



Tạp chí

Làng nghề Việt Nam

ISSN 2734 9810

Năm thứ 13, số: 597

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

langngheviet.com.vn



Số 15
tháng 4
2024

Tạp chí Làng nghề Việt Nam trải nghiệm Về miền đất Phật

Văn Bình

Lễ hội chùa Hương xã Hương Sơn, huyện Mỹ Đức (Thành phố Hà Nội) là một trong những lễ hội lớn ở Việt Nam. Lễ hội chùa Hương được tổ chức hàng năm và kéo dài trong 3 tháng (từ mồng 6 tháng Giêng đến hết tháng 3 âm lịch). Lễ hội chùa Hương năm 2024 với chủ đề “Lễ hội chùa Hương An toàn, Văn minh, Thân thiện” được tổ chức với quy mô cấp huyện và kéo dài từ ngày 11/02/2024 đến hết ngày 01/05/2024, gắn liền với tín ngưỡng dân gian thờ bà Chúa Ba.



Theo truyền thuyết dân gian, ở vùng “Linh sơn phúc địa” này trước kia, vào thế kỷ đầu tiên đã có công chúa Diệu Thiện (tục gọi là Chúa Ba ứng thân của Bồ Tát Quán Thế Âm) đã tới vùng núi Hương Sơn tu hành 9 năm sau đó đắc đạo thành Phật đi cứu độ chúng sinh (ngày đó gọi là ngày Phật đản nhằm ngày 19 tháng 2 âm lịch hàng năm). Đây cũng là giữa mùa Xuân, mùa của trăm hoa đua nở, cỏ cây xanh tươi tốt, khí trời mát mẻ trong lành. Để tỏ lòng biết ơn, tưởng nhớ bà Chúa Ba, hàng năm dân làng Hương Sơn tổ chức mở hội chùa Hương.

Để hiểu thêm về giá trị văn hóa của Lễ hội chùa Hương - một danh thắng nổi tiếng của Việt Nam, ngày 6/4/2024 Tạp chí Làng nghề Việt Nam tổ chức chuyến đi về nguồn, thăm quan, lễ Phật đầu năm. Đoàn gồm có lãnh đạo, các phòng ban chuyên môn, cán bộ, phóng viên, biên tập viên,...

Đoàn tới địa điểm chùa Hương (xã Hương Sơn, huyện Mỹ Đức). Thời

tiết khá mát mẻ, dễ chịu chiều lòng người. Phong cảnh núi non hùng vĩ; những đám mây bồng bềnh, hoà quyện trong sương mờ thơ mộng; sơn thủy hữu tình. Dòng suối Yến trong xanh, thanh tịnh. Tiếng chuông chùa vang vọng hư vô... để lại những ấn tượng khó quên cho một chuyến trải nghiệm.

Đặc biệt, Đoàn đã được lãnh đạo Huyện uỷ, UBND huyện Mỹ Đức quan tâm, tiếp đón chu đáo. Trực tiếp ông Nguyễn Bá Hiển - Trưởng Ban Quản lý Khu di tích và thắng cảnh Hương Sơn cùng ông Nguyễn Tuấn Anh - Chánh văn phòng Ban Quản lý Khu di tích và thắng cảnh Hương Sơn tiếp đón Đoàn và giới thiệu về di tích Chùa Hương.

Qua chuyến trải nghiệm về miền di tích và danh thắng Hương Sơn, lễ Phật Bà chùa Hương đầu năm đã bồi đắp thêm trong tâm trí của mỗi thành viên trong Đoàn những giá trị

văn hóa truyền thống dân tộc, trân trọng những giá trị văn hoá tâm linh nơi miền đất Phật (Đền Trình, chùa Thiên trù, Suối Yên, động Hương Tích). Và đến đây mọi người đều cảm nhận về một mùa lễ hội Chùa Hương 2024 vô cùng văn minh, sạch đẹp và yên bình. Đặc biệt là công tác điều hành, vận chuyển khách bằng thuyền, đò, cáp treo ở Khu di tích và thắng cảnh Hương Sơn (chùa Hương) có những chuyển biến tích cực, du khách thập phương đến thăm quan lễ Phật đều rất hài lòng.

Thay mặt Đoàn, ông Nguyễn Văn Vũ, Tổng biên tập Tạp chí Làng nghề Việt Nam đã cảm ơn Huyện uỷ - UBND huyện Mỹ Đức; Ban Quản lý Khu di tích và thắng cảnh Hương Sơn; Khách sạn Mai Lâm và Công ty Cổ phần Vận tải và Du lịch Hương Sơn đã quan tâm, đón tiếp, hướng dẫn và hỗ trợ Đoàn có chuyến trải nghiệm thành công và ý nghĩa.





Trong số này

4 Sản phẩm mây, tre, cói, thảm Việt Nam xuất khẩu sang 59 nước

6 Văn hóa làng nghề trong văn hóa xứ Nghệ

8 Niềm trăn trở của Nghệ nhân ưu tú Y Sim Ê ban

12 Nghề nuôi vẹm xanh

14 LÀNG CHÂM KHÊ - NƠI GIỮ HỒN QUAN HỌ CỔ

16 ĐỘC ĐÁO "MÂY NÓNG" Ở PHỐ CỔ HỘI AN

18 Quảng Bình: Đề án khuyến công quốc gia hỗ trợ 1 tỷ đồng



Tổng Biên tập: Nhà báo Nguyễn Văn Vũ
HỘI ĐỒNG TƯ 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** * Họ tên: **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.mtt@gmail.com | Hotline: ĐT: 0921888866

Văn phòng Đại diện miền Nam tại TP.HCM

Địa chỉ: A4.09, Tầng 4, Tòa nhà Sky Center, số 5B Phổ Quang, phường 2, quận Tân Bình, thành phố Hồ Chí Minh
Email: vpmn.langngheviet@gmail.com Hotline: 0975874949

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

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



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

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

Phát hành thứ 6 hàng tuần trên toàn quốc

Giá: **10.000 đồng**

Ảnh bìa 1: Làng hoa giấy Thanh Tiên thuộc xã Phú Mậu, Phú Vang, tỉnh Thừa Thiên Huế.

Sản phẩm mây, tre, cói, thảm Việt Nam xuất khẩu sang 59 nước

Bảo Thắng

Trong tháng 3/2024, nhóm mặt hàng lập kỷ lục cao nhất, đạt 85 triệu USD, tăng 79,9% so với tháng 2/2024 và tăng 35,4% so với cùng kỳ năm 2023.

Số liệu trên được Tổng cục Hải quan thống kê. Tính chung trong 3 tháng đầu năm 2024, xuất khẩu sản phẩm mây, tre, cói, thảm đạt 212,07 triệu USD, tăng 28,3% so với cùng kỳ năm 2023.

Đây là tín hiệu đáng mừng bởi trong tháng 2, nhóm sản phẩm này giảm mạnh do thời gian nghỉ Tết Nguyên đán kéo dài, chỉ đạt 47,26 triệu USD, giảm 40,7% so với tháng 1/2024; giảm 16,7% so với cùng kỳ năm 2023.

Theo Cục Xuất nhập khẩu, ngoại trừ khoảng thời gian tháng 2, sản phẩm mây, tre, cói, thảm tăng trưởng đều đặn trong đầu năm 2024. Mới nhất, trong kỳ từ ngày 5/3 đến 19/3, sản phẩm này đạt kim ngạch 37,83 triệu USD, tăng 14,5% so với kỳ trước (từ ngày 20/2 đến 5/3).

Trước đó, tính chung cả năm 2023, nhóm hàng này đã thu về cho Việt Nam hơn 733 triệu USD, giảm 10,4% so với cùng kỳ năm 2022. Mức giảm so với năm 2022 dẫn thu hẹp qua những tháng cuối năm cho thấy sự khởi sắc trong xuất khẩu.

Về cơ cấu, kim ngạch xuất khẩu thảm đạt 22,89 triệu USD, tăng 20,7% so với kỳ trước; lục bình đan đạt 5,45 triệu USD, tăng 26,8%; tre đan đạt 2,77 triệu USD, tăng 4,4%; cói đan đạt 2,12 triệu USD, tăng 2,7%; mây đan đạt 1,53 triệu USD, tăng 28,6%.

Trong kỳ vừa qua, sản phẩm mây, tre, cói, thảm xuất khẩu sang



59 thị trường; trong đó chủ yếu là xuất khẩu sang Hoa Kỳ đạt 14,48 triệu USD, tăng 8,4%; Vương quốc Anh đạt 2,75 triệu USD, tăng 30,4%; Nhật Bản đạt 2,26 triệu USD, tăng 3,1%; Tây Ban Nha đạt 2,19 triệu USD, tăng 9,1%...

Một số lô hàng xuất khẩu đạt giá cao gồm: Thảm cói hình chữ nhật kích thước 300x1.080cm, xuất khẩu sang thị trường Hoa Kỳ có giá 238,1 USD/cái; ghế mây, kích thước 85x85x74cm, xuất khẩu sang thị trường Puerto Rico có giá 200,0 USD/cái; bàn cốt tre, khảm trai kích thước 91xH44,5cm, xuất khẩu sang thị trường Hoa Kỳ có giá 127,3 USD/cái; bàn sơn mài cốt tre (bộ 3), kích cỡ 109x40xH76cm x 1; 50x40xH50cm x 2, xuất khẩu sang thị trường Anh có giá 124,0 USD/bộ.

Việt Nam nằm trong nhóm xuất khẩu lớn sản phẩm mây, tre, cói, thảm. Các chuyên gia nhận định, khả năng chiếm lĩnh 10 - 15% thị phần thế giới là hoàn toàn khả thi. Khi quy mô thị trường tre toàn cầu dự kiến đạt 82,9 tỷ USD vào năm 2028, mây, tre có thể mang về hàng tỷ USD cho Việt Nam.

Cơ hội cho Việt Nam chiếm lĩnh thị trường mây, tre đan rất nhiều bởi diện tích tre trong nước lên đến

1,5 triệu ha, phân bố ở hầu hết các tỉnh trên cả nước, trong đó có 37/63 tỉnh có diện tích trên 10.000ha. Tài nguyên tre Việt Nam phong phú và đa dạng với hàng trăm loài, trong đó có một số loài kinh tế cao như luồng, lũng, trúc sào, lồ ô, bương, tầm vòng, tre gai.

Đặc biệt, cả nước có trên 1.000 làng nghề mây tre đan, chiếm 24% tổng số các làng nghề thủ công mỹ nghệ. Trong đó, khu vực phía Bắc và miền Trung tập trung nhiều về các sản phẩm mây tre lá và cói, còn khu vực Tây Nam bộ tập trung nhiều các sản phẩm về bèo tây, lá buông.

Thừa nhận thời cơ cho mây, tre Việt Nam nhưng ông Lê Bá Ngọc, Phó Chủ tịch kiêm Tổng Thư ký Hiệp hội Xuất khẩu hàng Thủ công mỹ nghệ (Vietcraft) cho rằng, xu hướng tiêu dùng và sử dụng sản phẩm thủ công mỹ nghệ đã thay đổi, đòi hỏi quy trình sản xuất phải minh bạch, rõ ràng, từ vùng nguyên liệu đến cả quá trình làm ra sản phẩm.

Đồng thời, các làng nghề cần thiết kế đẹp hơn, áp dụng công nghệ thông tin giúp sản phẩm đáp ứng được các yêu cầu thị trường, cũng như có nhiều thông điệp hơn về giá trị nhân văn và giá trị văn hóa.

HÀ NỘI:

Hàng trăm nông dân huyện Phú Xuyên tham gia Diễn đàn nhịp cầu nhà nông

Ngọc Quỳnh

Diễn đàn có sự tham gia của hơn 200 đại biểu đại diện nông hộ, chủ trang trại, hợp tác xã cùng đội ngũ cố vấn là các chuyên gia, nhà khoa học đầu ngành.



Các nhà khoa học giải đáp thắc mắc của người dân tại diễn đàn (Ảnh: Hương Giang).

Ngày 5-4, Sở NN&PTNT Hà Nội phối hợp với UBND huyện Phú Xuyên tổ chức Diễn đàn Khuyến nông @ Nhịp cầu nhà nông.

Phó Chủ tịch UBND huyện Phú Xuyên Nguyễn Trọng Vĩnh cho biết: Toàn huyện có hơn 10.000ha đất sản xuất nông nghiệp, trong đó sản xuất lúa hơn 6.500ha; rau màu các loại hơn 800ha; cây ăn quả tập trung 300ha; nuôi trồng thủy sản 2.500ha. Huyện có tổng đàn gia súc hơn 58.200 con; đàn gia cầm hơn 2,3 triệu con. Thu nhập từ sản xuất nông nghiệp và chăn nuôi của huyện chiếm tỷ lệ hơn 15% tổng thu ngân sách.

Hàng năm, huyện Phú Xuyên đầu tư kinh phí hàng chục tỷ đồng khuyến khích sản xuất và hoàn thiện hệ thống giao thông, thủy lợi nội đồng, hỗ trợ nông dân về đào tạo nghề, vốn, giống và kỹ thuật, xây dựng mô hình khảo nghiệm giống cây trồng mới, mô hình nông nghiệp ứng dụng công nghệ cao....

Tại diễn đàn, các nhà khoa học làm sáng tỏ thêm vấn đề chủ hộ, chủ trang trại còn gặp khó khăn trong sản xuất, tiêu thụ sản phẩm; nhà nông trao đổi với nhà khoa học về kiến thức sản xuất nông nghiệp,



Các nhà khoa học giải đáp thắc mắc của người dân tại diễn đàn (Ảnh: Hương Giang).

chăn nuôi, nuôi trồng thủy sản; kiến nghị cơ quan quản lý giải đáp vướng mắc; chủ trương, chính sách hỗ trợ nông nghiệp...

Theo Phó Giám đốc Trung tâm Khuyến nông Hà Nội Đoàn Đức Dân, Diễn đàn Khuyến nông @ Nhịp cầu nhà nông là một trong những hoạt động trọng tâm của Trung tâm tổ chức với mục đích trang bị kiến thức, giúp nông dân làm chủ khoa học kỹ thuật. Diễn đàn được

tổ chức luân phiên tại các huyện, thị xã trên địa bàn thành phố với sự tham gia của Ban cố vấn là các nhà quản lý, chuyên gia, nhà khoa học đầu ngành về lĩnh vực chăn nuôi - thú y, thủy sản, trồng trọt - bảo vệ thực vật. Ban cố vấn không chỉ giải đáp về kỹ thuật sản xuất mà còn giúp nông dân hiểu rõ chính sách của nhà nước, thành phố về phát triển nông nghiệp, xây dựng nông thôn mới...

Văn hóa làng nghề trong văn hóa xứ Nghệ

Thiên Trang

Làng nghề truyền thống là một nhân tố quan trọng trong văn hóa vùng miền. Với một vùng văn hóa độc đáo như xứ Nghệ, làng nghề có vai trò to lớn, là bông hoa đẹp trong bức tranh văn hóa chung. Làng nghề thể hiện sự đa dạng của văn hóa, thể hiện tính đặc sắc của địa phương. Và trong bối cảnh hiện nay, sự phát triển làng nghề hợp lý là hướng đi đúng đắn để gắn bảo tồn văn hóa với phát triển kinh tế.

