



Tạp chí

Làng nghề Việt Nam

ISSN 2734 9810

Năm thứ 13, số: 596

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

langngheviet.com.vn



Số 14
tháng 4
2024

Thông báo cuộc thi viết về "Làng nghề và nghệ nhân Việt Nam thời 4.0"

Chào mừng Đại hội Hiệp hội Làng nghề Việt Nam lần thứ V, kỷ niệm ngày Báo chí cách mạng Việt Nam 21/6/2024 và tiến tới chào mừng kỷ niệm 13 năm Tạp chí Làng nghề Việt Nam ra số đầu tiên (Ngày 22/12/2011 – 22/12/2024). Ban Biên tập Tạp chí Làng nghề Việt Nam tổ chức cuộc thi viết "Làng nghề và nghệ nhân Việt Nam thời 4.0" trên Tạp chí Làng nghề Việt Nam với nội dung cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH YÊU CẦU:

- Biểu dương, tôn vinh nghệ nhân làng nghề Việt Nam "báu vật nhân văn sống của làng nghề", sống làm việc trên lãnh thổ Việt Nam và nghệ nhân Việt Nam làm việc ở nước ngoài.

- Khẳng định vai trò của làng nghề Việt trong phát triển kinh tế - xã hội, xây dựng nông thôn mới, mỗi xã một sản phẩm, bảo tồn phát triển nghề, làng nghề truyền thống Việt Nam....

- Để ghi nhận và đánh giá đúng vị trí vai trò của nghệ nhân làng nghề Việt trong thời kỳ công nghiệp hóa hiện đại hóa xây dựng đất nước, góp phần xây dựng nước Việt Nam hùng cường, thịnh vượng, phồn vinh hạnh phúc.

1. Đối tượng tham gia dự thi

Công dân Việt Nam làm việc ở Việt Nam và nước ngoài.

2. Thể loại: Phóng sự ghi chép, bút ký.

3. Quy định tác phẩm dự thi:

- Tác phẩm dự thi có dung lượng từ 1.500 chữ đến 1800 chữ, có 03 ảnh minh họa.

- Bài dự thi là tác phẩm báo chí chưa được đăng (xuất bản) phát hành theo loại hình báo in, báo điện tử, báo nói (phát thanh).

- Bài dự thi chưa được công bố xuất bản dưới bất cứ hình thức nào.

- Bài dự thi phải đúng chủ đề, nội dung theo quy định.

- Bài dự thi phải có nội dung trung thực, khách quan.

- Tác giả gửi bài dự thi viết "Làng nghề và nghệ nhân Việt Nam thời 4.0" và ghi rõ tác giả, bút danh, địa chỉ, điện thoại, email để tiện việc thông tin liên lạc của Ban Tổ chức cuộc thi với tác giả.

4. Số lượng tác phẩm dự thi

Mỗi tác giả được quyền gửi 03 tác phẩm dự thi.

5. Tiêu chí đánh giá tác phẩm dự thi

A. Về hình thức:

- Bài dự thi trình bày đẹp rõ ràng, sạch sẽ trên khổ giấy A4.

- Ngôn ngữ tác phẩm tham gia dự thi bằng tiếng Việt.

B. Về nội dung:

- Tác phẩm dự thi phải đúng chủ đề, nội dung giàu tính nhân văn.

- Nội dung trong tác phẩm phải chính xác rõ ràng cụ thể, có tác dụng tuyên truyền về truyền thống văn hóa, bảo tồn phát triển làng nghề truyền thống Việt Nam.

- Cá nhân được viết có ảnh hưởng sâu rộng trong làng nghề và xã hội là tấm gương để học tập noi theo.

II. QUY ĐỊNH SỬ DỤNG BÀI DỰ THI VÀ TRÁCH NHIỆM CỦA CƠ QUAN BÁO CHÍ VÀ TÁC GIẢ THAM DỰ CUỘC THI

1. Sử dụng bài dự thi

- Ban Tổ chức được quyền sử dụng bài dự thi (hình ảnh) để phục vụ công tác nghiên cứu, bảo tồn phát triển làng nghề, đào tạo tuyên truyền phổ biến giáo dục về truyền thống văn hóa của người Việt.

- Bài dự thi có nội dung tốt được đăng trên Tạp chí Làng nghề Việt Nam in và Tạp chí Điện tử Làng nghề Việt Nam. Ban Biên tập sẽ tuyển chọn bài viết tốt để in trên sách "Báu vật nhân văn sống làng nghề"

2. Trách nhiệm của Tạp chí Làng nghề Việt Nam và tác giả:

- Tuân thủ nghiêm quy định của pháp luật Việt Nam về Luật Báo chí và các luật khác có liên quan đến thể lệ cuộc thi.

- Chịu trách nhiệm theo quy định của pháp luật trong trường hợp có khiếu nại liên quan đến quyền tác giả, tác phẩm.

III. BAN TỔ CHỨC, BAN GIÁM KHẢO

- Ban Tổ chức cuộc thi, Ban Giám khảo do Tổng Biên tập Tạp chí Làng nghề Việt Nam quyết định thành lập, có trách nhiệm tổ chức cuộc thi trên Tạp chí Làng nghề Việt Nam và tổ chức trao giải thưởng.

- Ban Giám khảo có trách nhiệm tổ chức chấm thi, công khai dân chủ.

- Thành viên Ban Giám khảo gồm các nhà văn, nhà báo, nhà nghiên cứu văn hóa lịch sử về làng nghề, nghệ truyền thống.

IV. CƠ CẤU GIẢI THƯỞNG

1. Giải thưởng:

- 01 Giải nhất trị giá : 15.000.000đ. (Bằng chữ: Mười năm triệu đồng)

- 02 Giải nhì trị giá: 10.000.000đ. (Bằng chữ: Mười triệu đồng)

- 03 Giải ba trị giá :5.000.000đ. (Bằng chữ: Năm triệu đồng)

- 10 Giải khuyến khích trị giá: 2.000.000đ. (Bằng chữ: Hai triệu đồng)

- Ban Tổ chức sẽ công bố trong quyết định trao giải thưởng cuộc thi viết "Làng nghề và nghệ nhân Việt Nam thời 4.0" do Tạp chí Làng nghề Việt Nam tổ chức vào dịp Quốc khánh 02/9/2024.

2. Tạp chí làng nghề Việt Nam

- Sẽ khen thưởng và quà lưu niệm cho các tác giả được giải.

- Tác giả được giải được tặng 01 năm Tạp chí Làng nghề Việt Nam (mỗi tháng 04 số).

V. THỜI GIAN TỔ CHỨC, CÁCH THỨC GỬI TÁC PHẨM DỰ THI, ĐỊA CHỈ NHẬN BÀI DỰ THI

1. Thời gian tổ chức phát động và nhận bài: Từ ngày 08/3/2023 đến ngày 19/8/2024. (Đối với các tác phẩm gửi qua đường bưu điện chuyển phát nhanh tại địa chỉ Ban Tổ chức quy định thời hạn nhận tính theo dấu bưu điện).

- Thời gian công bố và trao dịp **02/9/2024**.

2. Cách thức gửi tác phẩm dự thi:

Ngoài phong bì (đối với bản cứng) và tiêu đề thư điện tử đối với file mềm ghi Bài tham dự cuộc thi viết "Làng nghề và nghệ nhân Việt Nam thời 4.0" trên Tạp chí làng nghề Việt Nam.

Ban Tổ chức không chịu trách nhiệm về thất lạc hoặc hư hỏng do quá trình gửi bài không đúng thời gian quy định.

3. Địa chỉ nhận tác phẩm dự thi:

Tạp chí Làng nghề Việt Nam: số 46 Tầng Bạt Hồ, phường Phạm Đình Hồ, quận Hai Bà Trưng, Thành phố Hà Nội. Email: cuoctlangngheviet@gmail.com.

Liên hệ chi tiết thể lệ cuộc thi và kết quả cuộc thi được thông báo trên Tạp chí Làng nghề Việt Nam và trên website: langngheviet.com.vn.



Trong số này

4 **Phát động tháng hành động vì hợp tác xã**

6 **PHÁT TRIỂN BỀN VỮNG DU LỊCH LÀNG NGHỀ THỪA THIÊN HUẾ**

8 **Đưa sản phẩm làng nghề ra thị trường lớn**

9 **THÁI BÌNH: Nghệ thủ công truyền thống đa dạng**

12 **XÂY DỰNG THƯƠNG HIỆU “VƯƠNG QUỐC LÁT CÀNG LONG” TỈNH TRÀ VINH**

14 **Làng nghề nước mắm hơn hai trăm năm**



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** * Họa 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 Hồ 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://ocovietnam.com.vn/>

Phát hành thứ 6 hàng tuần trên toàn quốc

Giá: **10.000 đồng**

Ảnh bìa 1: Thủ phủ hoa lớn miền Bắc như Tây Tựu (quận Bắc Từ Liêm, Hà Nội) hay Hạ Mỗ (quận Nam Từ Liêm) lại tất bật vào vụ thu hoạch hoa loa kèn nở sớm.

Phát động tháng hành động vì hợp tác xã

Bình Nguyên

Trong Tháng hành động vì Hợp tác xã (HTX) năm 2024, nhiều hoạt động thiết thực về xây dựng, phát triển tổ chức Liên minh HTX và củng cố, nâng cao hiệu quả hoạt động của HTX và phát triển thành viên; hoạt động hỗ trợ HTX... sẽ được triển khai trên diện rộng, quy mô cả nước, trong tất cả hệ thống Liên minh từ Trung ương xuống cơ sở.



Bà Cao Xuân Thu Vân - Chủ tịch Liên minh HTX Việt Nam phát biểu tại buổi họp

Liên minh Hợp tác xã Việt Nam mới đây công bố kế hoạch tổ chức tháng hành động vì hợp tác xã năm 2024, thực hiện cả năm nhưng cao điểm từ 29/3 - 29/4.

Đối với cấp Trung ương, hoạt động truyền thông tập trung vào quá trình hình thành, phát triển kinh tế tập thể, hợp tác xã (HTX) ở Việt Nam; tư tưởng của Hồ Chí Minh về HTX và nội dung, ý nghĩa của 2 bức thư ngày 11/4/1946 và ngày 11/4/1964 Bác viết về HTX. Quan điểm, chủ trương, đường lối của Đảng, chính sách, pháp luật của Nhà nước về phát triển kinh tế tập thể, HTX, trong đó có Nghị quyết số 20 ngày 16/6/2022 của Ban Chấp hành Trung ương Đảng, Luật HTX năm 2023, Nghị quyết số 09 ngày 2/2/2023 của Chính phủ.

Lễ phát động tháng hành động vì HTX năm 2024 tại thành phố Ninh Bình. Lễ Tổng kết tháng hành động vì HTX năm 2024 tại Hà Nội. Diễn đàn HTX quốc gia lần thứ nhất năm 2024 với chủ đề "HTX với ứng dụng khoa học công nghệ và đổi mới sáng tạo tại Hà Nội. Hoạt động xúc tiến thương mại quốc gia gắn với chuỗi hoạt động Festival nghề muối Việt Nam - Bạc Liêu 2024 tại thành phố Bạc Liêu.

Bên cạnh đó, tháng còn có một số hoạt động khác như hỗ trợ tiếp cận vốn tín dụng cho HTX với hệ thống quỹ hỗ trợ phát triển HTX Việt Nam và địa phương, các ngân hàng thương

mại và tổ chức tín dụng khác. Hội thảo nâng cao hiệu quả công tác đào tạo, bồi dưỡng cho thành viên, người lao động HTX và các tổ chức kinh tế tập thể. Chương trình phát động phong trào khởi nghiệp sáng tạo HTX và chương trình xúc tiến thương mại, kết nối tiêu thụ sản phẩm HTX khu vực phía Bắc. Khởi động thực hiện dự án "Thanh niên trong HTX thực hiện chuyển đổi số trong cộng đồng" do EU tài trợ.

Đối với cấp địa phương, căn cứ nội dung các hoạt động chính của Trung ương nêu trên và năng lực thực hiện, Liên minh HTX cấp tỉnh, các tổ chức kinh tế tập thể và các thành viên liên kết quốc gia sẽ xây dựng kế hoạch triển khai. Chủ động tham mưu với cấp ủy, chính quyền địa phương tổ chức đối thoại, tọa đàm... với HTX; tổ chức thăm và làm việc với các HTX; tăng cường hoạt động hỗ trợ, giám sát những chính sách có liên quan đến HTX theo Nghị quyết số 20 của Ban Chấp hành Trung ương Đảng, Luật HTX năm 2023, Nghị quyết số 09 của Chính phủ.

Tổ chức hội diễn văn nghệ và thể thao của cán bộ, người lao động hệ thống Liên minh HTX Việt Nam và cán bộ, thành viên, người lao động của các THT, HTX, liên hiệp HTX...

Đáng chú ý, trong khuôn khổ Tháng hành động sẽ diễn ra Hội thảo quốc gia về nâng cao khả năng tiếp cận vốn của các hợp tác xã.

Theo số liệu thống kê của Liên minh Hợp tác xã Việt Nam, tính đến 31/12/2023, cả nước có 31.364 hợp tác xã, trong đó có 20.710 hợp tác xã nông nghiệp, chiếm 66,03%. Năm 2023, cả nước thành lập mới 2.156 hợp tác xã. Khu vực kinh tế tập thể, hợp tác xã thu hút 7,05 triệu thành viên là hộ gia đình, chủ yếu ở địa bàn nông thôn (tăng 42.723 thành viên so năm 2022) và 2,58 triệu lao động (tăng 18.566 lao động); tổng vốn điều lệ đạt 60,069 nghìn tỷ đồng, bình quân 1,915 tỷ đồng/hợp tác xã; tổng giá trị tài sản đạt 194,332 nghìn tỷ đồng, bình quân 6,196 tỷ đồng/hợp tác xã (tăng 2,8%). Doanh thu của hợp tác xã tăng bình quân 5,1% so năm 2022; thu nhập của thành viên hợp tác xã nông nghiệp tăng 3-7%; hợp tác xã phi nông nghiệp tăng 2,1-7,5% so cùng kỳ năm 2022...

Ngày 29/3/2024, tại Ninh Bình, Liên minh Hợp tác xã Việt Nam tổ chức phát động Tháng hành động vì Hợp tác xã năm 2024 với chủ đề "Vi sự phát triển bền vững của hợp tác xã". Tháng hành động vì Hợp tác xã năm 2024 được triển khai trong cả nước với các thông điệp: Hợp tác xã ứng phó với biến đổi khí hậu, phát triển kinh tế - xã hội; hợp tác xã hợp tác, liên kết sản xuất theo chuỗi giá trị gắn với sản phẩm chủ lực quốc gia, vùng và địa phương; đổi mới, hợp tác, phát triển và nâng cao hiệu quả hoạt động của hợp tác xã.

Đệ trình UNESCO 2 Di sản văn hóa phi vật thể

Phạm Tuấn

Phó Thủ tướng Chính phủ Trần Hồng Hà đồng ý đệ trình Tổ chức Khoa học, Giáo dục và Văn hoá của Liên hiệp quốc (UNESCO) xem xét, đưa Di sản văn hóa phi vật thể "Mo Mường" vào Danh sách Di sản văn hóa phi vật thể cần bảo vệ khẩn cấp và Di sản văn hóa phi vật thể "Nghệ thuật Chèo" vào Danh sách di sản văn hóa phi vật thể đại diện của nhân loại.



Nghệ thuật chèo đã đi sâu vào đời sống văn hóa, xã hội, miêu tả cuộc sống bình dị của người dân Việt Nam

Văn phòng Chính phủ vừa có văn bản số 2082/VPCP-KGVX ngày 29/3/2024 truyền đạt ý kiến của Phó Thủ tướng Chính phủ Trần Hồng Hà về việc gửi Hồ sơ "Mo Mường" và "Nghệ thuật Chèo" trình UNESCO.

Cụ thể, xét đề nghị của Bộ Văn hoá, Thể thao và Du lịch, ý kiến thẩm định của Hội đồng Di sản văn hóa quốc gia về việc xin phép ký và gửi các hồ sơ quốc gia "Mo Mường" và "Nghệ thuật Chèo" để trình, xét ghi danh vào các Danh sách di sản văn hóa phi vật thể của UNESCO, Phó Thủ tướng Chính phủ Trần Hồng Hà có ý kiến như sau:

Đồng ý đệ trình UNESCO xem xét, đưa Di sản văn hóa phi vật thể "Mo Mường" (Hòa Bình, Thanh Hóa, Ninh Bình, Phú Thọ, Sơn La, Hà Nội và Đắk Lắk) vào Danh sách Di sản văn hóa phi vật thể cần bảo vệ khẩn cấp và Di sản văn hóa phi vật thể "Nghệ thuật Chèo" (Thái Bình, Ninh Bình, Hà Nam, Nam Định, Hải Dương, Hưng Yên, Bắc Ninh, Vĩnh Phúc, Phú Thọ, Quảng Ninh, Bắc Giang, Thái Nguyên, Hà Nội và Hải Phòng) vào Danh sách di sản văn hóa phi vật thể đại diện của nhân loại; ủy quyền Bộ trưởng Bộ Văn hoá, Thể thao và Du lịch ký các Hồ sơ theo quy định.

