



Tạp chí

Làng nghề Việt Nam

ISSN 2734 9810

Năm thứ 13, số 592

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

langngheviet.com.vn



Số 10
tháng 3
2024

1 LỰA CHỌN **LÀNH** TRỌN LỐI SỐNG **XANH**

Organic



TRANG TRẠI TRONG LÀNH
VỚI NĂNG LƯỢNG SẠCH



BÒ SỐNG LÀNH MẠNH
NHỜ VƯỜN HỮU CƠ



DINH DƯỠNG MÁT LÀNH
ĐẠT CHUẨN CHÂU ÂU



VINAMILK ORGANIC - 1 LỰA CHỌN LÀNH CHO LỐI SỐNG XANH

Nhờ quy trình sản xuất đạt chuẩn châu Âu, Vinamilk Organic không chỉ quan tâm duy trì môi trường sống tại trang trại tự nhiên với đồng cỏ hữu cơ, mà còn mang đến nguồn dinh dưỡng mát lành với dòng sữa tươi thuần khiết để chăm sóc trọn vẹn cho bạn và cả gia đình.

Yêu thiên nhiên, yêu lối sống Xanh, hãy thử ngay một ngụm sữa tươi Vinamilk Organic và cảm nhận nguồn dinh dưỡng tốt nhất từ thiên nhiên.



Trong số này

- 4 **HÀ NỘI:**
Phong tặng danh hiệu Nghệ nhân ngành thủ công mỹ nghệ
- 6 **NÂNG CAO HIỆU QUẢ QUẢN LÝ NHÀ NƯỚC VỀ HOẠT ĐỘNG KINH DOANH TRỰC TUYẾN TRÊN NỀN TẢNG MẠNG XÃ HỘI TẠI VIỆT NAM**
- 10 **Làng nghề Tàu hũ ky bên sông cái vốn**
- 12 **QUẢNG NGÃI:**
Làng rèn 300 năm vẫn đỏ lửa
- 14 **HUYỆN LỤC YÊN (YÊN BÁI) :**
Làng nghề biến đá quý thành tranh
- 16 **Rồng châu mặt nguyệt trong văn hóa tâm linh Việt**



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

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

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

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

ĐT: 024.3869.2173 * Fax: 024.3869.2174

Email: tapchilangnghevietnam@gmail.com | Website: langngheviet.com.vn

Văn phòng đại diện Đông Bắc bộ tại Quảng Ninh

Địa chỉ: số nhà 314 tổ 10 khu 5, phường Giếng Đáy, thành phố Hạ Long, tỉnh Quảng Ninh

Hotline: 0916847568 | Email: hungtclangnghe@gmail.com

Văn phòng đại diện tại Hải Phòng

Địa chỉ: Số 6/114 Chùa Hàng, phường Hố Nam, quận Lê Chân, thành phố Hải Phòng

Email: vanthinhcand@icloud.com | Hotline: 0941481963

Văn phòng đại diện tại miền Trung tại TP. Đà Nẵng

Địa chỉ: Tầng 6, Tòa nhà Dầu Khí, số 2 đường 30-4, phường Hòa Cường Bắc, quận Hải Châu, thành phố Đà Nẵng.

Email: tapchilnvn.mttn@gmail.com | Hotline: ĐT: 0921888866

Văn phòng Đại diện miền Nam tại TP.HCM

Địa chỉ: A4.09, Tầng 4, Tòa nhà Sky Center, số 5B Phổ Quang,

phường 2, quận Tân Bình, thành phố Hồ Chí Minh

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

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

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



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

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

Phát hành thứ 6 hàng tuần trên toàn quốc

Giá: **10.000 đồng**

Ảnh bìa 1: Nghệ nhân gốm Chu Đậu - Đức Tài

HÀ NỘI:

Phong tặng danh hiệu Nghệ nhân ngành thủ công mỹ nghệ

Hoàng Mai

Chiều 28-2, Sở Công Thương Hà Nội tổ chức Lễ phong tặng danh hiệu Nghệ nhân Hà Nội ngành thủ công mỹ nghệ năm 2023 cho 42 cá nhân. Phó Chủ tịch UBND thành phố Hà Nội Nguyễn Mạnh Quyền dự và trao Bằng Nghệ nhân cho các cá nhân đạt danh hiệu.



Phó Chủ tịch UBND thành phố Hà Nội Nguyễn Mạnh Quyền cùng các nghệ nhân Hà Nội ngành thủ công mỹ nghệ năm 2023.

P hát biểu tại buổi lễ, Phó Giám đốc Sở Công Thương Hà Nội Nguyễn Thế Hiệp cho biết, để ghi nhận công lao của các nghệ nhân, UBND thành phố đã ban hành Quy chế phong tặng danh hiệu Nghệ nhân Hà Nội tại Quyết định số 69/2009/QĐ-UBND ngày 18-5-2009.

Các nghệ nhân sau khi được phong tặng Nghệ nhân Hà Nội được UBND thành phố cấp Bằng chứng nhận “Nghệ nhân Hà Nội ngành thủ công mỹ nghệ”. Đồng thời, được hưởng các quyền lợi như: Được tổ chức truyền, dạy nghề trực tiếp và thu tiền học phí của các học viên, được miễn các loại thuế trong hoạt động truyền và dạy nghề, thuế thu nhập khi chuyển nhượng mẫu mã sáng tác cho đơn vị, cá nhân sản xuất; được hỗ trợ 100% kinh phí tập huấn trong nước theo kế hoạch được cấp có thẩm quyền phê duyệt; được hỗ trợ kinh phí thực hiện các đề án đào tạo nghề, truyền nghề, hoạt động nghiên cứu, thiết kế cải tiến mẫu mã sản phẩm, đổi mới công nghệ; được tham gia trưng bày giới thiệu miễn phí các sản

phẩm do chính nghệ nhân làm ra khi tham gia hội chợ triển lãm trong nước và quốc tế theo kế hoạch phê duyệt...

Theo Hội đồng xét tặng danh hiệu Nghệ nhân Hà Nội trong lĩnh vực thủ công mỹ nghệ năm 2023, trong số các cá nhân được đề nghị xét tặng, các sản phẩm rèn của 4 cá nhân có giá trị sử dụng, kỹ thuật cao. Các cá nhân rất tâm huyết với nghề, góp phần bảo tồn, nắm vững và phát huy nghề truyền thống dân tộc. Nhiều sản phẩm gia công phục chế nhiều đồ sắt cổ và giả cổ có tính thẩm mỹ cao được nhiều khách hàng trong và ngoài nước sang đặt hàng. Các sản phẩm, tác phẩm tự sáng chế có tính ứng dụng cao, tiêu biểu được trưng bày tại nhà truyền thống làng nghề, gồm: Rìu đeo gỗ; tay cầm gỗ cửa; các loại dao, kéo cắt thực phẩm và các vật liệu khác như cao su, tôn, sắt...; kéo khoét lỗ; búa rìu...

Sau khi phân tích, đánh giá, Hội đồng đã tiến hành bỏ phiếu bầu, xét tặng danh hiệu Nghệ nhân Hà Nội cho 42 cá nhân đạt 9/9 phiếu của Hội đồng (đạt tỷ lệ 100%).

Ông Nguyễn Mạnh Quyền - Phó Chủ tịch UBND thành phố cho biết: Thời gian tới, Sở Công Thương Hà Nội cần xây dựng kế hoạch bồi dưỡng, nâng cao kiến thức kỹ thuật, mỹ thuật cho các nghệ nhân, tổ chức các cuộc thi thợ giỏi để lựa chọn tạo dựng lớp nghệ nhân kế cận. Đồng thời, tổ chức hội chợ triển lãm sản phẩm thủ công mỹ nghệ thường niên, tổ chức tập huấn, trao đổi kinh nghiệm phát triển mẫu mã sản phẩm cho các nghệ nhân làng nghề. Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn đẩy mạnh tuyên truyền công tác phát triển Nghệ nhân Hà Nội tại các làng nghề làm nòng cốt phát triển “Làng nghề, Nghề truyền thống và Làng nghề truyền thống”.

Riêng với các nghệ nhân, tích cực tham gia đào tạo, truyền nghề, phát triển nghề và tích cực nghiên cứu cải tiến mẫu mã sản phẩm, đầu tư công nghệ sản xuất mới, từ đó, đưa ra sản phẩm có giá trị kinh tế cao cung cấp cho thị trường trong và ngoài nước, góp phần vào quá trình phát triển kinh tế - xã hội của Thủ đô.

Festival Phở 2024

Tôn vinh nghề, hướng tới di sản văn hoá phi vật thể

Thùy Linh

Trong 3 ngày (từ 15-17/3), tại TP. Nam Định (tỉnh Nam Định), sẽ chính thức diễn ra Festival Phở 2024 với chủ đề: “Tôn vinh nghề phở, hướng tới di sản văn hoá phi vật thể”.

Festival Phở 2024 hướng tới mục tiêu tôn vinh nghề phở truyền thống; đồng thời là cơ hội giúp du khách tham quan và người dân được tìm hiểu, thưởng thức hương vị phở gắn liền với văn hoá vùng miền của khắp mọi nơi trên cả nước.

Sự kiện cũng nhằm góp phần lan toả mạnh mẽ để phở Việt hội nhập mạnh mẽ hơn, giá trị ẩm thực Việt Nam vươn xa hơn nữa trên bản đồ tinh hoa ẩm thực thế giới.

Bên cạnh đó, Ban Tổ chức cũng mong muốn, chuỗi hoạt động tại Festival sẽ nâng tầm ẩm thực Việt, đưa Phở trở thành một thương hiệu quốc gia, gắn liền với phát triển du lịch trong và ngoài nước.

Chia sẻ về chương trình, bà Lê Thị Thiết, Chủ tịch Hiệp hội Văn hóa ẩm thực Nam Định cho biết, chương trình trọng tâm tại Festival mang tên “Đi tìm hương vị Phở Việt”, sẽ quy tụ hơn 50 gian hàng của các doanh nghiệp, thương hiệu tham gia trình diễn, quảng bá hình ảnh và thương hiệu.



Ban Tổ chức thông tin về chương trình Festival Phở 2024

Các gian hàng được bố trí tại các khu vực riêng, tạo điểm nhấn, có sự liên kết về ý tưởng, nội dung; trong đó phân chia thành 3 khu vực, bao gồm: Gian hàng phở, gian hàng nguyên liệu và gia vị; gian hàng tiêu chuẩn. Thời gian hoạt động các gian hàng từ 9-22h hàng ngày để phục vụ khách tham quan.

Ngoài việc trực tiếp giới thiệu hương vị phở Việt Nam, Festival Phở còn tổ chức nhiều hoạt động như: Các cuộc thi viết và chụp ảnh về Phở Việt; cuộc thi Hương vị phở Việt và sợi phở Việt; hoạt động xác lập kỷ lục nổi phở khổng lồ; chuỗi tọa đàm về sự phát triển của nghề phở từ quá khứ tới tương lai; trưng bày không gian văn hoá liên quan đến phở... Ngoài ra, du khách cũng được tham gia tìm hiểu, trải nghiệm các thắng cảnh tại TP. Nam Định.

Đặc biệt, chương trình còn có hoạt động trải nghiệm những công đoạn làm nên món Phở dành cho các đại sứ, khách mời và du khách...

Đây là cơ hội tốt để Việt Nam giới thiệu đến thế giới những giá trị văn hóa, ẩm thực đặc sắc; góp phần quảng bá những hình ảnh, tiềm năng kinh tế, du lịch của Việt Nam nói chung thông qua các hoạt động xúc tiến đầu tư, thương mại, giới thiệu sản phẩm của doanh nghiệp sản xuất ở lĩnh vực lương thực-thực phẩm.

Xuyên suốt trong 3 ngày diễn ra Festival Phở 2024, Ban Tổ chức sẽ phát hành chương trình ưu đãi đặc biệt dự kiến từ 15.000-20.000 bát phở cho thực khách theo hình thức coupon. Với mỗi coupon có giá trị 15.000 đồng, thực khách sẽ được thưởng thức 1 tô phở tại các gian hàng tùy chọn. Kết thúc chương trình, Ban Tổ chức sẽ trích số tiền thu được 5.000 coupon trao tặng cho Quý trẻ em bại não tại tỉnh Nam Định.



NÂNG CAO HIỆU QUẢ QUẢN LÝ NHÀ NƯỚC VỀ HOẠT ĐỘNG KINH DOANH TRỰC TUYẾN TRÊN NỀN TẢNG MẠNG XÃ HỘI TẠI VIỆT NAM

Công nghệ 4.0 phát triển mạnh mẽ giúp cho việc mua bán hàng hóa trực tuyến thuận tiện và phổ biến hơn bao giờ hết. Hơn nữa, khi dịch Covid-19 bùng nổ trên nhiều quốc gia với tốc độ lây lan nhanh chóng thì mua bán trực tuyến là giải pháp tối ưu thay thế cho phương thức mua bán truyền thống.

Chính vì những thay đổi của môi trường khách quan, kinh doanh trực tuyến ngày càng được mở rộng và đa dạng về hình thức cũng như nội dung. Kinh doanh trực tuyến diễn ra trên các sàn thương mại điện tử, các website, các ứng dụng và phổ biến nhất là trên nền tảng mạng xã hội. Từ đó, nhiều vấn đề pháp lý về kinh doanh trực tuyến trên nền tảng mạng xã hội nảy sinh và cần có hệ thống pháp luật cụ thể, rõ ràng để hướng dẫn, xử lý.

ĐÔI NÉT VỀ KINH DOANH TRỰC TUYẾN

Về mặt khái niệm, chưa có bất cứ văn bản quy phạm pháp luật nào trong hệ thống pháp luật Việt Nam đưa ra định nghĩa về “kinh doanh trực tuyến trên nền tảng mạng xã hội”. Tuy nhiên, các từ khóa là “kinh doanh”, “mạng xã hội” đã được giải thích trong văn bản luật và văn bản dưới luật. Trong đó, Luật Doanh nghiệp năm 2020 quy định: “Kinh doanh là việc thực hiện liên tục một, một số hoặc tất cả công đoạn của quá trình từ đầu tư, sản xuất đến tiêu thụ sản phẩm hoặc cung ứng dịch vụ trên thị trường nhằm mục đích tìm kiếm lợi nhuận”. Bên cạnh đó, Nghị định số 72/2013/NĐ-CP ngày 15/7/2013 của Chính phủ về quản lý, cung cấp, sử dụng dịch vụ Internet và thông tin trên mạng quy định mạng xã hội (social network) là hệ thống thông tin cung cấp cho cộng đồng người sử dụng mạng các

*TS. Nguyễn Thị Tòng, Viện trưởng
Viện Nghiên cứu Ứng dụng Kỹ thuật sản phẩm Làng nghề Việt Nam*



dịch vụ lưu trữ, cung cấp, sử dụng, tìm kiếm, chia sẻ và trao đổi thông tin với nhau, bao gồm dịch vụ tạo trang thông tin điện tử cá nhân, diễn đàn, trò chuyện trực tuyến, chia sẻ âm thanh, hình ảnh và các hình thức dịch vụ tương tự khác.

