



Tạp chí

# Làng nghề Việt Nam

ISSN 2734 9810

Năm thứ 13, số: 598

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

langngheviet.com.vn



Số 16  
tháng 4  
2024



QUÀ TẶNG MỖI NGÀY  
CHO SỨC KHỎE ĐỦ ĐẦY



THÁNG  
04



**SỮA TƯƠI TỎ YẾN VINAMILK  
QUÀ TẶNG MỖI NGÀY CHO BA MẸ  
SỨC KHỎE ĐỦ ĐẦY**

Đâu cần chờ ngày đặc biệt mới có thể gửi gắm những yêu thương.

Chăm sóc ba mẹ mỗi ngày với món quà Sữa tươi Vinamilk chứa tổ yến  
vừa ngon thanh nhẹ - vừa tốt cho sức khỏe:

- . Kết hợp Vitamin A, D3 & Selen hỗ trợ tăng cường đề kháng vững vàng
- . Bổ sung Vitamin K2 giúp cơ thể hấp thụ tốt Canxi cho hệ xương vững chắc





## Trong số này

- ④ **Khám phá “Sắc màu văn hoá các dân tộc Việt Nam”**
- ⑥ **HÀ NỘI:  
Khai trương tuyến du lịch “Con đường di sản Nam Thăng Long - Hà Nội”**
- ⑧ **Hướng đi bền vững để bảo tồn, phát triển làng nghề truyền thống**
- ⑩ **Niềm trăn trở của Nghệ nhân**
- ⑫ **Những làng nghề truyền thống nổi tiếng ở Sóc Trăng**
- ⑰ **Làng nghề Xuân Hội phát triển bền vững**
- ⑱ **XÃ YÊN BÀI (HÀ NỘI):  
Làng nghề Phú Yên nỗ lực vượt khó**



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

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

Địa chỉ: A4.09, Tầng 4, Tòa nhà Sky Center, số 5B Phổ Quang, phường 2, quận Tân Bình, thành phố Hồ Chí Minh

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

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

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



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

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

Phát hành thứ 6 hàng tuần trên toàn quốc

Giá: **10.000 đồng**

# Khám phá “Sắc màu văn hoá các dân tộc Việt Nam”

Nguyễn Bình

Từ ngày 18 đến 21/4, tại Làng Văn hoá - Du lịch các dân tộc Việt Nam, Đồng Mô, thị xã Sơn Tây, Hà Nội, diễn ra “Ngày Văn hóa các dân tộc Việt Nam” do Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch tổ chức.



Các hoạt động góp phần tăng cường giao lưu giữa các dân tộc, thu hút khách du lịch đến với Làng Văn hóa - Du lịch các dân tộc Việt Nam.

Chương trình giới thiệu nét văn hóa, phong tục tập quán của đồng bào các dân tộc tại “Ngôi nhà chung” của cộng đồng 54 dân tộc Việt Nam, góp phần quảng bá, bảo tồn, phát huy giá trị văn hóa truyền thống đặc sắc của các dân tộc, tăng cường giao lưu giữa các dân tộc, đa dạng phong phú các hoạt động thu hút khách du lịch trong dịp nghỉ lễ, hình thành điểm đến tại Làng Văn hóa - Du lịch các dân tộc Việt Nam.

Trong dịp nghỉ lễ ngày Chiến thắng và quốc tế lao động 30/4 - 01/5 với chủ đề “Ngày hội non sông thống nhất” sẽ diễn ra nhiều hoạt động đặc sắc. Hấp dẫn nhất là tái hiện chợ phiên vùng cao chủ đề “Sắc màu phiên chợ non nước Cao Bằng”.

Tại đây tái hiện không gian văn hóa đậm sắc màu các dân tộc miền Tây Bắc, Đông Bắc với không khí đậm nét chợ vùng cao ấn tượng. Du khách được đi chợ vùng cao, thưởng thức ẩm thực, đặc sản truyền thống, văn hóa dân tộc, trò chơi dân gian.

Đặc biệt trong ngày Giỗ Tổ Hùng Vương (mùng 10/3 Âm lịch, tức ngày 18/4/2024), Làng tăng cường các hoạt động hướng tới ngày Giỗ Tổ và các hoạt động điểm nhấn tôn vinh Ngày Văn hóa các dân tộc Việt Nam 19/4.

Dự kiến, có khoảng hơn 300 người, 54 thành phần dân tộc của 63 tỉnh, thành phố tham gia các hoạt động tại Làng, trong đó huy động khoảng 100 đồng bào người dân tộc Hoa, Khmer, Kinh tỉnh Sóc Trăng);

dân tộc Dao (tỉnh Thanh Hóa) và dân tộc Ê Đê (tỉnh Đắk Lắk).

Trong khuôn khổ Ngày hội, tại Làng tổ chức Hội nghị tuyên dương già làng, trưởng bản, nghệ nhân, người có uy tín có nhiều thành tích đóng góp trong hoạt động bảo tồn, gìn giữ, phát huy giá trị truyền thống văn hóa dân tộc tại địa phương. Đồng thời, lễ Báo công, viếng Lăng Chủ tịch Hồ Chí Minh và gặp gỡ lãnh đạo Đảng, Nhà nước sẽ diễn ra ngày 19/4 tại Lăng Chủ tịch Hồ Chí Minh và trụ sở lãnh đạo Đảng, Nhà nước.

Tại Làng, một số hoạt động trình diễn giới thiệu di sản, văn hóa các địa phương được tổ chức như Ngày hội Văn hóa du lịch tỉnh Sóc Trăng với hoạt động tái hiện Lễ đấu đèn của dân tộc Hoa, giao lưu văn hóa nghệ thuật như trình diễn nhạc Ngũ âm, trống Schay Dăm, dạy múa Rom vong, múa chầu, thổi sáo, biểu diễn Rô băm, múa Rom vòng...

Ngoài ra còn có chương trình Giới thiệu trình diễn Nghệ thuật Đờn ca tài tử - Di sản văn hóa đại diện của nhân loại.

Trong khuôn khổ Ngày hội có Không gian giới thiệu và thực hành nghề truyền thống với hoạt động giới thiệu và trình diễn nghề làm bánh Pía của người Hoa ở Sóc Trăng, nghề vẽ tranh trên kiếng, giới thiệu quảng bá du lịch, ẩm thực, triển lãm

hình ảnh và trưng bày sản phẩm OCOP của tỉnh Sóc Trăng.

Ngoài ra, tại Ngày hội còn có hoạt động tái hiện Lễ rước rể trong lễ cưới của dân tộc Ê Đê tỉnh Đắk Lắk, giới thiệu âm nhạc dân tộc Ê Đê với các loại nhạc cụ truyền thống: công chiêng, chiêng tre, ching cram..., biểu diễn các tiết mục dân ca dân vũ: hát Aray, dân ca, các ca khúc về Tây Nguyên, múa xoang... kết hợp với giới thiệu nghề thủ công truyền thống, các sản phẩm OCOP...

Du khách đến tham quan còn được thưởng thức và tìm hiểu các loại cà phê truyền thống tại Không gian trình diễn cà phê Tây Nguyên.

Trong khuôn khổ chương trình “Sắc màu văn hóa bản Dao”, có hoạt động tái hiện Lễ cấp sắc của dân tộc Dao tỉnh Thanh Hóa, giới thiệu văn hóa dân tộc Dao qua âm nhạc dân gian, tranh thờ và trang phục truyền thống của dân tộc Dao xứ Thanh.

Bên cạnh đó, tại Làng vẫn có các hoạt động của cộng đồng các dân tộc đang hoạt động hàng ngày với các hoạt động dân ca dân vũ, giới thiệu ẩm thực dân tộc, trò chơi dân gian, nghề thủ công truyền thống...

Đặc biệt, còn có 15 nghệ nhân đồng bào Lô Lô (huyện Bảo Lạc, Cao Bằng) sẽ tái hiện Lễ hội cầu mưa. Đây là nghi lễ quan trọng nhằm gắn kết cộng đồng và chia sẻ những điều tốt đẹp trong cuộc sống của đồng bào.



# Hàng triệu du khách thập phương trải hội đền Hùng

Ngọc Quỳnh

**Lễ hội Đền Hùng và Tuần Văn hóa - Du lịch đất Tổ năm Giáp Thìn 2024 đã chính thức khai mạc ngày 9/4 (tức ngày 1/3 âm lịch) tại Khu di tích lịch sử Đền Hùng, tỉnh Phú Thọ.**



Phó Chủ tịch UBND tỉnh Phú Thọ Hồ Đại Dũng đánh trống khai hội.

**T**ham dự khai mạc Lễ hội Đền Hùng năm Giáp Thìn 2024 có Thứ trưởng Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch Hồ An Phong; ông Bùi Văn Quang, Chủ tịch UBND tỉnh Phú Thọ; ông Hồ Đại Dũng – Phó Chủ tịch UBND tỉnh, Trưởng Ban tổ chức Giỗ Tổ Hùng Vương – Lễ hội Đền Hùng năm Giáp Thìn 2024; các Ủy viên Ban Thường vụ Tỉnh ủy, Thường trực HĐND, UBND, Ủy ban MTTQ tỉnh Phú Thọ... cùng hàng ngàn người dân và du khách thập phương.

Phát biểu tại lễ khai mạc, Phó Chủ tịch UBND tỉnh Phú Thọ Hồ Đại Dũng nhấn mạnh, đến với Lễ hội Đền Hùng và Tuần lễ Văn hóa - Du lịch đất Tổ năm nay, người dân và du khách thập phương không chỉ được chứng kiến các hoạt động tưởng nhớ và tri ân các Vua Hùng mà còn được trải nghiệm và tham gia nhiều hoạt động văn hóa, thể thao, du lịch đặc sắc.

Tỉnh Phú Thọ đã nỗ lực tập trung chỉ đạo để bảo đảm lễ hội được tổ chức chu đáo, an toàn với phần Lễ trang nghiêm, trọng thể, mang tính cộng đồng sâu sắc; phần Hội kết hợp hài hòa các hoạt động văn hóa dân gian truyền thống và hiện đại, các sự kiện thể thao và du lịch, thể hiện bản sắc văn hóa độc đáo vùng đất Tổ, tạo sức lan tỏa rộng rãi và sự hài lòng cho đồng bào, du khách thập phương về viếng thăm mộ Tổ.

Thông qua các hoạt động nhằm tôn vinh truyền thống yêu nước, khơi dậy đạo lý "Uống nước nhớ nguồn" và sức mạnh đại đoàn kết dân tộc hướng về nguồn cội, tri ân công đức tổ tiên; là cơ hội để những người con đất Tổ, du khách thập phương ôn lại tiến trình lịch sử - tôn vinh các di sản văn hóa của dân tộc.

Giỗ Tổ Hùng Vương - Lễ hội Đền Hùng và Tuần Văn hóa - Du lịch đất Tổ năm 2024 diễn ra từ ngày 9 - 18/4 (tức ngày 1 - 10 tháng 3 âm lịch) tại Khu Di tích lịch sử Đền Hùng ở thành phố Việt Trì và các huyện, thị xã, thành phố trong tỉnh Phú Thọ.

Trong đó, phần lễ gồm: Lễ Giỗ Quốc tổ Lạc Long Quân và Dâng hương tưởng niệm Tổ Mẫu Âu Cơ (diễn ra vào ngày 14/4, tức ngày 6/3 âm lịch); Lễ dâng hương Giỗ Tổ Hùng Vương (diễn ra vào ngày 18/4, tức ngày 10/3 âm lịch); Lễ dâng hương tưởng niệm các Vua Hùng của các huyện, thị, thành phố trong tỉnh, diễn ra suốt từ ngày 9 - 18/4 (mùng 1 - 10/3 âm lịch)...