Ủy ban Quốc gia UNESCO Việt Nam chủ trì, phối hợp với Bộ Văn hoá, Thể thao và Du lịch làm các

thủ tục cần thiết để gửi các Hồ sơ di sản tới UNESCO, bảo đảm thời gian theo quy định của Công ước về Bảo vệ Di sản văn hóa phi vật thể 2003 và pháp luật về di sản văn hóa.

Mo Mường là hoạt động diễn xướng dân gian được thể hiện trong các nghi lễ gắn với đời sống tín ngưỡng tâm linh của người Mường. Không gian tổ chức các hoạt động diễn xướng và lời mo được diễn ra trong đời sống cộng đồng và trong từng gia đình tổ chức một nghi lễ.

Chủ thể thực hành Mo Mường là các thầy mo, đây là những người giữ tri thức mo, thuộc lòng hàng vạn câu mo và thông thạo các nghi lễ, tập quán, là người uy tín được cộng đồng tin tưởng. Khi thực hành nghi lễ thầy mo là người nói, đọc, hát các bài mo khi làm lễ.

Người Mường không có chữ viết riêng nên các bài mo (bài khẩn) của người Mường được lưu truyền từ thế hệ thầy mo này qua thế hệ thầy mo khác bằng phương pháp truyền miệng, được tồn tại và duy trì thông qua các nghi lễ trong dân gian của người Mường.

Mo Mường bao gồm rất nhiều bài mo, đoạn mo được sử dụng trong từng nghi lễ cụ thể. Mo Mường có 09 thể loại: Mo trong Lễ tang (Mở ma), Mo vía (Mo Voái), Mo giải hạn, Mo xin số, Mo ngày tết, Mo Thổ công thổ địa, Mo đôi đũa, Mo Mát nhà, Mo Mụ.

Nghệ thuật chèo là một loại hình nghệ thuật sân khấu dân gian của người Việt, phát triển mạnh và phổ biến ở đồng bằng sông Hồng cùng 2 khu vực lan tỏa là trung du miền núi Bắc Bộ và Bắc Trung Bộ, chèo mang tính quần chúng và thường gắn với các lễ hội dân gian nhằm tạ ơn thần thánh phù hộ cho vụ mùa bội thu, dân làng no ấm và để những người nông dân thường ngày chân lấm tay bùn có thể giao lưu, cất lên tiếng lòng của mình.

Những làn điệu chèo thường sử dụng ngôn ngữ đa thanh, đa nghĩa kết hợp với cách nói ví von giàu tính tự sự, trữ tình. Trải qua quá trình lịch sử lâu dài từ thế kỷ X đến nay, nghệ thuật chèo đã đi sâu vào đời sống văn hóa, xã hội, miêu tả cuộc sống bình dị của người nông dân, ca ngợi những phẩm chất cao quý của con người. Bên cạnh đó cũng có những vở chèo mang tính hài hước, phê phán những thói hư, tật xấu, chống lại bất công, thể hiện tình yêu thương, lòng bao dung, sự tha thứ.

Chèo là một loại hình sân khấu kịch hát mang đậm đà bản sắc Việt Nam, được bắt nguồn từ âm nhạc, múa dân gian và trò nhại. Chèo hội tụ các dòng dân ca, dân vũ như hát văn, hát xẩm, hát gheo, hát xoan, quan họ, hát đúm, ca Huế, ca trù... nó đáp ứng nhu cầu đời sống tinh thần người dân nên được yêu mến, gìn giữ.

PHÁT TRIỂN BỀN VỮNG DU LỊCH LÀNG NGHỀ THỪA THIÊN HUẾ

Du lịch lễ hội văn hoá, du lịch làng nghề truyền thống là một thế mạnh và nét đặc trưng vốn có của du lịch Thừa Thiên Huế hiện tại và trong tương lai. Vấn đề đặt ra là chúng ta cần khai thác và phát huy các làng nghề truyền thống như một chiến lược phát triển du lịch bền vững gắn với cộng đồng dân cư địa phương, góp phần giữ gìn bản sắc văn hoá dân tộc.

Phát triển du lịch làng nghề được coi là một hướng đi rất quan trọng để gìn giữ, giới thiệu, bảo tồn và tôn vinh những giá trị văn hoá truyền thống đặc sắc của dân tộc, của quốc gia và đặc biệt là của từng địa phương cụ thể. Phát triển mô hình du lịch làng nghề còn có tác dụng hỗ trợ đặc biệt cho khu vực nông thôn chuyển dịch cơ cấu phát triển kinh tế theo hướng phát triển bền vững trong tiêu thụ sản phẩm, đáp ứng được nhu cầu tiêu thụ sản phẩm trong nước cũng như trên thị trường quốc tế. Nếu được tham gia một chương trình du lịch đúng dịp làng nghề tổ chức các lễ hội tôn vinh tổ nghề thì đó là dịp may hiếm có cho du khách. Các chuyên gia, nhà quản lý du lịch, nhất là các công ty du lịch cần tận dụng tốt những cơ hội như vậy để sắp xếp chương trình và đan xen vào những điểm du lịch khác.

Khách du lịch đến làng nghề không chỉ để xem các nghệ nhân làng nghề làm ra sản phẩm hay đến mua sắm, tham quan làng nghề mà còn mong muốn được tìm hiểu những giá trị nhân văn trong nó, những giá trị phi vật thể tồn tại



Làng nghề nón lá Tây Hồ nằm bên dòng sông Như Ý, xã Phú Hồ, huyện Phú Vang (Thừa Thiên-Huế).

hàng ngàn năm. Vì vậy, để đáp ứng nhu cầu khách du lịch, nên tổ chức, khôi phục các lễ hội các làng nghề, qua đó giới thiệu xuất xứ làng nghề, ông tổ đã sinh ra nghề... và nét đẹp của nghề đó. Một điều dễ nhận thấy là khách du lịch quốc tế đi du lịch Việt Nam thường rất thích tìm hiểu phong tục, tập quán, lối sống của người Việt Nam, chính vì thế, những chương trình du lịch làng nghề sẽ là cách hay nhất để giới thiệu với bạn bè quốc tế về một Việt Nam đang cố gắng gìn giữ những di sản cha ông để lại và phát huy, sáng tạo nó. Khách đến tham quan làng nghề sẽ được tận mắt chứng kiến những tinh hoa mà cha ông ta để lại và được biết nhiều hơn về văn hoá, lối sống Việt Nam.

Ở phần lớn các làng nghề, đầu tư về cơ sở hạ tầng, kỹ thuật, khả năng tổ chức, quản lý vốn kiến thức thị trường và kỹ năng marketing đều thiếu và yếu. Bản thân các làng nghề thủ công truyền thống chưa thể tự điều tra, khảo sát nhu cầu khách du lịch, trong khi các tổ chức, hiệp hội làng nghề chưa khẳng định được vai trò của mình trong

*Th.S Nguyễn Thị Ngọc Cẩm –
Trưởng bộ môn Lữ Hành - Trường Du Lịch - Đại học Huế*



Nằm trên trục đường có nhiều điểm du lịch nổi tiếng, làng hương Thủy Xuân có nhiều cơ hội để phát triển du lịch.

việc định hướng bảo tồn, phát triển du lịch làng nghề. Do vậy, để duy trì làng nghề, sản phẩm mang bản sắc văn hoá đích thực, phải tạo môi trường tốt cho thợ thủ công, nghệ nhân sáng tạo và tôn vinh giá trị văn hoá nghề của họ... Để phát triển du lịch làng nghề, cần có sự phối hợp giữa các cơ quan, ban ngành để thực hiện khâu tổ chức tiếp thị, hướng dẫn, phát triển du lịch làng nghề, trong đó vai trò của các công ty lữ hành vô cùng quan trọng.

Hiện nay, có hai mô hình làng nghề du lịch đang được đầu tư phát triển. Một là, phát huy làng nghề truyền thống trên cơ sở vốn có từ xa xưa của địa phương. Mô hình này, cần có sự đầu tư của nhà nước rất lớn trong công tác phục dựng, bảo tồn và phát huy để đưa vào hoạt động một cách có hiệu quả. Hai là, các doanh nghiệp đầu tư xây dựng khu du lịch rồi đưa mô hình làng nghề vào đó, phục dựng không gian truyền thống để khai thác các giá trị sản phẩm văn hoá như mô hình đầu tư của các dự án nước ngoài vào giúp đỡ địa phương phục hồi các làng nghề truyền thống. Tuy nhiên, để phát triển

bền vững du lịch làng nghề truyền thống, cần sự hỗ trợ đồng bộ của các cấp chính quyền, các ngành hữu quan, sự thống nhất trong các chủ trương, chính sách của Nhà nước và các giải pháp nhằm khuyến khích, hỗ trợ, tạo môi trường thuận lợi cho việc phát triển loại hình du lịch làng nghề.

Để phát triển và khai thác tối đa các làng nghề truyền thống phục vụ du lịch ở Thừa Thiên Huế, đồng thời tăng cường thu hút khách du lịch đến Việt Nam nói chung và Thừa Thiên Huế nói riêng, chúng ta cần thực hiện một số giải pháp sau:

1. Nâng cao nhận thức về du lịch làng nghề

Nhận thức về du lịch làng nghề truyền thống đối với toàn cộng đồng, các cơ quan quản lý cũng như những doanh nghiệp du lịch hiện nay còn thiếu và yếu. Nhiều doanh nghiệp chưa tiếp cận "mặt mà" với các làng nghề truyền thống và bản thân những đơn vị từng tổ chức loại hình tổ chức du lịch này còn chưa hiểu sâu sắc khái niệm và các đặc trưng cơ bản của nó.

2. Dưới góc độ các cơ quan quản lý du lịch

Một là, các cơ quan quản lý du lịch như chính quyền địa phương, Sở Du lịch, Tổng cục Du lịch nên có sự quản lý chặt chẽ, phối hợp tổ chức với chính quyền địa phương trong việc tái hiện lại các làng nghề thủ công truyền thống của địa phương thông qua các hoạt động sản xuất tại chỗ của các làng nghề một cách bài bản. Hai là, cần bổ sung số liệu thống kê chính xác, xây dựng tài liệu về địa lý, kinh tế, xã hội của vùng giúp khách du lịch có cái nhìn tổng quan nhất về khu vực sẽ đến hỗ trợ, tham quan, tham gia hay được tự sản xuất những đồ lưu niệm tại chỗ, kéo dài thời gian lưu trú của họ tại điểm đến. Ba là, cần xây dựng chiến dịch tuyên truyền về ý nghĩa và lợi ích của loại hình

du lịch làng nghề trên phạm vi cả nước để nâng cao nhận thức cho mọi người dân Việt Nam và thu hút sự chú ý quan tâm của nhiều khách du lịch trong và ngoài nước đến hình thức du lịch này. Bốn là, cần tạo điều kiện hơn nữa cho các công ty du lịch trong và ngoài nước được tiếp cận và đầu tư một phần kinh phí để hỗ trợ, tư vấn và tổ chức giúp đỡ các tay nghề ở địa phương giữ gìn và phát huy làng nghề truyền thống của địa phương. Năm là, chính quyền địa phương cần quan tâm, tạo cơ sở pháp lý phù hợp, để những trái tim đầy nhiệt huyết của người dân địa phương có thể đóng góp công sức nhỏ bé của mình, sống có trách nhiệm hơn với xã hội.

3. Dưới góc độ các đơn vị tổ chức (công ty du lịch, tổ chức phi chính phủ...)

Về khả năng liên kết và hợp tác: Do khả năng tài chính không dồi dào, các công ty du lịch có thể liên kết với nhau và với các tổ chức phi chính phủ để tổ chức, tài trợ cho các hoạt động cộng đồng, hỗ trợ người dân, hỗ trợ quản lý về du lịch cho chính quyền địa phương. Các doanh nghiệp du lịch trên địa bàn thành phố Huế cần tiếp nhận sản phẩm của địa phương như nón gốm Phước Tích, nón Phú Cam, tranh tre mỹ nghệ... có chính sách khuyến khích du khách làm quà hay mua làm quà tặng trong chuyến đi của họ nhằm kích thích các nhà sản xuất thủ công mỹ nghệ địa phương tích cực làm ra nhiều sản phẩm độc đáo hơn.

Về đối tượng khách: Thị trường mục tiêu của các doanh nghiệp du lịch hiện nay chủ yếu chỉ là khách quốc tế mà gần như lãng quên thị trường khách du lịch trong nước đầy tiềm năng. Do đó cần tập trung và đa dạng hoá hơn nữa đối tượng khách.

Về chính sách sản phẩm: Tuy đối tượng khách phù hợp, các công

ty du lịch có thể kết hợp chương trình thông thường với các hoạt động cộng đồng như bán các mặt hàng lưu niệm, tham gia tự sản xuất ra hàng lưu niệm mà khách thích thú hay quan tâm. Muốn vậy, cần tìm hiểu khả năng và sở thích của khách cũng như năng lực của cộng đồng, từ đó thiết kế và tổ chức các tour du lịch làng nghề dài ngày vừa hấp dẫn, thiết thực và có ý nghĩa. Kết hợp với các chương trình du lịch như du lịch mạo hiểm, trekking tour, du lịch sinh thái, homestay, du lịch nông thôn, du lịch cộng đồng... cũng sẽ tạo ra sản phẩm du lịch đặc sắc và hấp dẫn.

Về chính sách giá cả: Cần đảm bảo tính thoả đáng, cạnh tranh, linh hoạt của sản phẩm làng nghề truyền thống (hàng thủ công mỹ nghệ...). Giá cả cần có sự điều chỉnh, tính toán kỹ lưỡng cho phù hợp với mọi đối tượng khách...

Về chính sách phân phối: Các đơn vị tổ chức loại hình du lịch này cần tranh thủ hợp tác, liên kết với các cá nhân, đơn vị, nhà cung ứng và chính quyền địa phương... nhằm phân phối sản phẩm du lịch mới mẻ này đến mọi miền đất nước, tạo nên dịch vụ đa dạng và hiệu quả cao.

Về chính sách xúc tiến quảng bá: Cần xây dựng chiến lược xúc tiến dựa trên điểm mạnh sẵn có của sản phẩm trên thị trường. Muốn vậy, cần đẩy mạnh kênh thông tin về điểm đến, đặc biệt là mạng Internet để du khách dễ dàng tiếp cận điểm đến và quyết định mua chương trình du lịch.

Nghiên cứu để bảo tồn và nâng cao giá trị làng nghề Huế sẽ góp phần làm giàu bản sắc văn hoá dân tộc đó cũng là yếu tố góp phần cho quá trình phát triển ổn định và bền vững của đất nước hôm nay và mai sau vì Huế là một bộ phận không thể tách rời của di sản văn hoá thế giới.

Đưa sản phẩm làng nghề ra thị trường lớn

Gia Hà

Thanh Hóa là tỉnh có lực lượng lao động dồi dào, rất thuận lợi trong việc phát triển ngành nghề tiểu thủ công nghiệp. Những năm qua, các cấp ủy, chính quyền của tỉnh đã quan tâm tới nhiệm vụ duy trì phát triển nghề, làng nghề tiểu thủ công nghiệp như ban hành các chính sách và các quy định về hỗ trợ phát triển tiểu thủ công nghiệp từ nguồn vốn ngân sách Nhà nước.

Để phát triển bền vững các làng nghề truyền thống, nhiều năm qua tỉnh Thanh Hóa đã ban hành các chính sách hỗ trợ về vốn, nâng cao sức cạnh tranh hàng hóa.

CHÍNH SÁCH HỖ TRỢ CÁC LÀNG NGHỀ

Sự hỗ trợ từ các chính sách của tỉnh Thanh Hóa đã giúp các làng nghề truyền thống trên địa bàn vượt qua những khó khăn để tồn tại và phát triển. Tuy nhiên, trong bối cảnh hội nhập, nhiều sản phẩm chất lượng cao được sản xuất từ các nhà máy có công nghệ hiện đại, đòi hỏi chính những người làm nghề cũng phải đổi mới tư duy, cách làm mới có thể đưa các sản phẩm làng nghề truyền thống vươn ra các thị trường trong và ngoài nước.

TẬP TRUNG XÂY DỰNG THƯƠNG HIỆU SẢN PHẨM

Cùng với việc thực hiện các giải pháp thu hút đầu tư, hoàn thiện, phát triển cơ sở hạ tầng, tỉnh Thanh Hóa đã và đang chú trọng thực hiện các giải pháp xây dựng, phát triển thương hiệu cho các sản phẩm làng nghề. Trong đó, tập trung vào các nhóm giải pháp, như kết hợp kinh nghiệm truyền thống trong sản xuất với việc ứng dụng công nghệ mới nhằm nâng cao chất lượng, mẫu mã sản phẩm, từ đó nâng cao sức cạnh tranh trên thị trường. Bên cạnh đó, tỉnh Thanh Hóa đang chỉ



Nghề đan cói truyền thống ở huyện Nga Sơn, tỉnh Thanh Hóa đã xây dựng được thương hiệu và có chỗ đứng trên thị trường trong và ngoài nước

đạo các sở, ngành liên quan hướng dẫn, hỗ trợ các cơ sở nghề trên địa bàn tạo lập và bảo hộ quyền sở hữu trí tuệ cho các sản phẩm chủ lực, đặc thù, sản phẩm làng nghề, nghề tiểu thủ công nghiệp và sản phẩm OCOP tại mỗi làng nghề được hỗ trợ đăng ký bảo hộ, quản lý và phát triển tài sản trí tuệ. Đồng thời, đưa các sản phẩm lên sàn giao dịch thương mại điện tử, hỗ trợ các cơ sở sản xuất làng nghề, nghề tiểu thủ công nghiệp, xây dựng website giới thiệu, quảng bá, xây dựng thương hiệu sản phẩm làng nghề.