Với sự giải nghĩa của hai từ ngữ chính, có thể hiểu “kinh doanh trực tuyến trên nền tảng mạng xã hội” là loại một hình dịch vụ cung ứng các sản phẩm, diễn ra trên mạng xã hội thông qua Internet mà cả người bán và khách hàng đều sử dụng mạng xã hội.

Nền tảng mạng xã hội hiện đang được sử dụng nhiều nhất trong kinh doanh trực tuyến là Facebook, Zalo, Youtube và Instagram.

NHỮNG QUY ĐỊNH PHÁP LUẬT VỀ KINH DOANH TRỰC TUYẾN TRÊN NỀN TẢNG MẠNG XÃ HỘI

1. Quy định về vấn đề đăng ký kinh doanh (ĐKKD) - vấn đề cốt lõi đối với cá nhân hay tổ chức muốn tiến hành kinh doanh. Đăng ký kinh doanh là một hoạt động pháp lý trong đó chủ thể kinh doanh thực hiện việc đăng ký với cơ quan

nhà nước có thẩm quyền nhằm ghi nhận sự ra đời của một mô hình kinh doanh và xác định địa vị pháp lý của chủ thể kinh doanh đó trên thị trường. Theo Nghị định số 39/2007/NĐ-CP, những trường hợp cá nhân hoạt động thương mại độc lập, thường xuyên, công việc không có địa điểm cố định,... thì không phải đăng ký kinh doanh (Điều 3 khoản 1). Các mạng xã hội có một trong những hình thức hoạt động dưới đây phải tiến hành đăng ký với Bộ Công Thương dưới hình thức sàn giao dịch thương mại điện tử (Theo Điều 6, Khoản 1, Thông tư số 47/2014/TT-BCT):

- Website cho phép người tham gia được mở các gian hàng trên đó để trưng bày, giới thiệu hàng hóa hoặc dịch vụ;

- Website cho phép người tham gia được lập các website nhánh để trưng bày, giới thiệu hàng hóa hoặc dịch vụ;

- Website có chuyên mục mua bán trên đó cho phép người tham gia đăng tin mua bán hàng hóa và dịch vụ;

Về mặt bản chất và phương thức tổ chức, hoạt động kinh doanh trên các mạng xã hội cũng giống với hoạt động kinh doanh trên sàn giao dịch thương mại điện tử. Tuy nhiên, người bán hàng trên đó không phải đăng ký với Bộ Công Thương, mà doanh nghiệp vận hành mạng xã hội, website này mới phải tiến hành đăng ký.

2. Pháp luật quy định về trách nhiệm của người kinh doanh trực tuyến trên nền tảng mạng xã hội, người bán phải có trách nhiệm (Theo Điều 37, Nghị định số 52/2013/NĐ-CP ngày 16/05/2013):

- Cung cấp đầy đủ và chính xác các thông tin quy định cho thương nhân, tổ chức cung cấp dịch vụ sàn giao dịch thương mại điện tử khi đăng ký sử dụng dịch vụ (tại Điều 29 Nghị định).

- Cung cấp đầy đủ thông tin về hàng hóa, dịch vụ theo quy định khi bán hàng hóa hoặc cung ứng dịch vụ trên sàn giao dịch thương mại điện tử (tại Điều 30 đến Điều 34 Nghị định).

- Đảm bảo tính chính xác, trung thực của thông tin về hàng hóa, dịch vụ cung cấp trên sàn giao dịch thương mại điện tử.

- Thực hiện các quy định tại Mục 2, Chương II, Nghị định khi ứng dụng chức năng đặt hàng trực tuyến trên sàn giao dịch thương mại điện tử.

- Cung cấp thông tin về tình hình kinh doanh của mình khi có yêu cầu của cơ quan Nhà nước có thẩm quyền để phục vụ hoạt động thống kê thương mại điện tử.

- Tuân thủ quy định của pháp luật về thanh toán, quảng cáo, khuyến mại, bảo vệ quyền sở hữu trí tuệ, bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng và các quy định của pháp luật có liên quan khác khi bán hàng hóa hoặc cung ứng dịch vụ trên sàn giao dịch thương mại điện tử.

- Thực hiện đầy đủ nghĩa vụ thuế theo quy định của pháp luật.

Đồng thời, Điều 3, Thông tư

số 47/2017/TT-BCT nêu rõ những mặt hàng hạn chế kinh doanh trực tuyến như: súng, thuốc lá điếu, xì gà, rượu...

3. Quy định về lập hóa đơn bán hàng. Theo quy định của Bộ Tài chính (tại Điều 18, Thông tư số 39/2014/TT-BTC), khi bán hàng, người bán phải lập hóa đơn và giao cho người mua, trừ trường hợp bán hàng có tổng giá trị thanh toán dưới 200.000 đồng.

4. Nghĩa vụ đóng thuế của người kinh doanh trực tuyến cũng được cơ quan nhà nước có thẩm quyền quy định, trực tiếp áp dụng cho người đang buôn bán trên nền tảng mạng xã hội. Ngoài thuế GTGT và thuế TNCN, người kinh doanh trực tuyến còn phải đóng lệ phí môn bài theo quy định của pháp luật.

ƯU ĐIỂM VÀ HẠN CHẾ CỦA NHỮNG QUY ĐỊNH PHÁP LUẬT VỀ KINH DOANH TRỰC TUYẾN TRÊN MẠNG XÃ HỘI

Về ưu điểm, những quy định trên phần nào có ý nghĩa trong việc kiểm tra, giám sát hoạt động kinh doanh qua mạng xã hội. Chúng phổ thông, dễ hiểu và góp phần làm bình ổn thị trường mạng xã hội nên không thể phủ nhận vai trò của các quy định pháp lý này trong thực tiễn áp dụng.

Bên cạnh đó, quá trình thực thi và quản lý cho thấy những quy định pháp luật về kinh doanh trực tuyến trên nền tảng mạng xã hội vẫn còn một số hạn chế, cụ thể:

1. Người kinh doanh trực tuyến trên các mạng xã hội như Facebook, Zalo, Instagram – những nền tảng thu hút hàng triệu người tham gia không phải đăng ký kinh doanh. Những cá nhân/đơn vị kinh doanh trực tuyến trên mạng xã hội không phải đăng ký kinh doanh sẽ khiến cho thị trường trực tuyến nhiều loạn, bất cứ ai cũng tự do mua bán tùy ý, việc quản lý sẽ trở nên khó khăn, phức tạp.

Đặc biệt là đối với thị trường rộng lớn như mạng xã hội, nhiều

tranh chấp xảy ra nên đặc biệt cần sự quản lý sát sao của cơ quan nhà nước. Để làm được điều đó, đăng ký kinh doanh là quy định căn bản nhất để Nhà nước bao quát được thị trường.

2. Trách nhiệm của cá nhân/đơn vị kinh doanh trực tuyến được quy định thiếu cụ thể, không rõ ràng. Pháp luật không quy định cụ thể về chất lượng, tình trạng mặt hàng được phép kinh doanh. Điều này tạo cơ hội cho những người kinh doanh trực tuyến “lách luật”, ngang nhiên kinh doanh những mặt hàng bị hạn chế với số lượng lớn hoặc không đảm bảo chất lượng.

3. Pháp luật có quy định về nghĩa vụ đóng thuế, nhưng thực tế rất khó để có thể thu thuế từ cá nhân/đơn vị kinh doanh qua mạng, gây thất thu thuế và tạo môi trường cạnh tranh không công bằng cho các loại hình kinh doanh khác. Đồng thời, cá nhân/đơn vị kinh doanh qua mạng xã hội không phải đăng ký kinh doanh, nên cơ quan thuế lại càng khó khăn trong việc kê khai và thu thuế.

Những tồn tại trên đã khiến cho việc hoạt động quản lý thuế nói chung và thuế trên mạng xã hội hiện nay gặp nhiều khó khăn, vướng mắc. Ngoài ra, phương thức thanh tra, kiểm tra hoạt động kinh doanh qua mạng xã hội cũng đòi hỏi những yêu cầu rất khác so với thanh tra, kiểm tra theo phương thức truyền thống.

Với xu hướng kinh doanh trực tuyến trên nền tảng mạng xã hội ngày càng phát triển mạnh mẽ, nhiều vấn đề phức tạp nảy sinh. Các quy định trên vẫn chưa đủ linh hoạt để giải quyết những vấn đề phát sinh thực tế.

NHỮNG VẤN ĐỀ PHÁP LÝ PHÁT SINH TRONG KINH DOANH TRỰC TUYẾN TRÊN NỀN TẢNG MẠNG XÃ HỘI.

Từ những hạn chế và vướng mắc tồn tại trong các quy định của pháp luật, nhiều vấn đề pháp lý về kinh

doanh qua nền tảng mạng xã hội đã nảy sinh:

1. Vấn đề dễ xảy ra nhất là mâu thuẫn giữa người kinh doanh và khách hàng. Do chỉ trao đổi, bàn bạc và thống nhất qua mạng xã hội trực tuyến nên những bất đồng ý kiến dễ xảy ra. Giao dịch trực tuyến khiến cho người kinh doanh và khách hàng không hiểu biết rõ về đối phương, dẫn đến tình trạng lừa đảo. Quá trình vận chuyển từ người bán đến người mua cũng gây ra một số bất cập: Thời gian vận chuyển phụ thuộc vào đơn vị vận chuyển và những yếu tố khách quan như dịch bệnh, thiên tai..., song khi hàng hóa bị giao chậm, khách hàng nhận được hàng chậm thì họ dễ từ chối nhận.

2. Kinh doanh trực tuyến trên nền tảng mạng xã hội làm phát sinh mâu thuẫn giữa những người kinh doanh. Khi mới hình thành cách đây 3 - 4 năm, bán hàng trên mạng xã hội chỉ là tận dụng mạng xã hội kiếm thêm thu nhập, hiện nay kinh doanh trực tuyến đã trở thành một nghề được giới trẻ lựa chọn để khởi nghiệp, do mang lại mức thu nhập cao. Riêng Hà Nội, theo sự thống kê của Chi cục Thuế Hà Nội đã có 13.400 shop bán hàng trực tuyến, mỗi shop có từ 5 - 20 người có nghĩa là riêng Hà Nội đã có ít nhất 67.000 người tham gia bán hàng trực tuyến chưa kể các cá nhân nhỏ lẻ khác.

3. Với một thị trường rộng lớn như mạng xã hội thì việc kiểm tra, quản lý của các cơ quan nhà nước có thẩm quyền đối với người kinh doanh, khách hàng và sản phẩm là vô cùng khó khăn. Việc trao đổi kinh doanh diễn ra hàng ngày hàng giờ với tốc độ nhanh chóng, mẫu mã sản phẩm gồm nhiều chủng loại, khách hàng đa dạng từ ngành nghề, độ tuổi, quốc tịch. Sản xuất, buôn bán hàng giả, gian lận thương mại diễn biến rất phức tạp, khó lường.

MỘT SỐ KIẾN NGHỊ:

Về phía quy định của pháp luật, để việc quản lý hoạt động kinh doanh trên mạng xã hội được hiệu quả, tạo điều kiện cho các đơn vị/cá nhân kinh doanh trực tuyến phát triển, hạn chế sự cạnh tranh không lành mạnh, Nhà nước không bị thất thu thuế:

1. Sự cần thiết hoàn thiện khung pháp lý cho kinh doanh trực tuyến, đặc biệt là kinh doanh trên nền tảng mạng xã hội.

2. Nhà nước cần ban hành các văn bản hướng dẫn thực hiện các quy định pháp luật liên quan đến kinh doanh trực tuyến và tổ chức tuyên truyền, phổ cập pháp luật cho những cá nhân, tổ chức tham gia kinh doanh trực tuyến trên nền tảng mạng xã hội. Đảm bảo, cá nhân/đơn vị tham gia kinh doanh trực tuyến có thể hiểu biết, nắm rõ tường tận những quy định đối với việc kinh doanh của mình, từ đó sẽ thực hiện đúng và giảm thiểu tranh chấp, hạn chế các trường hợp vi phạm pháp luật.

3. Tạo điều kiện để các đơn vị/cá nhân kinh doanh trực tuyến trên nền tảng mạng xã hội (Trong đó có nhiều các cá nhân/đơn vị từ các làng nghề) phần lớn có quy mô vừa và nhỏ được tham gia Chương trình "Hỗ trợ doanh nghiệp vừa và nhỏ kinh doanh online và xuất khẩu trực tuyến" nhằm mục đích giúp các doanh nghiệp vừa và nhỏ có nhận thức về kinh doanh online và chuyển đổi số.

4. Các cơ quan lập pháp cần bổ sung thêm các quy định về cách thức quản lý các mạng xã hội, kinh doanh thương mại điện tử; phân quyền quản lý cụ thể, rõ ràng cho các cơ quan quản lý có liên quan; đưa ra các chế tài có sức răn đe tương ứng đối với các hành vi vi phạm. Đầu tư phát triển hạ tầng

kỹ thuật cho thanh toán điện tử, kinh doanh online đẩy mạnh hơn nữa các dịch vụ công như: hải quan điện tử; kê khai thuế và nộp thuế điện tử...

5. Đồng thời, cần xây dựng một hệ sinh thái trong nội bộ các cơ quan chức năng để các cơ quan có thể phối hợp, nắm bắt thông tin và có được sự đồng bộ trong việc quản lý các doanh nghiệp, các cá nhân là thương nhân thực hiện hoạt động kinh doanh trên các trang mạng xã hội.

6. Đồng thời, Tổng cục Quản lý thị trường phát huy tối đa vai trò của mình trong việc quản lý, điều tra xuất xứ, chất lượng hàng hóa, dịch vụ được bán trên mạng xã hội nhằm phát hiện được hàng lậu, hàng giả, hàng nhái. (Hiện nay, thị trường kinh doanh truyền thống có các Đội quản lý thị trường theo dõi, kiểm soát, nhưng thị trường trực tuyến thì chưa có) giúp thị trường kinh doanh trực tuyến qua mạng xã hội trở nên trong sạch, lành mạnh và phát triển.

Để hoạt động kinh doanh trực tuyến trên mạng xã hội đạt hiệu quả, mỗi cá nhân/đơn vị cần tự giác tuân thủ đúng những quy định của pháp luật trong quá trình kinh doanh. Trên thực tế, những vấn đề pháp lý xảy ra xuất phát từ sự thiếu hiểu biết về pháp luật của người kinh doanh hoặc là biết luật nhưng cố tình vi phạm.

Với sự phát triển và mở rộng nhanh chóng của mạng xã hội, các cơ quan quản lý Nhà nước cần tìm ra những giải pháp phù hợp và kịp thời đưa ra những quy định mới – đầy đủ và chi tiết hơn để quản lý, kiểm soát thị trường kinh doanh trên nền tảng mạng xã hội. Nếu làm được điều này, kinh doanh trực tuyến trên nền tảng mạng xã hội của nước ta sẽ mang lại giá trị cao hơn, góp phần thúc đẩy kinh tế.

“Thủ phủ” bánh đa nem ở Hà Tĩnh khởi động vụ mới

Trâm Loan

Thời điểm này, nhiều cơ sở sản xuất bánh đa nem ở xã Thạch Hưng (TP Hà Tĩnh) đã tập trung vào vụ mới để phục vụ thị trường sau Tết, gửi gắm nhiều kỳ vọng thắng lợi.