Phần hội với điểm nhấn là Tuần Văn hóa - Du lịch đất Tổ sẽ có nhiều hoạt động văn hóa độc đáo, hấp dẫn, thu hút khách du lịch, như: Trình

diễn hát Xoan làng cổ tại các phường Xoan gốc An Thái, đình Thét, miếu Lãi Lèn, đình Hùng Lô (thành phố Việt Trì); Giải bóng chuyền các đội mạnh tranh cúp Hùng Vương; Hội chợ thương mại và trưng bày sản phẩm OCOP; Hội thi bơi chải mở rộng tại hồ Công viên Văn Lang, thành phố Việt Trì; Hội thi gói, nấu bánh chưng, giã bánh giầy tại Khu di tích lịch sử Đền Hùng. Đặc biệt là Chương trình nghệ thuật và bắn pháo hoa tầm cao tại hồ Công viên Văn Lang, diễn ra vào tối 17/4 (ngày 9/3 âm lịch)...

Ngoài ra còn có các hoạt động trưng bày hiện vật, di sản tư liệu, sách báo, tư liệu ảnh tại Thư viện tỉnh Phú Thọ, Bảo tàng Hùng Vương; Chương trình âm nhạc đường phố "Việt Trì Livemusic" tại Công viên Văn Lang; Hội trại văn hóa và trưng bày sản phẩm đặc trưng; Liên hoan văn nghệ quần chúng và dân ca Phú Thọ; đánh trống đồng, đâm đuống tại Nhà công quán ở Khu di tích lịch sử Đền Hùng...

Giỗ Tổ Hùng Vương là dịp để người dân tưởng nhớ, tri ân sâu sắc công lao to lớn của các Vua Hùng, các bậc tiền nhân đã có công dựng nước và giữ nước. Dự kiến sẽ có hàng triệu du khách và nhân dân về Đền Hùng dịp này.



HÀ NỘI:

## Khai trương tuyến du lịch “Con đường di sản Nam Thăng Long - Hà Nội”

Văn Bình

**T**heo đó, Đình Đền Nội Bình Đà (xã Bình Minh, huyện Thanh Oai) gắn với truyền thuyết Lạc Long Quân cùng 50 người con xuống biển. Sự khéo léo và cần cù của người Việt sống trên đồng bằng Bắc Bộ đã hình thành ra bao nhiêu làng nghề với đa dạng sản phẩm. Tất cả đã phát triển đến những đỉnh cao khác nhau về tính nghệ thuật trong nghề truyền thống. Tại đây có Lễ hội Bình Đà diễn ra từ ngày 12/4 đến 14/4 (tức mùng 4 đến mùng 6 tháng 3 năm Giáp Thìn 2024) với nhiều nghi lễ đặc sắc. Đình Nội Bình Đà đã được công nhận là Di tích lịch sử văn hóa cấp quốc gia năm 1990. Lễ hội Bình Đà được ghi danh là di sản văn hóa phi vật thể văn hóa cấp quốc gia đầu tiên của thành phố Hà Nội năm 2014. Đoàn khảo sát trải nghiệm tuyến du lịch “Con đường di sản Nam Thăng Long - Hà Nội” được nghe hướng dẫn viên du lịch giới thiệu về Đình Đền Nội Bình Đà và Lễ hội Bình Đà; tham quan khu trưng bày ảnh và các hoạt động văn hoá văn nghệ, vui chơi giải trí tại Lễ hội; dâng hương, dâng văn tại Phương Đình.

Tới làng nghề tằm hương (xã Quảng Phú Cầu, huyện Ứng Hòa), du khách trong và ngoài nước thích thú, vui vẻ, chụp ảnh với không gian văn hoá đình làng Bắc Bộ; không gian sắc màu của làng nghề tằm hương. Nơi đây là điểm đến không chỉ để chụp ảnh mà du khách còn được khám phá nhiều nét đẹp khác của làng nghề và văn hóa ẩm thực ở địa phương. Đoàn tập trung tại Đình Cầu Bấu làm lễ dâng hương và chụp ảnh; tham quan, trải nghiệm nghề làm tằm hương.

Điểm đến cuối cùng của tuyến du lịch “Con đường di sản Nam Thăng Long - Hà Nội” đó là Làng

*Ngày 12/4/2024, Sở Du lịch Hà Nội tổ chức Chương trình khảo sát trải nghiệm và công bố tuyến du lịch Trung tâm Hà Nội - Thanh Oai - Ứng Hòa - Mỹ Đức với chủ đề “Con đường di sản Nam Thăng Long - Hà Nội”. Với các điểm đến, đó là: Đình Đền Nội Bình Đà (xã Bình Minh, huyện Thanh Oai); Làng nghề tằm hương (xã Quảng Phú Cầu, huyện Ứng Hòa); Làng nghề dệt Phùng Xá (Xã Phùng Xá, huyện Mỹ Đức).*



*Điểm du lịch làng nghề tằm hương xã Quảng Phú Cầu, huyện Ứng Hòa, Thành phố Hà Nội.*

nghề dệt Phùng Xá (Xã Phùng Xá, huyện Mỹ Đức, Thành phố Hà Nội), thường gọi theo sản phẩm độc đáo Làng tơ tằm - tơ sen Mỹ Đức. Từ các công đoạn trồng dâu, nuôi tằm, se tơ, dệt vải, trồng sen làm sợi tơ sen, dệt thêu tơ sen đã làm cho sản phẩm trở nên độc đáo, đặc biệt là vải vải và thêu tơ sen, vải tơ tằm do con tằm tự dệt. Giới thiệu về xã Phùng Xá và làng nghề dệt; Giới thiệu và hướng dẫn cho đoàn về khu vực trồng dâu, sen, nuôi tằm và thăm xưởng dệt của nghệ nhân Phan Thị Thuận. Phối hợp với nghệ nhân để giới thiệu, biểu diễn, trải nghiệm quay tơ, làm tơ sen.

Trong buổi chiều ngày 12/4, tại huyện Thanh Oai, Sở Du lịch Hà

Nội phối hợp với UBND các huyện Thanh Oai, Ứng Hòa, Mỹ Đức tổ chức tọa đàm "Giải pháp phát triển tuyến du lịch trung tâm Hà Nội - Thanh Oai - Ứng Hòa - Mỹ Đức, thúc đẩy kết nối các điểm đến di tích - di sản và làng nghề trên địa bàn thành phố Hà Nội". Phát biểu tại tọa đàm, Phó Giám đốc Sở Du lịch Hà Nội Trần Trung Hiếu cho biết, Sở Du lịch Hà Nội đã triển khai xây dựng tuyến du lịch Trung tâm Hà Nội - Thanh Oai - Ứng Hòa - Mỹ Đức với chủ đề “Con đường di sản Nam Thăng Long”. Đây là bước đi nhằm từng bước đầu tư hoàn thiện, nâng cao chất lượng dịch vụ du lịch và đa dạng hoá các sản phẩm du lịch trải nghiệm gắn với di sản, di tích, làng nghề, góp



phần tạo điểm đến du lịch chất lượng cao, tiêu biểu của thành phố Hà Nội; phát huy tính liên kết, hợp tác của các tổ chức, doanh nghiệp, cá nhân kinh doanh trong lĩnh vực du lịch theo hướng bảo tồn và phát triển du lịch bền vững.

Đây cũng là tuyến du lịch nội đô chính thức đầu tiên được công bố trong kế hoạch phát triển hệ thống các tuyến du lịch kết nối trung tâm Hà Nội với các địa phương ở ngoại thành và xa hơn là kết nối với các tỉnh, thành phố khác trong vùng Thủ đô, vùng Đồng bằng sông Hồng. Trên cơ sở đó, các đơn vị, doanh nghiệp du lịch cần đẩy mạnh phát triển các sản phẩm du lịch mới, cung cấp các dịch vụ chất lượng phục vụ du khách trong nước và quốc tế. Đặc biệt sẽ hình thành các chương trình du lịch đa dạng với chủ đề khác nhau, kết nối các điểm du lịch trên một hay nhiều tuyến du lịch.

Nhân dịp này, đại diện Chi hội Du lịch xanh Việt Nam, Chi hội Lữ hành Hà Nội và Hội Du lịch cộng đồng Việt Nam đã ký Bản ghi nhớ hợp tác với đại diện lãnh đạo của một số điểm đến du lịch trọng điểm trên tuyến du lịch Trung tâm Hà Nội - Thanh Oai - Ứng Hòa - Mỹ Đức nhằm nâng cao chất lượng tuyến du



Các đại biểu ký Bản ghi nhớ hợp tác phát triển du lịch tại buổi tọa đàm.

lịch “Con đường di sản Nam Thăng Long”, đồng thời liên kết phát triển với các di tích - di sản và làng nghề khác trên địa bàn Thủ đô.

Lễ khai trương tuyến du lịch Trung tâm Hà Nội - Thanh Oai - Ứng Hòa - Mỹ Đức với chủ đề “Con đường di sản Nam Thăng Long - Hà Nội” điểm về nguồn cội do Sở Du lịch Hà Nội phối hợp với 3 huyện Thanh Oai, Ứng Hòa, Mỹ Đức đã diễn ra tại Lễ hội Bình Đà 2024. Các đại biểu, gồm: Ông Phạm Tất Thắng, Ủy viên Trung ương Đảng, Phó Trưởng ban Thường trực Ban Dân vận Trung ương; Ông Nguyễn Thị Tuyến, Ủy viên Trung ương Đảng, Phó Bí thư

Thường trực Thành ủy Hà Nội; Ông Phùng Thị Hồng Hà, Ủy viên Ban Thường vụ Thành ủy, Phó Chủ tịch Thường trực Hội đồng nhân dân Thành phố Hà Nội; Ông Đặng Hương Giang, Giám đốc Sở Du lịch Hà Nội; PGS.TS. Đỗ Văn Trụ, Chủ tịch Hội Di sản Văn hóa Việt Nam; Ông Bùi Văn Sáng, Chủ tịch UBND huyện Thanh Oai; Ông Ngô Tiến Hoàng, Phó Chủ tịch UBND huyện Ứng Hòa; đồng chí Đặng Văn Cảnh, Phó Chủ tịch UBND huyện Mỹ Đức; Ông Phùng Quang Thắng, Chi hội trưởng Chi hội Du lịch Xanh Việt Nam cùng nhau nhấn nút ra mắt Tuyến du lịch “Con đường di sản Nam Thăng Long - Hà Nội”.



Các đại biểu nhấn nút ra mắt tuyến du lịch “Con đường di sản Nam Thăng Long - Hà Nội”.



# Hướng đi bền vững để bảo tồn, phát triển làng nghề truyền thống

HÀ THANH

**Phát triển kinh tế nông thôn không thể bỏ qua vai trò của các làng nghề, nhất là làng nghề truyền thống. Thực tế cho thấy, làng nghề đã và đang tạo nhiều cơ hội việc làm, không chỉ cho người trong độ tuổi lao động mà còn cho cả người già, người khuyết tật, trẻ em, giúp tăng thu nhập và rút ngắn khoảng cách giàu nghèo tại nông thôn. Tuy nhiên, để bảo tồn và phát triển làng nghề, cần có những hướng đi bền vững.**

Hiện nay, việc bảo tồn, phát triển làng nghề truyền thống tích hợp văn hóa đa giá trị, gắn với phát triển du lịch đòi hỏi sự tham gia của cả ngành văn hóa, các địa phương, doanh nghiệp, hợp tác xã và sự đoàn kết, quyết tâm của người dân, nghệ nhân làng nghề.

## PHÁT TRIỂN BỀN VỮNG LÀNG NGHỀ

Thủ đô Hà Nội, được biết đến với 1.350 làng nghề và làng có nghề, hội tụ 47/52 nghề trong tổng số nghề truyền thống của cả nước. Thành phố hiện có 322 làng nghề, làng nghề truyền thống đã được công nhận thuộc địa bàn 23 quận, huyện, thị xã, bao gồm 274 làng nghề, 48 làng nghề truyền thống. Mỗi làng nghề đều mang một bản sắc riêng, tạo ra những sản phẩm độc đáo, tinh xảo, mang đậm bản sắc văn hóa dân tộc.

Các sản phẩm của làng nghề đa dạng, nhiều chủng loại, phần lớn mẫu mã đẹp, chất lượng tốt, có sức cạnh tranh trên thị trường trong và ngoài nước như: Sản phẩm may mặc; gốm sứ; dệt và thêu, ren truyền thống; đồ gỗ phục vụ tiêu dùng và xây dựng, sản phẩm cơ khí, chế biến nông sản, thực phẩm...