Ngoài ra, Thanh Hóa đã và đang triển khai thực hiện việc cung cấp thông tin thường xuyên về thị trường, những quy định về chất lượng, mẫu mã sản phẩm, thị hiếu của người tiêu dùng để cơ sở sản xuất làng nghề định hướng sản xuất, xuất khẩu phù hợp. Khuyến khích các cơ sở sản xuất tiểu thủ công nghiệp, làng nghề, nghề truyền thống sản xuất các sản phẩm có tính đặc trưng, có khả năng cạnh tranh, có giá trị kinh tế để đầu tư phát triển bền vững.

XÚC TIẾN THƯƠNG MẠI ĐỂ DOANH NGHIỆP PHÁT TRIỂN

Ngoài sự quan tâm, hỗ trợ và đồng hành của Nhà nước, các chủ doanh nghiệp, hợp tác xã ở các làng nghề truyền thống trên địa bàn tỉnh Thanh Hóa cũng đã có nhiều nỗ lực để đưa các sản phẩm có chỗ đứng trên thị trường. Tại huyện Nga Sơn, nơi nổi tiếng với các làng nghề cói lâu đời, đây cũng là địa phương có nhiều sản phẩm OCOP nhất của tỉnh Thanh Hóa.

Các làng nghề truyền thống nơi đây gắn với sản phẩm cói, hiện nay đã bắt nhịp với xu thế thị trường, tạo ra các sản phẩm được khách hàng nước ngoài tin tưởng lựa chọn. Một số sản phẩm nổi bật của các làng nghề nơi đây phải kể đến chiếu cói, thảm và đa dạng các sản phẩm thủ công mỹ nghệ. Ngoài việc tạo thu nhập cho lao động trong làng nghề, nghề cói cũng đã đóng góp trong việc bảo vệ môi trường, giảm thiểu tệ nạn xã hội và đóng góp vào sự phát triển chung của địa phương.

THÁI BÌNH:

Nghề thủ công truyền thống đa dạng

Nguyễn Thanh

Là một vùng đất nông nghiệp sớm phát triển, đông dân như tỉnh Thái Bình thì nghề và làng nghề thủ công phát triển là một tất yếu khách quan. Nghề thủ công truyền thống ở Thái Bình khá đa dạng. Đến năm 1945, có khoảng hơn 20 nghề thủ công đang thịnh đạt ở Thái Bình, trong đó có 10 nghề tiêu biểu với những sản phẩm từng được giới thiệu dùng trong nước và nước ngoài ưa thích.

NGHỀ MÂY TRE ĐAN

Từ ngàn xưa, tre và mây là hai loại cây trồng chủ lực phủ xanh các làng quê ở đồng bằng Bắc Bộ và cũng có thể coi là hai loài cây đặc sản của xứ sở Việt Nam nhiệt đới. Đó cũng chính là nguồn nguyên liệu vô tận để chế tác ra đủ loại vật dụng phục vụ cho đời sống sinh hoạt của các gia đình. Thuở trước, người Việt Nam đã triệt để khai thác hai loại cây này thành nguyên liệu, làm nhà, đóng giường, tủ, bàn ghế, làm ra các loại nông cụ, ngư cụ như đăng, đó, vó, lò, xời, túm, dậm, rui,... các vật dụng trong mọi gia đình như rổ, rá, dãn, sàng, nong, nia, thúng, mủng... Với bàn tay khéo léo của những người thợ thủ công, từ chất liệu mây tre đã làm ra những mặt hàng mỹ nghệ, tinh xảo như bàn ghế, tủ sách, đĩa bày hoa quả, lẵng hoa, bát hoa, làn, giỏ, khay, lọ hoa, chao đèn... không chỉ người trong nước ưa dùng mà vào thời thuộc Pháp, hàng mây tre đan Việt Nam đã được người châu Âu ưa chuộng. Theo một số tài liệu lưu trữ thì hàng mây tre đan Việt Nam đã có mặt ở hội chợ Pari năm 1931.

NGHỀ HÀNG XÁO

Nghề hàng xáo là nghề đong thóc về xay, giã thành gạo và tấm, cám mang ra chợ bán. Nghề này có lợi thế tận dụng sức lao động của mọi lứa tuổi, có thể làm vào ban đêm hoặc cả những ngày trời mưa, hoặc những ngày nông nhàn.



Làng nghề mây tre đan tại xã Thượng Hiền huyện Kiến Xương là một làng nghề vẫn gìn giữ được nét tinh hoa truyền thống.

Vốn đầu tư cho nghề này đơn giản. Công cụ chủ yếu để hành nghề là một chiếc cối xay, một cối giã gạo và những vật dụng ít tiền khác như thúng, mủng, dãn, sàng và đôi quang gánh.

Theo thống kê của một học giả Pháp vào năm 1935, Hải Dương là tỉnh có số người làm nghề hàng xáo đông nhất ở Bắc Kỳ rồi đến Thái Bình. Tài liệu này cho biết, ở Bắc Kỳ có 37.000 người làm nghề hàng xáo thì Thái Bình có 5.600 người.

NGHỀ DỆT VẢI, DỆT LỤA

Thuở trước, cư dân Thái Bình ngoài thâm canh lúa nước còn có những vùng đất bãi bồi ven các triển sông lớn như sông Hồng, sông Luộc, sông Hóa, sông Trà

thuận lợi cho việc trồng dâu, trồng bông để dệt vải, dệt lụa. Các mặt hàng chế biến từ tơ tằm, từ bông, gai vốn vô cùng phong phú.

Theo tài liệu lưu trữ, vào những năm 1920, ở Thái Bình có tới 2.250 cơ sở dệt ở 797 làng. Những năm 1938 – 1940, ở Thái Bình có 218 làng trồng dâu nuôi tằm, mỗi năm sản xuất khoảng 200.000kg kén. Vào năm 1940, tỉnh Thái Bình có tới hơn 5.000 khung cửi với hàng vạn lao động tham gia vào các khâu kéo sợi, mắc sợi, đánh suốt, nện vải...

NGHỀ SẢN XUẤT CÁC MẶT HÀNG TỪ ĐAY, CỐI

Từ thế kỷ XV, chiếu Hới đã nổi tiếng và nổi tiếng suốt 5 thế kỷ qua. Ngoài chiếu Hới ở Hưng Hà

LÀNG NGHỀ - NGHỆ NHÂN

➤ còn có nhiều làng có “thương hiệu” như chiếu: Bùi Xá, Mỹ Đại, Thụy Vân, Thanh Triều...; Quỳnh Phụ có chiếu Tràng Lũ, Vọng Lỗ; Kiến Xương có chiếu Luật Ngoại, Luật Nội, Diêm Dương, Lịch Bài; Tiền Hải có chiếu Đông Cao, An Hạ, Lũ Phong, An Khang; Đông Hưng có chiếu Vô Song, Kỳ Trọng; Thái Thụy có chiếu Diêm Điền, Thần Huống, Thanh Lương, Thuyền Quan, Trùng Hoài, Phúc Khê... Cùng với chiếu là các mặt hàng chế biến từ cói thịnh đạt ở các làng như đan rổ, đan bị ở Tổng Văn (thành phố Thái Bình), đan rơm, đan bị, đan mũ ở các làng An Khang, Lương Phú, Phương Trạch, Công Bôi (Tiền Hải)...

Sách “Tiền Hưng phủ chí” có chép: “Ở các xã Hải Triều, Thanh Triều, Bùi Xá, Thụy Vân, huyện Hưng Nhân, dân chúng nhiều người làm nghề dệt chiếu cói, chiếu dệt ra có nhiều loại cải hoa, in màu khá đẹp. Khoảng đầu niên hiệu Thành Thái (1889 - 1906), các lái buôn người Thanh (Trung Quốc) thấy chiếu cói nước ta tiêu thụ rất mạnh ở thị trường nước ngoài, bèn bỏ vốn đầu tư, đến xã Hải Triều thuê đất làm xưởng dệt chiếu rồi thuê thợ đến làm. Sách “Chú thích về tỉnh Thái Bình” cho biết, vào khoảng những năm 1899 - 1908, ở huyện Hưng Nhân có ba nhà do người Trung Hoa lập ra thu hút hàng trăm nhân công, sản



Nghề làm nước mắm giúp nhiều gia đình ở xã Nam Hải có thêm nguồn thu nhập ổn định.

phẩm được chở qua Hải Phòng để đưa sang Hồng Kông. Theo một tài liệu lưu trữ thì vào năm 1938, mỗi tháng toàn tỉnh Thái Bình sản xuất được 60 - 80 tấn chiếu và 350.000 bao cói. Năm 1940, làng Luật Trung (Kiến Xương), làng Vô Ngại (Vũ Thư) nổi tiếng về dệt thảm cói xuất cho bảo tàng Mô ri xơ Long của Pháp.

NGHỀ ĐAN LƯỚI, VÓ VÀ CÁC LOẠI NGƯ CỤ

Thái Bình là tỉnh đồng bằng sông nước nằm kề biển, những lớp cư dân đầu tiên tới đất này khai phá chuyên sống bằng nghề đánh bắt thủy hải sản sau mới lên bờ định cư sống bằng nghề trồng trọt. Hầu hết các làng xã ở Thái

Bình đều có người mưu sinh chủ yếu bằng nghề đánh lưới, đánh xiếc, đánh xèo, cất vó tay, vó bè... Trước năm 1945, nghề đan vó, lưới, chài và các loại ngư cụ ở Thái Bình thịnh đạt hơn so với nhiều tỉnh, thành ở Bắc Kỳ. Theo thống kê, toàn xứ Bắc Kỳ có khoảng 30.000 thợ thì Thái Bình chiếm tới hơn 12.000 người.

NGHỀ RÈN SẮT

Vào thế kỷ XIII, nhiều làng thuộc huyện Hưng Hà, Quỳnh Phụ, Thái Thụy đã tổ chức rèn vũ khí cho quân đội nhà Trần chống giặc Nguyên Mông. Thở trước, mỗi phủ, huyện thường có một vài làng có lò rèn. Có những làng rèn tập trung thợ giỏi sản xuất đồ gia dụng như dao, kéo, cưa, đục hoặc nông cụ như liềm, hái, cày, bừa, cuốc, mai... nổi tiếng được nhiều làng xa gần tìm đến như Động Trung (Kiến Xương); An Lạc (Đông Hưng), Cao Dương, An Tiêm (Thái Thụy);...

NGHỀ ĐÚC ĐỒNG

Nghề đúc đồng và đúc nhôm, gang ngoài làng An Lộng ở huyện Quỳnh Phụ còn có làng Đông Hải nổi danh với câu ca: “Bung trống Văn Ông, đúc công Đông Hải”. Làng Động Trung (Kiến Xương) và làng Cọi Khê (Vũ Thư) vốn là hai làng đa nghề nhưng nghề đúc



Sản xuất ngư lưới cụ giúp ngư dân Thái Thụy phát triển kinh tế



Làng nghề chạm bạc Đồng Xâm chuyên về chạm, đây là phương thức phức tạp bởi nó đòi hỏi sự tập trung cao, chỉ một sai sót nhỏ cũng sẽ làm hỏng toàn bộ sản phẩm.

đồng, sau là đúc nhôm, gang vốn nổi tiếng từ xa xưa. Trải lăm thặng trăm, đến nay nghề đúc kim loại (chủ yếu là nhôm, gang) ở làng Cọi Khê vẫn duy trì và đồ nhôm gia dụng của làng này có bán ở nhiều vùng miền trong cả nước.

NGHỀ KIM HOÀN

Theo các tài liệu liên ngành cho biết từ thế kỷ thứ II, người Việt Nam đã biết dùng vàng bạc để làm đồ trang sức. Khái niệm về nghề kim hoàn bao gồm ba nghề khác nhau nhưng liên quan mật thiết với nhau. Đó là: nghề chạm, nghề đục và nghề trơn. Các nghệ nhân kim hoàn làng Đồng Xâm thường thuần thực với cả ba nghề trên nhưng làng này nổi tiếng trong và ngoài nước là nghề chạm bạc. Các mặt hàng từ vàng, bạc rất đa dạng: Nhẫn, vòng tay, vòng chân, dây chuyền, hoa tai, bộ đồ ăn (dao, phước-xét, thìa) bộ ly uống rượu, khung gương, hộp phấn, lược, chân cây nến và mạ, bịt các đồ sứ quý. Hàng chạm bạc Đồng Xâm từ thế kỷ XIX đã được người châu Âu ưa dùng, từ sau năm 1954 đã được xuất khẩu đi nhiều nước. Phố Hàng Bạc trước có khá nhiều người làng Đồng Xâm lên mở cửa hàng, cửa hiệu. Phố này từ xa xưa chuyên chế tác và mua bán vàng bạc.

NGHỀ LÀM BÚN

Kỹ nghệ chế biến lương thực, thực phẩm thành những sản phẩm như bún, bánh, rượu gạo, giò chả, gói cá, gói nhệch đã đi vào dân ca, ca dao gắn với địa danh của nhiều làng. Trong đó, nghề làm bún là khá phổ biến. Hầu hết các chợ làng xưa đều bán bún với các loại bún rối, bún lá gắn với thương hiệu của mỗi làng. Lễ hội trình nghề truyền thống của một số làng cổ thuộc các huyện Hưng Hà, Quỳnh Phụ, Vũ Thư, Đông Hưng xưa vẫn có tục thi làm bún.

NGHỀ LÀM MẮM

Với nguồn thủy sinh vô tận trong môi trường nước ngọt, nước mặn, nước lợ như cá, tôm, cua, cáy, rươi... khi đánh bắt được, ngoài việc chế biến thành những món ăn tươi sống, người dân Thái Bình còn thành thạo với việc chế biến thành các loại mắm để ăn dài ngày với các loại mắm tôm, mắm tép, mắm cua, mắm cáy, mắm rươi và nấu thành nước mắm. Trong truyền thống, mắm Diêm, xã Hồng Thái từng được coi là đặc sản của phủ Kiến Xương dùng để tiến vua, nước mắm làng Mèn (Tiền Hải), làng Quang Lang (Thái Thụy) đã đi vào ca dao, thành "thương hiệu" được nhiều nơi ưa dùng.

ĐẶNG VINH TRẦN

Thái Bình quê mẹ

*Thái Bình quê mẹ ta ơi
Bốn mùa mưa nắng xanh ngời
đồng quê
Con đề dẫn lối ta về
Triều Trần- đất Tố, bao nghề
nổi danh.*

*Địa linh nhân kiệt đất lành
Quê hương bát ngát "như tranh
họa đồ"*

*Bao đời đánh giặc, làm thơ
Chất chiu hạt gạo gửi cho
chiến trường.*

*Bao dòng sông, bấy dòng thương
Mang phù sa ngọt tô hương
cuộc đời*

*Nước sông có lúc đầy vơi
Đường quê in dấu một đời mẹ, cha.*

*Xa quê tâm để lại nhà
Sông quê vẫn chảy thiết tha
trong người
Mỗi bước chân nhớ khôn nguôi
Biết bao kỷ niệm xa xôi tái hồi*

*Ai về quê mẹ ta ơi!
Cho ta nhắn gửi đôi lời thăm quê
Quê cha - đất Tố, nguyện thế
Dẫu xa cách mấy nhớ về chốn xưa!*



XÂY DỰNG THƯƠNG HIỆU “VƯƠNG QUỐC LÁT CÀNG LONG” TỈNH TRÀ VINH

Thanh Hoa



Mẫu nhãn hiệu dùng để nộp đơn đăng ký nhãn hiệu chứng nhận cho sản phẩm Lát Càng Long của tỉnh Trà Vinh

Hơn mười năm trước, nhận thấy cây lúa trên vùng đất nhiễm phèn kém hiệu quả, giá cả lại bấp bênh, trong khi ngành thủ công mỹ nghệ đan lát đang phát triển mạnh, nên Trà Vinh vận động người dân chuyển sang trồng cỏ lát để cung ứng nguyên liệu và hướng tới lập làng nghề. Thời gian qua, tỉnh cũng đã tập trung xây dựng, quảng bá thương hiệu nhằm tạo đòn bẩy thúc đẩy sản phẩm từ cây lát phát triển. Tuy nhiên, lâu nay, việc xây dựng thương hiệu cho cây lát của tỉnh vẫn đang gặp nhiều khó khăn.