Bắt đầu từ sáng mùng 4 Tết, cơ sở sản xuất bánh đa nem của chị Lê Thị Dung (thôn Bình, xã Thạch Hưng) đã khởi động vụ sản xuất mới. Trung bình mỗi ngày, cơ sở sản xuất khoảng 3,5 tạ gạo. Ngoài lao động trong gia đình, 5 công nhân cũng bước vào ngày làm việc bận rộn từ 5h - 18h mỗi ngày.

Chị Lê Thị Dung chia sẻ: “Trước và sau Tết đều là thời gian cao điểm sản xuất bánh đa nem. Năm nay, từ mùng 2 Tết, nhiều đại lý đã gọi điện đặt hàng nên chúng tôi sản xuất sớm. Đầu năm, có đơn hàng, công việc bận rộn là niềm hạnh phúc đối với chúng tôi. Mùa sản xuất bánh đa nem bận rộn đến hết tháng 2 (âm lịch)”.

Không riêng gia đình chị Dung, thời điểm này, nhiều gia đình ở “thủ phủ” sản xuất bánh đa nem thôn Bình, xã Thạch Hưng (TP Hà Tĩnh) đã khởi động vụ sản xuất năm 2024.

Bà Đặng Thị Minh (thôn Bình, xã Thạch Hưng) chia sẻ: “Tôi bắt đầu nhen lò tráng bánh từ sáng mùng 8 Tết. Trung bình mỗi ngày, gia đình tôi sản xuất 1,6 tạ gạo, cho ra lò trên 2 vạn bánh. Trước Tết, giá bánh khoảng 20.000 đồng/tệp, sau Tết từ 16.000 – 18.000 đồng/tệp. Với mức giá này, trung bình mỗi ngày, gia đình tôi thu về 3 - 4 triệu đồng, sau khi trừ các chi phí, lãi từ 800 - 1 triệu đồng/ngày”.

Sản xuất bánh đa nem là nghề truyền thống của người dân thôn Bình. Đây là địa phương đầu tiên trên địa bàn Hà Tĩnh được tỉnh công nhận và ban hành phương án bảo tồn, phát triển làng nghề truyền



Cơ sở sản xuất bánh đa nem của chị Lê Thị Dung ở thôn Bình, xã Thạch Hưng sản xuất từ mùng 4 Tết đến nay

thống bánh đa nem. Từ thôn Bình, hiện nay, các thôn khác trên địa bàn xã Thạch Hưng (TP Hà Tĩnh) đều có hộ dân tham gia sản xuất bánh đa nem.

Theo thống kê, toàn xã Thạch Hưng (TP Hà Tĩnh) hiện có hơn 120 hộ sản xuất bánh đa nem; trong đó địa bàn thôn Bình chiếm hơn 90 hộ. Trước đây, các hộ sản xuất thủ công nhưng gần chục năm trở lại đây, bà con đã chuyển sang tráng bánh bằng máy, nhờ đó năng suất tăng lên, bánh cũng đều hơn. Nghề làm bánh đa nem ở xã Thạch Hưng đang giải quyết việc làm cho hơn 200 lao động địa phương. Doanh thu từ sản xuất bánh đa nem toàn xã đạt hơn 31 tỷ đồng/năm.

Bà Phạm Thị Hà - Phó Chủ tịch UBND xã Thạch Hưng cho biết: “Những năm qua, nghề sản xuất bánh đa nem đã tạo công ăn việc làm và mang lại thu nhập tương đối cao cho người dân địa phương. Thời gian tới, thực hiện phương

án bảo tồn, phát triển làng nghề đã được tỉnh Hà Tĩnh công nhận, chúng tôi sẽ sắp xếp lại làng nghề truyền thống theo hướng hình thành các chuỗi liên kết giá trị từ vùng nguyên liệu, sản xuất, đến tiêu thụ sản phẩm. Bên cạnh đó, địa phương sẽ xây dựng kế hoạch xúc tiến thương mại, phát triển vùng nguyên liệu, xây dựng thương hiệu, chỉ dẫn địa lý để tạo ra sản phẩm, ngành hàng có sức cạnh tranh cao trên thị trường; chú trọng xây dựng quy trình đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh môi trường; tiến tới xây dựng sản phẩm OCOP của địa phương”.

Với việc khởi động sớm vụ sản xuất năm 2024, người làm bánh đa nem xã Thạch Hưng (TP Hà Tĩnh) đang gửi gắm kỳ vọng vào một năm thắng lợi, đưa làng nghề ngày càng tiến xa gắn với phát triển kinh tế - xã hội của địa phương; đồng thời lưu giữ hương vị truyền thống quê hương.

LÀNG NGHỀ TÀU HŨ KÝ BÊN SÔNG CÁI VỒN

Thanh Lam

Làng nghề tàu hũ ký nằm nép mình bên bờ sông Cái Vồn thuộc xã Mỹ Hòa, thị xã Bình Minh. Hơn 70 năm, tuy có lúc thăng trầm, nhưng đến nay làng nghề vẫn có 33 hộ với hơn 200 lao động gắn bó và sản xuất ra thị trường khoảng 7 tấn tàu hũ ký/ngày.

Tàu hũ ký Mỹ Hòa là làng nghề ẩm thực truyền thống đầu tiên của tỉnh được công nhận là di sản văn hóa phi vật thể. Từ đây, làng nghề sản xuất tàu hũ ký Mỹ Hòa được nhìn nhận không chỉ đơn thuần là hoạt động sản xuất mang tính kinh tế nữa, mà còn mang một giá trị văn hóa truyền thống lâu đời...

Nguyên liệu duy nhất làm nên tàu hũ ký là đậu nành. Sản phẩm làng nghề đa dạng, nổi tiếng khắp vùng, dùng cho người ăn chay, ăn mặn, đám tiệc, tặng phẩm ...

Làng nghề có 29 hộ sản xuất và giải quyết được hàng trăm lao động tại chỗ.

Làng nghề sản xuất tàu hũ ký ở xã Mỹ Hòa (thị xã Bình Minh, tỉnh Vĩnh Long), làng nghề bánh tráng củi lao Mây (xã Lục Sĩ Thành, huyện Trà Ôn, tỉnh Vĩnh Long)... ở miền Tây luôn "đồ lửa" suốt ngày đêm. Làng nghề có 29 hộ sản xuất, cung ứng cho thị trường khoảng 150 tấn sản phẩm tàu hũ ký miếng lớn, tàu hũ ký tươi...



Ông Đinh Công Hoàng (sinh năm 1950 - Chủ nhiệm Tổ hợp tác Tàu hũ ký là thế hệ thứ 3 của gia

đình theo nghề truyền thống làm nghề tàu hũ ký. Hoạt động hết công suất, cả ngày lẫn đêm và thuê trên 10 nhân công nhưng cũng không sản xuất kịp đáp ứng đủ thị trường. Khách hàng của ông chủ yếu là ở các tỉnh đồng bằng sông Cửu Long và Tp.HCM,..

Không chỉ có gia đình ông, mà nhiều gia đình trong vùng nhờ nghề này đã vươn lên khá giả, nuôi con trưởng thành.

Thời điểm này, không khí sản xuất của người dân làng nghề bánh tráng Củi lao Mây cũng rất nhộn nhịp, các bếp lò đồ lửa từ 3 giờ sáng để kịp đón nắng, phơi bánh cho mau khô để bán ra thị trường.



Ông Lương Văn Thông, một hộ sản xuất bánh tráng tại đây, cho biết từ khi bánh tráng của cơ sở đạt chứng nhận OCOP (chương trình "Mỗi xã một sản phẩm") nên được người tiêu dùng biết đến và đặt hàng nhiều hơn. Theo ông Thông, hiện các nơi đã đặt hàng bánh tráng ngọt từ cơ sở của ông như ở TP HCM, TP Cần Thơ, Vĩnh Long...

Bà Trần Thị Thúy Liễu cũng có trên 40 năm làm nghề bánh tráng. Ngoài làm bánh tráng ớt, bánh tráng tôm và bánh tráng sữa, bà Liễu còn sáng tạo thêm bánh tráng thanh long được nhiều người ưa thích.

Làng nghề bánh tráng Cù lao Mây hình thành cách đây hơn 100 năm và được xem là một trong những đặc sản làng nghề của tỉnh Vĩnh Long. Làng nghề bánh tráng hoạt động quanh năm nhưng nhộn nhịp nhất vào dịp Tết Nguyên đán. Giám đốc Hợp tác xã bánh tráng



Phơi bánh tráng tại xã Lục Sỹ Thành, huyện Trà Ôn, tỉnh Vĩnh Long.

Cù lao Mây Lương Văn Thông cho biết, làng nghề hiện có 82 hộ sản xuất, trong đó 14 hộ tham gia hợp tác xã.

Theo các hộ sản xuất, để làm được chiếc bánh tráng phải qua nhiều công đoạn như: tráng bánh, xếp bánh trên vỉ, phơi bánh, đóng gói... Vì vậy, hầu hết các gia đình

đều phải thuê nhân công. Nhờ đó, mùa bánh tráng Tết tạo được thu nhập cho người lao động địa phương.

Bánh tráng Cù lao Mây được khách hàng ưa chuộng bởi cách làm thủ công, với vị ngon truyền thống, mang đậm hương vị quê hương.



Làng nghề sản xuất tàu hũ ky ở xã Mỹ Hòa, thị xã Bình Minh, tỉnh Vĩnh Long luôn "đổ lửa".

QUẢNG NGÃI:

Làng rèn 300 năm vẫn đỏ lửa

Lê Đức

TRẢI QUA HƠN 300 NĂM, LÀNG RÈN VẪN TỒN TẠI

Những ngày sau tết Nguyên đán, dọc theo tuyến đường dẫn về làng rèn Minh Khánh, xã Tịnh Minh, huyện Sơn Tịnh, tỉnh Quảng Ngãi đã thấp thoáng bóng dáng của người dân chõ búa, liềm, dao, rựa... trên chiếc xe đạp đi bán dạo. Những sản phẩm truyền thống cứ thế tỏa đi khắp nơi trong và ngoài tỉnh.

Thợ rèn Nguyễn Đô nung nóng thanh sắt bằng lửa than, khi đạt độ nóng sẽ mang ra đập, ghê và tạo ra những chiếc búa, liềm, rựa... theo bí kíp riêng cha ông truyền lại.

Anh Phạm Tấn Hiệp, một người làm nghề lâu năm tự tin chia sẻ, dù nhiều năm trở lại đây các sản phẩm phục vụ nông lâm nghiệp được doanh nghiệp sản xuất ở ạt nhờ công nghệ cao nhưng sản phẩm của làng nghề làm ra vẫn bán chạy và người nông dân vẫn tin dùng.

"Không phải sản phẩm công nghệ nào cũng tạo được niềm tin và độ tinh xảo để người tiêu dùng lựa chọn. Đặc biệt, những sản phẩm truyền thống như dao, rựa, lưỡi liềm... để bền, bén và độ nặng vừa tay người dùng là bí quyết nhiều đời người thợ rèn trước đây đúc kết, tích lũy kinh nghiệm truyền lại", anh Hiệp tâm sự.

Ngồi bên cạnh, ông Nguyễn Đô giải thích thêm, dẫu làng rèn đã qua thời hoàng kim, nhưng những ngọn lửa nghề vẫn cháy. Bây giờ, các lò rèn không sản xuất đại trà như trước đây mà chủ yếu làm theo đơn đặt hàng, sản phẩm làm ra được người thợ đặt hết tâm huyết vào từng đường búa, từng lần làm nước.

"Để rèn được cái rựa, người thợ rèn phải có kinh nghiệm trong việc cho thanh sắt vào lửa nung bao lâu, quá trình đập dẹp và cho vào

Khoa học phát triển, sản phẩm công nghệ được tạo ra với giá thành rẻ đã 'đánh gục' nhiều ngành nghề truyền thống. Song ở Quảng Ngãi có một làng nghề rèn hơn 300 năm tuổi vẫn tồn tại nhờ bí quyết riêng cha ông truyền lại.



Hiện tại thôn Minh Thành còn có hơn 50 hộ dân sống bằng nghề rèn.

nước để tôi như thế nào nhằm tạo ra được sản phẩm tốt nhất. Cái này là bí truyền của mỗi gia đình, mỗi lò rèn và công nghệ không thể làm được", ông Đô cho hay.

Nhờ bí quyết riêng, làng rèn mấy trăm năm qua vẫn tồn tại, nghề truyền thống tưởng chừng đã cũ nhưng người theo nghề vẫn sống tốt. Cứ thế, cha truyền con nối, cứ nhà này rèn lưỡi liềm, nhà kia làm búa, làm kéo, làm lưỡi cày, làm cuốc...

Khác với trước đây, người thợ rèn khi sản xuất các sản phẩm phải làm thủ công từ đầu đến cuối thì nay những việc nặng nhọc như tiện, cắt, dập, mài... đã được máy móc làm thay.

Ông Nguyễn Tông, Trưởng Ban Quản lý làng nghề rèn truyền thống Minh Khánh cho biết, hiện làng nghề có 65 hộ sống bằng nghề rèn.

Những hộ thu nhập khá kiếm 500-600 nghìn đồng/ngày, còn hộ ít hơn là trên dưới 300 nghìn đồng/ngày. Cá biệt, có trường hợp thu về bạc triệu mỗi ngày.

"Cái thời cha vung búa, con quạt mát sau lưng rồi ngủ gục, bị cha đánh đòn đã qua rồi. Nhưng, từng sản phẩm của làng vẫn được nâng niu", ông Tông chia sẻ.

Như để minh chứng cho một thửa vàng son, ông Nguyễn Đình Thân (69 tuổi) tiết lộ, thời còn trẻ, lò rèn của ông sản xuất có ngày cao điểm đến 50 cái búa bừa củi, hay 150 búa đóng đinh, hoặc 50 cái rựa, 50 lưỡi cuốc.

"Trước đây, ở xứ này không có nghề nào cho thu nhập cao như nghề rèn. Thế nên, các vùng khác gọi làng rèn này là "Đồng Cỏ", nghĩa là nơi giàu có, có của ăn của để. Bây giờ nghề rèn không còn được như



"Từ khi có điện và máy móc phát triển, nghề rèn cũng đỡ vất vả, thời gian hoàn thành một số công đoạn được rút ngắn hơn

trước nhưng vẫn làm ra tiền", ông Thân nói.

CÙNG NHAU GIỮ LỬA NGHỀ

Mới đến đầu làng đã nghe mùi nồng nồng của than; tiếng chan chát của búa, đe; tiếng xè xè của máy tiện, máy cắt sắt... Những lò rèn cách nhau vài chục bước chân phà lên hơi ấm của lửa than.

Phút nghỉ ngơi, ông Nguyễn Hoàng, 76 tuổi, một thợ rèn có hàng chục năm làm nghề chỉ tay về gò đất phía xa cho hay, nơi đó là mộ của ông tổ nghề, người sản sinh ra nghề rèn tồn tại đến hôm nay.

Lật từng trang giấy đã ngả màu thời gian của cuốn sổ cũ ghi gia phả họ Nguyễn, ông Hoàng cho biết, cụ tổ nghề gốc gác phía Bắc và có tên Đinh Khắc Nhơn.