Tại Vạn Phúc, quận Hà Đông hiện có 400 hộ dân tham gia sản xuất lụa và 244 hộ sản xuất tại cụm công nghiệp làng nghề, sản lượng lụa hằng năm đạt 1,7 triệu mét lụa các loại, doanh thu ước đạt 115 tỷ đồng/năm. Ngoài dệt lụa, còn có 150 cửa hàng của các hộ gia đình



Sản phẩm làng nghề truyền thống được giới thiệu tại Lễ hội Quà tặng Du lịch Hà Nội.

kinh doanh các mặt hàng liên quan đến lụa. Mỗi năm, Vạn Phúc còn thu hút hàng vạn du khách trong và ngoài nước đến tham quan và mua sắm.

Coi trọng giá trị kinh tế do làng nghề truyền thống đem lại cho người dân địa phương, tỉnh Thái Nguyên đã sớm lập đề án quy hoạch các làng nghề hiện có trên địa bàn tỉnh. Tính đến thời điểm hiện tại, Thái Nguyên có 88 làng nghề và 184 làng nghề truyền thống, với các ngành nghề chủ yếu là chế biến, bảo quản nông, lâm, thủy sản; sản xuất đồ gỗ, mây tre đan; sản xuất và kinh doanh sinh vật cảnh. Các làng nghề, làng nghề truyền thống hiện đang tạo việc làm thường xuyên cho hơn 42 nghìn lao động, với mức thu nhập bình quân đạt 4,5-5 triệu đồng/người/tháng.

Theo bà Tống Thị Xuyên, Trưởng ban Quản lý làng nghề chè xóm Trung Thành 2, huyện Phú Lương, tỉnh Thái Nguyên, để quảng bá thương hiệu chè truyền thống của địa phương, mô hình du lịch làng nghề chè đã ra đời. Đây là kênh quảng bá sản phẩm quan trọng giúp cho người dân địa phương không ngừng đổi mới mẫu mã sản phẩm, nâng cao chất lượng sản phẩm chè truyền thống nhằm thu hút khách du lịch đến với mảnh đất đệ nhất danh trà Thái Nguyên.

Sự lớn mạnh của các làng nghề không chỉ tại Hà Nội, Thái Nguyên mà ở hầu hết các địa phương trong cả nước đã phần nào cho thấy hoạt động sản xuất của loại hình này đang ngày càng được hoàn thiện và phát triển. Tuy nhiên, xét một cách tổng thể cho thấy, hiện một số làng

► nghề truyền thống đang dần bị mai một, thậm chí có một số nghề truyền thống còn đứng trước nguy cơ biến mất khỏi đời sống xã hội.

Có nhiều nguyên nhân dẫn đến sự mai một các làng nghề truyền thống, nhưng nổi bật nhất vẫn là thiếu nguyên liệu sản xuất... Đơn cử với ngành nghề mây tre đan, hiện 600 làng nghề trên cả nước đang phải nhập khẩu nguyên liệu để duy trì sản xuất.

Theo số liệu thống kê chưa đầy đủ của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, hiện cả nước có 1,5 triệu ha trồng các loại cói, tre, nứa; trong đó, có khoảng 600 ha được cấp chứng chỉ FSC, tổng dự trữ lượng khoảng 9,5 tỷ cây, bình quân khai thác từ 500-600 triệu cây nhưng nhu cầu tiêu thụ lại lên tới 900 triệu đến 1 tỷ cây/năm.

Do đó, để có nguyên liệu sản xuất, giải pháp trước mắt là nhập khẩu nguyên liệu từ Trung Quốc, Lào, Campuchia. Vì vậy, yêu cầu bức thiết đặt ra tại không ít địa phương có làng nghề truyền thống nói chung, lĩnh vực mây tre đan nói riêng là nhanh chóng xây dựng quy hoạch vùng nguyên liệu, tạo mối liên kết trong tiêu thụ sản phẩm, từ đó khôi phục các làng nghề truyền thống.

**PHÁT TRIỂN DU LỊCH LÀNG NGHỀ**

Nhằm tạo điều kiện phát triển làng nghề, ngành nghề nông thôn, Chính phủ, Thủ tướng Chính phủ đã ban hành nhiều cơ chế, chính sách hỗ trợ. Có thể kể đến các chính sách tác động trực tiếp như: Nghị định 52/2018/NĐ-CP ngày 12/4/2018 về Phát triển ngành nghề nông thôn và Quyết định 801/QĐ-TTg ngày 7/7/2022 của Thủ tướng Chính phủ phê duyệt chương trình Bảo tồn và phát triển làng nghề Việt Nam giai đoạn 2021-2030; trong đó, đã đưa nhiều cơ chế, chính sách hỗ trợ như: Mặt bằng sản xuất, hỗ trợ tín dụng, xúc tiến thương mại, xây dựng thương hiệu, đào tạo nghề... Từ



*Du khách tham quan Làng gốm Bát Tràng.*

đó các địa phương đã đặt ra nhiều phương án phát triển, bảo tồn làng nghề, trong đó việc phát triển du lịch làng nghề đang được nhiều tỉnh đẩy mạnh.

Theo Văn phòng Điều phối nông thôn mới tỉnh Thái Nguyên, tỉnh đã ban hành nhiều hoạt động để quảng bá, bảo tồn giá trị văn hóa, lịch sử của các làng nghề nông thôn. Đáng chú ý, tỉnh đã xây dựng đề án phát triển du lịch tỉnh Thái Nguyên giai đoạn 2021-2025, định hướng đến năm 2030, trong đó có xây dựng và phát triển các sản phẩm du lịch, phát triển nguồn nhân lực du lịch, xác định phát triển du lịch trong đó du lịch làng nghề nông thôn trở thành một ngành kinh tế quan trọng. Trong giai đoạn 2018-2023, tỉnh Thái Nguyên đã phân bổ gần 3 tỷ đồng triển khai các chính sách hỗ trợ cho làng nghề truyền thống.

Với thành phố Hà Nội, Phó Chánh Văn phòng Điều phối nông thôn mới Nguyễn Văn Chí cho biết, thành phố sẽ chủ động phối hợp với các đơn vị của Trung ương và các tổ chức trong nước, quốc tế để thực hiện hiệu quả chương trình bảo tồn và phát triển làng nghề, từ đó góp phần nâng cao ý thức cho

những làng nghề truyền thống tập trung hơn vào đổi mới sáng tạo, hình thức mẫu mã... để các sản phẩm thủ công mỹ nghệ vừa gìn giữ được những bản sắc văn hóa của quê hương, đất nước; đồng thời có những bước cải tiến đột phá phù hợp xu thế hiện đại hội nhập, khẳng định vị thế của sản phẩm làng nghề Hà Nội "Hội tụ-kết tinh-lan tỏa" với cả nước và trên thị trường quốc tế.

Bên cạnh sự nỗ lực từ các nghệ nhân làng nghề, địa phương, những chính sách mở của Chính phủ, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn cũng đang tiếp tục phối hợp chặt chẽ với các bộ, ngành, địa phương, tạo điều kiện thuận lợi để các làng nghề, các nghệ nhân, thợ giỏi, các nhà thiết kế thủ công mỹ nghệ gắn bó với nghề, với làng nghề, lan tỏa những nét đẹp, giá trị tích cực đến với cộng đồng.

Bộ trưởng Nông nghiệp và Phát triển nông thôn Lê Minh Hoan cho biết, việc bảo tồn và phát huy giá trị làng nghề thủ công truyền thống là một trong những nội dung quan trọng trong phát triển kinh tế nông thôn, đóng góp cho chương trình xây dựng nông thôn mới và nâng cao chất lượng sống của người dân nông thôn.



### NGHỆ NHÂN NHÂN DÂN H'JANG

Bà H'Jang (SN 1942) ở thị trấn Kiến Đức (Đắk R'lấp) là nghệ nhân Nhân dân được Nhà nước công nhận và phong tặng danh hiệu năm 2019 vì "Đã có nhiều cống hiến xuất sắc trong giữ gìn và phát huy di sản văn hóa phi vật thể của dân tộc".

Tuổi đã cao nhưng ngày ngày bà vẫn miệt mài bên khung cửi để dệt nên những tấm vải màu sắc sặc sỡ của dân tộc M'ông. Sau khi dệt thành những tấm vải, bà lại thiết kế, ngồi bên bàn máy khâu may lên các sản phẩm váy, áo, túi, khăn... theo ý muốn.

Theo nghệ nhân Nhân dân H'Jang, chính quyền các cấp cần thường xuyên tổ chức giao lưu văn hóa, văn nghệ; tổ chức tái hiện lại các lễ, hội truyền thống. Bên cạnh đó, động viên, khuyến khích các tầng lớp Nhân dân, cán bộ, công nhân, viên chức nên mặc thường xuyên trang phục truyền thống dân tộc mình mỗi dịp lễ, hội, tết... để thể hiện sự đa dạng màu sắc 54 dân tộc anh em.

# Niềm trân trọng của Nghệ nhân

A Tru-Y Kräk

*Trân trọng về công tác bảo tồn, phát huy giá trị văn hóa, nghệ truyền thống của các dân tộc thiểu số (DTTS) trước nguy cơ mai một bản sắc, các nghệ nhân DTTS gửi gắm tâm tư, nguyện vọng về các giải pháp, cơ chế chính sách phù hợp để bảo tồn văn hóa truyền thống trong thời kỳ hội nhập và phát triển.*



Nghệ nhân Nhân dân H'Jang (bên trái) hướng dẫn thế hệ trẻ cách tạo hoa văn, dệt thổ cẩm truyền thống

### NGHỆ NHÂN ƯU TÚ H'NIR

Nghệ nhân H'Nir (SN 1956) là người truyền lửa văn hóa truyền thống dân tộc Mạ ở xã Quảng Khê (Đắk Glong). Bà am hiểu và nhiệt tình giữ nghề dệt thổ cẩm như váy, áo, túi, khăn, khố và biết nhiều bài múa, hát dân ca... của người Mạ. Bà mong muốn các cấp chính quyền tiếp tục quan tâm, tạo điều kiện tốt hơn nữa và thường xuyên mở nhiều lớp nghề dệt thổ cẩm để nhiều người biết dệt thổ cẩm truyền thống.

Tỉnh, các ngành chức năng cần hỗ trợ giới thiệu sản phẩm dệt thổ cẩm tại các Làng văn hóa du lịch cộng đồng nằm trên tuyến Công viên địa chất toàn cầu Đắk Nông để du khách khi đến Đắk Nông tham quan có thể dễ dàng mua làm kỷ niệm... Đó là cách để khuyến khích thế hệ trẻ học, giữ gìn, phát huy nghề thổ cẩm truyền thống; đồng thời tạo việc làm, tăng thu nhập cho người dân địa phương.



Nghệ nhân H'Nir (bên trái) hướng dẫn học viên dân tộc Mông cách dệt thổ cẩm của người Mạ tại làng Du lịch văn hóa thôn 3, xã Đắk Som (Đắk Glong)

SƠN LA:

# Làng nghề chế biến long nhãn từng bước khẳng định thương hiệu

Duy Tùng



**Vụ nhãn năm nay, bản Hải Sơn và Hồng Nam của xã Chiềng Khoong, huyện Sông Mã, tỉnh Sơn La vinh dự được công nhận là Làng nghề chế biến long nhãn. Việc thành lập làng nghề không chỉ là điều kiện quan trọng về tư cách pháp nhân để đẩy mạnh, mở rộng hoạt động sản xuất, mà còn tạo điều kiện liên kết hợp tác với các doanh nghiệp trong quảng bá, giới thiệu bao tiêu sản phẩm, đưa thương hiệu long nhãn đến với người tiêu dùng trong và ngoài nước.**

**N**ghề làm long nhãn ở Hải Sơn và Hồng Nam đã có từ lâu. Trước đây, việc chế biến long nhãn được làm theo phương pháp thủ công, từ sấy quả, bóc cùi phơi nắng, tốn nhiều công sức, nhưng hiệu quả kinh tế thấp. Trong những năm gần đây, người dân đã áp dụng tiến bộ khoa học kỹ thuật trong chế biến long nhãn, tạo ra các sản phẩm chất lượng, được thị trường trong và ngoài tỉnh đón nhận, còn xuất khẩu ra thị trường nước ngoài. Nghề làm long nhãn đã tạo công ăn việc làm và tăng thu nhập cho nhân dân trong bản, giúp địa phương xóa đói, giảm nghèo. Được công nhận là làng nghề là điều kiện quan trọng, động lực để người dân trong bản từng bước nâng cao chất lượng quả nhãn và sản phẩm long nhãn, xây dựng và khẳng định thương hiệu long nhãn Sông Mã nói chung, long nhãn của Hải Sơn nói riêng- Ông Đào Ngọc Bằng, Bí thư Chi bộ, Trưởng làng nghề chế biến long nhãn bản Hải Sơn, cho hay.