Lát được sử dụng chủ yếu để dệt chiếu và sản xuất các hàng thủ công mỹ nghệ. Chiếu lát được làm ra bằng cách dùng những sợi lát phơi khô, rồi dệt và liên kết lại bằng sợi đay. Cây lát ở Trà Vinh thuộc loại lác voi, thân



Từ cây lát mảnh mai, dưới bàn tay khéo léo của các nghệ nhân cùng với sự sáng tạo không ngừng nghỉ đã tạo ra hàng ngàn sản phẩm mỹ nghệ như túi, làn, dép, mũ...

to, lá dài, cao lên tới 1,5m, có tên khoa học là Cyperaceae, thuộc họ Lát cói. Trước kia, người ta chỉ cắt lát đại về để phơi khô, làm dây bó lúa, cột gói lá, thậm chí sử dụng làm vật liệu đan thủ công. Dần dà, lát được sử dụng để làm các sản phẩm thủ công mỹ nghệ như chiếu, đệm, giỏ, tấm vách... Trong vài năm qua, lát khô trở thành mặt hàng được ưa chuộng với giá cao, đặc biệt là khi có cơ hội xuất khẩu sang các quốc gia khác. Bên cạnh đó, cây lát còn làm cây cảnh, một số bộ phận được dùng làm thuốc, thức ăn gia súc hoặc làm phân bón hữu cơ. Trồng lát còn có tác dụng bảo vệ đê điều và cải tạo đất (mặn - chua).

Càng Long là huyện nằm ở phía Bắc tỉnh Trà Vinh, tiếp giáp với TP.Trà Vinh. Từ Càng Long kết nối thuận tiện với tỉnh Vĩnh Long (qua QL53)

và Bến Tre (qua QL60 và cầu Cổ Chiên), nên được xem là “cửa ngõ” giao lưu kinh tế - văn hóa - xã hội của tỉnh với các địa phương trong khu vực đồng bằng sông Cửu Long.

Huyện Càng Long có nguồn nước mặt rất phong phú, với hệ thống sông ngòi dày đặc, như: sông Cổ Chiên, sông Cái Hóp, sông Càng Long, sông Láng Thè, hệ thống kênh Trà Ngoa... Huyện Càng Long có điều kiện tự nhiên thuận lợi, chất đất phù hợp để trồng và phát triển cây lát, nên được tỉnh Trà Vinh quy hoạch phát triển vùng trồng cây lát, đặc biệt ở các xã Đức Mỹ, Nhị Long Phú, Đại Phước và các xã lân cận. Trồng lát trở thành một trong những thế mạnh của địa phương trong nhiều năm trở lại đây, cùng với cây lúa và cây dừa.

Không giống như cây lúa, cây lát

► bình quân khoảng 6-7 năm hoặc lâu hơn mới phải trồng lại. Mùa vụ thu hoạch lát tương đối ngắn, thu hoạch khi cây đến độ trưởng thành chứ không chờ trở bông. Trừ vụ đầu tiên phải mất 5-6 tháng mới cho thu hoạch thì các vụ sau chỉ khoảng 3-4 tháng. Trong những năm qua, nhiều hộ trên địa bàn huyện đã mạnh dạn chuyển đổi diện tích trồng lát thay cho các loại cây trồng khác kém hiệu quả, từ đó mang lại hiệu quả thiết thực tạo lợi nhuận cao, tăng thu nhập và cải thiện cuộc sống tốt hơn cho bà con nông dân (thu nhập từ 120.000.000 đồng/năm/ha tăng lên 350.000.000 đồng/năm/ha so với trồng lúa). Đến nay, trên địa bàn huyện Càng Long tổng diện tích trồng lát đạt khoảng 2.377 ha, sản lượng thu hoạch 30.009 tấn/năm. Sản phẩm lát loại 1 được xuất bán ra các tỉnh phía Bắc và cung cấp cho các cơ sở trong làng nghề để dệt chiếu, lát loại 2 và loại 3: dệt chiếu nội địa và se lõi lát phục vụ cho tổ hợp tác và hợp tác xã đan lát trên địa bàn huyện.

Bên cạnh những lợi thế cho sản phẩm lát phát triển thì lát Càng Long vẫn còn gặp nhiều khó khăn. Trong sản xuất chưa có mô hình thực hiện liên kết theo chuỗi giá trị, từ đó dẫn đến sản xuất thiếu bền vững. Các công ty, doanh nghiệp trên địa bàn huyện thu mua còn thấp (khoảng trên 15% sản lượng). Bên cạnh đó, nghề trồng lát lại phụ thuộc nhiều vào nhân công và thời tiết rất nhiều.

Sản phẩm lát của huyện Càng Long vẫn chưa thể tiếp cận được tới người tiêu dùng trong và ngoài nước cũng như nâng cao được giá trị sản phẩm do hiện nay các cơ sở sản xuất chưa chú trọng vấn đề xây dựng và phát triển thương hiệu; đặc biệt là chưa có thương hiệu chung cho sản phẩm lát và các sản phẩm sản xuất, chế biến từ lát của huyện Càng Long. Huyện Càng Long xác

định trồng và kinh doanh các sản phẩm từ cây lát là hướng đi chủ đạo để phát triển kinh tế địa phương trong những năm tới.

Vi vậy, để hỗ trợ cho các cơ sở, hộ gia đình trồng, sản xuất, kinh doanh lát và các sản phẩm từ lát nâng cao giá trị sản phẩm, đảm bảo truy xuất nguồn gốc; bên cạnh đó, cần có các giải pháp và bổ sung công cụ pháp lý hữu hiệu để quản lý, kiểm soát và phát triển thương hiệu cho các sản phẩm chủ lực, sản phẩm có lợi thế của địa phương, thì việc “Đăng ký bảo hộ, quản lý và quảng bá nhãn hiệu chứng nhận Lát Càng Long tỉnh Trà Vinh cho sản phẩm lát khô và các sản phẩm chế biến từ lát” sẽ đáp ứng được nhu cầu, mong muốn của người dân cũng như của huyện Càng Long, tỉnh Trà Vinh.

Được UBND tỉnh Trà Vinh phê duyệt thuyết minh nhiệm vụ theo quyết định số 726/QĐ-UBND ngày 11/05/2023, Công ty TNHH Tư vấn và Thẩm định SPVALUE đã tiến hành Khảo sát, đánh giá về thực trạng sản xuất và kinh doanh sản phẩm lát khô và các sản phẩm chế biến từ lát của huyện Càng Long, tỉnh Trà Vinh. Trên cơ sở đó tiến hành: xây dựng bản đồ địa khu vực địa lý vùng sản xuất sản phẩm mang NHCN, xin phép UBND tỉnh Trà Vinh cho phép

sử dụng địa danh “Càng Long” để đăng ký bảo hộ NHCN; xây dựng quy chế quản lý và sử dụng NHCN, bộ tiêu chí sản phẩm mang NHCN; thiết kế mẫu NHCN “Lát Càng Long”. Dựa trên kết quả của những công việc trên, tiến hành nộp hồ sơ đăng ký NHCN “Lát Càng Long” cho Cục SHTT vào ngày 18/12/2023 do UBND huyện Càng Long đứng tên chủ đơn đăng ký.

Cơ hội cho cây lát càng hiện hữu hơn khi tỉnh đã ban hành Kế hoạch phát triển thị trường tiêu thụ sản phẩm đặc trưng, sản phẩm OCOP, sản phẩm thủ công mỹ nghệ tỉnh Trà Vinh đến năm 2025, trong các mục tiêu, có: “...phát triển sản phẩm có lợi thế ở mỗi địa phương theo chuỗi giá trị, sản phẩm có chất lượng tốt, giá trị sử dụng cao, tiềm năng phát triển sản xuất, mở rộng thị trường, đáp ứng thị hiếu của người tiêu dùng trong và ngoài nước.” và “Đẩy mạnh phát triển ngành nghề nông thôn, góp phần thực hiện thành công mục tiêu công nghiệp hóa, hiện đại hóa nông nghiệp nông thôn.”

Hy vọng tương lai không xa, cây lát Càng Long cũng sẽ là sản phẩm được nhiều người biết đến khi nói về Trà Vinh như sản phẩm tôm khô, bánh tét, dứa sáp...



Huyện Càng Long, tỉnh Trà Vinh có hơn 1.700ha trồng cây lát

LÀNG NGHỀ NƯỚC MẮM HƠN HAI TRĂM NĂM

Lam Lam



Phơi nước mắm cốt.

Làng Sa Châu xã Giao Châu, huyện Giao Thủy xưa nay nổi tiếng với nghề làm nước mắm thủ công truyền thống. Chưa đến cổng làng, mùi mắm dậy lên thơm phức, những chum vại, những chai nước mắm màu cánh gián kích thích bất kỳ ai ngang qua.

Nằm ven đường từ trung tâm huyện Giao Thủy (Nam Định) về phía biển, làng Sa Châu

(xã Giao Châu) nổi tiếng hàng trăm năm qua với nghề làm nước mắm thủ công, sản phẩm nổi tiếng thơm ngon. Làng Sa Châu hiện vẫn còn 40 hộ gắn bó với nghề làm nước mắm truyền thống; trong đó có 10 hộ sản xuất với quy mô lớn.

Trải qua hơn 200 năm, nghề làm nước mắm truyền thống ở làng Sa Châu vẫn được gìn giữ. Nhờ lưu giữ, tuân thủ quy trình truyền thống,

nước mắm Sa Châu trở thành biểu tượng ẩm thực của Nam Định

Để làm ra giọt nước mắm truyền thống thơm, ngon, người làm nước mắm phải tuân thủ nhiều công đoạn, đòi hỏi sự kỳ công, tỉ mỉ. Nguyên liệu chính để chế biến nước mắm truyền thống Sa Châu là cá, tép moi, mực và muối. Từ việc chọn muối, mua cá, tép đến giai đoạn ủ và lọc nước mắm, quy trình nào cũng được thực hiện tỉ mỉ. Chẳng hạn, nguồn muối phải từ biển Bạch Long, là muối mùa, hạt to, sạch, không dùng loại muối chiêm và để lưu kho trên một năm.

Cùng với độ dài của thời gian, đủ nắng, nguyên liệu cá và muối quyết định độ thơm ngon của nước mắm, bởi thế người dân rất cẩn trọng trong việc lựa chọn nguyên liệu.

Theo ông Mai Văn Năng, thế hệ thứ 4 của một gia đình làm nghề ở Sa Châu, phải mất từ 1 - 1,5 năm, tính từ thời gian ủ cá với muối, qua bao nhiêu công đoạn nữa mới ra được nước mắm thành phẩm. Tháng 8/2022, "Nước mắm Sa Châu" được chọn vào "Top 100 đặc sản quà tặng Việt Nam".

Nước mắm Sa Châu được cung cấp cho nhiều tỉnh thành trên



Quy trình sản xuất nước mắm của gia đình ông Mai Văn Năng và các hộ khác ở Sa Châu đều bằng phương pháp thủ công.



Dụng cụ ép nước mắ cốt do ông Mai Văn Năng tự chế tác.

cả nước như Điện Biên, Sơn La, TPHCM, Tây Ninh... Tuy nhiên, hiện vẫn còn những thách thức như quy mô sản xuất thu nhỏ dần, thiếu quy hoạch và không đạt được tiêu chuẩn đồng đều.

Ông Phạm Việt Quý - Bí thư Đảng ủy, Chủ tịch HĐND xã Giao Châu cho biết: Trước đây, làng Sa Châu có khoảng 80 hộ làm nghề sản xuất, chế biến nước mắ cốt, nhưng đến nay chỉ còn lại 40 hộ gắn bó với nghề, trong đó có 10 hộ sản xuất với quy mô lớn. Để giải quyết những thách thức với nghề nước mắ cốt Sa Châu, địa phương đã phối hợp với huyện, xây dựng đề án thúc đẩy, phát triển làng nghề truyền thống.

"Hiện tại, nhiều hộ sản xuất nước mắ cốt có hướng phát triển rất tốt như xây dựng thương hiệu riêng, đăng ký sản phẩm OCOP, bán hàng trên mạng xã hội... Mặc dù đang đối mặt với nhiều thử thách, nhưng nước mắ cốt Sa Châu vẫn đạt được những thành công đáng kể. Năm 2022, nước mắ cốt Sa Châu được chọn là một trong Top 100 đặc sản quà tặng Việt Nam", ông Quý nói.



Trước khi ra thành phẩm, nước mắ cốt được ủ trong chum đến vài tháng.



Trải nghiệm làng nghề tăm hương Quảng Phú Cầu

Vương Lộc

Trước đây, tôi thường thấy trên truyền thông hình ảnh những bó tăm hương đầy màu sắc xanh, đỏ, vàng, tím được nhiều chị em mặc áo dài chụp lại những bức ảnh ở Huế. Hình ảnh thân thương đó đã gây ấn tượng mạnh đối với tôi về hình ảnh đậm nét văn hoá truyền thống với nhiều sắc màu. Qua tìm hiểu và được người bạn giới thiệu, tôi đã biết đến làng nghề truyền thống làm tăm hương Quảng Phú Cầu thuộc huyện Ứng Hoà, TP. Hà Nội. Làng nghề chỉ cách trung tâm thành phố khoảng 40 km, thuận tiện việc đi lại bằng xe máy, xe bus...

Nhân chuyến về thăm nhà bạn tôi ở - một người đồng niên quê ở Ứng Hoà lâu năm không gặp, tôi đã tới được "vùng đất của những sắc màu" từ bó tăm hương được làm kỳ công, thể hiện được nét tài hoa và cẩn mẫn của con người Quảng Phú Cầu nơi đây.

Một ngày cuối tuần thời tiết ủng hộ nên việc di chuyển cũng dễ dàng. Từ ngoài cho tới trong xã bà con ai cũng phấn khởi trong công việc sản xuất tăm hương của mình bất kể đó là ngày cuối tuần.

Ngay từ khi mới vào xã Quảng Phú Cầu, bạn sẽ thấy được bảng biển được trưng nổi bật với dòng chữ: "Điểm du lịch làng nghề tăm hương truyền thống Quảng Phú Cầu" để chào đón du khách. Từ lâu, đây đã là một điểm đến du lịch được thành phố quy hoạch, phát triển và đẩy mạnh hợp tác để nhiều người ngoài Hà Nội, bao gồm cả khách quốc tế biết đến, ghé thăm, trải nghiệm. Để thuận tiện cho việc đi lại, ở ngay cạnh biển thông báo có người phục vụ xe điện, chuyển chở du khách đi thăm xung quanh làng nghề với dịch vụ chu đáo. Nhiều khách tham quan nhanh chóng leo lên chiếc xe điện khoảng chừng 12-15 chỗ và khởi hành đi sâu vào xã Quảng Phú Cầu, nơi có làng nghề làm tăm hương truyền thống lâu đời.

Tôi được anh bạn dẫn đi trên xe Honda đã sơn màu, thông dong trên con đường trải nhựa phẳng phiu, hai bên đường nhà cửa san



Công đoạn xử lý nguyên liệu vầu, nứa để làm tăm hương tại Quảng Phú Cầu.

sát, người xe nướm nượp... Điều làm tôi ấn tượng là để làm ra được bó tăm hương với những thê tăm thanh mảnh, nhỏ xinh là từ những bó vầu, nứa.

Theo ông Nguyễn Văn Bài, một người chuyên làm vầu, nứa để sản xuất tăm hương chia sẻ: Nguyên liệu vầu, nứa này phải nhập từ những vùng xa xôi như Tuyên Quang, Thanh Hoá, Nghệ An về đây để phục vụ cho việc làm tăm hương truyền thống. Bởi vầu, nứa ở những nơi này mới đủ tiêu chuẩn để làm tăm hương. Hàng ngày có hàng chục chuyến xe trở vầu nứa về Quảng Phú Cầu để cho bà con sơ chế, xử lý trong quá trình làm tăm hương.

Cùng người bạn trên chiếc xe gắn máy, chúng tôi đi xung quanh làng xã, băng qua cả những cánh đồng lúa đang vào vụ, người dân xếp hàng dài những bó vầu, nứa trên các con đường làng, cạnh những ruộng lúa. Hầu như đi góc ngách nào cũng thấy vầu, nứa chẻ nhỏ được phơi ở đây.

Công đoạn để làm tăm hương Quảng Phú Cầu cũng được trải qua nhiều bước, đòi hỏi sự tỉ mỉ, kỹ công cũng như phụ thuộc vào thời tiết khô ráo, có nắng để thuận tiện trong quá trình sản xuất. Từ những bó vầu, nứa phơi được nắng người dân ở đây sẽ chẻ nhỏ với sự trợ giúp từ máy móc, sau đó nhuộm chân hương, làm thân hương, phơi khô sau cùng là đóng gói tạo thành phẩm.

Chúng tôi còn đến "mục sở thị" một cơ sở sản xuất, khi người ta đang nhuộm màu chân hương. Nhiều màu sắc như đỏ, xanh, tím, cam được tạo

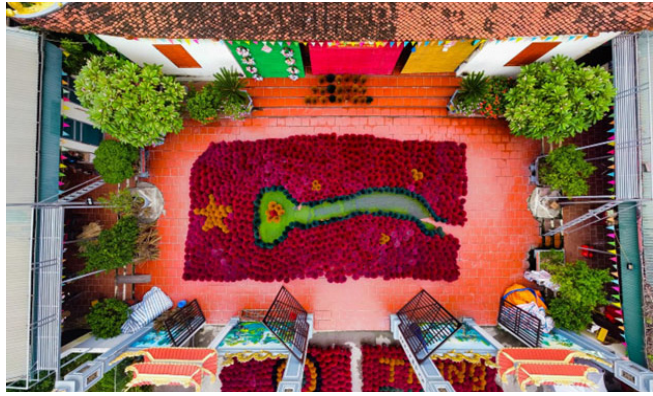
➔ nên từ công đoạn nhuộm này. Những bước như này đều đảm bảo sự an toàn, không dùng hoá chất để ảnh hưởng đến người làm cũng như người dùng thành phẩm. Những bó tằm hương sau khi nhuộm chân hương được phơi trên những con đường làng ngay ngắn, từ xa tất cả đều nhận ra nhờ màu sắc nổi bật.