Hơn 300 năm trước, cụ tổ cùng gia đình di cư vào nam và chọn mảnh đất sát bên bờ sông Trà để khai hoang, lập nghề, lập làng. Tại đây, cụ tổ sống mai danh ẩn tích nên đổi họ tên thành Nguyễn Khắc Nhơn rồi sau đó là Nguyễn Công Sơn.

Ông Hoàng kể rằng, trước ông nghe cha ông nói, sở dĩ cụ tổ chọn ở đây sống và truyền nghề vì đất này xưa vốn là rừng âm u, lại nằm bên tả ngạn sông Trà Khúc, quanh năm đầy nước, rất hợp với nghề rèn. Phía hạ lưu có thương cảng Thu Xà sầm uất, thuận lợi cho việc giao thương, mua bán các sản phẩm rèn theo đường sông.

Điểm đặc biệt ở làng rèn truyền thống Minh Khánh là không có bất kỳ tấm bảng hiệu hay một chỉ dấu nào như những làng nghề ở các nơi khác.

Lý giải cho việc "âm thầm làm ăn", ông Hoàng bảo: "Làng này tồn tại 300 năm rồi và chưa khi nào màu mè cả. Điểm để nhận diện sản phẩm của lò rèn nào, người thợ nào đều được khắc trên từng sản phẩm. Người dùng chỉ cần nhìn lên sản phẩm ấy sẽ tự tìm đến mối để mua hàng.

Xưa vào lập nghiệp và xây dựng nên nghề rèn, ông cha đã chọn cách khắc tên trên từng sản phẩm như một cách để "marketing" đến người dùng. Khi đi làm đồng cùng

nhau, người dân sẽ tự giới thiệu về sản phẩm cho nhau và cứ thế tiếng tăm lò rèn nào tốt sẽ được tin tưởng lựa chọn mua hàng".

Chính vì vậy, mỗi nhà có một bí quyết riêng để sản xuất nông cụ cầm tay, hay thõa trước là rèn đao bền, kiếm sắc, sử dụng nổi tiếng một vùng.

Ông Hoàng kể thêm, gia đình ông nổi tiếng nhất là làm lưỡi kéo. Hơn chục năm trước, những người trồng nhãn, vải ở các tỉnh Thái Bình, Hải Dương vào đặt rèn kéo để về hái nhãn, vải. Sau, họ đưa người vào học nghề để về quê tự rèn.

Thế nhưng, thời gian ngắn sau, những người này lại tìm đến lò rèn ông đặt hàng. Hỏi ra, ông Hoàng mới hay, những học trò của ông sau khi về quê mở lò rèn nhưng không thể rèn được cái kéo như chính ông rèn.

"Tôi truyền tất cả kinh nghiệm cho học trò, nhưng có lẽ các bạn ấy không nạp hết được. Nghề này nhìn đơn giản vậy nhưng không phải vậy. Thế nên mới có chuyện nhiều làng nghề truyền thống lụi tàn, nhưng nghề rèn 300 năm bên dòng Trà Khúc này vẫn trường tồn đến hôm nay", ông Hoàng tâm sự.

LÀNG NGHỀ TRUYỀN THỐNG OCOP 3 SAO

Trải qua nhiều thăng trầm, đến nay làng rèn Minh Khánh, xã Tịnh Minh được Cục Sở hữu trí tuệ, Bộ Khoa học và công nghệ chứng nhận nhãn hiệu tập thể và được UBND tỉnh Quảng Ngãi công nhận làng nghề truyền thống. Mới đây, sản phẩm của làng nghề được công nhận OCOP 3 sao. Rựa và lưỡi liềm là sản phẩm truyền thống được những người thợ làng rèn Minh Khánh sản xuất thủ công.

HUYỆN LỤC YÊN (YÊN BÁI) :

Làng nghề biến đá quý thành tranh

Thanh Tiến

Từ đôi bàn tay khéo léo, tài hoa, kết hợp sự tỉ mỉ, sáng tạo của những người thợ làm tranh, những viên đá vô tri đã trở thành những bức tranh đẹp hút hồn.

Từ đầu những năm 90 của thế kỷ trước, huyện Lục Yên (tỉnh Yên Bái) đã được biết đến là thủ phủ của các loại đá quý, đặc biệt là đá ruby. Từ nguồn tài nguyên khoáng sản quý hiếm này, những "họa sĩ" nơi đây đã tạo nên những bức tranh đủ màu sắc, độc đáo, tinh xảo.

BIẾN ĐÁ QUÝ THÀNH TRANH

Theo chị Nguyễn Thị Hằng - chủ cơ sở làm tranh đá quý Hồng Ngọc, nguồn nguyên liệu để sản xuất tranh đá quý chủ yếu là đá quý, đá bán quý, đá Red ruby, Garnet, Spinel; Blue sapphire; Green peridot, Pargasite và được sử dụng một phần từ nguồn nguyên liệu tự nhiên của quá trình khai thác mỏ hoa đá trắng.

Quy trình để tạo nên một bức tranh đá quý đòi hỏi nhiều công đoạn công phu, tỉ mỉ. Khâu đầu tiên là rửa đá cho sạch tạp chất bên ngoài, tiếp đó là cho đá vào cối giã. Giã xong dùng sàng nhỏ để lọc ra những viên còn to, chưa đạt yêu cầu thì tiếp tục giã lại. Việc chọn nguyên liệu đá cho tranh là khâu quan trọng bởi những viên đá có độ chuẩn và đẹp sẽ góp phần tạo nên những bức tranh có giá trị cao.

Cũng giống như họa sĩ, người làm tranh đá quý phải biết pha màu từ những hạt đá to, nhỏ để trộn ra hàng trăm màu khác nhau. Điều



Từ đá quý, những người thợ đã tạo nên nhưng tác phẩm tinh xảo có giá trị.

đặc biệt là nguyên liệu chính phải là đá màu tự nhiên, nếu sử dụng đá nhuộm phẩm màu sẽ không thể làm ra được tranh.

Chị Lê Thị Thúy Thanh ở thị trấn Yên Thế năm nay mới 30 tuổi nhưng đã có hơn 10 năm theo nghề làm tranh đá quý. Nhờ có tay nghề giỏi nên chị Thanh được nhiều cơ sở thuê về chế tác tranh với mức thu nhập từ 250 - 300 nghìn đồng/ngày, mỗi tháng có có thu nhập ổn định khoảng 7 - 8 triệu đồng. Dịp giáp Tết Nguyên đán vừa qua thì những người "họa sĩ" như chị Thanh thường được trả công cao hơn, nhiều khi phải làm tăng ca, thêm giờ để đáp ứng nhu cầu mua tranh tăng cao.

Theo chị Thanh, công việc làm tranh đá quý đa phần được chị em phụ nữ lựa chọn bởi cần sự khéo léo, tỉ mỉ. Hiện nay, nhiều người như chị đã coi đây là nghề chính có

thể gắn bó cả đời. Để có được bức tranh đẹp thì cần có sự sáng tạo chứ không chỉ theo khuôn mẫu. Kỹ thuật làm tranh đá quý hết sức công phu, từ việc sơ chế đá, chuốt đá, nghiền đá, chọn đá màu đến vẽ tranh, ghép đá... đều thể hiện sự tài hoa, khéo léo của người thợ.

Một bức tranh đá quý khổ nhỏ, trung bình, phải mất từ 2-3 ngày mới hoàn thành. Những bức tranh cỡ lớn, nhiều họa tiết, có khi phải mất cả tuần. Mỗi bức tranh đẹp cần sự kết hợp hài hòa giữa ý tưởng phối cảnh của họa sĩ với đôi bàn tay khéo léo của thợ ghép đá, chăm chút công phu từng họa tiết.

CÔNG PHU, TỈ MỈ TRONG TỪNG CÔNG ĐOẠN CHẾ TÁC

Tại các xưởng chế tác tranh càng trở nên sôi động, lượng khách đến tham quan, đặt hàng, mua tranh tăng đột biến. Những vị khách đến đặt hàng chủ yếu lựa chọn những

► bức tranh khổ lớn có chủ đề mừng thọ, tranh gia đình, hoa đào, hoa mai và tranh chữ...

Chị Nguyễn Thị Nguyệt - chủ cơ sở sản xuất tranh đá quý Giếng Ngọc (thị trấn Yên Thế) chia sẻ: Sau khi khai thác thì đá quý vẫn ở dạng nguyên khối, phải cần đến các nhân công cắt, gọt, đẽo ra thành từng phần. Phần đẹp nhất sẽ được chế tác để làm trang sức. Những phần còn lại sẽ được xử lý để làm nguyên liệu chế tác tranh đá quý.

Các loại đá quý được ngâm nước hoà cùng với một lượng axit loãng trong khoảng thời gian 20h - 24h để tẩy sạch các tạp chất, sau đó mang ra đãi rửa bằng nước sạch để các tạp chất và hoá chất không còn bám lại trên đá. Đá được đưa ra những khay lớn phơi nắng cho thật khô ráo, thu gom lại chuyển đến công đoạn say và đập nhỏ. Cách làm này cũng sẽ giúp cho việc loại trừ những nguyên liệu đá kém chất lượng trước khi đưa vào chế tác.

Cái khó trong tranh đá quý Lục Yên là làm sao để những hạt đá màu li ti thể hiện được những hình ảnh mượt mà, sống động, trở thành những tác phẩm nghệ thuật thực

sự chứ không chỉ dừng lại ở những mảng màu sắc đậm nhạt đơn thuần.

NHIỀU BỨC TRANH TINH XẢO ĐÃ TỚI THỊ TRƯỜNG NƯỚC NGOÀI

Hiện nay, làng nghề tranh đá quý Lục Yên có 46 cơ sở sản xuất, tạo việc làm cho hơn 200 lao động địa phương. Mỗi năm làng nghề sản xuất, chế tác ra khoảng gần 4.000 sản phẩm. Thể loại tranh đá quý khá đa dạng bao gồm tranh đồng quê, tranh dân gian, tranh sơn thủy, tranh thư pháp, tranh xuân hạ thu đông, tranh truyền thần và nhiều loại khác.

Giờ đây, tranh đá quý ở Lục Yên không chỉ dừng lại ở một số mẫu tranh dân gian đơn thuần như tranh Đông Hồ, chữ thư pháp... mà ngày càng xuất hiện những bức tranh khổ lớn, làm theo đơn đặt hàng của khách phông theo các tác phẩm nổi tiếng thế giới.

Do kích thước hạt đá sử dụng cùng tính chất quang học và màu sắc, những bức tranh đá luôn có nét độc đáo riêng như tính ba chiều, độ sáng, độ phản quang. Với nguyên liệu sử dụng là đá quý và đá bán quý được hình thành trong tự nhiên, trải qua thời gian dài dưới ảnh hưởng

của địa chất và môi trường, ko bị ảnh hưởng và phai màu theo thời gian. Nội dung những bức tranh đá quý không chỉ có ý nghĩa về mặt nghệ thuật mà có ý nghĩa cả về mặt phong thủy.

Tranh đá quý được nhiều người thích và sử dụng để treo tại phòng khách, phòng làm việc, đại sảnh. Ngoài ra, sản phẩm tranh đá quý thường được xem như là một quà tặng có giá trị để tặng trong các dịp quan trọng như tân gia nhà mới, mừng thọ, khai trương. Chính vì vậy, nghề chế tác tranh đá quý ngày càng phát triển, các nghệ nhân và thợ tranh nơi đây vẫn sáng tạo ra nhiều sản phẩm, mẫu mã mới để nâng tầm làng nghề và nâng cao chất lượng và giá trị sản phẩm.

Theo ông Tạng Kết Dư, Chủ tịch UBND thị trấn Yên Thế: Những sản phẩm tranh đá quý Lục Yên với vẻ đẹp tự nhiên đã có mặt tại nhiều tỉnh thành trên cả nước, nhiều tác phẩm có độ tinh xảo và giá trị được xuất khẩu ra nước ngoài như Nhật Bản, Hàn Quốc, Trung Quốc, Thái Lan, Ấn Độ... Doanh thu mỗi năm từ nghề làm tranh đá tại huyện Lục Yên đạt khoảng hơn 25 tỷ đồng.



Những người thợ làm tranh có kinh nghiệm và kỹ thuật cao mới có thể tạo nên những bức tranh đẹp.



Những bức tranh hoa đào được chế tác công phu từ đá quý được khách hàng lựa chọn.

Trong tâm thức của người Việt, rồng có vị trí đặc biệt trong tín ngưỡng. Hình ảnh rồng châu mặt nguyệt là chi tiết độc đáo trên các mái đình đền, chùa chiền và các món đồ thờ cúng quen thuộc của người Việt.

Rồng châu mặt nguyệt hay có tên gọi khác là “Lưỡng long châu nguyệt” chính là biểu tượng của âm dương hòa hợp trong vũ trụ. Tạo hình rồng luôn được thực hiện theo một khuôn mẫu nhất định, là biểu tượng văn hóa, là hiện thân của sức mạnh và những điều tốt lành trong cuộc sống.

Thân hình uốn lượn theo hình sin tạo nên 12 khúc đại diện cho 12 tháng, tượng trưng cho sự thay đổi của đất trời qua 1 năm, và sự trù phú của nền nông nghiệp trồng lúa nước. Sự uyển chuyển của thân mình rồng ám chỉ khả năng biến hóa màu nhiệm của rồng, cùng khả dịch chuyển thiên nhiên trong việc cai quản thời tiết, mùa màng.

Hình ảnh rồng thể hiện sự trù phú, phồn vinh của nền văn hóa nông nghiệp lúa nước, sự làm chủ trong cuộc sống và lao động.

Từ lâu, nó đã trở thành biểu trưng cho sự quyền uy của các triều đại phong kiến, được chạm khắc và sử dụng ở những nơi trang trọng nhất, cao quý nhất. Sức sống mãnh liệt của rồng còn là biểu trưng trong đời sống tâm linh của nhân dân với hình tượng “lưỡng long châu nguyệt” – “đuôi chống lên, đầu chúc xuống, mắt ngược lên nhìn mặt trăng với ý nghĩa thuần phục”, biểu trưng cho tâm linh thần phục thánh thần.

Hai con rồng là tượng trưng cho hai cực Âm – Dương, thể hiện sự cân bằng giữa 2 cực trong nhân gian. Dùng hình ảnh hai con rồng nắm giữ sự cân bằng của sự sống, cân bằng của vũ trụ nhằm thể hiện sức mạnh vô cùng to lớn và quan trọng của rồng trong đời sống tâm linh của dân tộc.

RỒNG CHÂU MẶT NGUYỆT TRONG VĂN HÓA TÂM LINH VIỆT

Ninh Lê



Hình ảnh rồng châu mặt nguyệt là biểu tượng của sức mạnh quy tụ, sự giao hòa của trời đất, cân bằng trong vũ trụ mang đến sức mạnh, sự quyền uy.



Tranh song long châu nguyệt được điêu khắc bằng gỗ một cách tinh tế, đường nét khắc họa vẽ đẹp uy nghiêm

Hình mặt nguyệt chính là Thái cực. Theo một số quan niệm khác, hình tượng này cũng tương đương với viên ngọc sáng, tượng trưng cho sự sống, ngũ hành trong vũ trụ.