Bản Hải Sơn hiện có trên 292 ha nhãn, năng suất bình quân đạt 11 tấn/ha, sản lượng đạt khoảng 3.220 tấn/năm. Làng nghề chế biến long nhãn Hải Sơn có 50 lò hoạt động, trong đó có 20 lò than và 30 lò hơi sạch, sản lượng long nhãn bình quân của làng nghề đạt khoảng 6 tấn long thành phẩm/ngày.

Anh Trần Văn Tuấn, chủ một cơ sở chế biến long nhãn trong làng nghề, chia sẻ: Xưởng hiện có 4 lò sấy hơi nhiệt sạch với công suất chế

biến 8 tấn quả tươi/ngày. Từ đầu vụ đến nay, xưởng đã tiêu thụ 400 tấn quả nhãn tươi của người dân trong và ngoài huyện. Thời điểm này, giá đình thuê khoảng 100 lao động xoáy long nhãn, 1 lao động trung bình xoáy được 100 kg nhãn với tiền công 3.000 đồng/kg. Hiện nay, chúng tôi và các hộ dân trong bản đã từng bước áp dụng tiến bộ khoa học kỹ thuật vào sản xuất, chế biến để tạo ra những mẻ long nhãn ngon, đẹp mắt.

Phần khởi, vui mừng khi được công nhận là Làng nghề chế biến long nhãn, anh Đào Mạnh Hồng, Bí thư chi bộ, Trưởng bản Hồng Nam, Trưởng làng nghề, chia sẻ: Cả bản có hơn 50 hộ làm long nhãn, trung bình mỗi năm tiêu thụ hơn 3.000 tấn quả nhãn tươi; từ đầu vụ đến nay, các lò sấy đã tiêu thụ trên 500 tấn quả nhãn tươi. Nghề làm long nhãn đã mang lại hiệu quả kinh tế và lợi nhuận, góp phần nâng cao đời sống cho người dân. Không chỉ vậy, sản phẩm từ nghề sản xuất long nhãn còn gìn giữ những nét văn hóa đặc sắc của vùng miền. Việc hình thành làng nghề sẽ giúp chúng tôi tạo thương hiệu, mở rộng thị trường tiêu thụ, từng bước tiếp cận với các thị trường khó tính trong và ngoài nước, nâng cao giá trị của long nhãn.

Việc hình thành và phát triển làng nghề sẽ có tác động lớn trong chuyển dịch cơ cấu kinh tế nông thôn theo hướng chuyển từ lao động nông nghiệp năng suất thấp,

thu nhập thấp sang lao động ngành nghề có năng suất và chất lượng cao với thu nhập cao hơn. Làng nghề sẽ thu hút nhiều lao động làm việc thường xuyên, tận dụng được số lao động phổ thông chưa qua đào tạo tại địa phương, tạo công ăn việc làm và thu nhập ổn định cho lao động.

Ông Đặng Văn Cương, Phó Chủ tịch UBND xã Chiềng Khoong, thông tin: Chúng tôi tiếp tục quan tâm, chỉ đạo các làng nghề phát huy những tiềm năng sẵn có của các bản để phát triển làng nghề, tiếp cận quy trình sản xuất tiến bộ, áp dụng những tiến bộ khoa học vào sản xuất nhằm nâng cao chất lượng, mẫu mã sản phẩm long nhãn. Tăng cường công tác tiếp thị để mở rộng thị trường tiêu thụ trong và ngoài nước. Phát huy các giá trị bản sắc văn hóa để phục vụ nhu cầu sinh hoạt của cộng đồng, cũng như đáp ứng nhu cầu thị trường, góp phần nâng cao đời sống của cư dân nông thôn một cách toàn diện cả về kinh tế và văn hóa; Từng bước hoàn thiện các tiêu chí xây dựng nông thôn mới, nông thôn mới nâng cao có cả nông nghiệp, công nghiệp và dịch vụ.

Làng nghề chế biến long nhãn ở Sông Mã không chỉ để giải quyết bài toán tiêu thụ nông sản mùa vụ trước mắt, mà còn là cơ hội để gắn kết giữa người trồng nhãn và người tiêu thụ nhãn, góp phần xây dựng và duy trì thương hiệu long nhãn Sông Mã, tạo ra đặc sản mang dấu ấn của mảnh đất, con người nơi đây.



# NHỮNG LÀNG NGHỀ TRUYỀN THỐNG NỔI TIẾNG Ở SÓC TRĂNG

Bình Nguyễn

## LÀNG NGHỀ ĐAN ĐÁT

Làng nghề đan đất tại Sóc Trăng tập trung tại một số địa phương như Phước Quới, xã Phú Tân, huyện Châu Thành, tỉnh Sóc Trăng. Vì quá nổi tiếng nên nơi đây còn được nhiều người biết đến với danh xưng Làng nghề đan đất Phước Quới.

Từ lâu được biết đến không chỉ là ngành nghề mang tính truyền thống mà đã trở thành một nét văn hóa riêng của bà con đồng bào dân tộc Khmer.

Những sản phẩm vô cùng đa dạng và phong phú như: Thúng, xà ngom, rổ, xà neng, cần xé nhỏ, bội nhốt gà và nhiều mặt hàng thủ công mỹ nghệ khác như chiếc ghe, khay đựng trầu,... được làm bằng nguyên liệu chủ yếu là tre, trúc.

Vào năm 2006, Nhà nước đã đầu tư kinh phí nhằm mở rộng cơ sở và thành lập hợp tác xã cho làng nghề truyền thống ở Sóc Trăng với 126 hộ đều là người Khmer. Ngoài ra, làng nghề đan đất tại Phú Tân cũng đang được triển khai xây dựng với tổng diện tích 5ha nhằm phát triển các sản phẩm thủ công để phục vụ khách thập phương về tham quan, mua hàng lưu niệm. Từ đó, làng nghề đan đất này đã góp phần tăng thu nhập cho người dân bản địa.

*Tỉnh Sóc Trăng là địa phương có nhiều nghề và làng nghề thủ công truyền thống với lịch sử hình thành lâu đời, như: Vẽ tranh trên kiếng, đâm cốm dẹp, đan đất, làm bánh pía...*



*Làng nghề đan lát đòi hỏi người nghệ nhân phải có bàn tay khéo léo, tỉ mỉ.  
Ảnh: Hieu's Tour*

Trước đây bà con tại Phước Quới rất nghèo, trong đó cả ấp có trên 430 hộ, hơn 2.000 khẩu với diện tích đất canh tác trên 200ha, đa số bà con sống dựa vào nông nghiệp là chính nhưng vẫn không đủ ăn. Tuy nhiên, nghề đan lát truyền thống đã giúp người dân thoát nghèo. Hiện nay, do sự phát

triển của khoa học công nghệ đã khiến làng nghề truyền thống ở Sóc Trăng ngày nay đang dần bị mai một. Nhờ sự hỗ trợ của Nhà nước và địa phương, đồng bào Khmer đã khôi phục và phát triển nghề đan lát thủ công truyền thống đan đất Phước Quới.





## LÀNG NGHỀ - NGHỆ NHÂN



*Một số làng nghề truyền thống ở Sóc Trăng vẫn còn được duy trì và phát triển cho đến ngày nay, trong đó có việc làm cốm dẹp*

### LÀNG NGHỀ LÀM CỐM DẸP

Cốm dẹp là đặc sản của Sóc Trăng nói riêng và đồng bào dân tộc Khmer Nam Bộ nói chung.

Làng cốm dẹp ấp Phước Quới, xã Phú Tân, huyện Châu Thành (tỉnh Sóc Trăng), là làng nghề truyền thống có trên 100 năm tuổi của đồng bào Khmer. Trước kia, bà con nơi đây chủ yếu làm cốm theo mùa Lễ hội Óoc Om Bóc. Hiện nay, trong số 40 hộ vẫn giữ nghề quết cốm dẹp, có 4 cơ sở sản xuất cốm dẹp quanh năm, thu hút hàng chục lao động địa phương

Vì thế, món ăn này được xem như lễ vật quan trọng trong mỗi dịp Lễ cúng Trăng (Rằm tháng 10 Âm lịch hằng năm của đồng bào Khmer tổ chức Lễ hội Óoc Om Bóc). Theo lời của các nghệ nhân nơi đây cho biết, đây là một trong những nghề đã xuất hiện từ rất sớm của đồng bào Khmer. May mắn rằng nét đẹp văn hóa này vẫn còn được duy trì và phát triển cho đến nay. Vì thời điểm hình thành món cốm này đã quá lâu nên không ai tìm thấy bất cứ tài liệu nào ghi chép cụ thể về làng nghề truyền thống ở Sóc Trăng này. Việc giữ lửa nghề từ đời này sang đời khác chủ yếu là hướng dẫn làm trực tiếp theo dạng "cha truyền con nối". Ngày xưa, việc đâm, giã

cốm dẹp đã là một công việc truyền thống của người Khmer, nhất là làng nghề tại xã Phú Tân.

Theo thời gian, mùi thơm của nếp mới cùng với vị ngon ngọt đã bước ra khỏi lũy tre của phum, sóc, và mở rộng quy mô danh tiếng hơn để trở thành món ăn lạ miệng được công nhận trên thị trường. Để gắn bó với ngành nghề này, đòi hỏi sự khéo léo lẫn tình yêu công việc bởi đây là làm cốm bạn phải thức khuya, dậy sớm và tốn nhiều công sức.

Nghề này tuy đòi hỏi nhiều công sức, vất vả, sự chẫn chu. Những gia đình gắn bó với làng nghề truyền thống ở Sóc Trăng từ lâu đời thường tự tạo lập và xây dựng cơ sở sản xuất cốm dẹp với 4 lò rang lúa nếp, 2 cối quết và có từ 4 - 6 nhân công. Tuy cùng một món nhưng mỗi nơi lại có bí quyết và phương thức chế biến riêng nên hương vị cũng có phần khác biệt.

Theo phong tục cổ truyền, cốm dẹp là vật phẩm chính để dâng cúng thần Mặt Trăng Từ ẩm thực mang ý nghĩa tâm linh đậm nét văn hóa của đồng bào Khmer, hiện cốm dẹp đã trở thành đặc sản nổi tiếng của người Khmer Sóc Trăng. Cốm dẹp Phước Quới còn là món ngon để tiếp đãi bạn bè, hay khách làm quà biếu tặng người thân sau khi trở về từ miền sông nước...



*Có máy quết cốm đã giảm bớt chi phí nhân công*



## LÀNG NGHỀ - NGHỆ NHÂN

### ▶ **LÀNG NGHỀ BÁNH PÍA VŨNG THƠM**

Bánh Pía là một biểu tượng văn hóa ẩm thực của Sóc Trăng, là một món ăn đặc sản gắn liền với làng nghề thủ công truyền thống vùng Vũng Thơm.

Nghề làm bánh Pía là nghề thủ công truyền thống của người Hoa ở xã Thuận Hòa, xã An Hiệp, xã Phú Tâm, huyện Châu Thành, tỉnh Sóc Trăng. Bánh Pía một loại bánh ngọt do người Minh Hương di cư sang Việt Nam từ thế kỷ XVI mang theo. Bánh Pía có nguồn gốc từ bánh Trung Thu của người Triều Châu. Từ "Pía" có gốc từ tiếng Triều Châu, "Pi-é" có nghĩa là bánh. Trước đây việc làm bánh Pía hoàn toàn mang tính thủ công, tất cả các quy trình làm ra chiếc bánh Pía đều bằng tay và các lò bánh Pía tập trung nhiều ở xã Phú Tâm, huyện Châu Thành, tỉnh Sóc Trăng (tên dân gian gọi là Vũng Thơm). Vì vỏ bánh Pía có cấu trúc nhiều lớp da mỏng xếp chồng lên nhau và có thể lột dễ dàng ra từng lớp nên được cộng đồng các dân tộc ở Nam Bộ gọi với cái tên khác là "Bánh lột da".