Đến với làng nghề Quảng Phú Cầu, du khách không chỉ tận mắt nhìn thấy quá trình sản xuất tằm hương mà còn được tham gia trải nghiệm làm hương, xem các điểm triển lãm, trưng bày được thiết kế bài bản, đẹp mắt đậm phong cách miền đồng bằng Bắc Bộ. Từ đây, mọi người hiểu hơn để quy trình tạo ra những bó tằm hương hoàn chỉnh với màu sắc đẹp mắt.

Tôi và người bạn đi tới một điểm chụp ảnh ở đầu xã được nhiều khách chọn lựa. Nơi đây có bày rất nhiều bó tằm hương, đa dạng màu sắc, sắp tạo hình bản đồ Việt Nam, xếp chữ "Trung thu" hay với các hoạ tiết hoa văn đẹp mắt. Nhìn từ trên cao, khi bước chân vào khu triển lãm bạn sẽ thấy như lạc vào không gian khác đầy màu sắc, hương thơm, có thể tạo nên những bức ảnh độc đáo, ghi dấu ấn về một làng nghề truyền thống bao đời ở Quảng Phú Cầu.

Nhìn xung quanh, tôi thấy có rất nhiều bạn trẻ tới chụp hình với những bó tằm hương màu sắc. Một vài khách du lịch nước ngoài ở bên trong sân quan sát kỹ càng những thếp tằm hương được chế nhỏ, chốc chốc họ lại thảo luận với nhau điều gì đó và giơ máy ảnh lên chụp ghi lại những hình ảnh thú vị của làng nghề...

Theo người dân ở khu trưng bày này thì, đây là điểm chụp ảnh đẹp nhất của xã. Rất nhiều khách du lịch ở tỉnh khác hay khách Tây đều đến nơi này chụp ảnh. Ai cũng khen tằm hương nơi đây màu sắc đẹp, bày trí sáng tạo.



Khu trưng bày triển lãm làm tằm hương Quảng Phú Cầu có tạo hình đẹp mắt.

Chuyến làng nghề làm tằm hương quả thực đem đến nhiều trải nghiệm thú vị cho tôi và những du khách khác. Với những ai yêu thích màu sắc tằm hương thì có thể không cần phải đến tận xứ Huế mà ngay gần trung tâm Thủ đô cũng có một làng nghề làm hương lâu đời mang đến những giá trị, vẻ đẹp độc đáo cho cuộc sống này.

Có thể nói, du lịch làng nghề truyền thống là một trong những hướng đi không phải mới nhưng vẫn cần được đầu tư và làm mới nhiều hơn nữa. Khu vực ngoại thành Hà Nội có rất nhiều các làng nghề truyền thống đặc sắc. Ngoài tằm hương Quảng Phú Cầu, còn có làng gốm Bát Tràng, làng nón Chuông Thanh Oai, làng tò he Xuân La Phú Xuyên, làng mây tre đan Chương Mỹ... Nếu có chiến lược phát triển và đầu tư hiệu quả thì những khu vực này không chỉ thúc đẩy kinh tế, tạo công ăn việc làm cho bà con địa phương mà còn là địa chỉ để làm du lịch trải nghiệm, thu hút nhiều khách du lịch ghé thăm, cảm nhận các giá trị văn hóa và mua sắm những hàng hóa đặc trưng của làng nghề, của địa phương, vùng miền....



Vẻ đẹp của tằm hương Quảng Phú Cầu sẽ được nhiều du khách nhớ đến khi tham quan trải nghiệm.

TRÀ VINH:

HỖ TRỢ XÂY DỰNG THƯƠNG HIỆU YẾN SÀO

Thanh Hoa



Nhãn hiệu dùng để nộp đơn đăng ký nhãn hiệu chứng nhận cho sản phẩm yến sào của tỉnh Trà Vinh

Trà Vinh có nhiều điều kiện thuận lợi để nuôi chim yến như: thời tiết khá ôn hòa, nhiệt độ không cao (24-26 độ), mát mẻ, độ ẩm trung bình 80-85%/năm, ít bị ảnh hưởng bởi bão, lũ, lượng mưa trung bình từ 1.400-1.600 mm; địa hình dạng thấp, kết hợp với hệ thống sông ngòi, kênh rạch chằng chịt, với diện tích đất nông nghiệp (chủ yếu là trồng lúa) chiếm khoảng 74% quỹ đất, có nhiều côn trùng bay, các loại rầy,... mang đến nguồn thức ăn dồi dào cho chim yến; môi trường trong lành, không gian rộng là điều kiện tốt cho việc nuôi chim yến của tỉnh Trà Vinh.

Giai đoạn 2013-2017 toàn tỉnh có khoảng 48 nhà yến với tổng diện tích sử dụng nuôi chim yến trên 4.525 m² với số lượng bình quân đàn ước đạt trên 38.000 cá thể yến, trong đó thành phố Trà Vinh (17 nhà yến), huyện Châu Thành (05 nhà yến), huyện Duyên Hải (09 nhà yến), thị xã Duyên Hải (05 nhà yến), huyện Cầu Ngang (01 nhà yến), huyện Trà Cú (04 nhà yến), huyện Cầu Kè (01 nhà yến), huyện Càng Long (04 nhà yến), huyện Tiểu Cần (02 nhà yến).

Nghề nuôi chim yến ở Trà Vinh trong những năm gần đây đang phát triển ổn định, mang lại hiệu quả kinh tế đáng kể cho người dân. Sản phẩm Yến sào hứa hẹn sẽ là sản phẩm mang lại nguồn thu đáng kể cho Trà Vinh trong tương lai gần, cùng các mặt hàng như trái cây, nghêu... tiếp tục đưa giá trị Việt bay xa. Các ban ngành chức năng của tỉnh cũng đã và đang tăng cường triển khai nhiều chính sách nhằm hỗ trợ để sản phẩm yến sào không chỉ phát triển bền vững, mà còn vươn xa đến với thị trường quốc tế.

Năm 2021, tổng số hộ nuôi chim yến của tỉnh đạt khoảng trên 300 hộ, trải đều trên 9 thành phố, thị xã, huyện của tỉnh. Giá bán Yến Sào Trà Vinh hiện nay giao động trong khoảng 22-24 triệu đồng/kg tùy thời điểm (đối với yến sào thô). Hoạt động nuôi chim yến đem lại lợi nhuận tương đối cao cho người dân Trà Vinh; theo phương án đầu tư 5 năm, sau 5 năm thì mỗi nhà yến sẽ đạt mức lợi nhuận khoảng 480 triệu đồng/hộ/năm, hoạt động nuôi chim yến đem lại tổng lợi nhuận cho tỉnh Trà Vinh khoảng 144 tỷ/năm.

Bên cạnh việc đem lại các giá trị về mặt kinh tế thì hiện nay nghề nuôi chim yến của tỉnh Trà Vinh đang phải đối mặt với một số khó khăn, thách thức.

Nuôi chim yến chưa xây dựng kế hoạch sản xuất theo ngành hàng, chưa xây dựng thương hiệu cho sản phẩm, chưa có giá trị xuất khẩu cao vì chủ yếu xuất thô. Thiếu hoặc không nghiên cứu đầy đủ về khí hậu, thời tiết, vùng sinh thái và tập tính của loại chim yến nhà. Do đó dẫn đến tình trạng xây nhà xong nhưng chim yến không về làm tổ, hoặc ở những vùng có khí hậu mùa đông lạnh, nhiệt độ thấp làm chim yến chết.

Việc gây nuôi còn mang tính tự phát, phong trào, chưa có định hướng phát triển dài hạn. Do vậy, việc quản lý an toàn dịch bệnh, an toàn cho người còn chưa được đảm bảo. Chưa có quy định về điều kiện chuồng trại phù hợp với tập tính, việc quản lý, kiểm soát số lượng chim yến gây nuôi và sản lượng sản phẩm còn chưa chặt chẽ.

Việc mua, bán, thương mại sản phẩm tổ yến còn chưa có thị trường ổn định, nhiều khi bị ép giá; việc đầu tư vào khâu chế biến còn chưa được chú trọng, chưa có tiêu chuẩn sản phẩm đối với mặt hàng này, nhiều sản phẩm chủ yếu xuất khẩu dưới dạng sản phẩm thô nên giá trị chưa cao. Vấn đề dịch bệnh chưa được nghiên cứu, kiểm soát nên cũng tiềm ẩn nhiều nguy cơ gây mất an toàn sinh học, dịch bệnh cho động vật và sức khỏe con người.

Nhằm từng bước khắc phục những hạn chế trên, Sở Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn Trà Vinh đã nghiên cứu, xây dựng các nội dung quy định khu vực không được phép chăn nuôi, vùng nuôi chim yến và chính sách hỗ trợ di dời cơ sở chăn nuôi trên địa bàn tỉnh Trà Vinh. Hội đồng nhân dân tỉnh Trà Vinh (Khóa X – Kỳ họp thứ 3) đã ban hành Nghị quyết số 19/2021/NQ-HĐND ngày 09/12/2021, quy



Hội nghị lấy ý kiến về NHCN “Yến sào Trà Vinh”

định khu vực không được phép chăn nuôi, vùng nuôi chim yến và chính sách hỗ trợ di dời cơ sở chăn nuôi trên địa bàn tỉnh Trà Vinh (Nghị quyết số 19). Việc ban hành Nghị quyết số 19 có những tác động tích cực đối với hoạt động nuôi chim yến của tỉnh, góp phần hình thành các mô hình nuôi tập trung, phát triển các chuỗi sản xuất – chế biến – tiêu thụ, cung cấp cho thị trường các sản phẩm có chất lượng, mang lại hiệu quả kinh tế cao cho người nuôi và phát triển bền vững hoạt động nuôi chim yến; đem hoạt động nuôi chim yến trên địa bàn tỉnh đi vào nề nếp, có định hướng.

Sản phẩm yến sào của tỉnh Trà Vinh đã khẳng định được uy tín và chất lượng của sản phẩm, đặc biệt tỉnh Trà Vinh đã có các chính sách về quy hoạch vùng nuôi trong thời gian tới, nhằm xây dựng các khu vực nuôi tập trung, từng bước nâng cao chất lượng, giá trị của sản phẩm. Tuy vậy, cho đến nay sản phẩm này vẫn chưa được bảo hộ quyền SHTT chung cho toàn tỉnh Trà Vinh, khiến cho giá cả sản phẩm chưa thật sự tương xứng với chất lượng và giá trị. Việc tăng cường xây dựng thương hiệu cho sản phẩm yến sào của tỉnh sẽ góp phần nâng cao danh tiếng của sản phẩm, được người tiêu dùng biết đến rộng rãi, nâng cao giá trị kinh tế và tiếp cận được đa dạng thị trường trong và ngoài nước.

Được sự ủng hộ giúp đỡ và phối hợp của Sở KH-CN, cùng các ban ngành địa phương, Công ty TNHH Nghiên cứu và Đầu tư S&D đã tiến hành Khảo sát, đánh giá thực trạng nuôi và kinh doanh yến sào trên địa bàn tỉnh Trà Vinh, thu thập các tài liệu, báo cáo, để tài khoa học đã nghiên cứu liên quan đến sản phẩm yến sào: danh tiếng, các tiêu chí đặc trưng, quy trình kỹ thuật và thương mại hóa sản phẩm yến sào,... Đánh giá tình hình nuôi và kinh doanh yến sào Trà Vinh; Quy trình kỹ thuật nuôi yến sào của tỉnh Trà Vinh; Các tiêu chí đặc



Hoạt động nuôi chim yến của Trà Vinh có sự phát triển nhanh chóng.

trung của sản phẩm yến sào Trà Vinh, làm cơ sở cho việc xây dựng Bộ tiêu chí sản phẩm mang NHCN “Trà Vinh” cho sản phẩm yến sào. Đánh giá, xác định vùng nuôi và kinh doanh sản phẩm yến sào mang NHCN.

Đơn vị chủ trì cũng đã tiến hành thủ tục xin phép UBND tỉnh Trà Vinh cho phép sử dụng tên địa danh “Trà Vinh” để đăng ký bảo hộ NHCN và xác nhận Bản đồ địa lý vùng sản xuất sản phẩm, xây dựng dự thảo 02 Bộ tiêu chí cho 02 loại sản phẩm là yến sào thô và yến sào tinh chế. Ngày 25 tháng 10 năm 2023, UBND tỉnh Trà Vinh đã có văn bản số 4789/UBND-CN XD về việc cho phép sử dụng tên địa danh “Trà Vinh” để đăng ký bảo hộ nhãn hiệu chứng nhận cho sản phẩm yến sào của tỉnh Trà Vinh và Ủy quyền Giám đốc Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Trà Vinh xác nhận bản đồ vùng sản xuất sản phẩm mang NHCN “Yến sào Trà Vinh”. Đồng thời đã tiến hành nộp Hồ sơ đăng ký nhãn hiệu ngày 25/12/2023 với Cục sở hữu trí tuệ.

Kỳ vọng, trong thời gian sắp tới, Yến sào Trà Vinh sẽ phát triển ổn định, bền vững hơn nữa, sẽ mở mang các nhà máy chế biến, góp phần giải quyết việc làm cho lao động nông thôn và tạo ra giá trị gia tăng cao, đóng góp nhiều vào ngân sách của địa phương.



YÊN SƠN:

ĐIỂM SÁNG PHÁT TRIỂN SẢN PHẨM OCOP

Hoàng Yến

Huyện Yên Sơn (tỉnh Tuyên Quang) đang khẳng định vị thế dẫn đầu trong tỉnh về phát triển sản phẩm OCOP (Mỗi xã một sản phẩm) với 68 sản phẩm được công nhận, mang lại những dấu ấn tích cực cho ngành nông nghiệp địa phương.



Thành quả này xuất phát từ sự quan tâm, chỉ đạo quyết liệt của các cấp chính quyền, cùng sự phối hợp chặt chẽ giữa các cơ quan, đơn vị và người dân. Các chính sách ưu đãi, hỗ trợ từ nhà nước đã tạo động lực cho doanh nghiệp đầu tư vào lĩnh vực nông nghiệp, thúc đẩy sự phát triển của sản phẩm OCOP.

Trao đổi với phóng viên, ông Tạ Văn Tình, Trưởng phòng Nông nghiệp và PTNT huyện Yên Sơn, cho biết: Khi triển khai Chương trình mỗi xã một sản phẩm (OCOP), UBND huyện tập trung chỉ đạo Phòng Nông nghiệp và PTNT phối hợp với các cơ quan, đơn vị, các tổ chức chính trị - xã hội thực hiện tốt việc tuyên truyền nâng cao nhận thức cho đội ngũ cán bộ quản lý từ huyện đến xã hiểu rõ về Chương trình OCOP. Trên cơ sở đó, lồng ghép các chương trình công tác, lĩnh vực ngành, đơn vị tuyên truyền thường xuyên, sâu rộng bằng nhiều hình thức trong nhân dân để người dân biết, hiểu và tham gia chương trình.

Cùng với đó, huyện đã lồng ghép nhiều nguồn vốn để tiêu chuẩn hóa

Nhiều hộ nông dân chuyển hướng sang cung cấp các sản phẩm đủ tiêu chuẩn VietGAP để nâng cao chất lượng.

các sản phẩm chủ lực, xây dựng nhãn hiệu, tem truy xuất hàng hóa, bao bì sản phẩm. Đến nay, Yên Sơn đã có 49 sản phẩm được chuẩn hóa, bước đầu các sản phẩm có chỗ đứng trên thị trường trong và ngoài tỉnh. Đặc biệt, Yên Sơn có nhiều sản phẩm có tiềm năng OCOP, các sản phẩm đa dạng về chủng loại, mẫu mã. Trong khi đó, người dân và chủ thể mong muốn được chuẩn hóa sản phẩm, các chủ thể nhận thức được việc này nên khi triển khai gặp nhiều thuận lợi.

Hàng năm, huyện xây dựng kế hoạch, giao chỉ tiêu kế hoạch cho các xã, chỉ đạo các xã hỗ trợ chủ thể xây dựng các vùng nguyên liệu, cơ sở sản xuất đóng gói, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, có tem truy xuất nguồn gốc...; cuối năm tham gia đánh giá phân hạng. Đến hết năm 2023, Yên Sơn có 68 sản phẩm được công nhận OCOP; dẫn đầu các huyện, thành phố ở Tuyên

Quang về số lượng sản phẩm OCOP.