ĐA DẠNG TRONG VĂN HÓA XỨ NGHỆ NHÌN TỪ CÁC LÀNG NGHỀ TRUYỀN THỐNG

Hiện nay, ước tính Nghệ An có khoảng 200 làng nghề truyền thống đang hoạt động. Quan điểm phát triển làng nghề của Nghệ An là: Phải kết hợp hài hòa giữa phát triển kinh tế với xây dựng nông thôn mới trên cơ sở phát huy giữ gìn bản sắc văn hóa dân tộc và bảo vệ môi trường sinh thái; Phải gắn với phát triển kinh tế xã hội địa phương, thúc đẩy chuyển dịch nhanh cơ cấu kinh tế nông thôn; phát huy giá trị văn hóa các dân tộc, nâng cao giá trị sản phẩm gắn liền với phát triển dịch vụ du lịch; Bảo tồn và phát triển làng nghề, làng có nghề trên cơ sở bảo tồn và phát huy các truyền thống văn hóa, tập quán của từng địa phương cùng có sự tham gia của cộng đồng gắn với quá trình công nghiệp hóa, hiện đại hóa nông nghiệp và nông thôn; đa dạng hóa sản phẩm và ứng dụng các công nghệ mới; kết hợp chặt chẽ giữa công nghệ cổ truyền với công nghệ tiên tiến để tạo ra sản phẩm vừa truyền thống vừa phải tinh xảo mang tính thương mại cao; Song song với việc bảo tồn cần tập trung khôi phục, phát triển các nghề, làng có nghề có nhiều tiềm năng và lợi thế so sánh về nguyên vật liệu, kỹ năng, kỹ xảo sản xuất, có khả năng cạnh tranh trên thị trường, thu hút nhiều lao động...

Làng nghề truyền thống ở Nghệ An đa dạng. Theo khu vực thì có làng nghề truyền thống cư dân ven biển, làng nghề truyền thống của cư



Sản phẩm của làng nghề mây tre đan bản Diêm, xã Châu Khê, huyện Con Cuông. Ảnh: Thanh Phúc

dân đồng bằng, làng nghề truyền thống của cư dân vùng trung du, làng nghề truyền thống của các dân tộc thiểu số ở vùng miền núi phía Tây Nghệ An. Theo lĩnh vực thì có làng nghề thủ công nghiệp, làng nghề ngư nghiệp, làng nghề nông nghiệp, làng nghề thương mại dịch vụ. Theo chủ thể thì có làng nghề của người Kinh, làng nghề của người Thái, làng nghề của người Thổ, làng nghề của người Mông, làng nghề của người Khơ Mú. Theo phân cấp quản lý còn có làng nghề truyền thống đã được công nhận và làng nghề truyền thống đang xây dựng chờ công nhận. Theo thực trạng thì có làng nghề truyền thống đang phát triển, làng nghề truyền thống đã mai một, làng nghề truyền thống đang được khôi phục và phát triển. Và càng đa dạng hơn nữa khi

làng nghề truyền thống được gắn với tên gọi của sản phẩm chính của nó: làng nghề sản xuất tương, làng nghề thổ cẩm, làng nghề đan lát, làng nghề bánh đa, làng nghề sản xuất nước mắm, làng nghề mộc, làng nghề rèn, làng nghề muối,...

Sự đa dạng về làng nghề cũng thể hiện sự đa dạng của văn hóa Nghệ An. Và sự đa dạng đó, một mặt tạo ra một bức tranh làng nghề tuyệt đẹp cho tỉnh nhà, tạo sức hấp dẫn đối với du khách ở nhiều nơi muốn khám phá vẻ đẹp của các làng nghề truyền thống, là một nguồn lực quan trọng để phát triển du lịch. Mặt khác, nó cũng tạo ra sự phức tạp và cần phải nghiên cứu, nhận thức rõ tính đa dạng lẫn tính đặc thù để xây dựng chính sách phát triển cho hợp lý.

➔ **ĐẶC TRƯNG VĂN HÓA CỦA SẢN PHẨM LÀNG NGHỀ**

Một làng nghề thì thường gắn với một sản phẩm chủ đạo và độc đáo nhất tạo nên đặc trưng của làng nghề đó. Không có một làng nào chỉ sản xuất một sản phẩm hay sống bằng một nghề duy nhất. Nhưng làng nghề truyền thống thường gắn với một sản phẩm nhất định.

Trước hết, sản phẩm của làng nghề truyền thống phải có chất lượng cao hơn các sản phẩm do nơi khác sản xuất. Chất lượng sản phẩm của làng nghề là điều quan trọng bởi nó khẳng định giá trị thương hiệu của làng nghề. Và chất lượng sản phẩm cũng là sự thể hiện của những bí quyết cơ bản về sản xuất sản phẩm trong làng nghề truyền thống. Chất lượng đó được khẳng định không chỉ qua bí quyết sản xuất mà còn được khẳng định qua kỹ năng, kinh nghiệm của những người thợ chuyên nghiệp đã được trao truyền qua nhiều thế hệ trong làng nghề. Tức là làng nghề cũng cần một thời gian đủ dài để phát triển và khẳng định sản phẩm của mình cho người sử dụng. Để làm được điều đó, nhiều khi phải trải qua nhiều thế hệ mới đạt được.

Thứ hai là sản phẩm của làng nghề truyền thống phải mang giá trị văn hóa đặc trưng của làng nghề đó, của địa phương đó và đặc biệt là của cộng đồng đó. Sản phẩm làng nghề truyền thống trước hết thể hiện sự thích ứng và sáng tạo của con người trong làng đó với môi trường tự nhiên của làng đó. Một làng nghề làm muối thì thường thể hiện nét đặc trưng văn hóa của người dân vùng biển. Tương tự, một làng nghề thổ cẩm thì gắn với văn hóa tộc người ở miền núi nhiều hơn. Và các sản phẩm thổ cẩm của các tộc người cũng có những đặc trưng riêng. Với thổ cẩm người Thái thì nổi tiếng hơn vì nó có họa tiết, hoa văn phong phú, và hiện nay còn được sản xuất tập trung ở nhiều làng khi tham gia vào thị



*Làng nghề bánh đa các xã Diễn Hồng, Diễn Ngọc, huyện Diễn Châu.
Ảnh Mai Giang*

trường. Hay các làng nghề đan lát của người Khơ Mú ở huyện Kỳ Sơn cũng thể hiện những đặc trưng văn hóa của tộc người này.

Thứ ba, sản phẩm đặc trưng của một làng nghề truyền thống phải mang tính phổ biến trong làng nghề đó. Một làng nghề truyền thống được công nhận khi sản phẩm chủ yếu của làng nghề đó chiếm một tỷ lệ lớn trong đời sống sản xuất của họ. Nghĩa là số hộ gia đình trong làng đó tham gia vào việc sản xuất sản phẩm chủ đạo này chiếm tỷ lệ lớn. Nếu chỉ một vài hộ sản xuất thì chưa thể tạo thành một làng nghề đúng nghĩa được.

Thứ tư, sản phẩm của làng nghề truyền thống phải có một vai trò quan trọng trong đời sống kinh tế của làng đó. Đó chính là tiêu chí thu nhập. Làng nghề truyền thống thì sản phẩm truyền thống đó phải mang lại một nguồn lợi kinh tế quan trọng cho người sản xuất. Bởi có như vậy thì người ta mới có mục tiêu để trao truyền kinh nghiệm, kỹ năng, hướng đến thị trường để phát triển. Và hiệu quả sản xuất cũng là một yếu tố để làng nghề phát triển hay bị lụi tàn.

Và cuối cùng, là nhân tố con người trong làng nghề truyền

thống. Sản phẩm của một làng nghề truyền thống phải được sản xuất từ những người thợ chuyên nghiệp và làng nghề. Nói cách khác, các làng nghề truyền thống phải hình thành được một đội ngũ lao động chuyên nghiệp chuyên sản xuất các sản phẩm đó. Nhìn chung, các làng nghề ở Nghệ An thường hướng đến các sản phẩm thể hiện sự cần cù, chịu thương, chịu khó, yêu cầu tỉ mỉ. Mà đó là những điểm mạnh của con người xứ Nghệ. Nên làng nghề cũng là một sự thể hiện bản lĩnh, tính cách con người Nghệ An.

GIỮ GÌN VĂN HÓA LÀNG NGHỀ CŨNG LÀ GIỮ GÌN VĂN HÓA XỨ NGHỆ

Trong quá trình hiện đại hóa, toàn cầu hóa, người dân làng nghề vẫn khá thụ động. Sự thụ động là nguyên nhân khiến cho họ gặp khó khăn trong phát triển kinh tế xã hội trong sự phát triển của thị trường. Sự thụ động còn làm cho họ đối diện với nguy cơ mai một bản sắc văn hóa của mình. Làng nghề thổ cẩm của người Thái ở bản Hoa Tiến, xã Châu Tiến, huyện Quỳnh Châu (Nghệ An) để phát triển thì nhiều khi phải đáp ứng nhu cầu của khách hàng bằng các đơn hàng mà nhiều khi không hẳn thể hiện bản sắc

➔ của người Thái. Nhưng họ phải lựa chọn hoặc theo thị trường để phát triển, hoặc bảo tồn bản sắc làng nghề nhưng bị mai một không tiếp cận thị trường được. Trường hợp các làng nghề vừa lựa chọn thị trường vừa bảo vệ bản sắc là điều kiện lý tưởng nhưng nó cần nhiều yếu tố trong đó người dân phải chủ động may ra mới thành công.

Nhìn rộng ra, trong quá trình đưa sản phẩm của các làng nghề truyền thống vào kinh tế thị trường trong bối cảnh toàn cầu hóa, chúng tôi thấy rằng chỗ nào người dân chủ động và có quyền quyết định thì giữ được bản sắc văn hóa làng nghề, thậm chí họ còn bản địa hóa, địa phương hóa ngược lại các giá trị văn hóa phổ biến của toàn cầu hóa. Và ngược lại, những chỗ nào người dân càng thụ động thì bản sắc làng nghề càng mai một nhanh chóng hơn. Như vậy, vị thế của người dân chủ thể của làng nghề trong bối cảnh toàn cầu hóa rất quan trọng trong việc bảo tồn và phát huy các bản sắc văn hóa làng nghề.

Vậy nên, để giữ gìn bản sắc văn hóa làng nghề truyền thống trong bối cảnh toàn cầu hóa cần phải định vị lại vị thế của người dân trong làng nghề. Chính quyền cần phải có chính sách hỗ trợ cho người dân làng nghề truyền thống nhiều hơn trong quá trình phát triển. Phát triển xã hội dân sự cũng như có sự hỗ trợ cho người dân tiếp cận các thông tin và thể hiện tiếng nói của mình trong quá trình phát triển. Điều đó sẽ làm cho quá trình phát triển làng nghề truyền thống có hiệu quả hơn và vẫn giữ được giá trị bản sắc làng nghề trong quá trình toàn cầu hóa một cách phù hợp.

Niềm trân trọng của Nghệ nhân ưu tú Y Sim Ê ban

A Trư-Y Krăk



Nghệ nhân ưu tú Y Sim Ê ban sử dụng thuần thực nhiều loại nhạc cụ của đồng bào Ê đê

Ở Đắk Nông không thể không nhắc tới nghệ nhân ưu tú Y Sim Ê Ban (sinh năm 1959), dân tộc Ê đê, buôn Nui, xã Tâm Thắng (Cư Jút). Không những biết đánh cồng chiêng, chỉnh chiêng, ông Y Sim còn sử dụng thuần thực và chế tác nhiều loại nhạc cụ của đồng bào Ê đê như đàn gung, đàn bruốt, đinh năm, đinh tuốt, tù và, trống...

Những giai điệu gần gũi, thân thương, gắn với cuộc sống hằng ngày của người dân nơi đây được ông giữ gìn và truyền tải đến mọi người. Cũng chính điều đó làm ông ngày càng gắn bó mật thiết hơn với niềm đam mê nhạc cụ của dân tộc cho dù cuộc sống thường nhật thay đổi, làm giảm đi nhiều những điều kiện để phát huy hết niềm đam mê, yêu thích ấy.

Điều mà ông Y Sim Ê Ban vẫn trân

trở là những năm gần đây, bà con ở các buôn làng vì thấy cái lợi trước mắt đã bán chiêng, cổ vật, những vật dụng có giá trị trong nhà. Số chiêng lớn, chiêng nhỏ các buôn chỉ còn sót lại vài cái riêng lẻ nên mỗi khi biểu diễn gặp nhiều khó khăn vì chiêng phải đủ bộ mới đánh được, thiếu một chiếc không thành bộ chiêng. Bên cạnh đó, thế hệ trẻ không còn mặn mà trong việc bảo tồn, giữ gìn văn hóa truyền thống.

Thời gian tới, ông mong muốn ngành Văn hóa, địa phương tiếp tục quan tâm hỗ trợ hơn nữa về vật chất, tinh thần, mở các lớp dạy cồng chiêng, đàn lát, chế tác nhạc cụ để các lớp con cháu tiếp tục phát huy, trân giữ giá trị tốt đẹp của dân tộc Ê đê. Qua đó, góp phần giữ gìn, làm phong phú hơn kho tàng văn hóa của cộng đồng các dân tộc trên địa bàn tỉnh Đắk Nông.

THĂNG TRẦM NGHỀ ĐÚC LƯ ĐỒNG AN HỘI Ở THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

Hoàng Yến

Từng nức tiếng với nghề đúc lư đồng truyền thống. Làng nghề đúc lư đồng An Hội nằm trên con đường Nguyễn Duy Cung, thuộc phường 12, quận Gò Vấp, thành phố Hồ Chí Minh giờ đây chỉ còn vài hộ gia đình gắng gượng giữ nghề truyền thống. Nghề đúc lư đồng An Hội đang đứng trước nguy cơ mai một. Làm sao có thể giữ nghiệp của cha ông đang là trần trở của những người còn gắn bó với nghề?

Nằm trên đường Nguyễn Duy Cung, phường 12, quận Gò Vấp, cơ sở sản xuất của ông Trần Minh Toàn, chủ cơ sở đúc đồng Năm Toàn vẫn nhộn nhịp từ 1 giờ sáng cho đến 5 giờ sáng, hơn chục người thợ túc trực bên lò đúc, mỗi người đảm nhiệm một công đoạn khác nhau.

Ông Năm Toàn kể: Làng đúc lư đồng An Hội hình thành từ cuối thế kỷ 19, đến nay nổi danh với nhiều sản phẩm thủ công cực kỳ tinh xảo, đẹp mắt. Trước kia, làng nghề An Hội có hơn 20 cơ sở đúc lư đồng nhưng nay chỉ còn năm cơ sở gắn bó với nghề.

"Để có một cơ sở làm nghề đúc lư đồng thì đòi hỏi hộ ấy phải là "đại gia đất" chứ không đơn giản nha. Diện tích đất làm cơ sở phải khá lớn, vài trăm có khi đến hàng ngàn mét vuông mới đủ bố trí làm nhà xưởng, chỗ gia công được. Với tốc độ đô thị hóa như hiện nay, tắc đất là tắc vàng, đất có giá trị lớn nên nhiều người đã chuyển nghề, họ dành phần đất ấy để ở hoặc sang nhượng lấy vốn làm ăn" - ông Toàn buồn ngủi nói.

Chỉ vào xưởng đúc lư đồng của mình, ông tự hào nói tiếp: "Đất nhà tôi hơn 1.200 m², mảnh đất như thế này vợ chồng tôi cho thuê cũng sống dư dả nhưng sao có thể bỏ cái nghề truyền thống với bao tâm huyết của cha ông để lại. 50 năm làm nghề, tuổi nghề thua tuổi đời có nhiều đâu, từ đời cha ông cộng lại đã quá một thế kỷ rồi. Mùi đất sét, ngọn lửa hồng, tiếng



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.