Chính vì vậy, hình ảnh rồng châu mặt nguyệt là biểu tượng của sức mạnh quy tụ, sự giao hòa của trời đất, cân bằng trong vũ trụ mang đến sức mạnh, sự quyền uy và tài lộc cho con người. Hình ảnh này không chỉ biểu trưng cho sức mạnh thần thánh mà trong đó còn tồn tại những giá trị nhân văn, phản chiếu trí tuệ, ước vọng của con người, một nền văn minh cổ xưa được lưu truyền đến ngày nay.



Mẫu đỉnh đồng hun với họa tiết rồng châu mặt nguyệt tạc nổi

Nghệ nhân ghép hoa lan lên gỗ lũa

Văn Kỳ

Chúng tôi rất ngỡ ngàng khi đến thăm cơ sở trồng hoa lan ghép trên gỗ lũa của ông Tịnh. Đây là một không gian rộng lớn với diện tích 200 m² tại cơ sở Tịnh Tâm, số 154-156 Lê Đại Hành (Q. Cẩm Lệ, TP. Đà Nẵng). Nơi đây, mọi người như bước vào một khu rừng gỗ lũa độc đáo, với hàng trăm tác phẩm nghệ thuật từ hoa lan ghép trên gỗ lũa, tô điểm cho không gian sống động, nhất là khi xuân đến Tết về.

Ông Tịnh kể lại rằng, từng chiêm ngưỡng những gốc, nhánh gỗ lũa khi đi mua chim cảnh ở núi rừng xứ Quảng đã làm nảy mầm ý tưởng. Những "tác phẩm" tự nhiên này, với hình dạng giống như dãy núi xanh ngậm tận cùng trời hay những ngọn núi kỳ vĩ, đã trở thành nguồn cảm hứng cho ông và là chủ đề chính của những tác phẩm nghệ thuật độc đáo của ông.

Ông Tịnh chia sẻ, việc ngắm nhìn hoa lan trên giấy chỉ mang lại ấn tượng hạn chế, không thể so sánh với việc tận hưởng vẻ đẹp toàn diện của một bông lan thực tế. Đối với ông, việc này giống như so sánh việc nhìn một thiếu nữ trong tranh vẽ với việc ngắm nhan sắc và dáng vẻ của người đẹp bằng mắt thường. Vì vậy, ông luôn ưu tiên chọn lựa sự tự nhiên và hoang dã của hoa lan trên gỗ lũa thay vì lan trồng trong chậu.

Bà Ngô Thị Thủy (55 tuổi, vợ ông Tịnh) giải thích: "Gỗ lũa cần phải có phần rễ, nhánh và thân của cây mọc như trai, nghiêng, muổng, sơn đào để đáp ứng yêu cầu thẩm mỹ cho việc ghép lan. Gỗ lũa có độ cứng cao, không bị mối mọt, không bị cong vênh dưới tác động của thời tiết. Đối với ông Tịnh, những loại gỗ lũa khác nhau như lũa nằm sâu trong đất, lũa chìm trong bùn, hay lũa bị mòn từ dòng nước chảy, mang đến những đặc

Như nhiều người dân đam mê sự giàu có, ông Nguyễn Văn Tịnh (55 tuổi, trú tại tổ 6, phường Hòa Thọ Đông, Q. Cẩm Lệ, TP. Đà Nẵng) đã chọn con đường nuôi và bán chim cảnh để kiếm sống suốt hơn 15 năm. Nhưng "duyên nợ" và niềm đam mê đã đưa ông vào một hành trình mới - sáng tạo các tác phẩm nghệ thuật từ hoa lan ghép trên gỗ lũa cách đây 5 năm.



Anh Nguyễn Văn Tịnh bên những tác phẩm "lan ghép gỗ lũa" do anh ghép..

điểm riêng biệt cho từng tác phẩm."

"Trước khi ghép lan, gỗ lũa phải được vệ sinh sạch sẽ, ngâm trong nước vôi vài ngày, sau đó ngâm trong nước pha hỗn hợp NPK Lân Kali để cây gỗ đủ nước. Quan trọng nhất là việc chọn loại lan phù hợp với từng loại gỗ lũa để tạo ra những tác phẩm đẹp nhất," ông Tịnh chia sẻ thêm.

Cô Nguyễn Thị Lý (25 tuổi, con gái ông Tịnh) nói rằng cơ sở hiện đang cung cấp các tác phẩm theo yêu cầu của khách hàng. Tuy nhiên, không phải loại gỗ lũa nào cũng phát triển tốt khi ghép lan. Gỗ lũa từ cây thông, cây xá xị, hay cây dầu

có chứa tinh dầu thường không phát triển hoặc rễ không bám chặt. Điều này còn phụ thuộc vào loại lan được ghép, với mỗi loại gỗ lũa sẽ kết hợp với một loại lan phù hợp như Đại Châu, Sóc ta, Sóc lào, Đuôi Cáo, Quế Lan Hương, Tam Bảo Sắc, Hoàng Nhạn, Bạch Nhạn, Hải Yến...

Hiện tại, cơ sở của ông Tịnh có khoảng 400 loại hoa lan (trong đó, 30% tự trồng, còn lại nhập từ Đà Lạt) với hơn 1.000 tác phẩm gỗ lũa ghép, giá dao động từ 300.000 đồng đến 5.000.000 đồng/tác phẩm. Cơ sở có 4 "nghệ nhân" làm việc, và thu nhập trung bình mỗi người là 500.000 đồng/ngày sau khi trừ các chi phí.

Đoan Hạ - Xã nông thôn mới nâng cao đầu tiên của huyện Thanh Thủy

SỨC SỐNG NÔNG THÔN MỚI

PHI LONG

Đoan Hạ là xã đồng bằng nằm ở phía Bắc của huyện Thanh Thủy, cách trung tâm huyện lỵ khoảng 3,0 km. Phía Bắc giáp xã Bảo Yên, phía Nam giáp xã Đồng Trung, phía Đông giáp Sông Đà, phía Tây giáp xã Hoàng Xá và Sơn Thủy. Tổng diện tích tự nhiên là 426,83 ha trong đó diện tích đất nông nghiệp là 278,1 ha (chiếm 65,1%); đất phi nông nghiệp là 143,79 ha (chiếm 33,68%). Dân số toàn xã tính đến ngày 30/6/2023 là 4.690 nhân khẩu với 1.062 hộ ở 04 khu dân cư, đời sống của nhân dân ở các khu dân cư có sự phát triển tương đối đồng đều và ngày càng ổn định phát triển. Thu nhập bình quân năm 2023 là 61,07 triệu đồng/ người/ năm.

Trên địa bàn xã có chùa Đông Quang, đình làng Đoan Hạ, nhà thờ công giáo. Có đường TL 317 đi qua thuận tiện cho việc phát triển kinh doanh buôn bán hàng hóa, giao lưu kinh tế. Nhân dân Đoan Hạ có truyền thống lao động cần cù, có trình độ thâm canh cao về nông nghiệp. Tình hình an ninh chính trị ổn định, trật tự an toàn xã hội giữ vững, đời sống vật chất tinh thần của nhân dân ngày càng nâng lên, bộ mặt nông thôn có nhiều khởi sắc.

Ngay sau khi được công nhận đạt chuẩn Nông thôn mới từ năm 2016, xã Đoan Hạ đã tập trung mọi nguồn lực tiếp tục phấn đấu xây dựng xã đạt chuẩn Nông thôn mới nâng cao. Chính quyền địa phương đã xác định cụ thể, mục tiêu, lộ trình triển khai các tiêu chí phù hợp với điều kiện kinh tế - xã hội theo hướng có trọng tâm, trọng điểm cùng những giải pháp nhằm huy động sức dân, ưu tiên nguồn lực đầu tư cơ sở hạ tầng về giao thông, thủy lợi, giáo dục, y tế, môi trường... Nhờ đó, bộ

Trong những ngày đầu xuân mới Giáp Thìn 2024, Đảng bộ, chính quyền và nhân dân xã Đoan Hạ, huyện Thanh Thủy (Phú Thọ) phấn khởi đón nhận niềm vui đủ điều kiện đạt chuẩn Nông thôn mới nâng cao. Xã Đoan Hạ cũng là địa phương đầu tiên của huyện Thanh Thủy hoàn thành mục tiêu này.



Góc nhìn trên cao 1 phần xã Đoan Hạ.

mặt nông thôn có chuyển biến tích cực, tạo động lực thúc đẩy phát triển kinh tế - xã hội trên địa bàn.

Thực hiện Nghị quyết của Huyện uỷ Thanh Thủy về xây dựng Nông thôn mới nâng cao và kiểu mẫu giai đoạn 2021 - 2025. Sau hơn 2 năm triển khai xây dựng nông thôn mới nâng cao, diện mạo nông thôn ở xã Đoan Hạ đã có sự đổi thay rõ rệt, nhận thức của người dân được nâng lên, các giá trị văn hoá được giữ gìn và phát huy; cơ sở hạ tầng được quan tâm đầu tư xây dựng, đáp ứng nhu cầu sản xuất, phát triển kinh tế xã hội, nâng cao thu nhập của người dân; đời sống vật chất, tinh thần của nhân dân được nâng cao, an ninh chính trị, trật tự xã hội được giữ vững ổn định. Điều đặc biệt được ghi nhận tại xã Đoan Hạ đó là địa phương hoàn thành

chương trình xây dựng Nông thôn mới nâng cao hoàn toàn dựa vào nội lực và ý thức của người dân, không chạy theo thành tích.

Ông Nguyễn Xuân Lý - Bí thư Đảng uỷ, Chủ tịch HĐND xã Đoan Hạ cho biết: Được chọn là xã làm điểm, nhưng Đoan Hạ không trông chờ, ỷ lại vào nguồn lực của cấp trên mà đã biết phát huy tiềm năng, thế mạnh của địa phương, từng bước khắc phục khó khăn để đưa nền kinh tế phát triển, nâng cao chất lượng cuộc sống của người dân; hoàn thiện dần cơ sở hạ tầng, thực hiện tốt các tiêu chí trong xây dựng nông thôn mới nâng cao ở địa phương. Đến nay, Đoan Hạ đã hoàn thành 19/19 tiêu chí nông thôn mới nâng cao, được các sở, ban, ngành của tỉnh về thẩm định và gần đây nhất ngày 26/01/2024



Đường giao thông nội đồng xã Đoàn Hạ.

đã được UBND tỉnh ra Quyết định số 183/QĐ-UBND công nhận xã Đoàn Hạ đạt Nông thôn mới nâng cao năm 2023.

CHUNG SỨC, CHUNG LÒNG XÂY DỰNG NÔNG THÔN MỚI NÂNG CAO

Ông Phạm Xuân Thư - Chủ tịch UBND xã Đoàn Hạ cho biết: Chúng tôi xác định xây dựng NTM là quá trình liên tục, lâu dài, có điểm khởi đầu nhưng không có điểm kết thúc. Vì vậy, trong công tác tuyên truyền vận động, huy động các nguồn lực cùng với địa phương đầu tư xây dựng cơ sở hạ tầng, thực hiện công tác giảm nghèo và các chính sách an sinh xã hội được thực hiện rộng khắp phải ưu tiên đi đầu và duy trì thường xuyên. Mỗi cán bộ, đảng viên và người dân có “thông” về tư tưởng, nắm bắt rõ chủ trương thì mọi công việc triển khai mới suôn sẻ, đúng kế hoạch. Xã đã huy động các nguồn lực đầu tư xây dựng kết cấu hạ tầng ngày càng hoàn thiện, cảnh quan môi trường, nhà ở dân cư được xây dựng chỉnh trang, đời sống vật chất, tinh thần của người dân được cải thiện; an ninh chính trị ổn định, trật tự an toàn xã hội được giữ vững.

Là địa phương về đích nông thôn mới sớm thứ hai trong huyện, vì thế, khi bắt tay vào triển khai xây dựng xã Nông thôn mới nâng cao, Đoàn Hạ đã phát huy những kinh

nhệm trong cách triển khai xây dựng Nông thôn mới, huy động sự vào cuộc của các ngành, đoàn thể một cách đồng bộ, quyết liệt, trong đó chú trọng những việc làm cụ thể, mang lại lợi ích thiết thực cho nhân dân. Trong cơ cấu kinh tế của xã, lĩnh vực nông nghiệp vẫn chiếm tỷ trọng lớn nhất. Do đó, việc sản xuất nông nghiệp, phát triển sản xuất nông nghiệp, nâng cao thu nhập cho người dân là một nhiệm vụ trọng tâm trong triển khai thực hiện chương trình mục tiêu quốc gia về xây dựng Nông thôn mới.

Nhằm huy động các nguồn lực đầu tư xây dựng Nông thôn mới nâng cao, cùng với nguồn vốn từ ngân sách cấp, chính quyền xã còn huy động sự đóng góp ủng hộ của các tổ chức cá nhân, các mạnh thường quân và con em địa phương chung tay ủng hộ bằng tiền và hiện vật, ngày công để tập trung xây dựng Nông thôn mới.

Trong giai đoạn 2021-2023, xã đã huy động trên 26,2 tỉ đồng phục vụ cho xây dựng Nông thôn mới nâng cao, trong đó vận động ủng hộ được 1,9 tỉ đồng. Chính quyền và cả hệ thống chính trị đã làm tốt công tác tuyên truyền vận động GPMB, từ đó nhân dân đồng tình hưởng ứng. 107 hộ đã tự nguyện hiến hơn 3.200 m² đất lúa để mở rộng đường giao thông nội đồng và kênh mương. Nhân dân đóng góp hơn 1.500 ngày công tham

gia xây dựng chỉnh trang đường giao thông, trồng mới và chăm sóc đường hoa, vệ sinh môi trường tạo cảnh quan sạch đẹp.

Cùng với đó, nhờ làm tốt công tác tuyên truyền vận động về mục tiêu, ý nghĩa của chương trình mục tiêu quốc gia xây dựng Nông thôn mới, nhân dân đã cùng chung tay, đóng góp kinh phí cho sự nghiệp giáo dục, y tế, văn hóa, thể dục thể thao. Tích cực đầu tư xây dựng nhà ở, tu sửa nhà cửa, cổng, tường rào, khuôn viên, bộ mặt cảnh quan quê hương thay đổi đáng kể. Các di tích lịch sử văn hóa, công trình tâm linh tín ngưỡng được trùng tu tôn tạo bằng nguồn xã hội hóa, góp phần ổn định đời sống tinh thần cho nhân dân...

Ông Dương Quốc Lâm - Phó Bí thư Huyện ủy, Chủ tịch UBND huyện Thanh Thủy cho biết: Chương trình mục tiêu quốc gia xây dựng Nông thôn mới. Trong đó có xây dựng nông thôn mới nâng cao là chủ trương lớn của Đảng và Nhà nước để phát triển kinh tế - xã hội, nâng cao đời sống vật chất và tinh thần của nhân dân, là nhiệm vụ trọng tâm, xuyên suốt của cả hệ thống chính trị. Đây là cuộc vận động rộng rãi, thu hút các nguồn lực trong toàn xã hội cùng tham gia, trong đó cấp ủy Đảng và chính quyền cơ sở đóng vai trò lãnh đạo, điều hành, Mặt trận Tổ quốc và các tổ chức chính trị xã hội có nhiệm vụ tuyên truyền, vận động; người dân

NÔNG THÔN MỚI



vừa là chủ thể thực hiện vừa là đối tượng thụ hưởng thành quả đạt được.