Trải qua gần 100 năm hình thành và phát triển, đến nay nghề làm bánh Pía ở vùng Vũng Thơm nói riêng và ở tỉnh Sóc Trăng nói chung đã có những bước phát triển bền vững và vượt bậc. Các cơ sở, lò bánh Pía ra đời ngày càng nhiều nhằm đáp ứng nhu cầu thị hiếu của người tiêu dùng, nhân bánh Pía còn bổ sung thêm lòng đỏ trứng muối và các thành phần khác, cũng như phát triển và đa dạng thêm nhiều loại bánh Pía nhân mới như khoai môn, đậu đỏ,... Hiện nay nhiều công ty, cơ sở và lò sản xuất bánh Pía còn sản xuất thêm các loại sản phẩm bánh Pía chay để phục vụ cho nhu cầu của nhiều đối tượng khách hàng khác nhau cũng như xuất khẩu sang thị trường của nhiều nước trên thế giới như Hoa Kỳ, Canada, Trung Quốc, Campuchia,...



*Để tạo nên một chiếc bánh pía thơm ngon cần phải bước qua vô vàn công đoạn*

Do được sự yêu mến từ thực khách nên dần dần món ăn này đã trở thành đặc sản của tỉnh và hình thành làng nghề bánh Pía Vũng Thơm. Người phương xa khi ghé thăm mảnh đất Sóc Trăng bao giờ cũng mua vài phần về làm quà cho gia đình như mang theo hương vị ngọt ngào, chân chất của vùng quê Nam Bộ. Trước kia, bánh pía được làm bằng tay. Để có một mẻ bánh Pía thơm ngon, hấp dẫn, người thợ phải qua nhiều công đoạn cầu kì và tỉ mỉ. Ngày nay, làng nghề bánh pía đã dần phát triển theo hướng hiện đại hóa. Lò bánh có quy mô lớn hơn và được đầu tư dây chuyền máy móc chín chu, phù hợp tiêu chuẩn về an toàn vệ sinh thực phẩm. Nhờ đó, thực khách ngày càng tin tưởng vào chất lượng của sản phẩm.



*Tùy từng loại bánh mà người ta sẽ đặt loại nhân phù hợp, vừa vận vào lớp vỏ bánh, miết kín bột và ấn đẹp.*



### ➔ LÀNG NGHỀ VẼ TRANH TRÊN KIẾNG

Vẽ tranh trên kiếng là làng nghề truyền thống mang đậm nét văn hóa nghệ thuật. Khi đặt chân đến vùng đất Phú Tân, huyện Châu Thành, tỉnh Sóc Trăng. Đến đây, du khách có thể chứng kiến những bức tranh vẽ trên kiếng vô cùng điệu nghệ.

Trước đây, ở xã Phú Tân, gia đình nào cũng biết vẽ tranh trên kính. Đến đây, người ta thấy tranh kính được bà con phơi đầy trước cửa nhà. Cả xã có hơn 100 hộ dân làm nghề vẽ tranh kính, tranh được bán ở nhiều tỉnh, thành phố khu vực Nam Bộ. Tuy nhiên, do sự phát triển của công nghệ, sự cạnh tranh của nhiều loại tranh khác nên giờ đây, xã Phú Tân chỉ còn lại một người duy nhất theo nghề này là bà Triệu Thị Vui ở ấp Phước Thuận. Bà là thợ vẽ tranh kính có tiếng ở địa phương nên tranh của bà được nhiều khách hàng ưa chuộng và đến đặt mua. Nghề này không cho thu nhập cao, nhưng vì đam mê và muốn lưu giữ giá trị văn hóa của dân tộc Khmer nên bà Vui duy trì và gắn bó với nghề.

Để hoàn thành một bức tranh trên kiếng không phải chuyện đơn giản, nghệ nhân cần trải qua nhiều công đoạn khó nhằn, đòi hỏi sự khéo léo trong từng nét bút, tay nghề cao, mắt thẩm mỹ trong việc chọn lựa và phối màu nhằm giúp tranh có hồn. Để tài vẽ tranh cũng khá phong phú, đặc biệt thể loại được ưa chuộng chính là tái hiện câu chuyện kể về cuộc đời của Đức Phật Thích Ca, tả lại phong cảnh chùa hay những địa danh nổi tiếng,...

Tuy đòi hỏi công phu là thế nhưng mỗi bức tranh chỉ được bán với giá dao động từ 50.000 - 200.000 VND. Dù số tiền ít ỏi nhưng những người trong làng nghề truyền thống ở Sóc Trăng này đều hạnh phúc và có cuộc sống ổn định hơn nhờ vào nguồn thu nhập này.

Dù đã duy trì lâu năm, nhưng nghề vẽ tranh trên kính vẫn làm thủ công, không có công đoạn nào dùng máy móc thay thế. Tranh kính ở xã Phú Tân rất bền, khi bức tranh hoàn thành thì màu sơn bám chặt vào kính, khó mà bong tróc hay phai màu. Với người dân Khmer ở xã Phú Tân, vẽ tranh trên kính không chỉ là một nghề truyền thống mà còn là nét văn hóa độc đáo của đồng bào Khmer tỉnh Sóc Trăng.



Bà Triệu Thị Vui người cuối cùng theo nghề vẽ tranh trên kính (Phú Tân, Châu Thành, Sóc Trăng).



Bà Triệu Thị Vui ở ấp Phước Thuận, xã Phú Tân (Châu Thành) chăm chút từng nét vẽ.





# Làng nghề Xuân Hội phát triển bền vững

Hà Linh

*Thôn Xuân Hội, xã Lạc Vệ, huyện Tiên Du (tỉnh Bắc Ninh) từ lâu đời nổi tiếng với nghề làm mây tre đan, trải qua thăng trầm lịch sử, bằng sự năng động, sáng tạo, bắt nhịp với xu hướng thị trường người dân nơi đây tiếp tục duy trì, phát triển làng nghề, góp phần thay đổi diện mạo cho quê hương.*

**N**ghề mây tre đan ở Xuân Hội có từ bao giờ và do ai truyền lại đến nay vẫn chưa có tài liệu nào ghi chép lại. Theo các cụ cao niên trong làng, từ trước cách mạng tháng Tám năm 1945, người dân nơi đây đã có nghề đan các loại từ mây tre, nứa mai, vầu và song mây để sản xuất ra các loại quạt nan và ấm tích... phục vụ đời sống của nhân dân trong vùng. Đã từng có thời kỳ nghề mây tre đan bị mai một, nhưng với sự nỗ lực của Đảng ủy, chính quyền và người dân địa phương, những năm gần đây, hoạt động sản xuất kinh doanh ở Xuân Hội phát triển và có nhiều khởi sắc. Hiện toàn thôn có hơn 900 hộ, hơn 60% số hộ sản xuất mây tre đan kết làm làm chổi.

Để đáp ứng nhu cầu thị trường, bên cạnh những sản phẩm đơn giản như: chổi, tấm tre, quạt nan... người dân địa phương cải tiến phát triển các mặt hàng như: túi xách, lẵng hoa, làn hoa, ấm đựng tích nước, bình hoa, khay đựng chén trà... Nhiều hộ mạnh dạn đầu tư vốn, xây dựng cơ sở chuyên sản xuất đồ mây tre đan không chỉ tiêu thụ trong nước mà còn được xuất khẩu sang các nước: Nhật Bản, Đài Loan, Nga. Mỗi ngày, làng nghề sử dụng khoảng hơn 10 tấn nguyên liệu, tạo việc làm cho hàng nghìn lao động ở nhiều lứa tuổi lúc nông nhàn với thu nhập bình quân khoảng 3-4 triệu đồng/người/tháng.

Điển hình như cơ sở sản xuất và thu mua sản phẩm mây tre đan của gia đình bà Nguyễn Thị Dung đầu tư 5 máy chẻ nan, lạt thay thế làm thủ công trước kia, giải quyết việc



*Với chất lượng cao, sản phẩm mây tre đan Xuân Hội đang được thị trường ưa chuộng*

làm thường xuyên cho 30-40 lao động. Mỗi tháng gia đình bà xuất 20.000 sản phẩm. Ngoài việc đan lát bằng mây tre đan, người dân trong thôn kết hợp cả làm chổi nan, chổi đót mang lại thu nhập khá. Kể về việc ăn nên làm ra từ việc đan lát kết hợp làm chổi ở Xuân Hội, ai cũng khâm phục sự chịu khó, năng động của vợ chồng anh Đặng Ngọc Hùng, chị Nguyễn Thị Lan dù còn trẻ, nhưng họ là những người tiên phong trong việc phát triển cây chổi đót, chổi nan ở địa phương. Trung bình mỗi tuần gia đình anh xuất khoảng 3.000 sản phẩm cho các doanh nghiệp ở Bắc Giang, Thái Nguyên, Thái Bình, Hưng Yên. Tổng doanh thu mỗi tháng khoảng 200 triệu đồng, giải quyết việc làm cho 10 lao động với mức thu nhập từ 200-400 nghìn đồng/ngày.

Ngoài hộ kinh doanh, nhiều người mạnh dạn thành lập Công ty, HTX chủ động trong việc bao tiêu sản phẩm. Ông Đặng Ngọc Phùng, nghệ nhân bàn tay vàng ngành thủ công mỹ nghệ, Giám đốc HTX mây tre đan xuất khẩu Phùng Hưng chia sẻ: Năm vừa qua, HTX có 3 sản phẩm được chứng nhận đạt chuẩn OCOOP 3 sao là làn mây, lọc bình, tráp. HTX xuất khẩu 7 đơn hàng, hơn 10 vạn sản phẩm mây tre đan sang các nước Đài Loan, Nhật Bản... Để nâng cao tay nghề và nhân rộng nghề HTX phối hợp với đơn vị liên quan tổ chức nhiều khoá đào tạo nghề thu hút đông đảo người dân tham gia, vừa tạo việc làm, tăng thêm thu nhập. Nghề đan mây tre không kén lao động, từ người già đến con trẻ nếu chăm chỉ cũng có thể học và đan được sản phẩm. Tuy



➔ nhiên, để sản phẩm đủ điều kiện xuất khẩu sang các thị trường quốc tế, tạo được sự tín nhiệm và ưa thích của người tiêu dùng thì đòi hỏi người thợ thủ công ngoài tay nghề khéo léo, kỹ thuật cao, họ còn phải luôn sáng tạo được những mẫu mã riêng biệt”.

Theo ông Nguyễn Quang Huế, Phó Chủ tịch UBND xã Lạc Vệt: Hiện thôn Xuân Hội có hơn 500 hộ làm nghề mây tre đan, kết hợp làm chổi chít, chổi nan. Trong đó có 2 người đã được phong tặng nghệ nhân và chính quyền địa phương đang hoàn tất thủ tục để nghị các cấp công nhân hơn 10 thợ giỏi của làng nghề. Nghề mây tre đan không chỉ tạo việc làm cho người trong độ tuổi lao động mà cả người già, học sinh cũng có thể tham gia làm nghề, tranh thủ thời gian nông nhàn làm tại nhà. Các sản phẩm thô được sản



xuất tại các hộ, sau đó được chuyển đến các HTX và Công ty để làm các công đoạn hoàn thiện đòi hỏi kỹ thuật cao như giũ keo, quét dầu bóng... Làng nghề Xuân Hội đang khởi sắc, phát triển mạnh mẽ, đóng góp một phần không nhỏ vào công cuộc phát triển kinh tế chung của địa phương. Những chính sách ưu

đãi, khuyến khích phát triển sản xuất như: Hỗ trợ vốn, đào tạo nghề, mua sắm trang thiết bị công nghệ tiên tiến vào sản xuất, tìm kiếm thị trường tiêu thụ sản phẩm, nhất là thị trường quốc tế, tạo điều kiện cho các hộ yên tâm sản xuất và phát triển làng nghề theo hướng bền vững.