đục... thấm sâu vào từng hơi thở. Bỏ sao đành!"

AN HỘI VẪN NGÀY NGÀY ĐỀU ĐẶN ĐỎ LỬA.

Điểm đặc biệt của lư đồng An Hội là khuôn được làm thủ công bằng đất sét cao lanh, không lẫn cát; phơi khô, sau đó cán nhuyễn và sàng lọc thành bột trộn với tro trấu. Hơn 14 công đoạn đòi hỏi người thợ phải có sự kiên trì và tinh tế từ kỹ thuật đến nghệ thuật.

"Mặc dù lớn tuổi nhưng tôi vẫn duy trì kỹ thuật làm bằng thủ công, làm bằng cặp mắt, bằng đầu óc, nghề nghiệp của mình. Những người thợ phải học từ bé, ít nhất có tay nghề gần 20 năm chứ không phải vô học nghề mà làm được. Những người địa phương sống ở đây lâu năm trong làng

nghề chứ không phải ở nơi khác đến. Tay nghề nào cũng như nghề nhân cả. Và họ phải rất tâm huyết mới làm cho mình đến ngày hôm nay", ông Năm Toàn chia sẻ.

Gần đó, ông Tư một nghệ nhân cũng quá 50 năm làm nghề đúc đồng tiếp lời "Nói thì đơn giản vậy, chứ khi làm là cả một quá trình. Người thợ ngoài việc có tay nghề thì cũng cần có sức khỏe và chịu được áp lực về thời gian vì có những công đoạn phải làm cả ban đêm. Để chế tác ra lư đồng đẹp, sắc sảo thì ngoài việc áp dụng các phương pháp chung còn có cả bí quyết riêng".

"Tôi làm nghề này đã 50 năm và những gì từng trải qua thì không phải người nào cũng làm được. Chỉ những người thật sự yêu



Lư đồng An Hội có đường nét và hoa văn tinh xảo, đặc biệt là ánh vàng đặc trưng khác xa với lư đồng công nghiệp.

nghề, biết học hỏi và muốn gắn bó thì mới trụ vững với nghề. Nghề này không chỉ là kế sinh nhai, mà còn là cách để nối nghiệp, tưởng nhớ đến các thế hệ đi trước. Tôi mong rằng nghề đúc lư đồng vẫn mãi duy trì để những thế hệ sau nhớ đến cha ông ta có một nghề truyền thống đặc sắc giữa đất Sài Gòn này” - ông Tư bụi ngùi nói.

Hiện lư đồng An Hội có 2 loại: loại lư Bắc có dáng tròn trĩnh hoặc bầu đẹp, lư Nam dáng vuông. Loại hàng chợ, giá thường từ 2 đến 5 triệu đồng/bộ và loại hàng đặt, giá dao động từ 5 đến 20 triệu đồng/bộ, tùy theo kích cỡ, độ tinh xảo, kỳ công của các họa tiết rồng phụng, trúc mai, song long hay phúc lộc thọ... Những bộ lư đồng nhiều hoa văn do chính tay con người rèn rũa, chau chuốt càng đẹp hơn bởi nó được “thổi vào”

một phần tâm huyết, một phần hồn của người nghệ nhân.

TIẾNG LÒNG NGƯỜI GIỮ LỬA NGHỀ TRUYỀN THỐNG

Bên những chiếc lư đồng vừa mới đánh bóng, ông Năm Toàn tâm tư, năm nay tình hình ảm đạm, đơn hàng mới chỉ lác đác trong khi hàng tồn kho nhiều. Số lượng thợ trong xưởng cũng giảm hẳn.

Theo chia sẻ của các cơ sở, khó khăn của làng nghề đúc đồng hiện nay là sự cạnh tranh của sản phẩm lư công nghiệp nên sản phẩm truyền thống bán khá chậm. Các cơ sở thiếu vốn để trữ hàng, mua đồng nguyên liệu. Các nghệ nhân chủ yếu lấy công làm lời, thu nhập rất thấp và cực nhọc nên phần lớn họ chuyển nghề, lao động trẻ thì không mặn mà vào học nghề...

Từ làng nghề đồng đúc nhộn

nhịp với hàng trăm nghệ nhân, công nhân làm việc cả ngày lẫn đêm, nay An Hội chỉ còn 5 hộ gia đình gắn bó với nghề lư đồng truyền thống gồm các lò Hai Thắng, Năm Toàn, Sáu Bảnh, Ba Cổ và Út Kiến. “Ngày nay nói về làm lư đồng quả thật ít ai muốn làm. Giá trung bình một bộ khoảng 2 triệu đồng nhưng nhiều công, nhiều kinh phí, thuế lại tăng...”.

“Một số gia đình bán đất nên không thể tiếp tục theo nghề. Bênh cạnh đó, giá nguyên liệu tăng cao nhưng giá bán không tăng là mấy, đặc biệt là việc chính quyền địa phương siết chặt vấn đề về ô nhiễm môi trường nên mỗi tháng lò Hai Thắng cũng chỉ xuất xưởng từ 100 - 120 bộ lư, với 6-7 công nhân làm việc, trong đó chủ yếu là người nhà”. Một nghệ nhân đúc lư đồng tâm sự

Ông Nguyễn Hữu Tài, Trưởng Phòng Văn hoá và Thông tin quận Gò Vấp cho biết, nghề làm lư đồng đã đồng hành cùng người dân Gò Vấp qua hai cuộc kháng chiến. Tuy nhiên, cũng không ít thăng trầm Gò Vấp hiện đang gặp nhiều khó khăn, phần lớn các hộ gia đình đã chuyển sang làm nghề khác có giá trị dịch vụ cao hơn.

“Một số công đoạn ảnh hưởng tới môi trường sống, không khí của người dân và cộng đồng không đáp ứng được nên đã di dời và chuyển sang nghề khác. Riêng 5 hộ còn giữ nghề cũng điều chỉnh



Những chiếc khuôn trong quy trình tạo ra lư đồng An Hội

LÀNG NGHỀ - NGHỆ NHÂN

➤ lại một số công đoạn để không ảnh hưởng đến môi trường, phục vụ cho bán sản phẩm và trưng bày sản phẩm. Những hộ này cũng đang theo sự hướng dẫn của Sở Du lịch TP để trở thành điểm đến du lịch làng nghề". ông Nguyễn Hữu Tài cho biết.

Giữa năm 2022, Sở Du lịch TP.HCM cùng Công ty Du lịch TST tourist phối hợp tổ chức chương trình "Gò Vấp - Trăm năm tìm lại dấu xưa". Ban tổ chức đã khảo sát, đánh giá, lựa chọn một số điểm đến đặc trưng trên địa bàn quận Gò Vấp để tổ chức chương trình du lịch trải nghiệm. Trong đó, làng nghề truyền thống đúc lư đồng An Hội là một trong những địa chỉ được chọn làm điểm tham quan, du lịch.

Theo bà Đào Thị My Thư, Phó Chủ tịch UBND quận Gò Vấp: "Làng nghề đúc lư đồng An Hội ở đây có truyền thống và danh tiếng trên 100 năm. Cũng như các làng nghề khác, làng nghề An Hội cần được giữ gìn để góp phần lưu giữ nét văn hóa đặc trưng của người Sài Gòn xưa".

Làng đúc lư đồng An Hội dù không còn như trước, nhưng chất lượng của lư đồng An Hội luôn được đánh giá cao, bởi mẫu mã đa dạng, đường nét vô cùng tinh xảo, có hồn nhờ được làm thủ công, còn sản xuất công nghiệp thì màu sắc thường không vàng bằng, bị xỉn màu sau vài năm sử dụng và mẫu mã không nhiều. Trải qua những thăng trầm, đến nay tuy không còn thịnh vượng như xưa, nhưng làng đúc lư đồng An Hội vẫn bền bỉ ngọn lửa nghề, khẳng định những giá trị hiện hữu, là nét văn hóa đặc sắc không thể thiếu giữa vùng đất đô thị này.



Một vài công đoạn trong quá trình tạo ra một chiếc lư đồng.

Nghề nuôi vẹm xanh

Nhất Linh

Vẹm xanh là một loại thực phẩm có lợi cho sức khỏe, được liệt vào danh sách những loại hải sản hỗ trợ và điều trị được rất nhiều loại bệnh. Ngoài ra, vẹm xanh còn là loài thủy sản có giá trị kinh tế cao.



Vẹm xanh, hay còn gọi là vẹm vỏ xanh (green mussels) là loài trai có hai mảnh vỏ, thường được tìm thấy ở vùng biển châu Á - Thái Bình Dương và đã được nuôi nhiều tại Nhật Bản, Trung Quốc, Thái Lan và Việt Nam. Tuy nhiên, vẹm xanh lại phát triển mạnh mẽ nhất ở vùng biển ngoài khơi Australia và New Zealand.

Ở ven biển Việt Nam, trên mọi miền đều có sự xuất hiện của vẹm xanh nhưng tập trung nhất là ở các vùng gần cửa sông Nam, huyện Yên Hưng (Quảng Ninh), một số vùng ven biển đảo Cát Bà, Đồ Sơn (Hải Phòng), đầm Ô Loan (Phú Yên)... và nhiều vùng biển ven đảo Phú Quốc.

Vỏ vẹm khi còn non có màu xanh và dần chuyển thành màu nâu đen khi trưởng thành. Mặt trong của vỏ có màu trắng óng ánh. Cá thể lớn có



Vẹm xanh, hay còn gọi là vẹm vỏ xanh (green mussels) là loài trai có hai mảnh vỏ.

chiều dài vỏ 150 mm, rộng 40 mm, chiều cao hai mảnh vỏ là 65 mm.

Chúng thường sống tự do dọc bờ biển ở các eo vịnh, vùng gần cửa sông, nơi có độ sâu 1- 4 m nước, dòng nước chảy nhẹ, trong sạch, có nhiều thực vật nổi và môi trường nước với độ mặn thích hợp từ 15-32‰, chất đáy là đá, sỏi, san hô... Khi còn nhỏ, vẹm vỏ xanh có vỏ màu xanh, lúc trưởng thành thì vỏ chuyển màu nâu đen. Với đặc tính sống bám vào một vật cố định, vẹm xanh thường rất dễ đánh bắt, quan sát. Thức ăn của vẹm chủ yếu là sinh vật phù du và các chất lơ lửng trong nước.

Vẹm xanh là loài sinh trưởng chậm, sau 1,5 – 2 năm chiều dài vỏ mới đạt đến 80 – 100 mm. Được biết, thức ăn của loài này là các loài thực vật phù du, vật chất lơ lửng trong biển nên việc nuôi vẹm xanh giúp giảm được rất nhiều chi phí đầu tư do không phải cho ăn.

Khi đạt được độ dài vỏ từ 80 mm trở lên vẹm bắt đầu sinh sản (ấu trùng của chúng trôi nổi trong nước và trải qua nhiều lần biến thái thành vẹm giống). Ở các vùng nước chảy quanh xung quanh vùng nuôi vẹm có các rạn đá ngầm, vào mùa sinh sản thường thấy có vẹm con bám vào đá.

Tuyến sinh dục của vẹm thành thực thường vào 1 năm tuổi, từ đó hàng năm về sau vẹm có thể sinh sản được. Vẹm có thể sinh sản quanh năm, ở phía Bắc vẹm đẻ trứng vào 2 vụ chính là đầu năm (từ tháng 3 - tháng 5), vụ cuối năm (từ tháng 9 - tháng 10). Vào mùa sinh sản tuyến sinh dục của con cái có màu đỏ gạch non và của con đực màu vàng nhạt.

Loài vẹm chính là một trong những loài trai kinh tế và bổ dưỡng nhất, đặc biệt là trong việc hỗ trợ điều trị các bệnh về khớp ở con người. Vẹm xanh giúp ngăn ngừa,

➔ chống lại các bệnh như viêm khớp, thấp khớp, loãng xương, thoái hóa khớp.

Ngoài ra, vẹm xanh còn có chứa các chất chống viêm tự nhiên, có lợi cho rối loạn khớp và nhiều bệnh viêm khác. Chúng rất giàu hàm lượng vitamin, protein, khoáng chất, các enzyme, vitamin và GAGs (glycosaminoglycans). Đây đều là những yếu tố quan trọng trong việc hình thành và chữa trị các sụn khớp trong cơ thể con người. Loài vật này còn có thể làm phục hồi các khớp và sụn bị tổn thương, đồng thời cung cấp chondroitin, glucosamine và một số chất dinh dưỡng quan trọng khác cho quá trình phục hồi.

Các hình thức nuôi vẹm chủ yếu hiện nay là dây trao và nuôi cọc. Ở Việt Nam, vẹm xanh được nuôi tập trung ở Nghệ An, Hà Tĩnh,.. Đặc biệt tại Kiên Giang hình thức nuôi vẹm xanh đang dần trở thành một trong những nghề ít tốn chi phí nhưng mang lại lợi nhuận ổn định cho người dân vùng biển trong vài năm gần đây.

Theo kinh nghiệm của những người nuôi vẹm, chỉ cần thường xuyên lặn xuống nước kiểm tra các cọc cây để xem độ lớn của vẹm. Vào mùa mưa, cần có biện pháp di dời để bảo vệ vẹm không bị bùn cát vùi lấp. Tuy thời gian gần đây giá vẹm xanh giảm mạnh nhưng do chúng sinh sôi tự nhiên rất nhiều nên gần như không phải lo tốn kém chi phí mua con giống, chỉ cần đầu tư cọc gỗ, làm giàn ngậm cho vẹm bám vào, theo dõi quá trình phát triển và chờ đến vụ thu hoạch nên vẫn đảm bảo được hiệu quả kinh tế.

Khả năng lọc nước mạnh: Vẹm có khả năng lọc nước mạnh, ở nhiệt độ bình thường một con vẹm cỡ 5 – 6 cm có thể lọc được 3,6 lít nước trong 1 giờ. Đây là ưu điểm có thể phần nào giảm thiểu được các vấn đề về ô nhiễm môi trường, ô nhiễm vùng nuôi.



Các hình thức nuôi vẹm chủ yếu hiện nay là dây trao và nuôi cọc.



LÀNG CHÂM KHÊ - NƠI GIỮ HỒN QUAN HỌ CỔ

Hoàng Yến

Làng Châm Khê, thuộc phường Phong Khê, thành phố Bắc Ninh (tỉnh Bắc Ninh) từ lâu đã nổi tiếng là một trong những cái nôi của di sản văn hóa phi vật thể Quan họ Bắc Ninh. Nơi đây được xem như một "bảo tàng sống" lưu giữ những giá trị tinh hoa độc đáo của loại hình nghệ thuật truyền thống đặc sắc Quan họ Bắc Ninh.



Làng Châm Khê hiện nay có một câu lạc bộ quan họ trên 30 thành viên.



Ông Nguyễn Trọng Cau (trái), Chủ tịch Câu lạc bộ Quan họ Châm Khê hát quan họ trong ngày Hội chùa Bùi.

Châm Khê là một trong 49 làng quan họ gốc nổi tiếng của vùng Kinh Bắc. Châm Khê còn có tên nôm làng Bùi, là một trong ba làng quan họ gốc của xã Phong Khê. Tự bao đời, người Châm Khê vẫn tự hào bởi nghề chơi quan họ nơi đây vốn lừng lẫy tiếng tăm khắp vùng và cũng bởi đây là một trong những làng quan họ có sớm nhất vùng.