Ông Tình chia sẻ, giờ đây, Chương trình OCOP đã giúp cho các chủ thể sản phẩm hiểu biết và tuân thủ đúng các quy định của pháp luật về sản xuất theo các tiêu chuẩn, quy chuẩn (VietGAP, hữu cơ...); điều kiện an toàn thực phẩm; bảo vệ môi trường; sử dụng bao bì, nhãn hiệu đúng quy định. Biết phát huy sức mạnh cộng đồng, phát huy những giá trị tiềm năng, lợi thế vùng miền trong tổ chức sản xuất và phát triển sản phẩm, tạo ra nguồn sản phẩm phong phú, đảm bảo về chất lượng, tạo việc làm ổn định, tăng thu nhập cho người lao động tại địa phương, góp phần thiết thực vào thực hiện Chương trình mục tiêu quốc gia xây dựng NTM.

Các cơ sở có sản phẩm được đánh giá, phân hạng OCOP thực hiện xây dựng quy trình sản xuất gắn với đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm và bảo vệ môi



Sau khi đạt OCOP 3 sao, sản phẩm bưởi đường Chiêu Yên có tem, nhãn mác, có thương hiệu nên dễ bán hơn.

trường theo quy định. Quy trình sản xuất phải được xây dựng từ khâu nguyên liệu đầu vào đến quá trình sơ chế, chế biến, bao gói, bảo quản và xuất bán ra thị trường; từng công đoạn phải mô tả chi tiết, cụ thể các nội dung, yêu cầu bắt buộc thực hiện để có kết quả đầu ra sản phẩm đảm bảo chất lượng.

NÂNG TẦM GIÁ TRỊ SẢN PHẨM

Sản phẩm OCOP tại Yên Sơn không chỉ phong phú về loại hình mà còn đảm bảo chất lượng thông qua quy trình đánh giá và chuẩn hóa nghiêm ngặt.

Ông Trần Giang Nam, Phó Giám đốc HTX Nông nghiệp Quyết Tiến (xã Chiêu Yên), cho biết, HTX thành lập 3 năm nay, lĩnh vực hoạt động chính là phát triển cây ăn quả gồm: bưởi Soi Hà, bưởi Đường, bưởi Cát Quế, bưởi Diển với diện tích 40 ha. Để nâng cao chất lượng, giá trị sản phẩm, năm 2022, HTX chuyển sang trồng theo phương thức hữu

cơ, đồng thời triển khai Chương trình OCOP. Khi triển khai, được địa phương hỗ trợ nhãn mác, bao bì, tem truy xuất nguồn gốc, hỗ trợ kinh phí lập hồ sơ.

Cuối năm 2022, sản phẩm bưởi đường Chiêu Yên đạt OCOP 3 sao. Sau khi được công nhận, bưởi có tem mác, có thương hiệu nên dễ bán hơn. Giờ đây, các thành viên đi vào sản xuất theo phương thức hữu cơ, thay đổi hướng canh tác so với trước kia. Thời gian tới, HTX sẽ học hỏi thêm kỹ thuật chăm sóc, để làm sao quả bưởi đảm bảo chất lượng, chuẩn hóa thùng hộp, bao bì, nhãn mác.

Sản phẩm Trà Ngọc Thủy cấp đông của Hợp tác xã Dịch vụ SXNN Sứ Anh (xã Mỹ Bằng) mới đây được đưa vào Sách vàng Sáng tạo Việt Nam. Đây là lần đầu tiên Tuyên Quang có sản phẩm được bình chọn, đưa vào Sách vàng Sáng tạo Việt Nam. Anh Nguyễn Công Sứ,

Giám đốc HTX tâm sự, HTX có 7 sản phẩm được công nhận OCOP, trong đó có 4 sản phẩm 4 sao, 3 sản phẩm 3 sao. Sau khi được chứng nhận OCOP, cơ hội tiếp cận thị trường cũng lớn hơn, tiêu thụ dễ dàng hơn; giá trị được nâng lên khoảng 10% so với trước đây.

Đánh giá về sản phẩm OCOP, ông Nguyễn Thế Giang, Phó chủ tịch UBND tỉnh Tuyên Quang, cho biết, Chương trình OCOP đã làm thay đổi căn bản nhận thức của người dân, của chủ thể về tổ chức sản xuất nông nghiệp hàng hoá, xác định rõ vai trò của liên kết sản xuất, phát huy hiệu quả sức mạnh cộng đồng, trí tuệ bản sắc địa phương để tạo ra nguồn sản phẩm phong phú hơn, đảm bảo về chất lượng, tạo việc làm ổn định, tăng thu nhập cho người lao động tại địa phương, góp phần thiết thực vào thực hiện Chương trình mục tiêu quốc gia xây dựng NTM.

OCOP - MỖI XÃ MỘT SẢN PHẨM

➔ **NÂNG CAO NHẬN THỨC VÀ TRÁCH NHIỆM VỀ TIÊU CHUẨN SẢN XUẤT**

Chương trình OCOP đã không chỉ góp phần nâng cao giá trị sản phẩm mà còn tạo ra sự thay đổi tích cực về cách thức sản xuất và kinh doanh trong ngành nông nghiệp địa phương, đồng thời nâng cao nhận thức và trách nhiệm về tiêu chuẩn sản xuất, an toàn thực phẩm và bảo vệ môi trường.

Theo ông Tình, bên cạnh kết quả đạt được, Chương trình OCOP còn gặp nhiều khó khăn như: các chủ thể chưa chủ động trong việc xây dựng thương hiệu, chưa được tiếp cận những tiêu chuẩn, quy chuẩn về mẫu mã sản phẩm, chất lượng hàng hóa, tiêu chuẩn sản xuất. Mới phát triển theo bề rộng, chưa phát triển theo chiều sâu. Quá trình chuyển hóa sản xuất thông thường sang VietGAP và nông nghiệp hữu cơ cần có thời gian nên các sản phẩm chưa thể hoàn thiện về chất lượng cũng như về sản lượng. Gần đây, các mặt hàng nông sản giá bán thấp, bấp bênh nên việc tiêu thụ gặp khó khăn.

Thời gian tới, huyện tiếp tục chuẩn hóa các sản phẩm đầu vào, thực hiện theo tiêu chuẩn, quy chuẩn, sản phẩm sạch, sản phẩm hữu cơ. Linh hoạt thay đổi mẫu mã, bao bì, tạo tiện ích trong quá trình sử dụng; tuyên truyền tập huấn, hỗ trợ để đưa sản phẩm vào siêu thị cũng như những như các thị trường lớn hơn.

Tổ chức tập huấn, hướng dẫn các chủ thể sản phẩm OCOP, lập phương án phát triển sản xuất, kinh doanh đảm bảo đạt hiệu quả cao nhất; liên kết sản xuất theo chuỗi giá trị; thực hiện các quy trình sản xuất tiên tiến, đảm bảo an toàn thực phẩm, phát triển ổn định, bền vững; đào tạo, tập huấn về kỹ năng xúc tiến thương mại và nâng cao năng lực cạnh tranh cho doanh nghiệp nhỏ và vừa, hợp tác xã, tổ hợp tác, các hộ sản xuất trên địa huyện.

Tập trung kiểm tra, hướng dẫn nâng cao chất lượng sản phẩm đầu ra, cải tiến nhãn mác, mẫu mã, bao bì... các sản phẩm đã được chứng nhận OCOP để tiếp tục nâng hạng trong giai đoạn 2021- 2025. Hướng dẫn khảo sát, đánh giá hiện trạng

sản phẩm, xây dựng phiếu đăng ký sản phẩm; xây dựng và tổ chức thực hiện phương án sản xuất kinh doanh đảm bảo hiệu quả; hỗ trợ tư vấn lập hồ sơ và tổ chức đánh giá, phân hạng sản phẩm OCOP theo quy định.

Cùng với đó, tham gia các hội chợ xúc tiến thương mại nông nghiệp, giới thiệu sản phẩm OCOP Yên Sơn tại các hội nghị, nơi có hoạt động thương mại, giao lưu văn hóa, du lịch. Phối hợp với các sở, ngành xây dựng các trung tâm, cửa hàng giới thiệu và bán sản phẩm OCOP tại các khu du lịch, khu dân cư, tại các siêu thị, chợ truyền thống, trung tâm hành chính.

Mặc dù, vẫn còn những thách thức cần giải quyết, như việc chưa chủ động trong việc xây dựng thương hiệu và tiếp cận các tiêu chuẩn sản xuất mới, Yên Sơn đang tiếp tục nỗ lực để cải thiện và nâng cao chất lượng sản phẩm, mở rộng thị trường và tăng cường sức cạnh tranh.



Sản phẩm Trà Ngọc Thủy cấp đông của Hợp tác xã Dịch vụ SXNN Sử Anh Sau khi được chứng nhận OCOP, cơ hội tiếp cận thị trường cũng lớn hơn, tiêu thụ dễ dàng hơn; giá trị được nâng lên khoảng 10% so với trước đây.



Hết năm 2023, huyện Yên Sơn dẫn đầu các huyện, thành phố về số lượng OCOP với 68 sản phẩm.

Đồng Hới ưu tiên phát triển sản phẩm OCOP chủ lực

Hương Trà

OCOP ĐỒNG HỚI KHẲNG ĐỊNH VỊ THẾ

Sau hơn 5 năm triển khai, đến nay, Đồng Hới đã có 17 sản phẩm OCOP được công nhận đạt từ 3-4 sao; trong đó, có 14 sản phẩm 3 sao và 3 sản phẩm 4 sao. Nhiều sản phẩm sau khi công nhận đạt chuẩn OCOP thì thị trường tiêu thụ ngày càng được mở rộng và doanh số bán ra ngày càng tăng, góp phần nâng cao lợi nhuận cho các chủ thể. Các sản phẩm OCOP mang tính đặc sản riêng có từ thủy hải sản đạt tiêu chuẩn 4 sao như của Công ty TNHH thương mại dịch vụ Mai Thịnh (Công ty Mai Thịnh); các loại hải sản khô, tươi của Hợp tác xã (HTX) Sản xuất kinh doanh dịch vụ, chế biến thủy sản Long Tám. Một số sản phẩm OCOP cùng chủng loại, như khoai deo Linh Huệ của Công ty TNHH Linh Huệ từ 3 sao thăng hạng 4 sao cũng “sánh vai” cùng các sản phẩm của địa phương khác.

Theo lời chia sẻ của chị Trương Thị Huệ (Công ty TNHH Linh Huệ), sau khi đầu tư công nghệ hiện đại để sản xuất khoai deo bảo đảm tiêu chuẩn, chất lượng và an toàn thực phẩm, công ty đã sản xuất 3-4 tấn khoai thành phẩm/tháng, đáp ứng nhu cầu của khách hàng trong và ngoài tỉnh; giải quyết việc làm cho 15 lao động, với mức thu nhập 6,5 triệu đồng/tháng/người.

Nhìn chung các sản phẩm OCOP trên địa bàn Đồng Hới đã nhanh chóng khẳng định vị thế, được thị trường đón nhận tích cực, giúp người nông dân mở rộng quy mô sản xuất, tăng giá trị sản phẩm, từ đó góp phần chuyển dịch cơ cấu kinh tế, nâng cao thu nhập, đời sống của nhân dân. Qua chương

Mặc dù TP. Đồng Hới (Quảng Bình) đã có nhiều cố gắng và đạt được một số kết quả tích cực trong triển khai thực hiện chương trình “Mỗi xã một sản phẩm” (OCOP), tuy nhiên vẫn còn bộc lộ một số hạn chế, các sản phẩm chưa tương xứng với tiềm năng, thế mạnh vốn có. Vì vậy, thành phố sẽ ưu tiên hỗ trợ đối với việc phát triển các sản phẩm OCOP mới là các sản phẩm chủ lực, đặc sản truyền thống của địa phương.



TP. Đồng Hới tạo mọi điều kiện để các sản phẩm OCOP tiếp cận gần hơn với người tiêu dùng.

trình “Mỗi xã một sản phẩm”, đã có nhiều mô hình hay, cách làm hiệu quả, sáng tạo bứt phá đi lên, góp phần nâng cao chất lượng, giá trị sản phẩm nông nghiệp của thành phố.

Anh Trần Mạnh Thịnh, Giám đốc Công ty Mai Thịnh cho biết, cùng với các sản phẩm hải sản khác, sản phẩm “cá chình thăng hoa” của công ty là kết quả của sự liên kết từ đầu vào đến đầu ra, tạo thành chuỗi liên kết chặt chẽ giữa người nông dân-doanh nghiệp và thị trường. Sản phẩm cá chình được chế biến từ cá chình nguyên con, cắt thành lát, ướp các loại gia vị phù hợp và sấy bằng công nghệ

“làm khô lạnh” để thuận tiện trong quá trình vận chuyển, cũng như giữ được chất lượng của sản phẩm.

Sản phẩm OCOP 4 sao “Cá chình thăng hoa” cũng được khách hàng đánh giá, sớm hay muộn cũng sẽ tiếp cận với nhiều đối tượng các khách hàng, trở thành món ăn không thể thiếu trong bữa ăn hàng ngày cũng như là món ăn đặc biệt tại các bữa tiệc trong các nhà hàng, khách sạn trên địa bàn và các địa bàn lân cận.

Hiện, Công ty Mai Thịnh cung cấp ra thị trường bình quân 10 tấn hải sản các loại/tháng; giải quyết việc làm cho 10 lao động thường xuyên, tạo việc làm cho 50 lao

động mùa vụ là các hộ gia đình, các đoàn viên, thanh niên trên địa bàn toàn tỉnh với mức thu nhập 7 triệu đồng/tháng.

ĐẶC SẢN CỦA ĐỊA PHƯƠNG "LÊN NGÔI"

Theo ông Nguyễn Xuân Bình, Phó trưởng Phòng Kinh tế TP. Đồng Hới, để đẩy mạnh triển khai chương trình OCOP, thời gian qua, thành phố đã thường xuyên tổ chức các lớp bồi dưỡng cập nhật kiến thức, thông tin về chương trình OCOP cho đội ngũ cán bộ quản lý điều hành cấp xã, phường và các chủ thể tham gia chương trình; xây dựng kế hoạch, phát triển và nâng cao chất lượng sản phẩm; tập huấn các nội dung và quy trình đánh giá, phân hạng sản phẩm OCOP hỗ trợ cho cán bộ quản lý, điều hành để tuân thủ quy trình đánh giá, phân hạng sản phẩm đạt hiệu quả, chất lượng, rõ ràng, minh bạch.

Nhờ đó, thành phố vừa có thêm 3 sản phẩm OCOP mới của HTX Nông nghiệp số Quảng Bình, gồm: Chả gà nắm hương, ram bò Luyên Huệ và bánh biscotti lá gai, được xem là các "mỹ vị" được người tiêu dùng ưa chuộng.

"Các sản phẩm vừa đạt tiêu chuẩn OCOP của HTX hiện nay, ngoài sự cố gắng của mỗi cá nhân chủ thể còn được sự hỗ trợ nhiệt tình của cán bộ thành phố trong suốt quá trình hoàn thiện các thủ tục, hướng dẫn hồ sơ tham gia đánh giá phân hạng. HTX sẽ tiếp tục giữ vững thương hiệu và nâng cao chất lượng sản phẩm để có thể cạnh tranh bền vững trên thị trường", Giám đốc HTX Nông nghiệp số Quảng Bình Ngô Thị Huệ cho hay.

Tuy nhiên, theo đánh giá chung, các giải pháp hỗ trợ đối với chủ thể của các sản phẩm OCOP vẫn chưa



Sản phẩm "Cá chình thăng hoa" bảo quản bằng công nghệ "làm khô lạnh".

thực sự được quan tâm, đặc biệt là để nâng cao về năng lực quản trị, chế biến và thương mại sản phẩm. Ngoài ra, quy mô sản phẩm OCOP của các chủ thể còn khiêm tốn, công tác xúc tiến thương mại còn manh mún, thiếu tính đồng bộ, chưa tạo được điểm nhấn nổi trội, đặc sắc để tạo dựng hình ảnh, giá trị thương mại, thay đổi nhận thức của người tiêu dùng đối với sản phẩm và thương hiệu OCOP của thành phố...

Theo Chủ tịch UBND TP. Đồng Hới Hoàng Ngọc Đan, nhằm sớm nâng cao hiệu quả, gia tăng về số lượng, chất lượng các sản phẩm OCOP gắn với lợi thế của từng địa phương, Đồng Hới sẽ đẩy mạnh hoạt động đánh giá, công bố và kiểm tra chất lượng sản phẩm. Đồng thời, thành phố sẽ tăng cường công tác đào tạo, tập huấn nâng cao năng lực quản trị, marketing cho các cán bộ quản lý, điều hành của các doanh nghiệp, HTX, các cơ sở/hộ sản xuất; chú trọng đào tạo kỹ năng làm nông nghiệp cho thanh niên, đào tạo lao động gắn với nhu cầu sản xuất sản phẩm OCOP; quan tâm công tác xúc tiến thương mại, quảng bá, tăng cường kết nối sản

phẩm OCOP với các sàn thương mại điện tử...