*Sản phẩm lộc bình của HTX mây tre đan Phùng Hưng đạt OCOP 3 sao.*





Cổng vào làng nghề truyền thống chế biến chè Phú Yên



Ông Ngô Duy Hợp (bên trái) HUV - Bí thư Đảng ủy xã Yên Bài và Nguyễn Văn Bảy - Giám đốc HTX Yên Bài

**T**heo ông Nguyễn Văn Bảy, Giám đốc HTX Yên Bài, trực tiếp phụ trách Làng nghề sản xuất và chế biến chè Phú Yên cho biết: Tổng diện tích trồng chè của làng nghề là 121ha, so với những năm trước, hiện đã giảm khoảng 40 ha. Nguyên nhân chính là do một số bà con chuyển nhượng đất và người dân chuyển sang các cây trồng khác, một số hộ thay cây chè già lâu năm bằng cây chè giống mới chưa có thu hoạch. Về sản lượng chè cơ bản ổn định, đạt 18-20 tấn chè búp tươi/ha. Diện tích chè hiện đứng thứ 2 sau diện tích cây lúa, nên đã góp phần đưa tổng thu nhập bình quân đầu người của người dân làng chè Phú Yên đạt mức 60 triệu đồng/người/năm, cao hơn hẳn so với thu nhập bình quân chung của toàn xã. Về chất lượng chè Phú Yên đảm bảo tuyệt đối an toàn, vì người dân địa phương đã tuân thủ theo tiêu chuẩn Vietgap, theo quy trình sản xuất chè an toàn. Kết quả là từ năm 2021 đến nay sản phẩm chè Phú Yên đã được Thành phố công nhận đạt tiêu chuẩn OCOP 3 sao

XÃ YÊN BÀI (HÀ NỘI):

# Làng nghề Phú Yên nỗ lực vượt khó

Trường Sơn

**Hàng chục năm qua người dân thôn Phú Yên xã Yên Bài, huyện Ba Vì (Hà Nội): Vốn là những gia đình công nhân của Nông trường Ba Vì chuyển về xã. Đời sống kinh tế chủ yếu dựa vào sản xuất nông nghiệp, trồng trọt và chăn nuôi. Trong đó cây chè là cây rất phù hợp với thổ nhưỡng tại đây, đem lại giá trị kinh tế cao, trở thành cây chủ lực của địa phương.**



Những gốc chè già được dân bán làm cây cảnh với giá cao

và cũng đã được thị trường trong nước biết đến.

Điều làm Giám đốc HTX Nguyễn Văn Bảy và lãnh đạo xã Yên Bài, nhất là người dân làng nghề sản xuất, chế biến chè Phú Yên trăn trở nhất bấy lâu nay đó là làm sao đi sâu vào kỹ thuật tinh chế, làm ra nhiều loại chè đặc biệt phục vụ theo yêu cầu ngày càng cao của thị trường. Nhằm nâng cao giá trị của sản phẩm, tránh bán chè theo dạng nguyên liệu thô. Thực tế trong thời gian qua đã có một số hộ gia đình được sự tư vấn, hỗ trợ của HTX, đổi mới kỹ thuật chế biến, sản xuất chè theo đơn đặt hàng của khách, đưa giá trị của sản phẩm lên tới 700-800 ngàn, thậm chí trên 01 triệu đồng/kg, còn hầu hết giá bán chè dao động từ 250 đến 300 ngàn đồng/kg. Mặt khác sản phẩm chè Phú Yên muốn vươn ra thị trường lớn cần phải có tiếp tục nâng cao về chất

lượng, không dừng lại ở OCOP 03 sao, mà phải đạt 04 sao trở lên. Về đầu ra cho sản phẩm của làng nghề hiện nay còn chưa ổn định, mặc dù đã được quảng bá giới thiệu và chào hàng ở nhiều nơi, tại nhiều hội thảo, hội chợ. Song thực tế làng nghề và HTX cũng như các hộ gia đình sản xuất, chế biến chè chưa ký kết được các hợp đồng lớn, có tính chất ổn định lâu dài.

Để tìm hướng ra cho những vấn đề lớn nêu trên, HTX nông nghiệp Yên Bài và người dân làng nghề chè Phú Yên mong muốn có được sự quan tâm nhiều hơn nữa của Huyện Ba Vì và Thành phố Hà Nội để địa phương mở rộng liên kết kinh tế vùng; Gắn phát triển làng nghề sản xuất chế biến chè truyền thống Phú Yên với các hoạt động du lịch trải nghiệm, là thế mạnh của xã Yên Bài và 07 xã vùng núi huyện Ba Vì hiện nay.

**BẮC KẠN :**

# Phần đầu 06 xã đạt chuẩn nông thôn mới nâng cao

**Bích Ngọc**

06 xã đạt chuẩn nông thôn mới nâng cao, bao gồm các xã: Yên Thượng (Chợ Đồn), Bình Văn (Chợ Mới), Khang Ninh, Hà Hiệu (Ba Bể), Cường Lợi (Na Rì), Cẩm Giàng (Bạch Thông); phần đầu năm 2024 có thêm 152 thôn thuộc các xã đặc biệt khó khăn không nằm trong lộ trình phần đầu xã đạt chuẩn nông thôn mới giai đoạn 2021 - 2025, đạt chuẩn nông thôn mới (bao gồm 52 thôn trong lộ trình phần đầu đạt chuẩn năm 2024 và 100 thôn chưa đạt chuẩn trong lộ trình phần đầu năm 2023).

Đối với các xã đã đạt chuẩn nông thôn mới nâng cao đáp ứng đầy đủ yêu cầu của Bộ tiêu chí về xã nông thôn mới nâng cao giai đoạn 2022 - 2025, tỉnh chỉ đạo khẩn trương triển khai các nội dung, giải pháp cụ thể phù hợp với điều kiện thực tế, đặc thù của địa phương để duy trì và nâng cao chất lượng các tiêu chí, phần đầu xây dựng xã nông thôn mới kiểu mẫu.

Nhằm hoàn thành mục tiêu đề ra, Bắc Kạn đang tập trung giải ngân các nguồn vốn Chương trình

**Tính đến hết năm 2023, Bắc Kạn có 28 xã đạt chuẩn nông thôn mới và 04 xã đạt chuẩn nông thôn mới nâng cao. Năm 2024, tỉnh phần đầu xây dựng 24 xã đạt chuẩn nông thôn mới; 06 xã đạt chuẩn nông thôn mới nâng cao.**



*Đường nội thôn Tổng Cổ, xã Yên Đĩnh, huyện Chợ Mới, tỉnh Bắc Kạn vừa được bê tông hóa khang trang, tạo thuận lợi cho nhân dân thông thương hàng hóa.*

MTQG xây dựng nông thôn mới; xây dựng cơ chế chính sách để giữ vững và phát triển các tiêu chí đã đạt. Nâng cao vai trò trách nhiệm của cả hệ thống chính trị, tạo sự thống nhất trong nhận thức, hành động

và đồng thuận trong xã hội. Phát huy tính năng động, sáng tạo, chủ động của người dân để thực hiện hiệu quả Chương trình MTQG xây dựng nông thôn mới trên địa bàn toàn tỉnh.



*Tuyến đường nông thôn mới tại thôn Áng Hìn xã Côn Minh, huyện Na Rì, Bắc Kạn*



ĐÀ NẴNG:

# HÒA VANG TẠO NÊN NHỮNG LÀNG QUÊ TƯƠI ĐẸP

Lê Văn Kỳ

*Về các xã của huyện Hòa Vang của TP. Đà Nẵng hôm nay, qua các xã Hòa Châu, Hòa Phước, Hòa Tiến, Hòa Phong, Hòa Khương, Hòa Nhơn, Hòa Phú, Hòa Bắc, Hòa Liên...thấy cảnh quan của một vùng quê tươi đẹp. Hai bên đường thôn, ngõ xóm, những căn nhà tôn rĩ sét, lụp xụp ngày nào nay được thay vào những ngôi nhà tầng khang trang, sạch đẹp...Hòa Vang đã và đang hoàn thành xây dựng nông thôn mới kiểu mẫu.*



**N**ăm 2023 và các tháng đầu năm 2024, các Hội Nông Dân, CCB, phụ nữ, người cao tuổi của các địa phương trên địa bàn huyện Hòa Vang, TP. Đà Nẵng đã tổ chức hàng trăm đợt ra quân hưởng ứng phong trào "Ngày chủ nhật xanh - sạch - đẹp" với hơn 10.000 lượt người tham gia (trong đó có nhiều đợt ra quân cấp huyện), thu gom xử lý hàng chục tấn rác thải, phát quang cây cỏ, thu nhặt bao bì ni-lông dọc các tuyến đường QL14B, QL14G, các tỉnh lộ 601, 602, 605..., đường huyện, đường xã... và các khu công cộng.

Bên cạnh đó, huyện đã có nhiều sáng kiến, mô hình hay tiếp tục được hình thành, góp phần thúc đẩy phong trào ngày càng đi vào chiều sâu và phát huy hiệu quả, như các mô hình "Tuyến đường kiểu mẫu NTM", "Phân loại rác thải

tại nguồn"... trong đó, nổi bật là mô hình "Thôn không rác" đã được nhân rộng gần 100% thôn trên địa bàn như các thôn: Bắc An (xã Hòa Tiến), Phước Hưng Nam (xã Hòa Nhơn), Phong Nam (xã Hòa Châu), Trà Kiếm (xã Hòa Phước) Cẩm Toại Đông (xã Hòa Phong), Đông Lâm (xã Hòa Phú)...

Ông Nguyễn Văn Trình - Bí thư chi bộ, Trưởng thôn Bắc An (xã Hòa Tiến) cho hay, với phương châm "Nhà nước và nhân dân cùng làm", ngoài việc hiến gần 4.000m<sup>2</sup> đất mở đường, người dân còn tự nguyện tham gia 900 ngày công; đồng thời vận động các mạnh thường quân, các con em xa quê hỗ trợ hơn 2 tỷ đồng xây dựng các công trình công cộng như khuôn viên cây xanh, trồng hoa ở các tuyến đường, làm mới và nâng cấp các thiết chế văn hóa...

Hiện nay, người dân Bắc An dần có ý thức hơn trong việc giữ gìn sạch sẽ thôn xóm. Như một thói quen, cứ sáng chủ nhật hàng tuần, cả thôn tập trung làm vệ sinh đường làng ngõ xóm và chăm sóc hoa, cây cảnh ở các khu vực công cộng. Khi triển khai thực hiện mô hình "Thôn không rác", nhân dân và cán bộ thôn đã quyết tâm tìm giải pháp thu gom, xử lý rác thải sinh hoạt nhằm bảo vệ môi trường, làm cho thôn xóm thêm sạch đẹp.

Sau 4 năm xây dựng khu dân cư kiểu mẫu NTM, mọi người dân đều cảm nhận rõ những đổi thay đến khó tin trong từng hộ gia đình và cả cộng đồng từ đường sá, vườn hộ đến cách sống, cách nghĩ của người dân. Thôn tiếp tục khuyến khích người dân phủ xanh đất vườn bằng các loại rau xanh, cây ăn quả, đường sá được trồng nhiều loại hoa đẹp... ➡

## NÔNG THÔN MỚI

➔ với phương châm: “vườn xanh, nhà sạch, cổng đẹp”.

Chủ tịch Hội nông dân xã Hòa Phú Huỳnh Văn Hùng chia sẻ: "Phong trào "Ngày chủ nhật xanh - sạch - đẹp" ngày càng lan tỏa trong dân. Các chi, tổ hội luôn quan tâm đến công tác bảo vệ môi trường, cụ thể nhất là vận động hội viên làm hàng rào cây xanh, trồng hoa trên các tuyến đường tạo cảnh quan trong khu vực. Năm 2024, chúng tôi tiếp tục tuyên truyền, vận động người dân, hội viên gìn giữ bền vững tiêu chí môi trường. Thấy được lợi ích thiết thực đó của phong trào, nhiều gia đình hội viên đã tự nguyện đăng ký và vận động hàng xóm, bà con cùng tham gia. Từ tổ này đến tổ khác, thôn này sang thôn khác, phong trào ngày càng lan tỏa và nhận được sự đồng tình cao của người dân.