Nơi đây đã sản sinh ra nhiều thế hệ nghệ nhân hát quan họ như cụ

Nguyễn Trọng Ngũ, Nguyễn Trọng Cầu, Nguyễn Trọng Ích... Sau này là cụ Nguyễn Thị Khai, Nguyễn Công Dứa, Nguyễn Công Lụt, Nguyễn Thị Bí...

Quan họ Châm Khê có những nét đặc sắc riêng. Trước đây, Châm Khê có 4 bọn quan họ. Các liền anh, liền chị quan họ Châm Khê từ xưa vốn vẫn có tiếng là thuộc nhiều câu, nhiều giọng. Có những câu hát khó mà đã gần ba, bốn thập kỷ nay, không ai còn nhớ nhưng quan họ Châm Khê vẫn nhớ và ca đúng câu, đúng giọng. Đặc biệt, có những câu quan họ cổ chỉ ở Châm Khê mới có như "trúc trúc mai mai", "hòn đá đổ xô", "nhìn sang chốn bến giang hà"... Các làng đều công nhận, làng quan họ gốc Châm Khê lưu truyền nhiều câu quan họ cổ độc đáo, và họ phải tới Châm Khê để học", ông Nguyễn Trọng Cau, Chủ tịch Câu lạc bộ Quan họ Châm Khê tự hào nói.

Cách hát quan họ Châm Khê, theo ông Cau cũng có nét riêng, nhiều nơi không có được. Chẳng hạn, với câu có bẻ, ở các làng quan họ khác chỉ 2 chữ đã dừng lại,

nhưng bẻ của Châm Khê phải đi 4 - 5 chữ, đòi hỏi kỹ thuật hát lấy hơi rất sâu. Ngoài ra, phải hết "trở" mới được dừng lại, tức là không được dừng lại tự do để lấy hơi. Vì vậy, mới có hai người hát với nhau để đỡ cho nhau, với những câu trở dài, để đi đúng đến chỗ nghỉ mới được nghỉ.

Khi mùa hội chùa Bùi về, không khí của làng Châm Khê trở nên sôi sục và tràn niềm vui. Mọi người, từ người già đến trẻ nhỏ, đều hòa mình vào không khí hội hè, mang đến một bức tranh đa sắc màu của truyền thống và hiện đại, nơi quá khứ và tương lai giao thoa.

Từ sáng sớm, các liền anh, liền chị đã sửa soạn khăn xếp áo the, áo mớ ba mớ bảy, khăn mỏ quạ... Nghe họ xưng hô với nhau cũng đặc kiểu cách quan họ. Đến cả những bà gần 80 khi nói chuyện vẫn xưng em, có cái gì đó ngổ ngổ nhưng cũng thật khiêm nhường.

Tại ngày hội chùa Bùi, du khách được nghe "quan họ Phật giáo". Theo cách chia của dân gian, "quan họ Phật giáo" là một "hệ" trong hệ thống các cách chơi quan họ. Đại



Những liền chị làng Châm Khê đã góp phần giữ di sản quan họ.

ý của cách chơi này là tập hợp tất cả những lời ca, tiếng hát liền quan đến Phật giáo để trình diễn trong không gian chùa làng. Quan họ làng Châm Khê còn mời thêm các câu lạc bộ quan họ đến hát giao lưu nhân hội làng. Đó có lẽ cũng là những cách để tạo nên sự cộng hưởng, thu hút thêm sự quan tâm của cộng đồng, du khách, "làm mới" quan họ cổ.

Nghệ nhân Nhân dân Nguyễn Công Dứa, người hát quan họ có tên tuổi trong làng Châm Khê, năm nay đã 86 tuổi, vốn là một liền anh có tiếng của làng. Được thừa hưởng ở cha chú giọng hát và niềm đam mê với vốn cổ của quê hương, từ thuở thiếu thời, ông Dứa đã đi hầu khắp các làng quan họ để xem, nghe và giao lưu quan họ.

Ông Nguyễn Công Dứa cùng ông Nguyễn Công Lự ở làng quan họ gốc Châm Khê là cặp "anh hai" nổi tiếng đồng điệu, thành thực ca xướng, cùng nhau du ca hết hội này sang hội khác, "không thua bạn một câu, kém một lối". Sau này, khi bạn hát đổ bệnh thì "anh hai Dứa" không còn thường xuyên ca nữa dù vẫn say mê quan họ.

Tuổi cao, thời tiết thất thường, những ngày chính hội làng, ông

Dứa không ra được đình. Nhưng trong căn nhà nhỏ, bên bàn nước, khi kể lại chuyện nghề cho chúng tôi, ông vẫn rất say sưa, với chất giọng "vang, rền, nền, nảy".

Nghệ nhân Nhân dân Nguyễn Công Dứa giải bày: "Ông Lự là bạn hát với tôi suốt cả chục năm. Chúng tôi người dẫn, người luôn, hiểu nhau từng cách bắt hơi, nhả hơi, nảy tiếng, lúc nào câu hát cũng đầy đặn, vừa nảy vừa vang... Sau khi ông ấy đổ bệnh, tuy tôi vẫn chơi quan họ và tích cực truyền dạy nhưng vì lẽ bạn nên thỉnh thoảng mới ca xướng..."

Ca sĩ Thúy Hoàn - người con của vùng quê quan họ hiện đang sinh sống ở Mỹ cũng về với hội làng Bùi. Tự hào được sinh ra ở mảnh đất Châm Khê, chị chia sẻ: "Hát cổ là lối hát dù không cần nhạc, chẳng cần loa hỗ trợ mà người nghe vẫn thấy hay, vẫn thấm thía. Bởi thế nên nhiều người ta phương xa, mỗi mùa hội Lim về tới Bắc Ninh vẫn muốn tìm nghe quan họ cổ, bởi họ đã say, đã mê lời ca, câu hát ấy mất rồi."

"Bài hát quan họ nào cũng nói lên sự khao khát yêu thương của con người. Xưa kia các trại quan họ có thể yêu nhau nhưng sẽ không lấy nhau, bởi các cụ rất tinh tế, nghĩ

là lấy nhau rồi thì cơm, áo, gạo, tiền thì làm sao hai vợ chồng còn "Trăm năm em xin đợi, ngàn năm em xin chờ" nữa. Có lẽ vì thế nên tình yêu đó cứ khao khát mãi, mỗi khi có hội Lim gặp nhau, các liền anh, liền chị lại sẽ hát cho nhau những lời yêu, lời tình, rồi cuối cùng lại già bạn và hẹn năm sau." - nữ ca sĩ sinh ra từ làng Bùi chia sẻ thêm.

Làng Châm Khê hiện nay có một câu lạc bộ quan họ trên 30 thành viên. Câu lạc bộ là nòng cốt trong việc giữ gìn và lan tỏa quan họ của làng. Các thành viên trong câu lạc bộ có độ tuổi khác nhau. Lớp người từ 60 tuổi trở lên vừa có giọng ca hay, hiểu được lẽ lối chơi quan họ, vừa là những người truyền dạy cho lớp sau. Nhiều người tuổi cao nhưng vẫn say quan họ như các nghệ nhân Nguyễn Thị Khai, Nguyễn Công Dứa, Nguyễn Công Lự, Nguyễn Thị Bí... Họ đã tham gia nhiều kỳ thi hát quan họ của tỉnh, giành được nhiều giải thưởng và nhiệt tình truyền dạy. Nhờ vậy, những liền anh, liền chị ở lứa tuổi dưới đã từng bước trưởng thành. Nhiều người luyện được giọng ca như hút được cả hồn người nghe.

Kể từ năm 2023, CLB Quan họ Châm Khê tổ chức lớp quan họ măng non, dạy quan họ cho 20 em học sinh tuổi từ 8 - 15 tuổi, đến giờ các cháu đã hát được khá tốt. Tuy nhiên, việc truyền dạy này cũng chỉ thực hiện được vào dịp hè, tại trường các cháu vào buổi tối, do chưa có địa điểm để tập luyện. Còn lại, những hoạt động truyền dạy quan họ khác cũng chủ yếu trong các gia đình.

Mong muốn lớn nhất của các nghệ nhân là một địa điểm ổn định để việc truyền dạy quan họ cổ cho các thế hệ kế tiếp có thể được thực hiện thường xuyên hơn. Tâm huyết của các nghệ nhân, sự đồng lòng của cộng đồng hứa hẹn "chắp thêm cánh" để quan họ cổ Châm Khê bay cao, bay xa hơn nữa.

ĐỘC ĐÁO “MAY NÓNG” Ở PHỐ CỔ HỘI AN

Yến Hoàng

Hội An từ lâu đã nổi tiếng với những giá trị văn hóa và lịch sử độc đáo. Nơi đây không chỉ thu hút du khách bởi những ngôi nhà cổ kính, những con đường đèn lồng lung linh huyền ảo mà còn bởi dịch vụ may đo áo dài lấy ngay tinh tế và ấn tượng.

Nhắc đến Hội An người ta có nghĩ đến ngay thành phố cổ kính bên bờ sông Thu Bồn thơ mộng, từ lâu đã nổi tiếng với những giá trị văn hóa và lịch sử độc đáo. Nơi đây được UNESCO công nhận là Di sản văn hóa thế giới vào năm 1999. Là địa điểm thu hút du khách trăm ngàn du khách tới thăm bởi những ngôi nhà cổ kính, những con đường đèn lồng lung linh huyền ảo và những món ăn đặc sản hấp dẫn. Bên cạnh đó, Hội An gần đây còn được đông đảo du khách ngoại quốc biết đến với một dịch vụ đặc biệt và tiện lợi, đó là dịch vụ may đo áo dài lấy ngay.

Khác biệt so với phương thức may đo truyền thống, dịch vụ này giúp du khách sở hữu một bộ trang phục được thiết kế riêng, may đo cẩn thận và vừa vặn chỉ trong vài giờ. Nhờ vậy, du khách có thể lưu giữ kỷ niệm đẹp về Hội An với một bộ trang phục truyền thống được may đo theo yêu cầu, tôn lên vóc dáng và phong cách cá nhân.

ĐIỂM NHẤN KHÁC BIỆT

Nghề may mặc tại Hội An không chỉ là một nghề thủ công đơn thuần mà còn là một phần quan trọng của di sản văn hóa. Với lịch sử hơn 500 năm phát triển, nghề may mặc tại Hội An đã trải qua nhiều giai đoạn thăng trầm lịch sử, từ thời kỳ phồn thịnh của thương cảng Hội An trong thế kỷ 15 đến những thử thách và biến động của thời kỳ sau này. Người dân Hội An vẫn giữ gìn được kỹ thuật may tinh xảo và nét đẹp độc đáo trong trang phục truyền thống. Nét đẹp này được



Dịch vụ may “thần tốc” tại Hội An thu hút được đông đảo du khách nước ngoài trải nghiệm.

thể hiện qua kỹ thuật cắt may tinh tế, đường kim mũi chỉ sắc sảo và sự sáng tạo trong thiết kế.

Quy trình may đo áo dài tại Hội An không chỉ là một công việc đơn giản, mà còn là một nghệ thuật đích thực, nơi mà sự tỉ mỉ, cẩn thận và sáng tạo được kích hoạt. Mỗi khi tạo ra bộ trang phục may “thần tốc” tại Hội An là một cuộc tương tác tận tình giữa thợ may và khách hàng, du khách sẽ được tư vấn về thể loại trang phục yêu thích rồi mới tiến hành đo kỹ lưỡng từng số đo đường cong cơ thể và hoàn thành lên bộ trang phục vừa vặn.

Cô Liên - một “thợ may nóng” tại chợ Hội An chia sẻ: Trước đây, may cũng phải vài ngày. Khách hàng thông thường, phải chờ từ một đến vài tuần mới xong bộ đồ. Nay, họ chỉ đợi có vài giờ. Họ là khách du lịch. Họ không ở đây lâu. Đó là khoảng

thời gian rất ngắn, đòi hỏi khoảng thời gian may đo rất tập trung, chuyên nghiệp chứ không phải vừa may vừa nấu cơm, dọn dẹp nhà cửa như hồi xưa”.

Có một quy định nghiêm ngặt tại Hội An mà tất cả các chủ cửa tiệm nào cũng luôn luôn phải ghi nhớ khi tư vấn cho khách, đó là phải hỏi lại khách một lần nữa xem khách đã chốt may chưa rồi mới được bắt tay vào làm. Bởi thời gian hoàn thiện trang phục chỉ kéo dài trong vài giờ nên tuyệt nhiên không thể thay đổi sang ý tưởng khác: “Khách hàng nước ngoài, tôi làm hoàn thiện từng công đoạn luôn. Họ đã lựa chọn, đồng nghĩa, họ không thay đổi”. Cô Liên chia sẻ thêm.

Một điều đặc biệt khi tới các tiệm may tại Hội An nữa đó là dù các chủ tiệm hầu hết đã ngoài trung niên nhưng ai nấy đều giao tiếp bằng

tiếng anh rất trôi chảy, thậm chí nhiều chủ tiệm còn có thể nói được vài tiếng khác nữa như: Tiếng Trung, tiếng Hàn... Nói về điều này, cô Liên vui vẻ chia sẻ: "Ở đây ngày ngày tiếp xúc với khách du lịch, họ tới thấy cửa hàng của mình trưng bày trang phục bắt mắt là người ta tới chỉ chỗ hỏi, lúc đầu mình chưa biết thì học mấy câu đơn giản để giao tiếp với người ta như " this, that"" hi, hello" " how much"... rồi cứ thế mình tiếp xúc nhiều là tự nói được chứ chả học hành gì"

Cuối cùng, khi mọi công đoạn đã hoàn thiện, trang phục được vận lên người du khách để kiểm tra các chi tiết được cắt may một lần nữa, đảm bảo sự thích hợp với vóc dáng của người mặc. Không ít du khách đã phải thốt lên tại các tiệm may Hội An, bởi sau khi lấy số đo, chọn mẫu xong chỉ vài tiếng sau là đã được nhận sản phẩm. Đó không phải là những mẫu đơn điệu thông dụng mà các loại trang phục từ áo vest chỉnh chu, đầm cầu kỳ, áo dài duyên dáng hay các bộ đồ du lịch gia đình theo yêu cầu ... đều được các nhà may Hội An nhận làm với chất lượng miễn chê trong thời gian cực nhanh.

CHẤT LIỆU CAO CẤP, GIÁ CẢ HỢP LÝ

Để nói về những sản phẩm trang phục tại Hội An Chị Đỗ Thị Thu, 37 tuổi, chủ một tiệm may vui vẻ cho biết ở đây người ta thường dùng những chất liệu cao cấp như lụa, gấm, voan...Sở dĩ chúng được chọn làm nguồn nguyên liệu chính trong may mặc đó là vì để tạo ra sự sang trọng và lịch lãm khi mặc, mà còn đảm bảo được sự thoải mái và phản ánh đúng bản sắc của người mặc.

Khi được nhắc về giá may chị Thu không ngần ngại cho biết, tùy theo chất lượng vải và kiểu may phức tạp hay không sẽ có giá khác nhau. Nhưng trung bình, một bộ vest (gồm áo và quần) giá từ 1,5 đến 2.8 triệu đồng, áo dài từ 850 nghìn tới 1,5 triệu đồng, váy đầm từ 800

nghìn tới 1,2 triệu đồng. Thậm chí, cửa hàng phục vụ cả may đo đồ bơi, bikini theo sở thích của khách với giá từ 700 nghìn tới 1 triệu đồng. Mức giá trên bao gồm cả tiền vải và công may.