Theo ông Lâm cho biết thêm, xây dựng và hoàn thiện các tiêu chí nông thôn mới nâng cao theo hướng phát triển bền vững. Đối với những tiêu chí đã hoàn thành, hướng tới mục tiêu tiêu chí xã nông thôn mới kiểu mẫu để phấn đấu thực hiện. Mục tiêu dài hạn sau khi đạt xã nông thôn mới nâng cao, hướng tới phấn đấu xây dựng các tiêu chí nông thôn mới kiểu mẫu. Phấn đấu xây dựng quê hương huyện Thanh Thủy nói chung và Đoàn Hạ nói riêng trở thành miền quê đáng sống.

Công cuộc xây dựng Nông thôn mới chỉ có điểm khởi đầu, không có điểm kết thúc nhưng mỗi chặng đường đã qua đều ghi dấu nỗ lực và thành công của Đảng bộ, chính quyền và nhân dân xã Đoàn Hạ. Tin rằng, với luồng sinh khí mới cùng quyết tâm cao trong xây dựng Nông thôn mới, Đoàn Hạ sẽ đạt được mục tiêu đề ra để tiếp đà cho sự phát triển giàu mạnh hơn nữa trong tương lai.



Ông Nguyễn Xuân Lý - Bí thư Đảng ủy,
Chủ tịch HĐND xã Đoàn Hạ.

HÀ NỘI:

45 xã đạt chuẩn nông thôn mới kiểu mẫu

Nguyễn Mai

Ngày 23-2, UBND thành phố Hà Nội ban hành Quyết định số 1025/QĐ-UBND về việc công nhận xã đạt chuẩn nông thôn mới kiểu mẫu đợt 1 năm 2023.

Chủ tịch UBND thành phố Hà Nội Trần Sỹ Thanh đã ký quyết định công nhận 45 xã thuộc 15 huyện, thị xã trên địa bàn thành phố đạt chuẩn nông thôn mới kiểu mẫu.

Các địa phương được công nhận, chiếm số lượng lớn nhất là Thanh Trì với 15/15 xã (đạt 100% số xã); tiếp đến là các huyện Đông Anh 4 xã; Đan Phượng, Mỹ Đức, Ứng Hòa mỗi huyện có 3 xã; Hoài Đức, Thạch Thất, Thanh Oai, Phú Xuyên, Gia Lâm mỗi huyện có 2 xã; Quốc Oai, Chương Mỹ, Ba Vì và thị xã Sơn Tây mỗi huyện, thị xã có 1 xã.



Tuyến đường Yên Viên - Đình Xuyên
(huyện Gia Lâm)

Theo Quyết định, các xã đạt chuẩn nông thôn mới kiểu mẫu đợt 1 năm 2023 được UBND thành phố tặng Bằng công nhận danh hiệu xã đạt chuẩn nông thôn mới kiểu mẫu năm 2023 và Bằng khen của Chủ tịch UBND Thành phố. UBND các huyện và UBND các xã có trách nhiệm duy trì, nâng cao chất lượng các lĩnh vực đã đạt và tiếp tục xây



Xã nông thôn mới kiểu mẫu Tân Triều, huyện Thanh Trì, người dân vẫn gìn giữ được nhiều nét văn hoá truyền thống.

dựng nông thôn mới kiểu mẫu toàn diện theo quy định.

Theo Văn phòng Điều phối Chương trình xây dựng nông thôn mới Hà Nội, với kết quả đạt được, Hà Nội đã vượt chỉ tiêu đề ra đối với xã đạt chuẩn nông thôn mới kiểu mẫu năm 2023 (kế hoạch đề ra 33 xã).

SỬA ĐỔI BỘ TIÊU CHÍ QUỐC GIA VỀ XÃ VÀ HUYỆN NÔNG THÔN MỚI

Ngọc Châu

Phó Thủ tướng Trần Lưu Quang vừa ký Quyết định 211/QĐ-TTg sửa đổi một số tiêu chí về xã và huyện nông thôn mới.

Cụ thể, ngày 1/3/2024, Phó Thủ tướng Trần Lưu Quang ký Quyết định số 211/QĐ-TTg sửa đổi một số tiêu chí, chỉ tiêu của Bộ tiêu chí quốc gia về xã nông thôn mới, Bộ tiêu chí quốc gia về xã nông thôn mới nâng cao, Bộ tiêu chí quốc gia về huyện nông thôn mới và Bộ tiêu chí quốc gia về huyện nông thôn mới nâng cao giai đoạn 2021 - 2025; bổ sung tiêu chí huyện nông thôn mới đặc thù, không có đơn vị hành chính cấp xã giai đoạn 2021 - 2025.

SỬA MỘT SỐ CHỈ TIÊU TRONG BỘ TIÊU CHÍ QUỐC GIA VỀ XÃ NÔNG THÔN MỚI

Trong đó, Quyết định số 211/QĐ-TTg sửa đổi một số tiêu chí, chỉ tiêu của Bộ tiêu chí quốc gia về xã nông thôn mới giai đoạn 2021-2025 tại Quyết định số 318/QĐ-TTg ngày 8/3/2022. Các chỉ tiêu được sửa gồm:

- Xã có hợp tác xã hoạt động hiệu quả và theo đúng quy định của Luật Hợp tác xã, hoặc xã có tổ hợp tác hoạt động hiệu quả, theo đúng quy định của pháp luật và có hợp đồng hợp tác, tiêu thụ sản phẩm chủ lực của địa phương;

- Xã triển khai thực hiện sổ khám chữa bệnh điện tử;

- Tỷ lệ hộ được sử dụng nước sạch theo quy chuẩn;

- Tiếp cận pháp luật: Ban hành văn bản theo thẩm quyền để tổ chức và bảo đảm thi hành Hiến pháp và pháp luật trên địa bàn; Tiếp cận thông tin, phổ biến, giáo dục pháp luật; Hòa giải ở cơ sở, trợ giúp pháp lý.



Phó Thủ tướng Trần Lưu Quang ký Quyết định số 211/QĐ-TTg sửa đổi một số tiêu chí, chỉ tiêu của Bộ tiêu chí quốc gia về xã nông thôn mới.

SỬA NHIỀU TIÊU CHÍ XÃ NÔNG THÔN MỚI NÂNG CAO

Quyết định số 211/QĐ-TTg cũng sửa đổi một số tiêu chí, chỉ tiêu của Bộ tiêu chí quốc gia về xã nông thôn mới nâng cao giai đoạn 2021-2025 tại Quyết định số 318/QĐ-TTg ngày 8/3/2022, gồm:

- Tổ chức thủy lợi cơ sở (nếu có) hoạt động hiệu quả; Tỷ lệ công trình thủy lợi nhỏ, thủy lợi nội đồng được bảo trì hàng năm

- Có ứng dụng công nghệ thông tin trong công tác quản lý, điều hành phục vụ đời sống kinh tế - xã hội.

- Bãi bỏ nội dung tiêu chí "tỷ lệ lao động làm việc trong các ngành kinh tế chủ lực trên địa bàn" và chỉ tiêu "UBND cấp tỉnh quy định cụ thể" thuộc tiêu chí về Lao động.

- Có mô hình kinh tế ứng dụng công nghệ cao, hoặc mô hình quản lý sức khỏe cây trồng tổng hợp (IPHM), hoặc mô hình nông nghiệp áp dụng cơ giới hóa các khâu, hoặc mô hình liên kết theo chuỗi giá trị gắn với đảm bảo an toàn thực phẩm.

- Ứng dụng công nghệ số để thực hiện truy xuất nguồn gốc các sản phẩm chủ lực của xã.

- Xã triển khai thực hiện quản lý sức khỏe điện tử; xã triển khai thực hiện khám chữa bệnh từ xa; xã triển khai thực hiện tốt sổ khám chữa bệnh điện tử.

- Có dịch vụ công trực tuyến một phần.

- Có mô hình điển hình về phổ biến, giáo dục pháp luật và mô hình điển hình về hòa giải ở cơ sở; Tỷ lệ mâu thuẫn, tranh chấp, vi phạm thuộc phạm vi hòa giải ở cơ sở được hòa giải thành.

- Tỷ lệ sử dụng hình thức hóa táng.

- Tỷ lệ hộ được sử dụng nước sạch theo quy chuẩn từ hệ thống cấp nước tập trung; Cấp nước sinh hoạt đạt chuẩn bình quân đầu người/ngày đêm; Tỷ lệ công trình cấp nước tập trung có tổ chức quản lý, khai thác hoạt động bền vững.

Quyết định số 211/QĐ-TTg cũng nêu rõ đối với các xã khu vực II, khu vực III thuộc vùng đồng bào dân tộc thiểu số và miền núi; các xã đặc biệt khó khăn vùng bãi ngang ven biển và hải đảo; xã an toàn khu thuộc huyện nghèo: Mức đạt chuẩn nông thôn mới hoặc đạt chuẩn nông thôn mới nâng cao được áp dụng theo quy định đạt chuẩn đối với vùng Trung du miền núi phía Bắc.

Bình Liêu phấn đấu đạt huyện Nông thôn mới nâng cao

Nguyễn Dung

Trong không khí vui tươi của những ngày đầu năm mới, niềm hoan, phấn khởi như được nhân lên đối với toàn Đảng bộ, chính quyền và nhân dân các dân tộc huyện Bình Liêu. Khi ngày 6/2/2024 vừa qua, huyện Bình Liêu đã được Thủ tướng Chính phủ ra Quyết định số 148/QĐ-TTg công nhận đạt chuẩn nông thôn mới (NTM) năm 2023.



TỪ HUYỆN “TRẮNG” XÃ NÔNG THÔN MỚI

Bình Liêu cũng là huyện miền núi, biên giới, dân tộc đầu tiên trong toàn quốc đạt chuẩn NTM theo Bộ tiêu chí giai đoạn 2021-2025. Nhìn lại hành trình 13 năm xây dựng NTM đầy gian khó song luôn có tinh thần đoàn kết, đồng lòng, quyết tâm của cả hệ thống chính trị và các tầng lớp nhân dân. Những thành quả hôm nay chính là động lực để Bình Liêu tiếp tục vững bước trên chặng đường mới.

Những con đường nhựa liên xã, đường bê tông liên thôn như dải lụa uốn quanh núi đồi, những ngôi nhà mới khang trang nổi bật giữa bát ngát sắc xanh của rừng hồi, rừng quế, vang vọng đầu đày làn điệu Then, Soóng cọ, Pả dung ngọt ngào, đắm thắm của người dân Bình Liêu gửi gắm tình yêu, tự hào sự đổi thay của quê hương, đất nước. Nhìn vào bức tranh NTM tươi sáng, “thay da đổi thịt” từng ngày ấy, có lẽ ít ai còn nhớ đến những ngày đầu bước vào hành trình xây dựng NTM với muôn vàn khó khăn khi huyện “trắng” xã NTM, mọi xuất phát điểm đều ở mức thấp.

Bình Liêu có địa hình đồi núi

Đông bào các dân tộc Tày, Dao, Sán Chỉ ngày càng chủ động phát huy những lợi thế, giá trị văn hóa truyền thống đặc sắc của dân tộc mình để phát triển du lịch.

cao, chia cắt, phức tạp, kết cấu hạ tầng KT-XH chưa đồng bộ, cơ sở hạ tầng điện, đường, trường, trạm chưa đáp ứng yêu cầu phát triển; sản xuất nông lâm nghiệp còn manh mún, nhỏ lẻ, chưa khai thác được các tiềm năng, thế mạnh của địa phương. Hầu hết các chỉ tiêu, tiêu chí xây dựng NTM đều chưa đạt là thách thức không nhỏ đối với Bình Liêu.

Cùng với đó, địa phương có trên 96% dân số là đồng bào dân tộc thiểu số, tư tưởng của một bộ phận cán bộ, đảng viên, nhân dân còn trông chờ, ỷ lại; nhiều phong tục, tập quán lạc hậu còn tồn tại trong nếp sống của nhân dân cũng khiến cho Bình Liêu càng gặp khó khăn.

Năm 2010, khi bắt đầu thực hiện chương trình xây dựng NTM, toàn huyện trung bình mới đạt 2,6/19 tiêu chí, 9,8/39 chỉ tiêu; có 6 xã đặc biệt khó khăn, chưa có xã nào đạt chuẩn NTM; thu nhập bình quân đầu người khu vực nông thôn đạt 8,82 triệu đồng/năm; tỷ lệ hộ nghèo, cận nghèo trên 60%.

Anh Bùi Xuân Chiêu, Bí thư Chi bộ, Trưởng thôn Nà Sa (xã Hoàn Mô), bộc bạch: Vốn là một thôn vùng xa lại giáp biên, Nà Sa có đời sống kinh tế khó khăn, dân trí không cao, dân cư thưa thớt. Được sự tuyên truyền, vận động, trực tiếp “cầm bản”, “cầm tay chỉ việc” của đội ngũ cán bộ, đảng viên, bà con nhân dân đã nhận thức được xây dựng NTM chính là “dân làm, dân hưởng thụ, lấy sức dân để lo cho dân”.

Không những khắc phục tư tưởng trông chờ, ỷ lại, bà con còn tích cực học hỏi, mạnh dạn chuyển đổi cơ cấu cây trồng, vật nuôi, phát triển kinh tế hộ gia đình như chăn nuôi gia cầm, gia súc, khai thác hiệu quả các loại cây có giá trị kinh tế cao như hồi, quế. Hạ tầng đường, điện, nhà văn hóa... được đầu tư bằng nguồn lực nhà nước và nhân dân cùng làm đã đáp ứng nhu cầu sản xuất, sinh hoạt chính trị, văn hóa của nhân dân. Nhờ vậy, Nà Sa ngày càng phát triển, cuộc sống của bà con dân bản khấm khá hơn, luôn tin tưởng và ủng hộ chủ trương, chính sách của Đảng và



Diện mạo NTM Bình Liêu ngày càng khởi sắc.

Nhà nước, nâng cao ý thức bảo vệ chủ quyền biên giới.

Nhân dân các dân tộc Tày, Dao, Sán Chỉ ở Bình Liêu ngày càng chủ động phát huy những lợi thế, giá trị văn hóa truyền thống đặc sắc của dân tộc mình để phát triển du lịch, nâng cao thu nhập. Đặc biệt, huyện đã khai thác tốt các sản phẩm đặc sản, truyền thống để phát triển các sản phẩm OCOP tạo thương hiệu trên thị trường. Các hợp tác xã sản xuất miến dong, dầu sỏ, mật ong... đã tạo việc làm, thu nhập ổn định cho hàng trăm hộ dân.