"Sau khi cơ bản bê-tông hóa các tuyến giao thông kiệt hẻm được mở rộng, người dân, hội viên trong thôn còn phân công từng nhóm hộ gia đình bắt đầu liên kết để vệ sinh môi trường hàng ngày, hàng tuần; trồng hoa trên các tuyến đường kiểu mẫu, QL14G... Chính vì vậy, đường trong thôn luôn "sáng-xanh- sạch-đẹp" trong tiến trình xây dựng thôn NTM kiểu mẫu..."- Ông Huỳnh Văn Hùng cho hay.

Ngoài ra, các cấp Hội Nông dân cấp trên cũng đã phối hợp Hội Nông dân xã Hòa Phú (huyện Hòa Vang) tổ chức lễ phát động xây dựng điểm "Đoạn đường an toàn - văn hóa - văn minh". Theo đó, tuyến ĐH5 từ đầu thôn Hòa Thọ đến giao lộ QL14G (thôn Đông Lâm) dài 1km được chọn là đoạn đường điểm để các cấp hội, đoàn thể địa phương thực hiện việc tuyên truyền, vận động cán bộ, hội viên nông dân và quần chúng nhân dân thu gom rác thải, không lấn chiếm lòng, lề đường để kinh doanh, buôn bán làm hạn chế và che khuất tầm nhìn, ảnh hưởng trật tự an toàn giao thông; đồng thời trồng hoa, tôn tạo



cảnh quan, góp phần gìn giữ môi trường miền núi được "Sáng- xanh - sạch - đẹp"...

Trong tháng 3-2024, Hội Nông dân huyện Hòa Vang đã tổ chức nhiều buổi Lễ phát động và ra quân cải tạo diện tích đất nông nghiệp bị bỏ hoang trên địa bàn huyện. 11 hội nông dân các xã đã vận động hội viên nông dân của mình khai thác hiệu quả đất nông nghiệp bỏ hoang trên địa bàn. Hằng năm, Hội viên nông dân trên 11 xã đã khôi phục đất bỏ hoang, những vệt đất ảnh hưởng của dự án từ 01 đến 02 ha.

Đến nay trên toàn huyện đã khôi phục được trên 65 ha đất bỏ hoang, và chỉ từ đầu năm 2024 đã khôi phục được gần 16 ha. Đây là một trong ba nhiệm vụ trọng tâm của Hội năm 2024, với nhiệm vụ tuyên truyền và vận động nông dân khắc phục sản xuất diện tích đất nông nghiệp bỏ hoang mỗi xã ít nhất 2 ha. Ngoài việc tăng thu nhập từ hoạt động nông nghiệp, việc khôi phục sản xuất đất bỏ hoang còn mang lại cảnh quan "Sáng, xanh, sạch, đẹp" trong tiến trình xây dựng xã NTM nâng cao, như ông Nguyễn Văn Vân, Chủ tịch Hội Nông dân





huyện Hòa Vang đã chia sẻ.

Bên cạnh đó, đường sá vùng cao được mở rộng, giao thương hàng hóa ngày càng phát triển làm nâng cao thu nhập cho người dân. Những thành quả nói trên là nhờ sự quan tâm chỉ đạo, hỗ trợ của các cấp Đảng bộ và Chính quyền, sự đồng thuận cao của người dân trong tiến trình duy trì, xây dựng NTM kiểu mẫu, NTM nâng cao trên địa bàn huyện Hòa Vang.

Về các xã của huyện Hòa Vang hôm nay, qua các xã Hòa Châu, Hòa Phước, Hòa Tiến, Hòa Phong, Hòa Khương, Hòa Nhơn, Hòa Phú, Hòa Bắc, Hòa Liên...thấy cảnh quan của một vùng quê tươi đẹp. Hai bên đường thôn, ngõ xóm, những căn nhà tôn rĩ sét, lụp xụp ngày nào nay được thay vào những ngôi nhà tầng xinh đẹp, khang trang; các con "sơn đạo", ngày xưa nắng bụi, mưa bùn, nay đã 100 % bê tông và nhựa hóa, đường xá khang trang "Sáng – xanh – sạch – đẹp", hoa nở bốn mùa.

Sáng ngày 23/02/2024, Chủ tịch UBND huyện Hòa Vang, Phan Văn Tôn, cùng với lãnh đạo các ngành chức năng của huyện đã tổ chức

buổi làm việc với xã Hòa Phú nhằm đánh giá kết quả của việc xây dựng xã nông thôn mới nâng cao.

Đã được xác định rằng việc xây dựng cơ sở hạ tầng khang trang, đồng bộ là một "đòn bẩy" quan trọng giúp địa phương phát triển. Trong năm 2023, xã Hòa Phú đã chi hơn 6,4 tỷ đồng cho việc xây dựng, nâng cấp và quy hoạch cơ sở vật chất, hạ tầng kỹ thuật cơ bản, từ đó đáp ứng nhu cầu sinh hoạt và sản xuất của cộng đồng.

Điều này cũng đã tạo điều kiện thuận lợi cho việc giao thương hàng hóa và liên kết với các địa phương lân cận. Đồng thời, xã cũng chú trọng vào việc khai thác tiềm năng từ rừng và các mô hình kinh tế mới, đặc biệt là việc phát triển du lịch cộng đồng và du lịch sinh thái. Hiện nay, thu nhập bình quân đầu người ở xã miền núi Hòa Phú đạt 56 triệu đồng/người/năm. Sau quá trình rà soát và thống kê, Hòa Phú đã đạt được 10/19 tiêu chí của xã nông thôn mới nâng cao.

Để tạo điều kiện cho xã Hòa Phú đạt mục tiêu xây dựng xã NTM nâng cao trong năm 2024, Chủ tịch UBND

huyện Hòa Vang, Phan Văn Tôn, đã đề xuất các cơ quan chức năng cần phối hợp chặt chẽ với địa phương để đẩy nhanh tiến độ hoàn thành các tiêu chí chưa đạt. Ưu tiên sẽ được đặt vào việc bố trí vốn đầu tư cho các hạng mục như thoát nước, chiếu sáng, nhà họp thôn, và giao thông kiệt hèm.

Chủ tịch UBND huyện cũng đã yêu cầu địa phương xây dựng kế hoạch thực hiện cụ thể, chỉ định người phụ trách và xác định mốc thời gian hoàn thành các tiêu chí còn lại. Đồng thời, cũng cần chú trọng vào việc duy trì và nâng cao chất lượng của các tiêu chí đã đạt được trong tiến trình xây dựng xã NTM nâng cao.

Trong quá trình triển khai thực hiện Chương trình mục tiêu quốc gia xây dựng nông thôn mới huyện Hòa Vang (TP Đà Nẵng) còn từng bước hướng đến một miền quê tươi đẹp, đáng sống, thân thiện với môi trường đồng thời phát triển văn hóa, kinh tế, xã hội; Cải thiện giao thương hàng hóa giữa các vùng miền, nâng cao thu nhập cho người dân.

**HUYỆN LÝ NHÂN (HÀ NAM):****XÃ CÔNG LÝ VỀ ĐÍCH NÔNG THÔN MỚI NÂNG CAO**

*Trong khí thế thi đua sôi nổi của đồng bào và chiến sỹ cả nước lập thành tích chào mừng kỷ niệm ngày chiến thắng 30/4, Quốc tế lao động 01/5 và kỷ niệm 70 năm chiến thắng lịch sử Điện Biên Phủ, chúng tôi có dịp trở lại xã Công Lý, huyện Lý Nhân (Hà Nam), một xã nằm phía bắc cách trung tâm huyện Lý Nhân 03 km vừa hoàn thành xây dựng NTM nâng cao.*



**C**ác đồng chí lãnh đạo xã phấn khởi cho biết, năm 2015 xã Công Lý đã về đích nông thôn mới (NTM) và thực hiện chương trình xây dựng NTM nâng cao. Qua 8 năm nỗ lực phấn đấu, từ một xã xuất phát điểm thấp, tiến hành xây dựng xã NTM nâng cao, trong thời điểm hết sức khó khăn, chính phủ cắt đầu tư công, nguồn ngân sách cấp trên hỗ trợ ít, nguồn vốn trong nhân dân hạn chế, nền kinh tế đa thành phần, nhưng tỷ trọng nông nghiệp còn cao. Việc ứng dụng tiến bộ khoa học kỹ thuật vào sản xuất còn hạn chế, công nghiệp, thủ công nghiệp, thương mại và dịch vụ phát triển chưa mạnh, đã vậy lại chịu ảnh hưởng lớn của thiên tai, bão lụt, nhất là đại dịch bệnh Covid-19 diễn biến phức tạp, kéo dài.

Song vượt lên tất cả, Đảng bộ chính quyền và cả hệ thống chính trị xã Công Lý đã thực hiện tốt quan điểm "dân biết, dân bàn, dân làm, dân kiểm tra, dân thụ hưởng". Quá trình xây dựng NTM nâng cao của địa phương đã được sự đồng thuận cao của đồng bào các tầng lớp nhân dân, đạt được nhiều kết quả rất tích cực, tốc độ đô thị hóa diễn ra rất nhanh. Bên cạnh cơ sở hạ tầng như trụ sở Đảng ủy, HĐND, UBND, UB-MTTQ xã, các công trình trường học, trạm y tế, nhà văn hóa các thôn được xây dựng đàng hoàng, to đẹp, là san sát các công trình nhà dân toà ngang, dãy dọc kiến trúc hiện đại và những tuyến đường giao thông nông thôn, giao thông nội đồng được bê tông hóa, đảm bảo sáng, xanh, sạch, đẹp, an toàn...

Cuối năm 2023 xã Công Lý đã hoàn thành chương trình xây dựng NTM nâng cao. Về đời sống kinh tế, thu nhập bình quân đầu người đạt mức 68,52 triệu đồng/người/năm, số hộ nghèo đa chiều chỉ còn 27 hộ (chiếm 0,88%).

Về văn hóa xã hội có nhiều đổi mới tích cực. Cả 03 nhà trường THCS, Tiểu học và Mầm non đều đạt chuẩn Quốc gia cấp độ 02, đội ngũ giáo viên đạt chuẩn và trên chuẩn, chất lượng dạy và học ngày càng cao... Phong trào "Toàn dân đoàn kết xây dựng đời sống văn hóa ở khu dân cư" phát triển mạnh. Cả 9/9 thôn trong xã giữ vững danh hiệu "Thôn văn hoá", tỷ lệ hộ "gia đình văn hóa mới" năm 2023 đạt 90,42%. Xã có 30 Câu lạc bộ văn hóa, văn nghệ, TDTT hoạt động thường xuyên, thu hút tới trên 65% người dân địa phương tham gia. Bên cạnh đó việc bảo tồn và phát huy giá trị di tích lịch sử văn hóa Quốc gia

*Bài và ảnh: Phạm Trường Sơn*

Đình Mạc Hạ, và các cơ sở tôn giáo, tín ngưỡng, nhà thờ, đình, chùa,... cùng các hoạt động văn hóa, lễ hội hàng năm của địa phương đều diễn ra an toàn, đúng pháp luật.

An ninh chính trị được giữ vững, trật tự an toàn xã hội được ổn định, không có tình hình, vụ việc đột xuất bất ngờ xảy ra, công tác công an, quân sự xã được duy trì thực hiện tốt, phong trào toàn dân bảo vệ ANTK và phong trào Quốc phòng toàn dân phát triển mạnh mẽ. Góp phần tích cực vào quá trình phát triển kinh tế xã hội của địa phương và đảm bảo cuộc sống bình yên cho nhân dân. Công tác an sinh xã hội được chú trọng. Địa phương thực hiện tốt chế độ chính sách của Đảng và Nhà nước đối với người có công với cách mạng, Mẹ Việt Nam anh hùng, thân nhân các gia đình Liệt sỹ, thương, bệnh binh, các đối tượng thụ hưởng chính sách xã hội...