Dù nổi tiếng về thời gian hoàn thành nhanh chóng, từ 2 đến 4 giờ sau khi đặt hàng hoặc nếu có nhu cầu gấp hơn, nhiều cửa hàng sẵn sàng hỗ trợ khách dịch vụ may trong vòng 1 giờ thế nhưng mức giá cả phổ biến từ 500.000 đồng đến 2.000.000 đồng, tùy thuộc vào chất liệu vải, kiểu dáng và độ phức tạp của bộ trang phục. Những trang phục may cầu kỳ, chi tiết hơn giá cũng chỉ chênh một vài triệu.

"May ở Hội An là may theo yêu cầu nên mỗi khách hàng đều có những yêu cầu riêng khác nhau. Mỗi khách hàng đều có phong cách và sở thích cá nhân khác nhau, song vẫn đảm bảo về chất lượng và sự đẳng cấp của sản phẩm." Chị Thu vui vẻ nói.

Chính nhờ vào sự kết hợp hài hòa giữa chất lượng, đa dạng và mức giá phù hợp, đã làm cho rất nhiều du khách sau khi trải nghiệm không chỉ muốn quay trở lại, mà còn muốn chia sẻ trải nghiệm này với bạn bè và người thân, khẳng định Hội An là một điểm đến không thể bỏ qua đối với những ai đam mê thời trang và muốn trải nghiệm vẻ đẹp và phong cách độc đáo của Việt Nam.

ĐIỂM ĐẾN LÝ TƯỞNG CHO DU LỊCH

"Tiếng lành đồn xa", dịch vụ hiện đã thu hút lượng lớn khách nước ngoài tới trải nghiệm. Trên nhiều nền tảng mạng xã hội, không ít khách quốc tế đăng tải những clip chia sẻ kinh nghiệm đi may đo "chưa tới một ngày đã có sản phẩm". Nhiều người hài lòng vì dịch vụ nhanh chóng, phù hợp với lịch trình du lịch trong vài ngày của họ.

Benjamin là một trong những vị khách như thế. Trong chuyến đi tới Hội An hồi giữa tháng 3 vừa qua,

chàng trai người Đan Mạch cho biết, họ dự định sẽ đi dự đám cưới người bạn ở Bali, Indonesia, nên tới một cửa tiệm để may đo. Không ngờ vì quá ưng ý, Benjamin đã đặt luôn vài bộ đồ bằng chất liệu mát, màu sắc ưa nhìn như vải lanh và vải tre. Đoạn clip chia sẻ trải nghiệm của nam du khách hiện thu hút gần 800.000 lượt xem, với rất nhiều bình luận thích thú từ khán giả Việt. Thậm chí, có tài khoản nói vui rằng, "sang Việt Nam du lịch không cần mang theo đồ, chỉ tới Hội An là thoải mái trang phục".

Giống như Benjamin, hai nữ du khách Đan Mạch khác là Clara và Thilde cũng có ngày trải nghiệm đáng nhớ tại một tiệm may đo ở phố Hội An. Ban đầu, cả hai chỉ định đặt may một bộ đồ để lấy luôn trong ngày. Nhưng sau khi quá hài lòng về kiểu dáng và chất lượng, hai cô gái "chốt đơn" liên tục, may 16 món đồ với tổng số tiền 190 USD (hơn 4,5 triệu đồng). Mức giá được xem là rất phải chăng so với chất lượng sản phẩm và dịch vụ. Trải nghiệm của Clara hiện thu hút hơn 1 triệu lượt xem. Sau khi những video mang từ khóa "may đo trong một ngày ở Hội An" gây sốt trên mạng xã hội.

Chị Thu vui vẻ cho biết thời gian gần đây lượng khách tới cửa hàng tăng nhiều, gồm cả khách Việt và khách nước ngoài. "Mỗi ngày chúng tôi đón trung bình khoảng 150 khách, so với trước kia tầm 100 khách. Nhóm người nước ngoài chủ yếu là khách trẻ sang du lịch", chị Thu tiết lộ.

Để đảm bảo tiến độ "may thần tốc", cửa tiệm chị Thu có 15 nhân viên và khoảng 30 thợ may lành nghề. Mỗi người đảm nhận một khâu để hoàn thiện sản phẩm nhanh chóng nhưng vẫn đảm bảo chất lượng. Hầu hết khách tới may đều có sẵn mẫu muốn may nên nhân viên sẽ phác thảo bản vẽ, lấy số đo thực tế và tư vấn chất liệu vải cho phù hợp.

Quảng Bình: Đề án khuyến công quốc gia hỗ trợ 1 tỷ đồng

Lam Lam

Theo đó, năm 2024, Trung tâm Khuyến công và Xúc tiến thương mại tỉnh Quảng Bình đã đăng ký và xây dựng kế hoạch khuyến công quốc gia năm 2024 với 1 đề án với tổng kinh phí đề nghị hỗ trợ 1 tỷ đồng. Đó là Đề án xây dựng mô hình trình diễn kỹ thuật sản xuất viên gỗ nén năng lượng cho Công ty CP năng lượng xanh VINAFO. Bên cạnh đó, Trung tâm tiếp tục tư vấn, hướng dẫn và hỗ trợ các chương trình, đề án khuyến công địa phương năm 2024.

Với việc thực hiện các chính sách khuyến công trên địa bàn tỉnh Quảng Bình đã góp phần tích cực trong việc phát triển công nghiệp nông thôn nói riêng và phát triển kinh tế - xã hội địa phương nói chung. Mặc dù mức hỗ trợ đối với từng dự án chưa lớn, nhưng mang ý nghĩa nguồn “vốn mồi”, đã góp phần giúp cho các chủ đầu tư, doanh nghiệp, hợp tác xã, cơ sở sản xuất nâng cao nhận thức về tầm quan trọng của việc công nghiệp hóa, ứng dụng công nghệ mới... vào quá trình hoạt động sản xuất, kinh doanh.

Việc thực hiện các chính sách khuyến công trên địa bàn tỉnh Quảng Bình đã góp phần tích cực trong việc phát triển công nghiệp nông thôn nói riêng và phát triển kinh tế - xã hội địa phương nói chung. Mặc dù mức hỗ trợ đối với từng dự án chưa lớn, nhưng mang ý nghĩa nguồn “vốn mồi”, chương trình khuyến công quốc gia đã góp phần giúp cho các chủ đầu tư, doanh nghiệp, hợp tác xã, cơ sở sản xuất nâng cao nhận thức về tầm quan trọng của việc công nghiệp hóa, ứng dụng công nghệ mới... vào quá trình hoạt động sản xuất, kinh doanh; mạnh dạn mở rộng đầu tư phát triển sản xuất.

Trung tâm Khuyến công và Xúc tiến thương mại tỉnh Quảng Bình đề nghị kinh phí khuyến công quốc gia hỗ trợ 1 tỷ đồng để triển khai mô hình trình diễn kỹ thuật sản xuất viên gỗ nén năng lượng. Ngoài ra, Trung tâm tiếp tục tư vấn, hướng dẫn và hỗ trợ các chương trình, đề án khuyến công địa phương năm 2024.



Phát huy những kết quả đạt được, trong năm 2024 để tiếp sức cho các cơ sở công nghiệp nông thôn trong sản xuất, kinh doanh, Trung tâm sẽ tiếp tục huy động và sử dụng có hiệu quả mọi nguồn lực, tạo động lực mới thúc đẩy phát triển sản xuất công nghiệp - tiểu thủ công nghiệp trên địa bàn nông thôn, góp phần xây dựng nông thôn mới và chuyển dịch cơ cấu kinh tế theo hướng công nghiệp hóa - hiện đại hóa; phát triển công nghiệp nông thôn theo hướng đầu tư có trọng điểm, chú trọng phát triển các ngành có lợi thế của tỉnh, ngành nghề có sản phẩm phục vụ

du lịch; thúc đẩy hoạt động kết nối giao thương các sản phẩm công nghiệp nông thôn; hình thành các sản phẩm, nhóm sản phẩm có sức cạnh tranh cao đáp ứng nhu cầu thị trường, đặc biệt là thị trường xuất khẩu; khuyến khích chuyển giao, ứng dụng máy móc thiết bị, khoa học công nghệ mới vào phát triển sản xuất theo hướng bền vững, góp phần vào sự phát triển kinh tế - xã hội chung của tỉnh Quảng Bình.

Trung tâm sẽ tiếp tục thực hiện những giải pháp đồng bộ để thực hiện có hiệu quả chương trình khuyến công.

Sở Công Thương Đắk Lắk phê duyệt Kế hoạch Khuyến công địa phương năm 2024

Nguyễn Thị Thành

Sở Công Thương cho biết, thực hiện kế hoạch chương trình khuyến công địa phương năm 2024 (đợt 1), toàn tỉnh sẽ thực hiện 24 đề án khuyến công, tổng kinh phí gần 5,1 tỷ đồng.

Nhằm hỗ trợ, động viên, khuyến khích, tạo động lực cho các cơ sở công nghiệp nông thôn đầu tư phát triển sản xuất công nghiệp - tiểu thủ công nghiệp một cách bền vững, nâng cao chất lượng sản phẩm, tăng khả năng cạnh tranh. Sở Công Thương Đắk Lắk đã ban hành Quyết định số 38/QĐ-SCT phê duyệt Kế hoạch khuyến công địa phương đợt 1 năm 2024. Theo đó, Sở Công Thương giao Trung tâm Khuyến công và Tư vấn phát triển công nghiệp thực hiện Kế hoạch khuyến công địa phương đợt 1 năm 2024, với 24 đề án khuyến công tổng kinh phí là 5.089 triệu đồng (Năm tỷ không trăm tám mươi chín triệu đồng).

Trong đó: Kinh phí khuyến công địa phương hỗ trợ: 2.702 triệu đồng; Kinh phí đối ứng của đơn vị thụ hưởng: 2.387 triệu đồng, tập trung các nội dung chính: Tuyên truyền, phổ biến chính sách phát triển công nghiệp gồm 02 đề án: “Xuất bản bản tin công thương Đắk Lắk” và “Nâng cấp và duy trì hoạt động trang thông tin điện tử ngành Công Thương Đắk Lắk; Nâng cao năng lực quản lý và tổ chức thực hiện hoạt động khuyến công: “khảo sát học tập kinh nghiệm công tác khuyến công và quản lý công nghiệp”; “Tập huấn nghiệp vụ khuyến công” và “Quản lý chung chương trình khuyến công”; Hỗ trợ nâng cao năng lực quản trị doanh nghiệp, nhận thức về năng lực áp dụng sản



xuất sạch hơn trong sản xuất công nghiệp thông qua các hoạt động tư vấn, tập huấn, đào tạo, hội thảo: Hỗ trợ doanh nghiệp, cơ sở sản xuất kinh doanh tiếp nhận công nghệ và ứng dụng tiến bộ khoa học kỹ thuật vào sản xuất công nghiệp - tiểu thủ công nghiệp trên địa bàn tỉnh; Hỗ trợ doanh nghiệp, cơ sở sản xuất kinh doanh tiếp nhận và ứng dụng tiến bộ khoa học kỹ thuật, hỗ trợ ứng dụng máy móc thiết bị tiên tiến trên địa bàn các huyện: Krông Búk, M’Đrăk, Krông Năng, Krông Bông, Ea Kar, Cư M’gar, Buôn Đôn và thị xã Buôn Hồ; với tổng kinh phí thực hiện là 3.622 triệu đồng, kinh phí khuyến công hỗ trợ 1.370 triệu đồng, kinh phí đơn vị thụ hưởng 2.252 triệu đồng; Tư vấn, hỗ trợ các cơ sở công nghiệp nông thôn: Hỗ trợ thuê tư vấn, trợ giúp các cơ sở công nghiệp nông thôn; Phát triển sản phẩm công nghiệp nông thôn: Tổ chức, tham gia hội chợ triển lãm, cho các cơ sở công nghiệp nông

thôn; Tham gia bình chọn sản phẩm CNNT tiêu biểu cấp khu vực.

Nhằm tạo điều kiện cho các cơ sở CN-TTCN trên địa bàn tỉnh và các cơ sở có sản phẩm đạt giải bình chọn CNNT tiêu biểu tham gia giới thiệu quảng bá sản phẩm tại các hội chợ triển lãm trong và ngoài tỉnh; Hỗ trợ xây dựng thương hiệu và nộp hồ sơ đăng ký nhãn hiệu sản phẩm công nghiệp nông thôn; hỗ trợ đầu tư xây dựng phòng trưng bày sản phẩm công nghiệp nông thôn tiêu biểu cấp tỉnh. Để thực hiện tốt kế hoạch được giao, Giám đốc Trung tâm Khuyến công và Tư vấn phát triển công nghiệp Đắk Lắk đã quán triệt và giao nhiệm vụ cho các phòng chuyên môn tiến hành triển khai thực hiện.

Sở Công Thương đã giao cho Trung tâm Khuyến công và Tư vấn phát triển công nghiệp triển khai thực hiện, giám sát nhằm nâng cao hiệu quả các đề án khuyến công trên địa bàn tỉnh.

GIÒ BÈ MINH HIỀN- SẢN PHẨM OCOP 4 SAO

Hoàng Yến



Giò me (giò bê) ở Nam Nghĩa, Nam Đàn (tỉnh Nghệ An) thường được lấy tên là giò me Nam Nghĩa hay giò me Nam Đàn. Thương hiệu này ngày càng phát triển và được nhiều người biết đến, trở thành thương hiệu giò bê Nghệ An.

Vậy nên dù có nhiều tên gọi khác nhau nhưng món ăn vẫn vậy, cùng hương vị, cùng nguyên liệu cách làm để món ăn có hương vị đặc trưng một vùng quê xứ Nghệ. Đặc sản giò me với nguyên liệu chính là thịt me (thịt bê) của vùng quê núi rừng xã Nam Nghĩa – huyện Nam Đàn – tỉnh Nghệ An.

Me ở đây có mùi vị thơm ngọt đặc trưng nổi tiếng khắp vùng. Người ta thường nói: “Me Nam Nghĩa, dê Cầu Đòn” như để khẳng định chất lượng đặc trưng của thịt me, thịt dê nơi đây.

Nguyên liệu toàn cây nhà lá vườn cùng với cách chế biến cũng rất đặc biệt và tinh tế. Thịt me được trộn với bì bê xay nhuyễn nêm nếm thêm nước mắm và hạt tiêu.... để được món ăn được nhiều người yêu thích và ưu chuộng nhất.

Đặc sản giò me Nam Nghĩa là món ăn thân thuộc của những người dân Nghệ An với nguyên liệu chính là thịt me. Những năm trở lại đây giò me Nghệ An đã làm nức lòng không chỉ thực khách trong vùng mà còn nổi tiếng khắp cả nước. Nếu ai đã từng thưởng thức giò bê hay còn gọi là giò me,



Giò Bè Minh Hiền – Giò bê Nghệ An chuẩn vị

thì chắc không thể nào quên được vị thơm, ngon của món đặc sản miền Trung này.

Giò me với nguyên liệu chính là thịt me nguyên miếng, bì bê, gia vị gia truyền, hạt tiêu, nước mắm nhĩ nguyên chất đặc sản Cửa Lò, hoàn toàn không có chất bảo quản hay bất kì phụ gia nào. Tất cả được cuộn tròn và gói lại thành giò. Thịt me làm sạch rồi tẩm ướp gia vị. Sau khi được hấp cách thủy, Giò me Nam Nghĩa ra lò luôn thơm ngậy, cắt mỗi lát giò đều có màu thịt chín đều, ăn giòn và mềm, không bị khô hay dai. Dò me sau khi hấp chín đều, thơm ngậy.