KHỞI SẮC MỘT MIỀN QUÊ

13 năm trên chặng đường xây dựng NTM với cán bộ, đảng viên và người dân nơi đây là cả quá trình nỗ lực, phấn đấu bền bỉ, chung sức, đồng lòng. Hết năm 2023, toàn huyện có 6/6 xã đạt chuẩn NTM, trong đó có 2 xã Hoàn Mô và Húc Động đạt chuẩn NTM nâng cao. Thị trấn Bình Liêu đáp ứng đủ điều kiện đô thị văn minh. Huyện đạt chuẩn 19/19 tiêu chí, 36/36 chỉ tiêu theo Bộ tiêu chí huyện NTM giai đoạn 2021-2025. Thu nhập bình quân đạt 70,52 triệu đồng/người/năm (trong đó khu vực nông thôn đạt 65,2 triệu đồng). Tỷ lệ nghèo đa chiều toàn huyện là 0,84% (còn

66 hộ cận nghèo, không còn hộ nghèo); toàn huyện không còn nhà tạm; 100% người dân sử dụng nước hợp vệ sinh.

Tốc độ tăng trưởng kinh tế của huyện bình quân đạt trên 13%/năm, cơ cấu các ngành kinh tế chuyển dịch đúng hướng, đời sống nhân dân không ngừng cải thiện, nâng cao. Hệ thống kết cấu hạ tầng KT-XH, các trường học, trạm y tế, trụ sở làm việc, các thiết chế văn hoá, thể thao... được đầu tư xây dựng đồng bộ, hiện đại. Diện mạo nông thôn có sự thay đổi rõ nét, ngày càng khang trang, sáng, xanh, sạch, đẹp. An ninh chính trị, trật tự an toàn xã hội, an ninh vùng biên giới được tăng cường và giữ vững. Bình Liêu cũng là địa phương có nhiều điểm sáng trong phong trào thi đua yêu nước; phong trào chung sức xây dựng NTM; phong trào toàn dân đoàn kết xây dựng đời sống văn hoá.

Đồng chí Phạm Đức Thắng, Phó Bí thư Huyện ủy, Chủ tịch UBND huyện Bình Liêu, khẳng định: Xác định xây dựng NTM chỉ có điểm khởi đầu, không có điểm kết thúc, vì vậy, huyện tiếp tục nỗ lực hơn nữa để giữ được các thành quả đã đạt được, xây dựng NTM

nâng cao, NTM kiểu mẫu. Phấn đấu đến năm 2025, cơ bản huyện Bình Liêu đạt chuẩn NTM nâng cao theo Nghị quyết Đại hội Đảng bộ huyện lần thứ XXVIII, nhiệm kỳ 2020-2025 đã đề ra.

Trong đó, tập trung phát triển nông, lâm nghiệp gắn với thực hiện đẩy mạnh phát triển sản xuất liên kết theo chuỗi giá trị, từng bước nâng cao đời sống vật chất và tinh thần của người dân nông thôn, có hạ tầng KT-XH nông thôn đồng bộ và từng bước hiện đại, đảm bảo môi trường, cảnh quan nông thôn sáng, xanh, sạch, đẹp, an toàn, giàu bản sắc văn hóa dân tộc; xây dựng NTM gắn với phát triển du lịch và dịch vụ.

Bình Liêu đang từng ngày vươn mình trở thành vùng quê trù phú, yên bình, giàu bản sắc. Diện mạo mới, sức sống mới của huyện NTM đang hiện hữu thật rõ nét, sẽ tiếp tục là động lực, là niềm tin, kỳ vọng để Đảng bộ, chính quyền và nhân dân các dân tộc huyện Bình Liêu không ngừng phấn đấu với ý chí, khát vọng vươn lên, chung sức xây dựng quê hương ngày càng giàu đẹp, văn minh, thật sự trở thành phen giậu vững chắc vùng Đông Bắc Tổ quốc.

Mỗi mùa có những món ăn riêng. Đến vùng miền Tây vào những ngày nước nổi lên đênh, nếu không thử qua các món như cá linh bông súng, đặc sản ếch nướng hay các món răn, du khách chắc chắn sẽ cảm thấy tiếc nuối khi đến đây mà không có dịp thưởng thức qua.



Khô răn được kết lại hình giống giọt nước



Khô răn được phơi dưới nắng tốt

Hiện nay, việc tìm kiếm răn trở nên khó khăn, đặc biệt là các loài hổ đất, hổ hành và đặc biệt là hổ hèo, mà không phải ai cũng có đủ khả năng để mua được. Chỉ có trong mùa nước nổi, các thợ lưới chuyên nghiệp mới có thể đi săn tìm những con răn hiền như bông súng, ri voi, ri cá, răn nước, răn trun...

Đa phần người săn bắt răn là người Khmer, họ từ biên giới mang đến bán cho các chủ vừa tại Việt Nam, với nhiều trung tâm buôn bán chính như chợ An Phú, chợ Vĩnh Hội Đông (huyện An Phú, An Giang). Răn thường được bán cho các nhà hàng, quán ăn và khách du lịch. Vì chỉ có một mùa nước nổi trong năm nên nhiều cơ sở đã thu mua răn để

Khô răn An Giang

Quân Bảo



Khi nướng, miếng răn khô trở nên thơm ngon đến khó tả. Thường thức từng thớ thịt màu vàng ươm, nhấm nháp chậm rãi và nuốt hết chất ngọt, thực khách sẽ cảm nhận được hương vị đặc biệt và hấp dẫn.

làm khô, phục vụ cho khách du lịch.

Để chuẩn bị món ăn này, trước hết phải lột da, cạo thịt và bỏ xương của con răn. Sau đó, thịt được ướp muối và gia vị, ép mỏng và phơi khô. Khi nướng trên bếp than hồng, khô răn sẽ tỏa mùi thơm phức. Thường thức món ăn, ta có thể xé từng thớ thịt vàng ươm, nhai chậm và từ từ nuốt hết chất ngọt để cảm nhận hương vị đặc biệt và khoái khẩu.

Khô răn có cấu trúc hơi dai nhưng không cứng như khô cá lóc hay cá chạch. Mặc dù là món ăn bình dân được chế biến từ nguyên liệu Việt Nam, tuy nhiên khô răn vẫn hấp dẫn nhờ vào hương vị đặc trưng và bí quyết riêng của nó. Nếu muốn thêm phần phức tạp hơn, thực khách có thể kết hợp với dưa leo, xoài sống, cóc non và chấm

với tương ớt cay cay, rồi lai rai từng miếng để tận hưởng hương vị tuyệt vời của món ăn này.

Khô răn là món ăn thú vị được yêu thích bởi cả chị em phụ nữ và cánh đàn ông thích nhậu. Vì vậy, nếu bạn đến miền Tây trong mùa này, đừng quên mang theo chai rượu để cùng nhau thưởng thức món đặc sản miền sông nước này.



Gỏi xoài khô răn An Giang



Không những làm “sống lại” nghề gia truyền, chị Mai Thị Phương (SN 1980, thôn Đông Yên, xã Kỳ Lợi, TX Kỳ Anh, Hà Tĩnh) còn biến mặt hàng “ruột” của gia đình thành sản phẩm OCOP 3 sao.

Vừa nhanh tay nhào nặn từng miếng chả cá thu để tiến hành chiên sơ, chị Mai Thị Phương vừa giới thiệu: “Chả cá thu Sơn Phương được làm từ nguyên liệu chính gồm: cá thu tươi, nước mắm, tỏi, ớt, tiêu... Sau khi giã nhuyễn, chả cá sẽ được chia thành từng viên tròn, chiên sơ, để nguội và đóng gói, bảo quản”.

Cũng theo chị Phương, để có món chả cá thu thơm, ngon, yếu tố quan trọng nhất là nguyên liệu phải tươi, ngoài ra, người làm còn phải tỉ mỉ trong cách xay cá để làm sao cho ra thành phẩm thật mịn; nêm nếm gia vị vừa phải; nhào nặn đúng cách, đóng gói đẹp mắt...

Xuất thân trong một gia đình có truyền thống đi biển và được truyền nghề làm chả cá thu từ mẹ, nên sau khi lấy chồng, chị Phương vừa kinh doanh hải sản vừa tiếp tục nối nghề gia truyền hơn 20 năm nay.

Thời gian đầu, gia đình chị Phương giới thiệu sản phẩm cho người thân, bạn bè thường thức để

CHẢ CÁ THU SƠN PHƯƠNG - SẢN PHẨM OCOP 3 SAO

Thu Trang

góp ý, hoàn thiện. Dần dần, món chả cá thu mang thương hiệu “Sơn Phương” đã được nhiều khách hàng gần xa tìm đến.

Sản phẩm “Chả cá thu Sơn Phương” hiện đã xuất bán rất nhiều nơi như: Hà Nội, TP. Hồ Chí Minh, Thanh Hoá, Quảng Bình... với giá 210.000 đồng/kg, được đóng gói thành 2 loại: có cay và không cay.

Năm 2022, được sự quan tâm giúp đỡ của các ngành, địa phương, gia đình chị Phương đã mạnh dạn xây dựng nhà xưởng, đầu tư máy móc để sản xuất và chế biến chả cá thu với quy mô lớn.

Hiện tại, bình quân mỗi ngày cơ sở sản xuất và chế biến 1-2 tạ cá thu, sản phẩm được người tiêu dùng khắp nơi ưa chuộng. Những nỗ lực của bà chủ 8X đã được đền đáp khi sản phẩm chả cá thu đạt tiêu chuẩn OCOP 3 sao vào cuối tháng 4/2023. Đây là động lực để chị Mai Thị Phương tiếp tục hiện thực hóa mong muốn mở rộng thị trường,

quảng bá, vươn tầm sản phẩm.

Chị Mai Thị Phương cho biết: “Thời gian tới, chúng tôi sẽ cho ra mắt sản phẩm chả cá thu viên chiên và tìm hiểu sản xuất thêm sản phẩm chả mực nang để tham gia sản phẩm OCOP, nhằm phát huy hết tiềm năng, lợi thế vùng biển quê tôi..”

Bà Lê Thị Hường - Giám đốc Trung tâm Ứng dụng KHKT và Bảo vệ cây trồng vật nuôi thị xã Kỳ Anh chia sẻ: “Chả cá thu Sơn Phương là một trong 4 sản phẩm của TX Kỳ Anh được công nhận OCOP năm 2023. Sản phẩm hiện đang được ưa chuộng trên thị trường.

Với hiệu quả kinh tế mà mô hình của chị Mai Thị Phương mang lại, thời gian tới, thị xã sẽ hướng tới việc phát triển nhiều mô hình tương tự để tận dụng tốt hơn nữa nguồn tài nguyên, lợi thế của địa phương, phát triển kinh tế, nâng cao đời sống cho Nhân dân”.



Chả cá thu Sơn Phương được đóng gói với bao bì đẹp mắt.

YÊN BÁI :

SẢN PHẨM OCOP ĐƯỢC NGƯỜI TIÊU DÙNG TIN TƯỞNG

Thực hiện Chương trình mỗi xã một sản phẩm OCOP, trong năm 2023, tỉnh Yên Bái đã có quyết định công nhận và cấp giấy chứng nhận cho 72 sản phẩm mới, đạt 232,2% so với chỉ tiêu được giao; nâng hạng 03 sản phẩm từ 3 sao lên 4 sao, đạt 100% chỉ tiêu được giao tại Chương trình hành động số 135/CTr-TU của Tỉnh ủy.

Thu Nga



Nhân viên HTX Thủy sản Hoàng Kim, huyện Yên Bình đóng gói sản phẩm rúc cá lăng và xúc xích cá lăng.

Lũy kế đến nay, toàn tỉnh có tổng số 234 sản phẩm OCOP, trong đó có 25 sản phẩm được công nhận 4 sao và 209 sản phẩm được công nhận 3 sao. Thành phố Yên Bái có 30 sản phẩm, thị xã Nghĩa Lộ có 18 sản phẩm, huyện Yên Bình có 38 sản phẩm, huyện Lục Yên có 16 sản phẩm, huyện Văn Chấn có 26 sản phẩm, huyện Văn Yên có 43 sản phẩm, huyện Trấn Yên có 43 sản phẩm, huyện Trạm Tấu có 10 sản phẩm, huyện Mù Cang Chải có 10 sản phẩm. Các sản phẩm thuộc các nhóm ngành chính gồm: thực phẩm, thủ công mỹ nghệ, trang trí, thảo dược và sản phẩm dịch vụ du lịch nông thôn.

Phần lớn các sản phẩm này đều có mẫu mã, chất lượng tốt, thường



Lũy kế đến nay, toàn tỉnh có tổng số 234 sản phẩm OCOP



Sản phẩm OCOP 4 sao miễn đao Giới Phiên bày bán tại Siêu thị Big C Hà Nội.

xuyên được đổi mới, nâng cấp nhằm đáp ứng yêu cầu ngày càng cao của thị trường, được người tiêu dùng tin tưởng.

Chương trình mỗi xã một sản phẩm OCOP đã thu hút sự tham gia của 125 chủ thể, gồm 29 doanh nghiệp, 68 hợp tác xã, 25 cơ sở sản xuất/hộ kinh doanh và 3 tổ hợp tác. Thông qua việc tham gia chương

trình đã mang lại lợi ích thiết thực cho người dân, các hộ sản xuất kinh doanh, hợp tác xã và doanh nghiệp, góp phần phát triển kinh tế khu vực nông thôn theo hướng phát triển nội lực và gia tăng giá trị sản phẩm. Đưa thương hiệu các sản phẩm nông nghiệp trên địa bàn tỉnh đến gần hơn với người tiêu dùng trên cả nước.

DMD Việt Nam mở rộng đại lý phân phối

Nguyễn Văn Tuấn

Ngày 26/ 01/ 2024, DMD Việt Nam thuộc Tập đoàn VGroup vừa mở thêm đại lý phân phối mới tại Bắc Giang.

DMD Mart được đặt tại Nhà hàng của ông Vũ Văn Hùng (SN 1968) và Bà Đàm Thị Thân (SN 1975), tại tổ dân phố mới, thị trấn Chũ, huyện Lục Ngạn, tỉnh Bắc Giang (nhà phân phối Hùng Thân).

Từ năm 2008, gia đình ông Hùng- bà Thân đã mở cửa hàng bán các loại sản phẩm gồm hương sạch (hương bài), mật ong rừng; Chè Thái Nguyên; Vải thiều tươi, khô và bưởi ngọt Lục Ngạn.

Nay cửa hàng đã trở thành là điểm bán sản phẩm OCOP trong chuỗi hệ thống bán hàng toàn quốc Ocopshop.com.vn - DMDMart.vn

Với hàng trăm sản phẩm OCOP từ khắp các vùng miền và gần 100 sản phẩm hàng hóa do các nhà máy DMD Việt Nam sản xuất theo chuẩn ISSO 22000: 2018 chất lượng cao, thân thiện với môi trường, là những sản phẩm hàng hóa tiêu dùng thiết yếu, giá rẻ. Đến nay chuỗi hệ thống Ocopshop – DMDMart đã có mặt tại ở nhiều tỉnh, thành như: Hải Dương, Cao Bằng, Tuyên Quang, Bắc Giang, Phú Quốc (Kiên Giang)... và xuất khẩu sang thị trường nước bạn Lào.

VGroup luôn hướng tới mục tiêu bảo vệ môi trường đưa đến bà



con những sản phẩm sạch, an toàn, vệ sinh, chất lượng cao, thân thiện môi trường đặc biệt là những sản phẩm Organic và sản phẩm hữu cơ, giảm thiểu nguy cơ gây hại ra môi trường...