"Và để những đặc sản OCOP của địa phương "lên ngôi", có chỗ đứng trên thị trường, ngoài những nỗ lực trên, thành phố tiếp tục thực hiện tốt việc hỗ trợ kinh phí cho các cơ sở sản xuất tham gia chương trình OCOP, đặc biệt là hỗ trợ phát triển các sản phẩm mới là các sản phẩm chủ lực, đặc sản truyền thống của các địa phương; khuyến khích các cơ sở sản xuất mở rộng quy mô sản xuất và ứng dụng máy móc thiết bị, công nghệ mới trong sản xuất, chế biến và bảo quản sản phẩm...", Chủ tịch UBND TP. Đồng Hới Hoàng Ngọc Đan khẳng định thêm.

TP. Đồng Hới phấn đấu xây dựng được chuỗi giá trị theo hướng kinh tế tuần hoàn, OCOP xanh gắn với vùng nguyên liệu ổn định, trong đó ưu tiên các sản phẩm OCOP đã được đánh giá và phân hạng; có ít nhất 30% chủ thể OCOP tham gia vào các kênh bán hàng hiện đại; có ít nhất 2 điểm giới thiệu và bán sản phẩm OCOP trên địa bàn thành phố; xây dựng và vận hành hiệu quả hệ thống cơ sở dữ liệu, số hóa 100% hồ sơ, tài liệu sản phẩm OCOP được đánh giá phân hạng sản phẩm.

Chàng trai Mường giàu nghị lực vươn lên thoát nghèo

Nguyễn Minh Đức bộc bạch, lúc đầu cháu nghỉ học ở nhà cũng chán, có trồng cây rau, hay khoai, sắn cũng phải một vài tháng mới có thu hoạch, nên xin mẹ cho đi Hà Nội tìm kiếm công việc làm và để xem có nghề dịch vụ gì phù hợp sẽ theo học. Và thời gian phục vụ tại nhà hàng, cháu đã học được cách pha chế thành thạo các loại cafe như: cafe đen, cafe nâu, cafe sữa chua, cafe bạc siu....

Có nghề trong tay, Đức về quê thuê địa điểm bán cafe tại xã Vân Hoà. Nhưng trừ tiền thuê quán xá, lời lãi không còn được bao nhiêu, Đức quyết định trở về nhà vay vốn chăn nuôi bò thịt. Lúc cao điểm trong nhà anh cũng có tới gần chục con bò, bên cạnh đó còn nuôi thêm gà lợn, kết hợp trồng rau, hoa màu phục vụ sinh hoạt. Nhờ vậy mà đời sống gia đình anh được cải thiện. Căn nhà mái bằng kiên cố mà hai mẹ con anh đang ở và các vật dụng có giá trị trong nhà như ti vi, tủ lạnh, xe máy.. cũng từ kết quả chăn nuôi gia súc, gia cầm mà mua sắm được.

Phát huy lợi thế nhà mình ở cạnh trục đường giao thông, Nguyễn Minh Đức lại tiếp tục trồng cây, nhặt đá núi mang về, tạo nên khu vườn sinh vật cảnh, làm quán cafe vườn để tranh thủ bán vào các buổi tối, phục vụ thanh niên và người dân trong bản.

Lần đầu tiên tại vùng quê bản Mường, xóm Quýt, xã Yên Bài heo hút dưới chân núi Ba Vì, người dân địa phương và khách qua lại có dịp được thưởng thức hương vị thơm ngon độc đáo của các loại cafe Hà thành do anh pha chế. Cafe ngon ai uống cũng hài lòng, nhiều khách ở các nhà nghỉ Resort trên địa bàn cũng tới thưởng thức và còn đặt hàng mang về.

Cứ như vậy, ban ngày chàng trai Mường Nguyễn Minh Đức đi làm

Trường Sơn

Bà Nguyễn Thị Tiến, gần 70 tuổi, người dân tộc Mường, xóm Quýt, xã Yên Bài kể lại, cách đây vài chục năm, gia đình nhà bà thuộc diện hộ nghèo nhất xã. Vợ chồng bà sinh được 03 người con, 02 gái 01 trai, chồng già yếu đã mất, một mình bà bươn chải kiếm sống nuôi 03 con nhỏ. Đức là con trai út, khi hai chị đi lấy chồng, Đức còn đang học lớp 09. Vì nhà quá nghèo, thương mẹ nên Đức nghỉ học ở nhà để phụ giúp mẹ lo toan cuộc sống gia đình...



Nguyễn Minh Đức giới thiệu về con gà 9 cựa của gia đình



Nguyễn Minh Đức và Phó trưởng Trạm Khuyến nông xã Yên Bài

đồng, làm thuê, giúp mọi người cắt tỉa cây cảnh, tối về anh lại bán cafe. Anh còn chịu khó sưu tầm khá nhiều loại cây cảnh độc đáo ở mọi nơi mang về nhân giống, tạo nên sự hấp dẫn, lạ mắt đối với khách vãng lai, kể cả người dân trong bản làng tới uống cafe ngắm cảnh, ai có nhu cầu mua cây Đức cũng bán lại. Giống chuối tây cây cao to, lá xanh, buồng to quả thơm ngon ngọt hiện nay tại nhà anh và cả bản đang trồng cũng là do Đức đi tham quan du lịch, mang cây giống từ dưới xuôi về nhà trồng. Dân bản nhiều người yêu thích, đến xin cây giống, thế là nhân ra cả bản, mỗi buồng chuối bán rẻ cũng được cả trăm ngàn đồng.

Đặc biệt cách đây vài năm, Nguyễn Minh Đức đã cất công tìm kiếm đưa về một cặp gà 09 cựa, gợi nhớ lại truyền thuyết "Sơn Tinh-Thủy Tinh", gắn với Núi Tản Sơn Đà, Ba Vì quê hương, đến nay anh đã nhân giống, bán ra hàng trăm con gà 9 cựa độc đáo. Vào các dịp

lễ, Tết giá bán cao gấp đôi giống gà thông thường, hiện tại nhà anh cũng còn trên dưới trăm con gà giống loại này. Nguyễn Minh Đức mong muốn có người hợp tác đầu tư xây dựng trang trại nuôi gà 9 cựa, tạo ra thương hiệu, góp phần thu hút khách du lịch về với Núi Tản, Yên Bài, xóm Quýt quê anh, nơi có 02 cây Đa ngàn năm tuổi vừa được Nhà nước tổ chức công bố " Cây Di sản Việt Nam".

Nhờ ý chí quyết tâm nỗ lực phấn đấu trong lao động sản xuất, Nguyễn Minh Đức đã đưa gia đình anh vươn lên từng bước thoát nghèo. Anh vinh dự trở thành Đoàn viên ưu tú, vừa được Chi bộ xóm Quýt giới thiệu với Đảng bộ xã Yên Bài đưa đi học lớp cảm tình Đảng do Huyện ủy Ba Vì tổ chức. Tấm gương rèn luyện, trưởng thành trong lao động sản xuất của Nguyễn Minh Đức được đồng bào đoàn viên, thanh niên Bản Mường tin tưởng noi theo.

HẢI DƯƠNG:

CẨM GIÀNG PHẤN ĐẤU ĐẠT HUYỆN NÔNG THÔN MỚI NÂNG CAO

Nguyễn Hưng

Huyện Cẩm Giàng đã đạt tiêu chí về kinh tế khi có nhiều mô hình phát triển kinh tế nông nghiệp trong xây dựng huyện nông thôn mới nâng cao

Huyện Cẩm Giàng (Hải Dương) phấn đấu đạt huyện nông thôn mới nâng cao trong năm 2024.

Theo Phòng Nông nghiệp và Phát triển nông thôn Cẩm Giàng, đến cuối tháng 3 toàn huyện đã đạt 268 trên tổng số 285 lượt tiêu chí của xã nông thôn mới nâng cao, bình quân đạt 17,86 tiêu chí/xã. Cẩm Giàng đã đạt 5 trong số 9 tiêu chí trong xây dựng huyện nông thôn mới nâng cao. Đó là các tiêu chí: quy hoạch; thủy lợi và phòng chống thiên tai; điện; kinh tế; an ninh, trật tự, hành chính công. 4 tiêu chí chưa đạt là giao thông, văn hoá-y tế-giáo dục, môi trường, chất lượng môi trường sống.

Cẩm Giàng phấn đấu sẽ đạt huyện nông thôn mới nâng cao trong năm nay. Vì vậy, ngoài việc tất cả 15 xã phải đạt chuẩn xã nông thôn mới nâng cao, thời gian tới huyện tiếp tục nâng cấp, mở rộng các tuyến đường huyện, bảo đảm đầy đủ các hạng mục về an toàn giao thông. Đồng thời hoàn thiện tiêu chí thành phần giáo dục bằng việc xây dựng 3 trường THPT đạt chuẩn mức độ 2. Huyện tập trung thực hiện phân loại rác tại nguồn, xây dựng mô hình xử lý nước mặt ao, hồ...

Nghệ An thêm 10 xã đạt chuẩn nông thôn mới và nông thôn mới nâng cao

Xuân Hoàng

Một góc nông thôn mới ở huyện Hưng Nguyên, Nghệ An.

Phó Chủ tịch UBND tỉnh Nghệ An Nguyễn Văn Đệ vừa ký quyết định công nhận thêm 4 xã đạt chuẩn nông thôn mới và 6 xã đạt chuẩn nông thôn mới nâng cao.

UBND tỉnh vừa ban hành Quyết định số 616/QĐ-UBND về việc công nhận 4 xã đạt chuẩn nông thôn mới và Quyết định số 617/QĐ-UBND về việc công nhận 6 xã đạt chuẩn nông thôn mới nâng cao.

4 xã vừa cán đích nông thôn mới gồm: Thanh Đức, Thanh Thịnh, Thanh Khê và Thanh Tùng của huyện Thanh Chương.

6 xã đạt chuẩn nông thôn mới nâng cao, gồm: Xã Hưng Thông (Hưng Nguyên); Hưng Nam, Xuân

Hoà (Nam Đàn); Thanh Tiên (Thanh Chương); Quỳnh Liên (thị xã Hoàng Mai) và xã Nghi Phú (thành phố Vinh).

Theo các quyết định, UBND tỉnh thưởng mỗi xã đạt chuẩn nông thôn mới một công trình phúc lợi trị giá 500 triệu đồng và thưởng mỗi xã đạt chuẩn nông thôn mới nâng cao một công trình phúc lợi trị giá 600 triệu đồng.

Như vậy, sau gần 13 năm thực hiện Chương trình mục tiêu Quốc gia xây dựng nông thôn mới, đến thời điểm này, Nghệ An đã có 317 xã đạt chuẩn nông thôn mới, 67 xã đạt chuẩn nông thôn mới nâng cao và 10 xã đạt chuẩn nông thôn mới kiểu mẫu.



VỀ HỘI AN ĂN BÁNH “PHU THÊ”

Tiên Sa



Trong những món bánh đặc sản Hội An (Quảng Nam), bánh phu thê luôn là tên bánh tuy dân dã nhưng có sức thu hút lớn với những du khách khi đặt chân đến phố cổ.

Hội An là một thành phố cổ cực kỳ nổi tiếng về văn hóa, ẩm thực, du lịch, làng nghề... tại Việt Nam, nơi du khách có thể thưởng thức những món ăn địa phương đặc trưng như Cao lầu, xí mại, hến trộn, chè bắp, mì Quảng và nhiều loại bánh đặc trưng, trong đó bánh phu thê Hội An tuy có vẻ ngoài không quá nổi bật nhưng được chế biến rất kỳ công, từ khâu chọn lọc nguyên liệu cho đến khi thành phẩm.

Bánh phu thê là một món bánh cổ truyền, có từ rất lâu ở Hội An và một số vùng miền khác được làm từ bột gạo, nhân bánh được làm từ đậu xanh, đường, dừa và một số gia vị khác. Bánh có vị ngọt, thơm và có độ dẻo, giòn vừa phải đã trở thành một phần không thể thiếu của văn hóa ẩm thực địa phương.

Bánh phu thê còn có tên gọi là bánh su sê, đây là một loại bánh được bán phổ biến ở những gánh hàng rong quen thuộc của Hội An. Bánh được làm từ bột lọc là chính, món bánh hấp dẫn này có màu vàng nhạt có lẫn chút dừa. Chính sự đơn giản này đã mang lại nét đặc trưng riêng biệt của nó, vừa dẻo của bột gạo lại thêm độ giòn sần sật, cùng chút ngọt dịu của vị đường mật, béo thơm của những sợi dừa mang đến cho thực khách

cảm giác thanh mát khi ăn mà không bị ngán, nhất là lúc sang hè.

Các bậc cao niên phố cổ kể rằng, khi phố cổ Hội An ngày xưa là một thương cảng sầm uất “trên bến dưới thuyền” với nhiều tàu buôn nước ngoài đến giao thương thì trước lúc người chồng xuống thương thuyền đi buôn ở phương xa, người vợ làm bánh “su sê” tặng chồng mang theo và thể rằng cho dù xa nhau nhưng lòng nàng vẫn luôn luôn chung thủy, trong trắng, đậm đà như chiếc bánh. Chồng cảm động đặt tên cho bánh là phu thê (vợ chồng).

Nhưng chẳng ngờ đến phương xa, người chồng thấy “ánh trăng tỏ quên ngọn đèn khuya” và không muốn quay về. Người vợ ở nhà biết tin liền làm bánh “phu thê” gửi cho chồng kèm theo hai câu thơ nhắn: “Từ ngày chàng bước xuống ghe / Sóng bao nhiêu đợt, bánh phu thê sáu bấy nhiêu”. Nhận được bánh và lời nhắn của vợ, người chồng hối hận liền tức tốc quay về, sau bao năm lang bạt thương hồ. Đó là chuyện ngày xưa. Còn ngày nay, để làm bánh phu thê, người dân phố cổ Hội An phải chọn loại gạo nếp hương, đem vo sạch, để ráo nước và xay thành bột. Sau đó, lọc lấy tinh bột nếp. Một ký gạo nếp thường chỉ lấy được 4 lượng tinh bột. Bột lọc đó lại đem xay cho thật nhuyễn rồi phơi hoặc sấy khô để qua hơn 10 ngày mới đem ra làm bánh.

Để tạo ra một chiếc bánh phu thê, người ta dàn mỏng bột lên khuôn, đặt nhân dừa, đậu xanh vào một đầu rồi đắp phần bột còn lại lên nhân, sau đó gói lá chuối lại theo hình khối tam giác và mang hấp cách thủy. Ngoài ra, trong các dịp cưới, hỏi, bánh phu thê được gói trong lá dừa hình hộp trông khá đẹp mắt được dùng để làm lễ vật đựng tráp trong ngày ăn hỏi.



Bánh phu thê khá giản dị, không màu sắc sặc sỡ, không cầu kỳ trong kiểu dáng nhưng khi bóc bánh đặt trên lá màu xanh thì người thưởng thức sẽ không khỏi ngạc nhiên bởi toàn thân bánh có màu vàng óng ánh như mật ong với những sợi dừa trắng muốt nằm trong ruột bánh trong suốt lẫn với nhân đậu xanh và dừa, ăn nhiều mà không ngán bởi cái hương vị rất riêng, đậm thắm, đậm đà, thân thiện như người dân Hội An.

Du khách đến Hội An, ngoài thưởng thức các món như hến xào, bánh tráng đập, cao lầu... còn có dịp thưởng thức bánh phu thê và mua về làm quà cho người thân. Tuy nhiên, bánh này không để được lâu. Khi mua, chú ý phải lựa mua bánh có chất lượng, mới làm và cần nên mua nơi sản xuất và bán bánh có uy tín với giá khoảng 10.000 đồng/ cái.

Nếu được làm hoàn toàn bằng các nguyên liệu tự nhiên, một chiếc bánh phu thê có thể để được khoảng 2 - 3 ngày ở bên ngoài với thời tiết ổn định, không quá nóng. Tuy nhiên, khi được bảo quản trong tủ lạnh thì thời hạn của bánh có thể kéo dài từ 4 - 5 ngày. Trước khi ăn, bạn nên đem bánh đi hấp nóng để bánh được dẻo và ngon hơn.

Bánh phu thê chính là loại bánh thường thấy trong các đám cưới, hỏi với ý nghĩa nhắn nhủ các đôi vợ chồng sống chung thủy bên nhau, đây là một đặc sản mà đến Hội An các bạn sẽ dễ dàng bắt gặp trên nhiều con phố, một món ăn chơi dân dã nhưng cũng không thể thiếu trong mâm cỗ, mâm lễ mỗi dịp lễ Tết, cưới hỏi của người dân Quảng Nam.

ĐỘC ĐÁO “LỄ QUÉT LÀNG” CỦA NGƯỜI XÁ PHÓ

Hoàng Yến

NGUỒN GỐC RA ĐỜI CỦA LỄ HỘI

Được biết đến là đồng bào dân tộc thiểu số chỉ khoảng 6.000 người sinh sống chủ yếu tại khu vực miền núi phía bắc nước ta. Người Xá Phó lại góp phần tạo nên bản sắc văn hóa độc đáo và đầy ấn tượng cho dân tộc Việt Nam. Họ không phải là dân tộc giàu có nhất vùng nhưng chính tình cảm của họ đã để lại những ấn tượng khó phai trong lòng du khách.