Trải qua thời gian nâng cao chất lượng với cách làm truyền thống, đặc sản giò bê Nam Nghĩa, Nghệ An đã hình thành và phát triển thương hiệu rộng khắp cả nước. Nam Nghĩa đã cho ra sản phẩm giò bê ăn ngon hơn, đậm hơn và tất nhiên vẫn đặt chất lượng vệ sinh lên hàng đầu. Giò bê Nam Nghĩa sản xuất đặc sản giò me với chất lượng sản phẩm tốt nhất. Đặc biệt, đặc sản giò bê Nam Nghĩa Nghệ An phục vụ cho các đám cưới, liên hoan, lễ hội, hay làm quà biếu cũng rất là tuyệt. Nếu qua xứ Nghệ, hãy một lần ghé qua hệ thống cửa hàng Nam Nghĩa để được

► thưởng thức món giò me thơm ngậy cùng rất nhiều đặc sản khác trên cả nước.

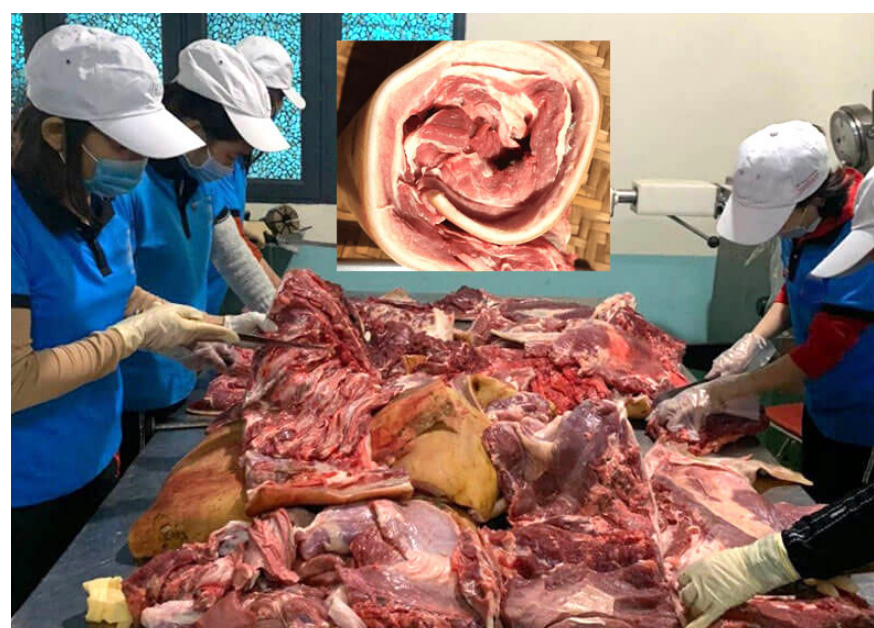
Giò bê Minh Hiền của HTX giò bê Minh Hiền là cơ sở sản xuất giò bê Nam Nghĩa chuẩn vị có địa chỉ tại Xóm 11, xã Nam Nghĩa, huyện Nam Đàn, tỉnh Nghệ An đạt hệ thống quản lý chất lượng ISO 22000:2018. Giò bê Minh Hiền tự hào là sản phẩm đạt tiêu chuẩn OCOP 4 sao năm 2020 và hàng loạt cá giải thưởng khác trong ngành thực phẩm.

Với truyền thống từ cái nôi phát triển giò bê trứ danh xứ Nghệ, Giò bê Minh Hiền nổi bật là cơ sở sản xuất giò bê đặc sản Nghệ An.

Với quy trình sản xuất được quản lý chặt chẽ, khoa học, hệ thống quản lý chất lượng hiện đại, Giò bê Minh Hiền đã trải qua hàng chục năm phát triển, ngày càng củng cố được chỗ đứng của mình trong lòng thực khách xa gần.

Khác với giò lụa truyền thống như giò lợn, giò bò xay nhuyễn, giò me Minh Hiền được làm từ nguyên liệu chính là thịt me nguyên tảng. Thịt me được chọn phải là phần nạc thăn hoặc thịt ba chỉ nguyên khối tùy theo khối lượng giò mà sử dụng những miếng thịt to, nhỏ khác nhau. Thịt không quá dày, mềm mỏng và đặc biệt là tươi ngon để qua quá trình chế biến chọn lọc tạo ra những cuộn giò thơm ngon mang hương vị đặc trưng của quê hương Nam Đàn.

Mặc dù trên thị trường có rất nhiều thương hiệu sản phẩm giò me, nhưng sản phẩm giò me Minh Hiền- sản phẩm OCOP 4 sao đã có tiếng trên thị trường và được người tiêu dùng trong nước tin tưởng lựa chọn.



“Vũ nữ chân dài”- Đệ nhất đặc sản miền Tây

Ninh Lê

Ít ai biết rằng, cái tên “vũ nữ chân dài” lại là mỹ từ mà người dân miền Tây dùng để gọi khô nhái – một món nhậu có sức hấp dẫn lạ kỳ, sẵn sàng “hạ gục” bất cứ ai từng có cơ hội thưởng thức.



Năm cân nhái tươi được một cân nhái khô



Khô nhái rất giàu chất dinh dưỡng



Để bảo quản khô được từ 6 tháng đến 1 năm cần đóng gói khô bằng cách hút chân không trong ngăn đông tủ lạnh.



Đệ nhất đặc sản miền Tây – Vũ nữ chân dài

Nhái sống thành đàn và xuất hiện nhiều nhất vào mùa mưa. Tuy là loài vô cùng đa dạng về chủng loại, nhưng chỉ có nhái cơm sinh sống ven các ruộng lúa mới được dùng để chế biến thành các món đặc sản. Nhái cơm thì có quanh năm ở vùng đồng ruộng như Tịnh Biên – An Giang, Bạc Liêu, Đồng Tháp...

Nhái cơm vốn đã có kích thước nhỏ. Sau khi lột da, phơi khô thì thu lại chỉ bằng ngón tay.

Ban đầu, món khô nhái có xuất từ Campuchia, nhưng nhờ sự chế biến khéo léo, tinh tế nên người miền Tây đã biến món khô nhái trở thành món ngon nổi tiếng.

Trong các khâu làm khô nhái, khâu vất vả nhất là soi nhái, làm nhái và rửa nhái. Thông thường, mỗi người sẽ để cạnh mình một chén cát. Khi chấm tay vào chén cát này, công đoạn lột da sẽ trở nên nhanh hơn vì da nhái đã mất đi độ trơn vốn có. Sau khi lột da xong, người ta đem nhái để rửa qua nước sạch thật kỹ để loại bỏ hoàn toàn tạp chất.

Muốn cho khô nhái đạt chất lượng cao, người chế biến sẽ ướp nhái với tiêu, ớt, muối cho thấm đều rồi mới đem phơi. Thông thường,

ướp khô nhái với nhiều gia vị phải để 2 lần nắng, mỗi lần kéo dài từ 1,5 – 2 tiếng. Công đoạn tiếp theo là xếp nhái thẳng hàng trên giàn phơi.

Nếu nhái còn tươi sống, người dân miền Tây thường sử dụng để băm nhuyễn, sau đó vo viên nấu canh chua với măng hoặc nấu món cà ri đều rất tuyệt... Còn khi chế biến thành món khô nhái, người ta sẽ dùng “vũ nữ” để nướng hoặc chiên giòn ăn với nước mắm me.

Khô nhái rất ngon, vừa thơm vừa giòn, có thể coi là món nhậu hấp dẫn ít món khô nào qua mặt được. Khô nhái ngon nhất là chiên. Sau khi nhái được tẩm gia vị và lớp da trở nên bóng giòn quyện rữ, đầu bếp thả nguyên con vào chảo dầu sôi già. Cuối cùng, phi tỏi thơm, thêm chút đường, nước mắm nhĩ, rồi bỏ khô nhái đã chiên vào xóc đều, kết hợp cùng vài đầu hành trần, ít củ hành. Chỉ đơn giản như thế, một thức quà dân dã “danh bất hư truyền” đã được hoàn thành.

Khi thưởng thức nhái khô chiên giòn, thực khách có thể nhai cả xương và thịt. Hương vị món ăn này rất thơm ngon, có sự hòa quyện của vị ngọt dịu xen lẫn vị cay cay, mặn mặn, béo, giòn rất đặc trưng.

"Bánh canh Vĩnh Phú" và hành trình xây dựng thương hiệu

Tuấn Anh

Trong kinh doanh đầy thách thức, có những câu chuyện về sự kiên trì và dẫn thân không ngừng vượt qua khó khăn. Nghệ nhân Thái Thị Thu Thủy, một nữ doanh nhân quê tại Thành phố Quy Nhơn, là một ví dụ rõ ràng cho điều này.



dành cho gia đình, chị Thủy không chỉ tìm kiếm cơ hội để cải thiện cuộc sống của mình mà còn muốn tạo ra một tương lai tươi sáng cho con cái.

Vào năm 2021, cơ duyên đã đến với Thủy khi cô và chồng mình mở được một cửa hàng nhỏ tại Quy Nhơn với thương hiệu "Bánh Canh Vĩnh Phú". Mặc dù phải đối mặt với đại dịch COVID-19 và buộc phải đóng cửa sau một tháng hoạt động, nhưng bằng lòng kiên nhẫn và nỗ lực không ngừng, họ đã vượt qua được giai đoạn khó khăn đó.

Bánh canh Vĩnh Phú không phải là một cửa hàng với bánh canh bán ở vỉa hè như theo suy nghĩ của nhiều người. Đây là nơi mà mọi người có thể tìm thấy những món bánh canh độc đáo, phong phú với hải sản và tôm hùm, kết hợp cùng các loại chả cá, cá lóc... Chính sự sáng tạo và chất lượng của sản phẩm đã thu hút được sự quan tâm và yêu thích từ phía khách hàng.

Hiện nay, Bánh canh Vĩnh Phú đã mở được bốn chi nhánh tại các thành phố lớn như Quy Nhơn, Tuy Hoà, Đà Nẵng và Quảng Ngãi, cùng nhiều cơ sở nhượng quyền khác. Định hướng phát triển trong tương lai của chị Thu Thủy không chỉ dừng lại ở Việt Nam mà còn mở rộng ra thị trường quốc tế.



Bằng sự sáng tạo và nỗ lực không ngừng, chị Thủy đang nghiên cứu cải cách và phát triển các sản phẩm của mình nhằm mục đích tiếp cận được đa dạng đối tượng khách hàng, từ người tiêu dùng trong nước đến khách du lịch quốc tế.

Những nỗ lực của chị Thu Thủy không chỉ là một câu chuyện về thành công cá nhân, mà còn là biểu tượng cho sự kiên trì và quyết tâm vượt qua khó khăn để tạo ra những giá trị tích cực cho cộng đồng. Hy vọng rằng, qua sự cố gắng và tinh thần khởi nghiệp của chị Thủy, thương hiệu "Bánh canh Vĩnh Phú" sẽ tiếp tục phát triển và góp phần vào ngành ẩm thực Việt, ngon miệng hơn và đầy hứng khởi hơn.



Hiện tại, Bánh canh Vĩnh Phú có 4 chi nhánh:

- **Số 397A Nguyễn Huệ, TP Quy Nhơn, tỉnh Bình Định. Số điện thoại: 0931906299**
- **Số 417 Nguyễn Huệ, TP Tuy Hoà, tỉnh Phú Yên. Số điện thoại: 0934674567**
- **Số 135 Hoàng Diệu, TP Đà Nẵng. Số điện thoại: 0931933363**
- **Số 292 Phan Đình Phùng, TP Quảng Ngãi, tỉnh Quảng Ngãi. Số điện thoại: 0931933363**

BẮC GIANG:

Huyện Tân Yên phấn đấu về đích nông thôn mới nâng cao

Phương Thảo

Huyện Tân Yên đạt chuẩn NTM năm 2020. Từ năm 2011, huyện Tân Yên triển khai Chương trình mục tiêu quốc gia xây dựng NTM, đến nay bộ mặt nông thôn đã chuyển biến tích cực, trở lên khang trang, xanh, sạch, đẹp hơn; hạ tầng thiết yếu về giao thông, thủy lợi, văn hóa, y tế, giáo dục... được quan tâm đầu tư, nâng cấp, xây dựng; sản xuất nông nghiệp có nhiều đổi mới, phát triển ổn định, bền vững, với nhiều mô hình sản xuất, mô hình liên kết, ứng dụng tiến bộ khoa học kỹ thuật, công nghệ cao mang lại hiệu quả kinh tế và thu nhập cao; số hộ nghèo giảm nhanh, đời sống vật chất và tinh thần của người dân cải thiện.

Năm 2024, huyện quyết tâm hoàn thành cơ bản các tiêu chí xây dựng huyện NTM nâng cao, tập trung hoàn thiện hồ sơ trình trung ương xét công nhận huyện đạt chuẩn nông thôn mới nâng cao đầu năm 2025. Để đạt được mục tiêu, kế hoạch đề ra, Tân Yên đã và đang huy động sự vào cuộc của cả hệ thống chính trị, xây dựng lộ trình khoa học, triển khai với cách làm hay phù hợp để hoàn thiện các tiêu chí. Phấn đấu xây dựng địa phương trở thành vùng kinh tế nông nghiệp mũi nhọn của tỉnh Bắc Giang.

Trong năm 2024, huyện Tân Yên phấn đấu ít nhất mỗi xã nâng cao từ 1-2 chỉ tiêu, tiêu chí; Phấn đấu



Thực hiện sự chỉ đạo của UBND tỉnh Bắc Giang, huyện Tân Yên tập trung rà soát các tiêu chí xây dựng lộ trình, giải pháp triển khai sớm hoàn thành các tiêu chí huyện nông thôn mới (NTM) nâng cao trong năm 2024.



Bộ mặt nông thôn mới tại Tân Yên đã thực sự khởi sắc.

có thêm ít nhất 2 xã đạt chuẩn xã NTM nâng cao; 1-2 xã đạt chuẩn NTM kiểu mẫu; 10 thôn đạt chuẩn thôn NTM kiểu mẫu; 1-2 mô hình thôn thông minh; 01 mô hình xã thương mại điện tử. Tỷ lệ hộ nghèo giảm còn 1,52%, thấp hơn bình quân chung của tỉnh; Hoàn thành cơ bản các tiêu chí huyện NTM nâng cao theo Bộ tiêu chí giai đoạn 2021-2025. Ngoài ra, huyện cũng phấn đấu có trên 17 sản phẩm mới đạt OCOP từ 3 sao trở lên; Xây dựng mô hình điểm phát triển sản phẩm OCOP gắn với phát triển du lịch tâm linh sinh thái núi Đảnh và du lịch sinh thái ven Sông Thương.

Để đạt mục tiêu đề ra, huyện Tân Yên tiếp tục đẩy mạnh công tác tuyên truyền, vận động, nâng cao nhận thức cho cán bộ, đảng viên, nhất là nhân dân về xây dựng NTM

nâng cao. Đồng thời, tăng cường hơn nữa sự lãnh đạo của cấp ủy Đảng, đưa nội dung xây dựng NTM là nhiệm vụ trọng tâm trong công tác lãnh đạo, chỉ đạo; đặc biệt quan tâm tập trung tháo gỡ những “điểm nghẽn”, “nút thắt” trong thực hiện các chỉ tiêu, tiêu chí khó. Chủ động bám sát từng tiêu chí để thường xuyên kiểm điểm, đánh giá tình hình thực hiện nhiệm vụ với các phần việc cụ thể; Kiểm tra, đôn đốc việc thực hiện để công tác lãnh đạo có hiệu quả cao hơn.