Năm 2022, DMD Việt Nam được Viện khảo sát đánh giá chỉ số cạnh tranh bầu chọn cấp Chứng nhận là doanh nghiệp đạt TOP 10 “Thương hiệu tin cậy, sản phẩm chất lượng, dịch vụ tận tâm”.

Giữ gìn bản sắc văn hóa hát Then

Phạm Học

Lần thứ ba, một chương trình giao lưu hát Then, đàn tính giữa huyện Bình Liêu, tỉnh Quảng Ninh với tỉnh Cao Bằng, tỉnh Lạng Sơn được tổ chức sôi nổi tại không gian lễ hội đình Lục Nà, xã Lục Hồn. Đêm hội Then thấm tình thấm nghĩa và đậm đà bản sắc văn hóa các dân tộc vùng Đông Bắc.

Di sản văn hóa phi vật thể thực hành Then của người Tày, Nùng, Thái ở Việt Nam được đọc chệch từ chữ "Thiên", có nghĩa là trời. Do đó, hát Then được hiểu là khúc hát thần tiên, là loại hình diễn xướng dân gian tổng hợp gồm ca múa nhạc và diễn trò. Xưa kia, Then

nghi lễ mang đậm tính chất tâm linh được dùng trong dịp cầu an, giải hạn, cầu mùa với quan niệm điệu Then chính là lời khẩn cầu được gửi lên trời. Để diu lời hát bay bổng hơn lên cõi trời, nghệ nhân xưa đã sáng tạo ra chiếc đàn tính. Người hát Then mặc sắc phục Tày vừa hát tiếng dân tộc mình vừa gảy tính tấu, xóc chùm xóc nhạc, phất quạt, có buổi lễ còn có tốp nữ múa phụ họa.

Lời hát Then vốn là những câu chữ được dân gian chắt lọc, gọt giũa, vừa là những câu thơ trữ tình, giàu nhạc điệu, vừa là lời khuyên răn, khích lệ, vừa là những kinh nghiệm về đối nhân xử thế... Về cơ bản, hát

Then, đàn tính ở mỗi vùng, miền đều có cung quãng giống nhau nhưng về lời hát thì có nhiều dị bản để phù hợp với đặc điểm cũng như phong tục của từng địa phương

Trong khi hát Then của người Tày Lạng Sơn diu dặt, tha thiết thì hát Then ở Tuyên Quang dồn dập như thúc quân ra trận, hát Then ở Hà Giang nhấn nhá từng tiếng, hát Then Bắc Kạn lại như tiếng thì thầm... Sau này, bà con cải biến sân khấu hoá Then nên bên cạnh Then nghi lễ còn có loại hình Then văn nghệ vui tươi hơn.

Tại Quảng Ninh, diễn xướng dân gian hát Then, đàn tính được cộng đồng người Tày thực hành, gìn giữ và lưu truyền từ xa xưa. Để bảo tồn vốn di sản quý báu này, có rất nhiều thể hệ nghệ nhân âm thầm cống hiến sức lực, tâm huyết. Có người còn, người mất, nhưng những cống hiến đó đã được Nhà nước, cộng đồng ghi nhận.

Tại Quảng Ninh có hàng chục nghệ nhân người Tày ở Bình Liêu, Tiên Yên, Ba Chẽ, Hạ Long, Đông Triều đang ra sức gìn giữ di sản hát Then. Nói riêng huyện Bình Liêu, đến



TƯ VẤN PHÁP LUẬT

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

- **Đối tượng:** Các hội viên làng nghề Việt Nam, nghệ nhân làng nghề, thợ giỏi, các gia đình có công, gia đình chính sách, thương binh, liệt sỹ, chất độc da cam, hộ nghèo, yếu thế được miễn phí...
- **Nội dung tư vấn:** Các vấn đề về dân sự, hình sự, tranh chấp hợp đồng, đất đai, hôn nhân và gia đình...
- **Thời gian:** Thứ Tư hàng tuần: từ 9h đến 12h
- **Địa điểm:** Phòng 3, tầng 2 Tọa chỉ Làng nghề Việt Nam, số 46 Phố Tăng Bạt Hổ, phường Phạm Đình Hổ, quận Hai Bà Trưng, Hà Nội
- **Ban tư vấn:** LS - ThS Nguyễn Duy Hoàn; Luật gia Nguyễn Quang Ngọc; Luật gia Đàm Kim Hạnh
- **Điện thoại:** 024.3869.2173

Trung tâm Tư vấn Pháp luật



Nghệ thuật hát Then xuất hiện từ cuối thế kỷ 15 đầu thế kỷ 16

nay đã có 6 cá nhân được Chủ tịch nước phong tặng danh hiệu cao quý Nghệ nhân Ưu tú vì đã có thành tích thực hành di sản hát Then, đàn tính của người Tày. Đặc biệt, có những người vì yêu mến gắn bó với văn hoá dân tộc Tày mà tận tâm sưu tầm, khảo cứu và đặt lời mới cho hát Then như cố Nghệ nhân dân gian Ngô Đức Nguyên. Hay như một nghệ nhân trẻ hơn cũng đang tích cực sưu tầm những bài hát Then của dân tộc mình là Nghệ sĩ Vùng mỏ Đặng Văn Sầu. Có người cặm cụi làm đàn tính chủ yếu để giữ lại tiếng đàn của dân tộc mình, đó là tấm gương của Nghệ nhân Ưu tú Lương Thiêm Phú.

Chương trình giao lưu hát Then, đàn tính giữa huyện Bình Liêu với tỉnh Cao Bằng, tỉnh Lạng Sơn được tổ chức tại Lễ hội đình Lục Nà, không chỉ giúp quảng bá di sản hát Then, đàn tính của Bình Liêu mà còn là dịp để mỗi người dân và du khách đắm

chìm trong không gian huyền ảo với những làn điệu hát Then, múa Then cùng cây đàn tính và chùm nhạc.

Đã từ lâu, Then có mặt trong mọi hoạt động của đời sống người Tày, tham gia vào việc tuyên truyền các chủ trương, chính sách của Đảng và Nhà nước, ca ngợi vẻ đẹp cuộc sống, lao động sản xuất. Bài Then "Bình Liêu đổi mới" do nghệ nhân Ngô Đức Nguyên sưu tầm ca ngợi những nỗ lực của huyện nhà để nhân dân có đời sống vật chất và tinh thần tốt nhất.

Chương trình còn hấp dẫn hơn với sự có mặt của các nghệ nhân, nghệ sĩ đến từ tỉnh Lạng Sơn và tỉnh Cao Bằng đã làm cho đêm giao lưu hát Then thêm đậm đà sắc màu văn hoá. Tại đêm giao lưu, các nghệ nhân đã mang đến khúc hát Then đầu xuân cầu an lành, may mắn mà còn gắn liền với sinh hoạt tín ngưỡng trong năm với phần trình

bày của tốp then Hội Bảo tồn dân ca tỉnh Lạng Sơn hay lời then hỷ phúc do tốp then huyện Bình Liêu trình diễn. Hàng loạt các trích đoạn trong nghi lễ Then cổ được giới thiệu đến công chúng, như: Trích đoạn "Khâm hải" (Vượt biển) đoàn nghệ nhân Cao Bằng, trích đoạn "Quá hải" Then Nùng lời cổ của đoàn nghệ nhân Lạng Sơn...

Mỗi bài Then đều mang ý nghĩa ca ngợi mùa xuân quê hương, đất nước, ca ngợi cộng đồng.

Di sản văn hóa phi vật thể thực hành Then đã được Tổ chức UNESCO ghi danh vào Danh sách di sản văn hóa phi vật thể đại diện của nhân loại năm 2019. Nhờ các chức năng văn hóa xã hội, Then góp phần giáo dục đạo đức, lối sống nhân đạo và bảo vệ các phong tục và truyền thống văn hóa ở Việt Nam.

CHÀO MỪNG KỶ NIỆM 114 NĂM NGÀY QUỐC TẾ PHỤ NỮ (08/3/1910-08/3/2024)



TRIỂN LÃM ẢNH “MẸ YÊU CON”



Ninh Ngọc

Hướng tới Kỷ niệm 114 năm ngày Quốc tế Phụ nữ (08/3/1910-08/3/2024) và Ngày Quốc tế Hạnh phúc 20/3; Chiều ngày 1/3/2024, Bảo tàng Phụ nữ Việt Nam phối hợp với Nhiếp ảnh gia Lê Bích tổ chức Lễ khai mạc và trao tặng bộ ảnh triển lãm “Mẹ yêu con” tại Bảo tàng Phụ nữ Việt Nam, số 36 Lý Thường Kiệt, Hoàn Kiếm, Hà Nội.

Triển lãm ảnh “Mẹ yêu con” gồm 30 bức ảnh về những khoảnh khắc giữa mẹ và con, tuy đời thường nhưng ấm áp và yêu thương được nhiếp ảnh gia Lê Bích thực hiện trong khoảng thời gian gần 20 năm. Nhiếp ảnh gia Lê Bích đã đi dọc các tỉnh miền núi phía Bắc cho đến các tỉnh miền Trung với chiếc máy ảnh bầu bạn, tác giả đã gặp gỡ, trò chuyện và “chớp” được những phút giây đầy cảm xúc chân thực như thước phim sống động về câu chuyện bình dị của mẹ và con. Ta sẽ bắt gặp câu chuyện về tình mẫu tử, sự gắn bó giản dị và thiêng liêng ấy được hiện hữu trong từng khoảnh khắc ảnh tràn ngập tình yêu thương của các bà, các mẹ trên những bản làng xa xôi, nơi rẻo núi cao mờ sương đến những nơi đồng bằng. Dù khác vùng miền, dân tộc, dù là người Mông, Thái, Nùng, Lô Lô đen hay người Kinh thì việc thể hiện tình cảm với những đứa con yêu

thương của mình cũng rất tự nhiên dù là trong giây phút lao động, vui chơi, nghỉ ngơi hay trao truyền tri thức... Nhiếp ảnh gia Lê Bích chia sẻ rằng: “Năm 2005 khi lần đầu tiên thực hiện bức ảnh Trên lưng mẹ, tôi đã có một cảm xúc đặc biệt về tình mẫu tử. Hình ảnh em bé dân tộc Mông ngủ ngon trên lưng của người mẹ đang bán hàng tại góc bán rượu phiên chợ Bắc Hà đã chạm đến trái tim của tôi một cách mạnh mẽ và tôi đã quyết định sẽ bắt đầu hành trình khám phá những cung bậc cảm xúc khác nhau về tình mẫu tử. Với những tác phẩm của mình, tôi hy vọng sẽ chạm được vào trái tim các bạn, để chúng ta thêm yêu mẹ, vì chúng ta ai cũng sinh ra từ mẹ.”

Đặc biệt trong khuôn khổ sự kiện còn có lễ Trao tặng bộ ảnh triển lãm “Mẹ yêu con” của Nhiếp ảnh gia Lê Bích tới Bảo tàng Phụ nữ Việt Nam

và phần giao lưu chia sẻ của nhà báo Trần Mai Anh, mẹ của bé Thiện Nhân, người thành lập quỹ “Thiện Nhân & những người bạn”, đồng thời cũng là một nhân vật xuất hiện trong bộ ảnh của triển lãm lần này. Bên cạnh đó, khách mời sẽ có cơ hội lắng nghe chia sẻ của nhà thơ Khánh Dương, tác giả tập thơ “Trái tim thơm tho” lấy cảm hứng từ câu chuyện của nhà báo Mai Anh và cậu con trai Thiện Nhân; thưởng thức ca khúc được phổ nhạc từ bài thơ “Trái Tim Thơm Tho” qua phần thể hiện của các nghệ sỹ đến từ Nhà hát Tuổi Trẻ và tiết mục sáo Mẹ Yêu Con do nghệ sỹ Nguyễn Thắng, nhà hát VOV trình bày.

Sự kiện khai mạc ngày 1/3/2024, triển lãm “Mẹ yêu con” mở cửa phục vụ công chúng tham quan từ ngày 1/3/2024 cho đến hết ngày 15/3/2024 tại Bảo tàng Phụ nữ Việt Nam.

TH^{*}truemart

— 01 - 31/03 —

Mua 02 Kem Hộp 180g
Tặng 01 Kem Que TOPKID 46g



TH^{*}truemart

— 01 - 31/03 —

Mua 05 Kem Que 52g
Tặng 01 Kem Que TOPKID 46g



TH^{*}truemart

— 01 - 31/03 —

Mua 05 Kem Hộp 50g
Tặng 01 Kem Que TOPKID 46g



TH^{*}truemart

— 01 - 31/03 —

Mua 02 Kem Kem Ốc Quế Dâu – Hương Vanilla
Tặng 01 Trà Tự Nhiên TH true TEA



TH^{*}truemart

— 01 - 31/03 —

Mua 06 Kem Sandwich
Tặng 01 Kem Que TOPKID 46g



Từ ngày 01 - 31/3, đến ngay cửa hàng TH true mart gần nhất để không bỏ lỡ các ưu đãi tại cửa hàng

.Mua 5 Kem que tự nhiên TH true ICE CREAM 52g tặng 01 Kem que tự nhiên TH true ICE CREAM TOPKID

.Mua 5 Kem hộp tự nhiên TH true ICE CREAM 50g tặng 01 Kem que tự nhiên TH true ICE CREAM TOPKID

.Mua 6 Kem sandwich tự nhiên TH true ICE CREAM tặng 01 Kem que tự nhiên TH true ICE CREAM TOPKID

.Mua 2 Kem hộp tự nhiên TH true ICE CREAM 180g tặng 01 Kem que tự nhiên TH true ICE CREAM TOPKID

.Mua 2 Kem ốc quế TH true ICE CREAM Dâu – hương Vanilla tự nhiên tặng 1 Trà tự nhiên TH true TEA

() Vị của quà tặng sẽ phụ thuộc vào từng điểm bán*

() Không áp dụng gộp hay tách bill*

() Số lượng quà tặng có hạn, có thể kết thúc trước thời gian quy định.*

Đừng bỏ lỡ ưu đãi và cùng rủ người thân ghé ngay cửa hàng gần nhất bạn nhé!



CÔNG TY TNHH MTV XỔ SỐ KIẾN THIẾT THỦ ĐỨC

XỔ SỐ ĐIỆN TOÁN

Trò chơi hiện đại
Cách chơi đơn giản
Lĩnh thưởng nhanh



XỔ SỐ 6/36

GIẢI ĐẶC BIỆT CỘNG ĐỒNG
LŨY KẾ THEO DOANH THU

XỔ SỐ 123

6 TỶ ĐỒNG
Bộ giải đặc biệt

XỔ SỐ TỰ CHỌN 5 SỐ

4 TỶ ĐỒNG
Bộ giải đặc biệt

CÁC TRÒ CHƠI KHÁC

THẦN TÀI 4 - LÔ TÔ 2,3 SỐ
LÔ TÔ 2,3,4 CẶP SỐ

Và còn nhiều giải thưởng hấp dẫn khác,
để biết thêm thông tin chi tiết xem tại Website: xosothudo.com.vn