Tương truyền từ xưa, dân làng Xá Phó kể lại rằng tháng 2 là tháng ma đói về phá hoại dân làng. Cứ hàng năm đến tháng này, cuộc sống của người dân nơi đây bị ma quỷ tàn phá nặng nề. Từ người già đến trẻ nhỏ đều lẫn ra ốm, chữa bệnh thì không khỏi, mùa màng thì hư hỏng. Có một vị thần tiên đã đến và cứu giúp người Xá Phó nên họ lấy dịp này để làm lễ xua đuổi tà ma và tìm lại cuộc sống bình yên cho người dân. Do đó, Lễ quét làng (còn được gọi Lễ quét ma làng) là nghi thức xua đuổi ma dữ gây nên ốm đau, xui xẻo, đón điều tốt lành trong năm mới.

THỜI GIAN VÀ ĐỊA ĐIỂM TỔ CHỨC LỄ HỘI

Lễ hội quét làng của đồng bào dân tộc Xá Phó ở Lào Cai được diễn ra

Tại bản làng người Xá Phó ở Lào Cai cứ vào tháng 2 âm lịch hàng năm có một lễ hội rất đặc biệt mang tên “Lễ hội quét làng”. Với mục đích xua đuổi tà ma, dịch bệnh, cầu cho một năm mới bình an, mùa màng bội thu, gia súc phát triển, người an, vật thịnh lễ hội quét làng dần trở thành một nét văn hóa đặc trưng thu hút sự chú ý của đông đảo du khách khi ghé tới Lào Cai.

vào ngày ngọ, ngày mùi hoặc ngày con người (còn được gọi là ngày á thá cũng) vào tháng 2 âm lịch hàng năm. Đến ngày lễ, người dân trong làng sẽ tập trung ở một bãi đất trống rộng nhất làng và tiến hành đầy đủ các nghi lễ của lễ hội. Tất cả mọi người trong làng từ già, trẻ, gái trai đều phải tham gia.

QUY TRÌNH TỔ CHỨC LỄ HỘI

Trước ngày tổ chức lễ cúng, chủ gia đình sẽ họp tại nhà của người cao tuổi nhất trong làng để bàn việc. Mỗi người mang theo một bát gạo, một con gà, tiền cùng hai nén hương và một chai rượu. Những ai có mang theo lợn, dê, chó đến để góp thì dân làng sẽ có trách nhiệm tới làm trả công cho gia đình người đó một ngày.

Tới ngày lễ, tất cả đàn ông trai tráng trong làng mang hết lễ vật ra bãi đất trống ở đầu làng, theo sự phân công sẽ cùng nhau mổ lợn,

dê, chó, gà. Các thầy mo thì cầm kiếm gỗ, một cành lá đào, mặt bôi đen chia nhau vào từng thôn để làm lễ quét làng. Vào đến nhà dân, thầy mo rót một chén rượu đặt lên bàn thờ của nhà đó, đọc tên tuổi của tất cả thành viên trong gia đình, sau đó dùng kiếm gỗ múa khắp nơi trong nhà, phía gia đình thì cử một người đi sau dùng ngô tung qua đầu thầy mo.

Khi lễ vật được làm xong và xếp lại trong mâm, xung quanh đặt các bát gạo của từng gia đình, thầy cúng sẽ bày tám đôi đĩa, tám chiếc bát và tám chén rượu. Dân làng sẽ ngồi xếp hàng ngang trước mâm lễ lẩm rầm đọc lời khấn, gọi tên các loài ma về hưởng lộc, sau đó ra đi để không làm hại người dân.

Kết thúc phần lễ là phần hội. Đồng bào trong làng tổ chức nhiều trò chơi dân gian và các hoạt động văn nghệ đặc sắc. Người Xá Phó rất

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 Tạp chí 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



Tất cả người dân trong làng đều phải tham gia lễ hội quét làng

yêu văn nghệ, đặc biệt là âm nhạc và múa; được thể hiện rõ ràng nhất tại các lễ hội truyền thống như Lễ quét làng. Những điệu múa uyển chuyển của các cô gái trong trang phục truyền thống rực rỡ kết hợp với tiếng khèn và chuông nhạc độc đáo của dân tộc Xá Phó đã để lại ấn tượng cho đông đảo du khách.

Sau phần hội, người dân địa phương và khách mời cùng nhau ăn bữa cơm đoàn kết tại ngay cổng làng. Tất cả thức ăn cúng ma phải được ăn hết, không được mang đồ thừa về thôn. Ăn uống xong, thầy cúng ở lại sau cùng, lấy cành tre cắm xung quanh bãi đất, sau đó lấy đuôi và tai chó cắm xuống đất với mục đích không cho ma vào thôn làm hại người. Thầy đốt một đồng lửa và bước qua, sau đó đi về nhà. Bắt đầu từ ngày hôm đó sẽ thực hiện cấm thôn trong 3 ngày, người lạ không được vào nhà, vào thôn. Sau 3 ngày, mọi sinh hoạt trở lại như cũ.

SỰ ĐỘC ĐÁO CỦA LỄ HỘI

Lễ hội quét làng được tổ chức với nhiều nghi thức khác nhau, mang đậm dấu ấn văn hóa của người Xá Phó. Nổi bật nhất là nghi thức "quét làng". Các thầy mo sẽ dùng cành lá đào hoặc lá cây rừng để quét sạch tà ma, dịch bệnh ra khỏi làng. Nghi thức này thể hiện niềm tin tâm linh của người Xá Phó vào sức mạnh của các vị thần linh và mong muốn được bảo vệ khỏi những điều xấu xa.

Ngoài ra, Lễ hội quét làng còn là dịp để người Xá Phó thể hiện lòng biết ơn đối với tổ tiên và cầu mong những điều tốt đẹp cho năm mới. Lễ hội cũng là dịp để người dân gặp gỡ, giao lưu, tăng cường tình đoàn kết cộng đồng.

Tất cả mọi người phải ăn hết những lễ vật tại chỗ và không được mang về nhà để tránh những con ma sẽ quay trở lại làng. Trước khi về nhà, thầy còn đốt một đồng

lửa và bước qua. Từ ngày hôm đó, dân làng kiêng không cho người ngoài vào trong nhà, sau ba ngày thì mọi hoạt động trở lại nhịp sống ban đầu.

Chị Vàng Thị Huệ, ở xã Tả Van, thị xã Sapa cho biết: "Tôi rất thích các lễ hội ở Sa Pa. Riêng lễ hội của người Xá Phó, tôi thấy rất đặc sắc vì mang ý nghĩa xua đuổi tà ma, bảo vệ sự yên lành, ấm no cho dân bản".

Chị Hù Hi Vi, ở thôn Nậm Sang, xã Liên Minh, thị xã Sapa cho biết: "Chương trình văn nghệ hôm nay của chúng tôi khá thành công. Tôi mong muốn sang năm lễ quét làng được tổ chức với quy mô lớn hơn, mọi người biết được bản sắc dân tộc của chúng tôi nhiều hơn nữa".

Theo Chủ tịch UBND xã Liên Minh Phàn Phú Seng, Lễ quét làng khá giản dị nhưng thể hiện nét văn hóa, tín ngưỡng tâm linh riêng biệt của người Xá Phó. Đây là một khám phá thú vị cho những ai yêu thích lễ hội và văn hóa truyền thống.

Lễ hội quét làng diễn ra là lúc Lễ hội mùa Xuân sôi động tại các thôn, bản vùng cao Lào Cai đang dần khép lại để người dân nơi đây trở lại với nhịp sống sản xuất thường ngày. Bản sắc văn hóa trong các Lễ hội Xuân đã và đang được cộng đồng duy trì, thực hành, lưu truyền từ thế hệ này sang thế hệ khác, có tính lan tỏa mạnh mẽ, tạo điểm nhấn văn hóa tâm linh trong đời sống hiện đại.



Phần hội náo nhiệt thu hút nhiều người dân tham gia.



Vật phẩm tế lễ được người dân Xá Phó chuẩn bị rất đầy đủ.



Đồng bào dân tộc Xá Phó tham gia lễ hội với trang phục truyền thống.

HUYỆN BA VÌ (HÀ NỘI):

LÀNG VĂN HOÁ HÁT GIANG PHÁT TRIỂN VÀ ĐỔI MỚI

Ngày 31/3/2024, được sự đồng ý của Huyện ủy, UBND huyện Ba Vì (Hà Nội), Đảng ủy, UBND xã và nhân dân thôn Hát Giang, xã Tân Lĩnh tổ chức trọng thể Lễ kỷ niệm 60 năm ngày thành lập.

Cách đây 60 năm, vào mùa Xuân tháng 02 năm Giáp Thìn (1964), thực hiện chủ trương của Đảng và Nhà nước, 11 hộ gia đình của xã Hát Môn và 09 hộ gia đình của xã Tích Giang, huyện Phúc Thọ, tỉnh Sơn Tây đã tiên phong tới vùng đất đồi rừng âm u, rậm rạp của xã miền núi Tân Lĩnh, huyện Ba Vì để khai hoang làm kinh tế mới, khai sinh ra thôn Hát Giang (tên ghép từ 02 xã Hát Môn và Tích Giang).

Cuối năm 1964 có thêm 11 hộ gia đình thuộc xã Viên Sơn, thị xã Sơn Tây được điều động đến. Trong 02 năm 1966 -1967 có thêm 12 hộ gia đình nữa thuộc xã Cẩm Đình huyện Phúc Thọ và 02 hộ thuộc xã Đại Đồng, huyện Thạch Thất đến hội tụ. Vậy là 45 hộ gia đình đến từ 03 huyện, thị chung sức, đồng lòng khai phá đất hoang, dựng xây quê hương mới.

Vượt qua bao khó khăn vất vả, được sự quan tâm động viên, giúp đỡ của Huyện ủy, UBND huyện Ba Vì, sự quan tâm đùm bọc của cán bộ và nhân dân xã Tân Lĩnh, sự động viên của cấp ủy, chính quyền từ quê hương cũ, người dân thôn Hát Giang đã nỗ lực phấn đấu, vượt mọi khó khăn ổn định cuộc sống. Từ những ngôi nhà tranh, tre, nứa lá, giấy dầu, bát cơm còn trộn sắn, độn khoai, thiếu nhiều thịt, cá, dần dần chuyển sang ngôi nhà, kiên cố hóa và làm ăn khá khẩm, có tích lũy.

Trong những năm dài kháng chiến xây dựng và bảo vệ Tổ quốc, người dân thôn Hát Giang còn cùng với quân dân cả nước thực hiện tốt



Ông Nguyễn Đức Anh, HUV, Phó Chủ tịch UBND huyện Ba Vì tặng hoa chúc mừng

khẩu hiệu: "Thóc không thiếu một cân, quân không thiếu một người", tích cực đóng góp sức người, sức của vào thắng lợi của cuộc kháng chiến chống Mỹ cứu nước, cuộc chiến đấu bảo vệ biên giới phía Bắc, phía Tây Nam.

Kết thúc chiến tranh đã có gần 200 thanh niên Hát Giang lên đường nhập ngũ, có 08 người con đã anh dũng hy sinh, 12 người trở thành thương, bệnh binh và 02 người nhiễm chất độc hóa học...

Qua 60 năm xây dựng và phát triển, đến nay Hát Giang có 254 hộ với 1.192 nhân khẩu. Dưới sự lãnh đạo của Đảng ủy, chính quyền xã Tân Lĩnh, trực tiếp là Chi ủy, Chi bộ thôn Hát Giang và Ban lãnh đạo thôn qua các thời kỳ, cán bộ và nhân dân địa phương đã nỗ lực phấn đấu, xây dựng quê hương ngày càng đổi mới và phát triển. Đời sống vật chất tinh thần của người dân ngày càng được nâng cao. Năm 2023 thu nhập bình quân đầu người đạt mức 68 triệu đồng/người/năm, tăng hơn so với thu nhập bình quân chung của toàn xã, có 69 hộ giàu (chiếm 29%), 92 hộ khá (chiếm 38,8%), 85 hộ trung bình (chiếm 35,8%), chỉ còn 01 hộ nghèo (chiếm 0,3%). 100% hộ gia đình trong thôn có

Trường Sơn



Ông Phạm Đình Hùng, PBT Đảng ủy, Chủ tịch UBND xã Tân Lĩnh

phương tiện đi lại, có 32 hộ mua sắm được ô tô cá nhân phục vụ sản xuất và đời sống.

Trong những năm qua, cán bộ và nhân dân thôn Hát Giang rất vinh dự và tự hào vì đã cùng 13 thôn khác trong xã, tích cực hưởng ứng cuộc vận động "Học tập và làm theo tấm gương đạo đức Hồ Chí Minh", cũng như các phong trào thi đua yêu nước tại địa phương, nhất là phong trào xây dựng NTM đô thị văn minh, gắn với cuộc thi "Xây dựng thôn, xóm, ngõ sáng, xanh, sạch, đẹp, an toàn".

Phát biểu cảm ơn đại diện lãnh đạo các địa phương, cơ quan, đơn vị, doanh nghiệp trong và ngoài huyện đã đến dự chúc mừng Lễ kỷ niệm 60 năm xây dựng Làng văn hóa Hát Giang và phát động thi đua, ông Nguyễn Thế Hậu, ĐUV Bí thư Chi bộ và ông Nguyễn Gia Đông, Trưởng thôn Hát Giang, thay mặt cán bộ và nhân dân địa phương, bày tỏ sự tin tưởng tuyệt đối vào sự lãnh đạo của Đảng và Chính quyền các cấp, quyết tâm phấn đấu thực hiện thắng lợi NQ Đại hội Đảng bộ xã Tân Lĩnh nhiệm kỳ 2020 -2025, xây dựng xã Tân Lĩnh không ngừng phát triển và đổi mới.

Hình ảnh đẹp của Y tế Việt Nam

Nguyễn Hồng Thanh



Theo kế hoạch, chị Đặng Thị Hạ (29 tuổi, điều dưỡng viên tại Trung tâm Cấp cứu A9, Bệnh viện Bạch Mai) tối 24/3, có chuyến bay từ Đà Nẵng về lại Hà Nội sau chuyến du lịch, nhưng lại bị lùi lại đến 0h đêm.

Trong thời gian chờ đến giờ ra sân bay, chị Hạ cùng bạn bè tranh thủ đi ăn tối tại một nhà hàng ở bán đảo Sơn Trà, thành phố Đà Nẵng. Khi đang dùng bữa, nữ điều dưỡng thấy một người nước ngoài bước đi loạng choạng, khó thở nên tới xem. "Vợ người đàn ông ôm chặt lấy đầu ông và đỡ ngồi vào ghế, nhận thấy ông mất ý thức rất nhanh", điều dưỡng Hạ nhớ lại.

Phản xạ của người làm cấp cứu nhiều năm, chị Hạ lập tức bắt mạch, thấy da lạnh, đồng tử giãn, không thấy mạch, tiểu tiện không tự chủ, ngừng tuần hoàn.

"Ép tim", chị Hạ hô lên, một bạn trong nhóm đi du lịch là nhân viên y tế ra hỗ trợ đặt người đàn ông nằm xuống. Vợ nam du khách không biết tiếng Việt nên vẫn ôm chặt chồng. Chị giàng người đàn ông ra khỏi tay người vợ, nhẹ nhàng đặt ông nằm trên nền cứng và bắt ép tim liên tục. Sau 2 phút, bệnh nhân có mạch tim trở lại. Một điều dưỡng trong đoàn nhanh chóng gọi cấp cứu 115.

Bệnh nhân là ông Narinder người Ấn Độ đi du lịch cùng vợ tại Đà Nẵng. Ông có tiền sử mạch vành, phải phẫu thuật bắc cầu nối chủ vành. Hiện sức khỏe người đàn ông đã ổn định, qua khỏi cơn nguy kịch và trở về nước điều trị.

Đây là hình ảnh đẹp của Y tế Việt Nam.





LÀNG NGHỀ MIẾN DONG BÌNH LIÊU (QUẢNG NINH)

Miến dong Bình Liêu là một sản phẩm truyền thống đặc trưng của bà con dân tộc huyện Bình Liêu, tỉnh Quảng Ninh. Miến được sản xuất hoàn toàn từ củ dong riềng - Cây dong riềng được trồng trên những thửa nương, rẫy và ruộng bậc thang vùng đất Bình Liêu từ tháng 3 đến tháng 11 hàng năm.

Do hợp khí hậu thổ nhưỡng, củ dong riềng trồng tại Bình Liêu cho chất lượng khá tốt, ít xơ, nhiều bột, vị ngọt dịu, thơm nhẹ. Để củ dong riềng đảm bảo chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm, từ nhiều năm nay, người dân ở đây đều trồng dong riềng theo phương pháp hữu cơ truyền thống.

Sợi miến dong Bình Liêu hình thành sau 21 công đoạn chế biến. Đây là món ngon không thể thiếu trên mâm cỗ ngày lễ, tết của nhiều gia đình. Ra lò từ khuôn tráng miến dong nho nhỏ trong trái bếp ấm của các bà, các mẹ ở Bình Liêu, sợi miến Bình Liêu dần được sản xuất thương mại bởi những cơ sở tráng lớn hơn, hiện đại hơn. Miến dong Bình Liêu cũng theo những phương tiện trên bộ, trên biển, hàng không đến với các bếp ăn lớn, sang trọng trong tỉnh, trong nước và xuất ngoại.