Với mục tiêu và lộ trình đặt ra rõ ràng, cùng sự đoàn kết, thống nhất, quyết tâm của cả hệ thống chính trị, sự nhất trí, đồng lòng, ủng hộ của nhân dân hân Tân Yên sẽ cán đích huyện NTM nâng cao sớm như dự định.

Ngày 6/4, Hội Doanh nhân Thái Bình miền Nam đã tổ chức Đại Hội lần thứ II, nhiệm kỳ 2024 – 2025 với sự tham gia của các thành viên thuộc Ban chấp hành (BCH) Hội cùng hơn 40 đại biểu chính thức và hàng trăm doanh nhân là những người con quê Thái Bình.



Chủ tịch, các Phó Chủ tịch và Ban kiểm tra ra mắt đại hội



Các đại biểu chụp hình lưu niệm

Đại Hội lần thứ II, nhiệm kỳ 2024 – 2025 được điều hành bởi Chủ tịch Hội, doanh nhân Nguyễn Tuấn Linh cùng doanh nhân Trần Quang Đình và Đặng Đình Tường đồng đảm nhận vai trò Phó Chủ tịch. Thư ký chương trình có doanh nhân Nguyễn Thanh Thiện, Phó Chủ tịch kiêm tổng thư ký Hội và doanh nhân Đỗ Thị Phương, Ủy viên BCH Hội.

Về phía khách mời danh dự có ông Trần Văn Nghĩa, nguyên Vụ trưởng, Thanh tra chính phủ kiêm Phó Chủ tịch thường trực Hội đồng hương Thái Bình tại TP. Hồ Chí Minh; ông Đặng Đức Long, nguyên Giám đốc Trung tâm Thông tin, phân tích và dự báo kinh tế, Ban Kinh tế Trung ương; ông Nguyễn Hữu Nghĩa, Đại

Hội Doanh nhân Thái Bình miền Nam tổ chức Đại hội lần thứ II, nhiệm kỳ 2024 – 2025

Tuấn Anh

biểu HĐND Thành phố Thủ Dầu Một, tỉnh Bình Dương khóa XI, Ủy viên BCH Hiệp hội Bất động sản tỉnh Bình Dương.

Kể từ khi thành lập (ngày 26/3/2023) đến nay, Hội Doanh nhân Thái Bình miền Nam đã thực sự trở thành ngôi nhà chung của hơn 60 hội viên Doanh nhân người Thái Bình; là diễn đàn giao lưu, trao đổi, học hỏi kinh nghiệm và giúp đỡ lẫn nhau của những con người xuất thân từ mảnh đất nghĩa tình, cái nôi của nghệ thuật hát Chèo; đồng thời góp phần phát huy vai trò của tổ chức đoàn, hội, đội trong việc xây dựng, gắn kết và phát triển cộng đồng.

Nhằm tổng kết đánh giá lại những kết quả đã đạt được sau hơn một năm đi vào hoạt động, Hội Doanh nhân Thái Bình miền Nam quyết định tổ chức Đại Hội lần thứ II, nhiệm kỳ 2024 – 2025 cũng như cùng các thành viên Hội thảo luận, đưa ra những quyết sách trong công tác nhiệm kỳ tới và trao chứng nhận hội viên cho các doanh nhân chưa được công nhận trong đợt xét duyệt trước.

Phát biểu khai mạc, với tinh thần “kết nối- sẻ chia- cùng thắng”, Chủ tịch Nguyễn Tuấn Linh đã đề ra ba nhiệm vụ quan trọng trước toàn thể thành viên. Thứ nhất, nhìn lại một năm hoạt động, từ những kết quả đạt được cũng như hạn chế cần cải thiện, rút ra những bài học kinh nghiệm để có hướng đi đúng đắn, phù hợp với thực tiễn. Thứ hai, cùng nhau thảo luận và đóng góp ý kiến cho phương hướng hoạt động Hội nhiệm kỳ 2024- 2025. Thứ ba, bầu chọn BCH khóa mới để lãnh đạo công tác Hội trong nhiệm kỳ tới.

Tiếp tục chương trình, BCH Hội đã tiến hành trao giấy chứng nhận

hội viên và cùng thành viên trực thuộc tham gia tham luận phát triển xây dựng đơn vị, tháo gỡ những khó khăn vướng mắc. Một số nội dung tiêu biểu nhận được nhiều sự quan tâm bao gồm: Kết nối giao thương nội khối; kết nối giao thương nội khối; cùng nhiều vấn đề khác;...

Các khách mời danh dự cũng tham gia chia sẻ ý kiến chỉ đạo, kinh nghiệm về xây dựng hoạt động công tác Hội cũng như đưa ra nhận định về tình hình kinh tế, thị trường trong ngắn hạn và có những gợi mở giúp doanh nhân doanh nghiệp phát triển nhanh, bền vững.

Căn cứ vào sự tin nhiệm và kết quả bình chọn của các đại biểu, số lượng hội viên tham gia BCH Hội nhiệm kỳ 2024- 2025 gồm có các cá nhân: Ông Nguyễn Tấn Linh giữ chức Chủ tịch Hội; Ông Đặng Đình Tường giữ chức Phó Chủ tịch thường trực Hội; Ông Trần Quang Đình giữ chức Phó Chủ tịch Hội, Ông Lê Văn Tiến giữ chức Phó Chủ tịch Hội; Ông Nguyễn Thanh Thiện giữ chức Phó Chủ tịch Hội; Bà Trần Thị Thu Hằng giữ chức Trưởng ban kiểm tra.

Trên tinh thần ghi nhận những đóng góp tích cực của các thành viên trong suốt thời gian qua, BCH Hội đã tiến hành vinh danh những cá nhân, nhà tài trợ kinh phí tổ chức chương trình cùng nhiều doanh nhân luôn hoạt động rất sôi nổi, có nhiều đóng góp cho hoạt động của đơn vị. Hội Doanh nhân Thái Bình miền Nam kỳ vọng, đơn vị sẽ tiếp tục là sân chơi, diễn đàn lành mạnh để các thành viên thường xuyên giao lưu, kết nối, phát huy vai trò của một người con quê hương Thái Bình nói riêng cũng như những tầng lớp tri thức, doanh nhân của đất nước nói chung trong công cuộc xây dựng, phát triển quê hương đất nước ngày càng giàu đẹp hùng cường.

CÔ GÁI TRẺ PHÁT TRIỂN THƯƠNG HIỆU LẠP SƯỜN GIA TRUYỀN

Hoàng Yến

Dù mới chỉ 23 tuổi Nguyễn Thị Thoa TP.Sông Công (tỉnh Thái Nguyên) đã tạo dựng cho mình thương hiệu Lạp sườn gia truyền, phấn đấu trở thành sản phẩm tiêu biểu và sản phẩm OCOP của địa phương.



KHỞI ĐẦU TỪ YÊU THÍCH MÓN LẠP SƯỜN

Chị Thoa nhận thấy rằng, dù món ăn này thường chỉ được thực hiện trong dịp Tết, nhu cầu thực tế cho món ăn truyền thống này lại rất lớn, kể cả vào những ngày thường. Tháng 8/2021, sau khi tốt nghiệp THPT, cô quyết định bắt tay vào học hỏi công thức từ bố và bắt đầu kinh doanh online.

Khi mới bắt tay vào làm, ngoài cơ sở công thức của bố chỉ cho, chị Thoa tiếp thu những phản hồi của khách hàng về sản phẩm để điều chỉnh cho phù hợp. Nhờ vậy mà đến nay, chị đã có công thức chế biến Lạp sườn hoàn chỉnh.

Theo chị Thoa, nguyên liệu làm Lạp sườn là thịt tươi, được lấy từ sáng sớm khi thịt vẫn còn dẻo, dính tay và có độ đàn hồi tốt. Đối với thịt nạc, sẽ lựa chọn nạc vai, nạc thăn hoặc nạc mông vì như vậy sẽ giúp

Thoa thường xuyên tham gia các hoạt động phấn đấu trở thành sản phẩm tiêu biểu và sản phẩm OCOP của địa phương.

Lạp sườn khi sấy lên có màu sắc tươi tắn, đẹp mắt. Còn mỡ phải là mỡ khỉ, vì khi ướp đường sẽ trong, khi ăn có vị thơm và không bị ngán.

Tiêu chí được chị Thoa đặt lên hàng đầu khi chế biến sản phẩm đó là sạch sẽ, quy trình chế biến đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và ưu tiên sức khỏe của người tiêu dùng. Bởi vậy trong quá trình chế biến sản phẩm, chị Thoa không sử dụng bất cứ chất phụ gia gì, tất cả mọi nguyên liệu để chế biến đều hoàn toàn tự nhiên.

Thời điểm đầu, chị Thoa chủ yếu bán hàng bằng các hình thức livestream quảng cáo sản phẩm, quy trình chế biến trên nền tảng mạng xã hội như Facebook, Zalo.

"Khi mọi người mua ăn thử thấy ngon thì người nọ giới thiệu cho

người kia mua và dẫn tin tưởng vào sản phẩm nên họ đã trở thành khách hàng thân thiết của tôi. Ngoài mua để ăn, nhiều người đã trở thành đại lý phân phối sản phẩm ra thị trường" - chị Thoa bày tỏ.

Khi sản phẩm Lạp sườn đã được khách hàng tin tưởng và có chỗ đứng trên thị trường, chị Thoa tiếp tục làm thêm món thịt lợn gác bếp. Cũng tương tự như Lạp sườn, khâu lựa chọn nguyên liệu để làm thịt lợn gác bếp được chị Thoa lựa chọn hết sức cẩn thận và kỹ lưỡng. Thịt nạc phải tươi, có thớ, qua sơ chế lọc bỏ sạch sẽ hoàn toàn gân mỡ rồi tẩm ướp gia vị theo công thức.

Sau đó, thịt được đưa vào sấy trong hai ngày hai đêm cho miếng thịt chín từ từ. Gia vị được lựa chọn cũng là gia vị chuẩn loại ngon nhất



Nguyễn Thị Thoa đã tạo dựng cho mình thương hiệu Lạp sườn gia truyền được nhiều người tiêu dùng ưa chuộng.



Các sản phẩm nhà Thoa Nguyễn được chế biến bằng bí quyết gia truyền thơm ngon.

từ Tây Bắc như hạt dổi, mắc khén, sả, muối, ớt...

Củi được chị Thoa lựa chọn để sấy thịt là củi nhãn (loại củi có giá thành đắt nhất trên thị trường hiện nay) vì sấy bằng loại củi này khi ăn thịt sẽ ngon hơn một số loại củi khác. "Khi ăn miếng thịt sấy, khách hàng sẽ cảm nhận thấy thịt đỏ từ bên ngoài đến bên trong và ngọt hậu nơi cổ họng do được làm từ thịt nạc và tươi" - chị Thoa cho hay.

TRỞ THÀNH SẢN PHẨM TIÊU BIỂU - OCOP CỦA ĐỊA PHƯƠNG

Trung bình mỗi ngày, chị Thoa sẽ chế biến khoảng 20- 25kg thịt lợn gác bếp và 80- 100kg Lạp sườn. Còn những dịp lễ Tết hoặc trong khoảng thời gian từ tháng 10 trong năm trở đi, sản lượng có thể tăng lên gấp 3 đến 4 lần ngày thường. Những lúc cao điểm, cơ sở của chị Thoa chế biến khoảng 700kg thịt tươi, tương đương 500kg Lạp sườn hoặc 200kg thịt gác bếp mỗi ngày.

Để đảm bảo quy trình sản xuất, chế biến, ngoài nhân công chính của gia đình, chị Thoa còn thuê thêm hai lao động bên ngoài với mức ngày công 350.000 đồng/

người/ngày.

Hiện nay thịt lợn gác bếp của gia đình chị Thoa được bán với giá 450.000 đồng/kg, còn Lạp sườn được bán với giá 210.000 đồng/kg và 230.000 đồng/kg tùy tỷ lệ nạc và mỡ của từng loại.

Do chủ yếu bán hàng online trên Facebook nên đối tượng khách hàng của gia đình chị Thoa cũng rất đa dạng và rộng lớn, có mặt ở hầu khắp các tỉnh, thành trên cả nước, thậm chí có những khách mua xách tay ra cả nước ngoài.

Trong năm 2024, chị Thoa sẽ xây dựng sản phẩm Lạp sườn và thịt lợn gác bếp của gia đình trở thành sản phẩm tiêu biểu và sản phẩm OCOP của địa phương, nhằm tạo sự riêng biệt và khẳng định uy tín, chất lượng của sản phẩm trên thị trường.

Hiện khu nhà xưởng sản xuất của gia đình chị đang có diện tích khoảng 70 – 80m². Trong thời gian tới, gia đình chị Thoa sẽ mở rộng quy mô nhà xưởng lên 200-300m², xây dựng phòng lạnh để bảo quản và khử trùng, giúp đảm

bảo chất lượng sản phẩm an toàn.

Chị Đoàn Thị Hồng- cán bộ phụ trách lĩnh vực nông thôn mới, Phòng Kinh tế TP.Sông Công cho biết: Theo nguyện vọng của chủ cơ sở là chị Nguyễn Thị Thoa, Phòng Kinh tế cũng đang phối hợp với chủ cơ sở để tiến hành các bước thủ tục hồ sơ đăng ký hai sản phẩm Lạp sườn và thịt lợn gác bếp thành sản phẩm OCOP của địa phương trong năm nay.

Đến nay, các điều kiện về sản phẩm như chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm của cơ sở đã đạt tiêu chuẩn. Còn việc công bố và đăng ký thương hiệu sản phẩm cũng đang được cơ sở tiến hành thực hiện. Về quy trình sản xuất đã tương đối đáp ứng yêu cầu, sẽ sản xuất theo quy trình ISO để chất lượng sản phẩm và uy tín của đơn vị ngày càng được nâng lên.

Trong thời gian tới, địa phương mong muốn cơ sở sẽ phát triển thành HTX để có thể tận dụng những chính sách hỗ trợ của Nhà nước, giúp cơ sở phát triển ngày càng mạnh hơn.

THÁNG BA – MÙA CÚNG ĐẤT QUÊ TÔI

Tiên Sa

Những bậc cao niên trong làng cho hay, những ngày đầu lập nghiệp trên vùng đất mới, cư dân Đại Việt được Thổ thần đất đai (Thổ địa) và những cư dân bản địa, đặc biệt linh hồn những cư dân Chămpa, Cơ tu... giúp đỡ, phù hộ. Để bày tỏ lòng tri ân, cư dân xưa bèn cúng chư vị thần linh nên tục cúng đất xuất hiện từ đó. Cúng đất hay còn gọi là lễ “Kỳ an Thổ thần” với quan niệm của người Việt xưa “Đất có thổ công, sông có hà bá”. Thời gian cúng đất thực hiện vào những ngày tốt, giờ tốt (giờ hoàng đạo) trong mùa Xuân.

CÚNG ĐẤT, CHẤT RƠM, QUẢY CƠM LUÔN THỂ

Lúc sinh thời, ông tôi thường nói: “Ngày trước có câu phương ngôn: “Cúng đất, chất rơm, quảy cơm luôn thể”. Có nghĩa là chọn một ngày kỵ gỗ nào đó trong tháng Ba có vụ Đông- Xuân thu hoạch lúa, sẵn có rơm phơi đã khô nên nông dân nhân tiện cúng đất và “chất rơm” luôn. Sau khi gia chủ nhờ bà con hàng xóm xếp, chất những bó rơm đã phơi khô thành “cây rơm” thì tiếp tục ăn cúng đất luôn cho “nhất cử lưỡng tiện” bởi khi chất rơm có nhiều người lại thêm công việc vất vả nên gia chủ phải lo ăn uống chu đáo để động viên, bồi dưỡng.

Xưa bày nay bắt chước, cúng đất còn gọi là cúng Thần Hoàng Bản Xứ. Mùa cúng đất ở miền Trung xứ Quảng quê tôi diễn ra trong mùa xuân. Thời gian này, hết nhà nọ đến nhà kia rộn ràng cúng đất, cúng nhiều nhất là khoảng tháng 3 (ÂL).

Tùy theo mỗi vùng, miền, địa phương mà sắp đặt số bàn cúng khác nhau. Theo một số “già làng” cho biết: Có nơi trên bàn thờ cúng đất có hai mâm, với hai nôi hương riêng, một bàn cúng Thần Hoàng Bản Xứ là các vị thần chức lớn cai quản trong địa phương; còn bàn kia là cúng mâm Hội đồng, bao gồm các vị thần có chức sắc nhỏ hơn và các âm hồn, cô hồn không nơi nương tựa...? Theo chúng tôi được biết, xứ Huế người ta đặt 3 bàn cúng đất, xứ Quảng đặt 2 bàn cúng đất.

Trên bàn cúng đất, phải đầy đủ nôi hương, chân đèn, chén nước, bài trí theo “thiết kế” của người xưa như “đồng bình tây quả”, hương đèn, vàng bạc, giấy tiền, giấy đất, giấy binh, diêm mễ, nổ (gạo muối, lương khô)...Phẩm vật thì thường có cơm, xôi, chè, thịt heo, thịt gà, cá chiên, các thứ xào, trộn, bánh tráng nướng... có nhà còn có

thêm một đĩa như trứng gà, cua luộc, và một bát cháo thánh (cháo trắng)...

Ngoài ra, còn có mấy món không thể thiếu được đĩa sắn, khoai, đậu, trút, môn, rau lang luộc. Mỗi bàn cúng đều có đĩa trâu cau, thuốc lá và ly rượu trắng. ... Ngoài ra, còn có một bộ đồ thần, bộ đồ này nhất thiết phải có trong tục cúng đất ở quê tôi. Nhà kinh tế khá thì mua bộ trên 50.000 đồng, nhà đủ ăn thì mua bộ dưới 40.000 đồng.

CÚNG ĐẤT CÚNG RA, CÚNG BÀ CÚNG VÔ

Mâm lễ cúng đất phải được đặt ở vị trí trước nhà (hiên, sân) gia chủ. Người xưa có câu: “Cúng Đất cúng ra, cúng Bà (cúng lễ đầy tháng cho em bé) cúng vô”. Gia chủ đứng ở trong nhà cúng ra. Có nơi, danh sách dâng cúng được gia chủ ghi vào “Giấy sớ” và được đọc lên khi cúng bao gồm: Thần “Dân tộc” (thần linh vùng đất

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 4 , 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



Bàn cúng đất ở vùng Quảng Nam- Đà Nẵng.

Chămpa, Cơ tu...), thần đất đai nơi gia chủ sinh sống, đến thần núi, thần sông... Mâm lễ còn ghi dâng cúng cả những linh hồn, oan hồn Chămpa không ai thờ cúng nơi gia chủ sinh sống. Có nơi “nhà sản xuất” in sẵn “thông tin” trên tờ giấy khá đẹp có “hoa văn họa tiết”, khi cúng đặt ngay ngắn dưới nôi hương, cúng xong mang đốt trước tiên cho các “ngài” nhận.

Thông thường, trước khi cúng, gia chủ buộc 2 thanh tre vào 2 chân bàn và treo 2 bộ đồ thần (một bộ dành cho vị thần người Kinh có màu đỏ và bộ dành cho vị thần người Dân tộc có màu đen) vào đấy và sau khi cúng xong, đốt trước vàng mã. Ngoài ra, có nơi, gia chủ còn làm một cái “xà lét” bằng bẹ chuối treo sát bên bàn cúng đất. Cúng xong, gia chủ bỏ các món ăn vào mỗi thứ một ít như xôi, thịt heo, chuối, càng cua, trứng gà, khoai lang, bánh tráng nướng ... và người nhà mang ra ngã ba đường cái để treo.

TỤC TREO XÀ LÉT

Không phải là ngẫu nhiên mà cái xà lét này làm bằng bẹ cây chuối có hình dáng tương tự như cái “tà lét” của đàn ông người dân tộc Cơ Tu mang trên lưng. Có thể từ “tà lét” đọc ra thành “xà lét”. Theo truyền thuyết, trong danh mục cúng chư thần được mời, có vị thần Chủ

Ngung đào lương bang Nguyễn Thị Thúc, là con gái của một vị Vua. Nhà Vua gả cho một người thượng (Man). Khi bà chết, nhà vua phong sắc chuởng đất miền Nam và truyền cho dân chúng cúng, tục cúng đất có treo xà lét bắt nguồn từ đó.

Cũng theo truyền thuyết, cả hai vợ chồng của bà Nguyễn Thị Thúc này chỉ có một bộ y phục, nên khi được mời ăn cúng đất, chỉ có một người mặc áo quần đi dự, người kia không có y phục, đành ở nhà. Khi ăn xong, người đi dự mang xà lét về cho người ở nhà... hoặc có truyền thuyết cho rằng, thực phẩm trong xà lét là phần của những người côi âm bị đui mù, tàn tật, không đi đến dự đám cúng được...

Thời thơ ấu, đi học về gặp những cái xà lét treo ở ngã ba khi mùa cúng đất, lũ học trò “nhất quỷ nhì ma” chúng tôi lấy xuống chia nhau ăn. Tuy nhiên, không có đứa nào dám



Mâm cúng thổ địa đất đai đầy đủ thể hiện lòng tôn kính của gia chủ đến các vị thần linh

kể chuyện này với cha mẹ, sợ bị “ăn lương” bởi người xưa rất kiêng kị và cho rằng ăn vậy sẽ là thất kính và có lỗi với chư vị thần linh nên trước sau cũng bị quở, phạt đau ốm...

Khi gần tàn hương, gia chủ rót nước chè, trà còn “áo giấy” sẽ được đốt trong cái thùng sắt sạch sẽ. Tuyệt đối không để áo giấy tiền vàng rơi xuống đất sẽ bị ướp tạp, thần không nhận. Cuối cùng, phẩm vật sau cúng đất sẽ được mời bà con hàng xóm cùng chung vui bởi họ quan niệm “bán bà con xa mua láng giềng gần”, cũng là dịp liên hoan giao lưu để thắt chặt “tình làng nghĩa xóm”.

Tục cúng đất ở quê tôi mang vẻ đẹp của văn hóa tâm linh, rất nhân văn. Vì thế dù hiện nay văn hóa truyền thống có nơi bị mai một nhưng ở xứ Quảng quê tôi vẫn lưu giữ tục lệ này trong mùa xuân. Đây là nét đẹp truyền thống của cha ông thể hiện bản sắc văn hóa dân tộc trong việc tri ân “Ăn quả nhớ người trồng cây” đối với tiền nhân nơi mình sinh sống cũng như việc giữ gìn tinh thần đoàn kết, sự giao lưu văn hóa các vùng miền trong đại gia đình dân tộc Việt Nam.



Mâm cúng thổ địa đất đai đầy đủ thể hiện lòng tôn kính của gia chủ đến các vị thần linh

GIA LÂM (HÀ NỘI):

Xã Yên Thường đón Bằng công nhận đạt chuẩn nông thôn mới nâng cao

Quý Đôn

Phó Bí thư Thường trực Huyện ủy, Chủ tịch HĐND huyện Gia Lâm - Nguyễn Tiến Việt phát biểu tại buổi lễ.



Chủ tịch UBND xã Yên Thường - Nguyễn Thọ Sáng phát biểu tại buổi lễ.

Sáng ngày 9-4, Đảng ủy, HĐND, UBND, Ủy ban MTTQ Việt Nam xã Yên Thường (huyện Gia Lâm) tổ chức lễ công bố và đón nhận Bằng công nhận xã đạt chuẩn nông thôn mới nâng cao.



Lãnh đạo huyện Gia Lâm chúc mừng kết quả xây dựng NTM nâng cao của xã Yên Thường.

Tới tham dự buổi lễ gồm có TS Nguyễn Hải Anh - Đại biểu quốc hội khoá XV, Phó Chủ tịch, Tổng thư ký Trung ương Hội chữ thập đỏ Việt Nam; Ông Nguyễn Văn Quyển - Phó Giám đốc Sở Nông nghiệp và phát triển nông thôn TP. Hà Nội; Ông Nguyễn Văn Chí - Phó Chánh Văn phòng điều phối nông thôn mới TP Hà Nội; Ông Đàm Văn Huân - Trưởng ban đô thị Hội đồng nhân dân TP Hà Nội; Ông Nguyễn Thiên Việt - Bí thư, Phó Bí thư huyện ủy, Chủ tịch HĐND huyện Gia Lâm; Ông Trương Văn Học - Ủy viên thường vụ, Phó chủ tịch UBND huyện Gia Lâm và các đồng chí ủy viên ban thường vụ huyện ủy, thường trực HĐND, lãnh đạo UBND và các vị đại biểu đại diện cho các ngành ban, đoàn thể huyện và xã Yên Thường.

Ông Nguyễn Thọ Sáng - Chủ tịch UBND xã Yên Thường cho biết:

Ngay sau khi đạt chuẩn NTM năm 2015, xã Yên Thường bắt tay xây dựng NTM nâng cao. Cùng với sự chung sức, đồng lòng của cán bộ, đảng viên và nhân dân, việc xây dựng NTM nâng cao trên địa bàn xã Yên Thường đã đạt được những kết quả nổi bật.

Xã đã hoàn thành 19/19 tiêu chí NTM nâng cao. Đời sống vật chất, tinh thần của người dân không ngừng được cải thiện; Thu nhập bình quân đầu người đạt 77,95 triệu đồng/người/năm. Xã không có hộ nghèo, chỉ còn 24 hộ cận nghèo; 10/10 thôn, tổ dân phố đạt danh hiệu văn hóa, 94% gia đình đạt gia đình văn hóa; 95,09% người dân tham gia bảo hiểm y tế. Năm 2023, xã có 3 sản phẩm OCOP được đánh giá đạt 4 sao (rượu gà, gà khô lá chanh, giò gà)...

Bên cạnh đó, xã đã huy động các nguồn lực xây dựng NTM nâng cao

với tổng kinh phí 453,356 tỷ đồng, trong đó có 43,392 tỷ đồng do nhân dân đóng góp gồm tiền mặt, hiện vật, ngày công lao động. Đến nay, hệ thống giao thông ở Yên Thường được đầu tư, nâng cấp mở rộng theo hướng đồng bộ, hiện đại. 100% các tuyến đường trục chính, đường làng ngõ xóm được nhựa hóa, bê tông hóa, có hệ thống chiếu sáng; 100% hộ gia đình sử dụng điện an toàn, sử dụng nước sạch hợp vệ sinh; Diện mạo NTM ngày càng khang trang, sạch đẹp...

Đến nay, hệ thống giao thông ở Yên Thường được đầu tư, nâng cấp mở rộng theo hướng đồng bộ, hiện đại, 100% tuyến đường trục chính, đường làng, ngõ xóm được nhựa hóa, bê tông hóa, có hệ thống chiếu sáng; 100% hộ gia đình sử dụng điện an toàn, sử dụng nước sạch hợp vệ sinh; diện mạo nông thôn mới ngày càng khang trang, sạch đẹp...

“Với những kết quả đạt được, ngày 23-2-2024, xã Yên Thường được Chủ tịch UBND Thành phố Hà Nội ban hành Quyết định số 1027/QĐ-UBND công nhận xã đạt chuẩn NTM nâng cao năm 2023. Đây là nguồn cổ vũ, động viên to lớn đối với nhân dân và cán bộ xã Yên Thường nhằm tiếp tục phát huy nội lực, hoàn thành các chỉ tiêu NTM kiểu mẫu” ông Nguyễn Thọ Sáng nhấn mạnh.

Tại buổi lễ, Phó Bí thư Thường trực Huyện ủy, Chủ tịch HĐND huyện Gia Lâm Nguyễn Tiến Việt biểu dương những thành tựu Đảng bộ, chính quyền, nhân dân xã Yên Thường đã đạt được, đồng thời đề nghị xã tiếp tục phát huy sức mạnh khối đại đoàn kết toàn dân; cấp ủy, chính quyền, MTTQ và các tổ chức chính trị - xã hội nâng cao hơn nữa hiệu quả phối hợp, phấn đấu hoàn thành thắng lợi Nghị quyết Đại hội Đảng bộ xã lần thứ 31 đã đề ra, góp phần thực hiện thắng lợi Nghị quyết Đại hội Đảng bộ huyện Gia Lâm lần thứ 22, nhiệm kỳ 2020-2025.

Ông Nguyễn Duy Quang – Phó Chủ tịch Ủy ban MTTQ xã Yên Thường chia sẻ: Trong 8 năm qua, các thôn và tổ dân phố trên địa bàn xã vận động nhân dân đã đóng góp



Thừa ủy quyền của Chủ tịch UBND TP Hà Nội, Phó Bí thư Thường trực Huyện ủy, Chủ tịch HĐND huyện Gia Lâm Nguyễn Tiến Việt trao Bằng công nhận xã đạt chuẩn NTM nâng cao cho lãnh đạo và Nhân dân xã Yên Thường.

được tổng số tiền là 2 tỷ 160 triệu đồng. Hỗ trợ sửa chữa 15 nhà cho người có công và xây mới 12 nhà đại đoàn kết. Được sự quan tâm của Thành phố, các công trình điện, đường, trường, trạm được đầu tư, xây dựng cơ bản tạo điều kiện cho nhân dân phát triển sản xuất và tạo điều kiện cho các nhà sản xuất kinh doanh góp phần giải quyết việc làm nâng cao thu nhập cho ng dân.

Thời gian tới, Đảng bộ chính quyền và Nhân dân xã Yên Thường tiếp tục phát huy tinh thần đại đoàn kết, tập trung đẩy mạnh phát triển kinh tế; duy trì, nâng cao các tiêu chí đã đạt, hoàn thiện các tiêu chí cơ bản đạt và phấn đấu hoàn thành các tiêu chí xây dựng NTM kiểu mẫu gắn với các tiêu chí trở thành phường trong năm 2024.





LÀNG HOA GIẤY THANH TIÊN (THÀNH PHỐ HUẾ)

Làng Thanh Tiên thuộc xã Phú Mậu, Phú Vang, tỉnh Thừa Thiên Huế. Làng nằm dọc theo bờ Nam, hạ lưu sông Hương gần ngã ba Sinh. Là một địa danh nổi tiếng về nghề làm hoa giấy thờ cúng, đặc biệt là hoa Sen và nghề làm hoa đã xuất hiện cách đây hơn 300 năm.

Người dân làng Thanh Tiên đã biết tận dụng những nguyên liệu sẵn có ở vùng mình như cây lùm, cây tre cộng với sức sáng tạo phong phú đã tạo nên những Bông Lùm, Hoa Tre hay còn gọi là Hoa Đũa và nhuộm màu ngũ sắc. Bông Lùm, Hoa Tre cũng chỉ dùng cho việc thờ cúng, dần dà phát triển thành nghề làm hoa giấy.

Ngoài việc sản xuất để đáp ứng nhu cầu thị trường dịp Tết cho người dân xứ Huế, làng nghề Thanh Tiên còn chú trọng phát triển làng nghề theo hướng du lịch trải nghiệm.