Không bằng lòng với những kết quả đã đạt được, năm 2024 và những năm tiếp theo, Đảng bộ, chính quyền và cán bộ nhân dân xã Công Lý tiếp tục đẩy mạnh các phong trào thi đua yêu nước, phong trào xây dựng NTM đô thị văn minh, gắn với phong trào "Học tập và làm theo tấm gương tư tưởng, đạo đức, phong cách Hồ Chí Minh"; Phấn đấu hoàn thành xuất sắc các chỉ tiêu kinh tế xã hội theo mục tiêu Nghị quyết Đại hội Đảng bộ xã Công Lý nhiệm kỳ 2020-2025 đã đề ra; Không ngừng nâng cao đời sống vật chất tinh thần cho nhân dân, tiếp tục xây dựng xã Công Lý từng bước trở thành xã NTM kiểu mẫu, góp phần xây dựng huyện Lý Nhân, tỉnh Hà Nam ngày càng giàu đẹp và phát triển.



# KHỞI NGHIỆP TỪ LÁ DỨA

Yến Hoàng

**Từng là thuyền trưởng thu nhập vài chục triệu đồng/ tháng, Nguyễn Văn Hạnh (sinh năm 1990) đã quyết định trở về quê hương Nghệ An, chuyển hướng sang lĩnh vực nông nghiệp với một sứ mệnh: Tạo ra nông sản sạch và bền vững. Không chỉ thành công trong việc xây dựng mô hình trồng dứa hiệu quả, anh Hạnh còn là người tiên phong trong việc tạo ra sợi dệt từ lá dứa, biến chúng thành các sản phẩm thân thiện với môi trường, có giá trị kinh tế cao.**

## HÀNH TRÌNH LÀM SỢI TỪ LÁ DỨA

Từ những ngày lênh đênh trên biển, Nguyễn Văn Hạnh, cựu sinh viên Đại học Giao thông Vận tải, đã quyết định trở về quê hương Nghệ An, khởi đầu hành trình xây dựng một mô hình nông nghiệp bền vững từ lá dứa. Với 2,7 ha đất đồi ban đầu, Hạnh đã dần mở rộng diện tích trồng dứa lên tới 44 ha, không chỉ tạo ra sản phẩm nông nghiệp sạch mà còn phát triển ứng dụng sáng tạo từ lá dứa, mang lại thu nhập và cơ hội việc làm cho cộng đồng địa phương.

Quyết định trở về làm nông của Hạnh không phải là lựa chọn dễ dàng, nhất là khi anh từ bỏ công việc thuyền trưởng với thu nhập ổn định để bắt đầu một hành trình đầy thách thức. Đốc toàn bộ số tiền tiết kiệm sau vài năm lênh đênh trên biển, Hạnh mua được 2,7ha đất đồi và bắt tay vào trồng dứa. Quyết định của anh gặp phải sự phản đối, can ngăn của nhiều người thân. Tuy nhiên, với sự quyết tâm, anh ngày đêm tìm hiểu các kiến thức về trồng trọt, chăm sóc dứa một cách bền vững, hạn chế tác động đến môi trường. Hạnh từng nhiều lần nản chí bởi những khó khăn, áp lực liên tiếp ập đến.

Làm ra quả dứa ngon nhưng ban đầu đem bán rất cực khổ, có buổi 9 - 10 giờ đêm anh còn chở xuống ngã tư 36 Hoàng Mai, cách trang trại hơn 10km để gửi đi nhưng lại bị từ chối vì xe hàng đã đầy, đành phải trở về lúc 1 - 2 giờ sáng. Buồn nhất là khi khách đặt mua nhiều lại



“Nông dân” Nguyễn Văn Hạnh, Giám đốc HTX Nông sản Hạnh Phúc.

hết sản phẩm, mà khi có nhiều sản phẩm thì khách lại chưa cần bởi lúc đó cũng là vụ dứa rộ, giá rẻ hơn hẳn, trong khi dứa của Hạnh chỉ bán theo một giá ổn định.

Nhiều lúc thấy con vất quá, mẹ anh khóc lên khóc xuống bởi đi làm thuyền trưởng Hạnh được cơm bưng, nước rót, lương cao trong khi về làm nông dân chạy sấp, chạy ngựa mà còn phải bù lỗ; lo tiền thuê công nhân, khi đến mùa kêu người không được phải lặn ra mà làm; bán không nổi phải lặn ra mà chế biến, mà muốn chế biến phải lo các giấy tờ đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm; sấy xong không bán được luôn mà phải đợi hết vụ dứa tươi, đến tận mùa lạnh.

Hạnh an ủi mẹ rằng: “Mẹ nuôi 5 anh chị em, con dù ngày làm cực đến như thế nào nhưng tối được về với mẹ đã là hạnh phúc rồi (sáng đi chiều về trên quãng đường 28km). Chứ sau này con kiếm bạc tỷ mà mẹ mất đi, có mua mẹ được nữa

đâu?”. Thương con, mẹ rời nhà lên nương cùng anh. Năm 2019 bà qua đời. Hơn 7 tháng từ lúc phát hiện ra bệnh, anh chăm sóc mẹ từ miếng cơm đến bông bẻ, tắm rửa chẳng chút ngại ngùng.

“Mỗi lần nản, tôi đều nghĩ đến lý do làm ra nông sản sạch có lợi cho sức khỏe, mà có sức khỏe thì sẽ có hạnh phúc. Đó là lý do các sản phẩm của tôi làm ra được mang tên Hạnh Phúc”, Hạnh chia sẻ.

Vừa làm vừa học trên mạng internet, rồi “quả ngọt” cũng đến với chàng trai trẻ khi những lứa dứa đầu tiên thu hoạch được các thương lái khen dứa đẹp. Thừa thắng xông lên, Hạnh tiếp tục đầu tư mở rộng diện tích trồng dứa lên hàng chục ha, đến nay cho thu hoạch đều đặn trên 300 tấn dứa mỗi năm.

## “PHÁT MINH” TỪ Ý TƯỞNG XỬ LÝ Ô NHIỄM CỦA LÁ DỨA

Là người trồng dứa, Hạnh thấy sau mỗi vụ thu hoạch người nông dân tổn rất nhiều chi phí để xử lý

► phần lá dứa, thậm chí mọi người còn dùng thuốc diệt cỏ để cây dứa cháy khô rồi đốt, ảnh hưởng đến sức khỏe và có nguy cơ làm cháy rừng. Mà mò tìm hiểu trên mạng, anh mới biết ở nhiều nơi trên thế giới, người ta tách thành sợi lá làm nguyên liệu dệt may.

Từ đó, anh kết hợp với chị Vũ Thị Liễu (37 tuổi, Trưởng bộ môn công nghệ môi trường, Trường ĐH Kinh doanh và công nghệ Hà Nội) nghiên cứu và phát triển sản phẩm sợi lá dứa ECOSOY. Anh Hạnh tìm tòi, nghiên cứu cách làm thủ công nhưng thấy tốn quá nhiều công sức và cũng không hiệu quả, nên bắt đầu sáng chế máy cơ khí để tăng công suất.

"Chiếc máy có thể tách được hơn 3 tấn lá dứa một ngày, tách được gần 2 kg sợi khô từ 100 kg lá dứa tươi, năng suất tương đương 20 người làm thủ công. Những sợi tơ từ lá dứa ứng dụng làm ra nhiều sản phẩm khác nhau, nhất là trong ngành dệt may và thủ công mỹ nghệ, làm ra sản phẩm quần áo, khăn, túi xách, đồ trang trí, đan võng...", anh Hạnh chia sẻ.

Sau đó, anh kết nối với chị Nguyễn Thị Thu Trang (sáng lập Hãng thời trang túi xách Ananda Zurich) là Việt kiều Thụy Sĩ cùng hợp tác và phụ trách về việc phát triển kinh doanh, quảng bá sản phẩm sợi lá dứa đến với các nước trên thế giới.

Sau nhiều lần thử nghiệm, nhóm anh Hạnh cho ra đời những sản phẩm đầu tiên từ sợi lá dứa. Từ túi xách đan thủ công đến túi xách cao cấp ép bằng lá dứa, võng đan, đồ thủ công mỹ nghệ... ra đời và được thị trường châu Âu chú ý.

Đầu tháng 9/2021, tại buổi triển lãm Gwand Sustainable Festival lần thứ 12 ở Lucerne (Thụy Sĩ), sản phẩm thời trang túi xách làm từ lá dứa của Hạnh đã được chào đón nồng nhiệt. Sản phẩm được đánh giá cao bởi tính thân thiện môi

trường, bền vững, mang lại giá trị cho người dân bản địa. Từ đây, Hạnh có những đơn đặt hàng đầu tiên để đưa sợi lá dứa ra thế giới.

Bà Vũ Kim Anh, Phó giám đốc Trung tâm nghiên cứu kinh doanh và hỗ trợ doanh nghiệp (BSA), Chủ nhiệm CLB Sáng tạo khởi nghiệp của BSA, đánh giá: "Đây là một sự sáng tạo để có nhiều sản phẩm độc đáo, ý nghĩa đưa ra thị trường. Và khi Hạnh làm ra sản phẩm sợi tơ dứa đã đưa ra thế giới dự triển lãm, tạo sự chú ý rất lớn cho khách hàng các nước, đó là sự thành công rất lớn. Trong thời điểm dịch bệnh khó khăn, để giữ cho doanh nghiệp không phải phá sản là đã quá mừng, thì chàng trai này từ chỗ thay vì phải điều đứng lại tạo ra được sản phẩm mới có thể giải quyết được công ăn việc làm, tận dụng hết tất cả nguyên liệu, phụ liệu từ cây dứa và còn nhận được những hợp đồng để xuất sang các nước. Tôi đánh giá cao tinh thần cố gắng và khả năng sáng tạo của Hạnh".

**CÙNG BÀ CON NÔNG DÂN LÀM NÔNG NGHIỆP SẠCH**

Ông chủ 9X Nguyễn Văn Hạnh hiện sở hữu trang trại với diện 44 ha, liên kết, hỗ trợ bà con, tạo việc làm cho hơn 50 lao động là thanh niên, phụ nữ và bà con dân tộc thiểu số Thái, Thổ ở địa phương.

Hạnh chia sẻ, trong tương lai, cậu muốn tập trung phát triển HTX Nông sản Hạnh Phúc và dự án xuất khẩu sợi lá dứa, nhằm tạo thêm



Sợi lá dứa sau khi thành phẩm được đem phơi khô chuẩn bị công đoạn may dệt.

công ăn việc làm, tăng thu nhập cho bà con trong vùng.

"Không chỉ tạo ra những sản phẩm sạch, mục tiêu lớn hơn của tôi là đồng hành cùng bà con nông dân làm nông nghiệp sạch, không lạm dụng hóa chất, không sử dụng chất cấm làm ảnh hưởng đến sức khỏe người nông dân và người dùng sản phẩm", Hạnh nói thêm.

Với những nỗ lực không ngừng nghỉ, Nguyễn Văn Hạnh vinh dự được trao giải thưởng Lương Định Của năm 2021; TOP 10 /400 dự án cuộc thi Làng tác động Techfest Việt Nam 2021, vào bán kết cấp quốc gia; TOP 9 dự án khởi nghiệp nông nghiệp lần 7.

Câu chuyện khởi nghiệp của Nguyễn Văn Hạnh là minh chứng cho ý chí, nghị lực và tinh thần sáng tạo của tuổi trẻ Việt Nam. Chàng trai 9X đã tạo ra một mô hình kinh tế hiệu quả, mang lại lợi ích cho bản thân, cộng đồng và góp phần bảo vệ môi trường.



Việc tận dụng nguồn lá dứa không chỉ giúp tạo ra nguyên liệu sản phẩm thời trang xanh mà còn tạo ra lợi nhuận kinh tế, công ăn việc làm cho bà con nông dân.



Sau những nỗ lực không biết mệt mỏi, tơ sợi dứa Ecosoi đang vươn mình sang trời Âu.



# Sản phẩm OCOP Hà Giang hấp dẫn người tiêu dùng và khách du lịch

Văn Phú

Hà Giang là tỉnh miền núi biên giới phía Bắc có địa hình chia cắt mạnh đã tạo nên các tiểu vùng thời tiết khí hậu với các sản phẩm nông nghiệp đặc thù. Trong những năm qua, các sản phẩm OCOP đặc thù của Hà Giang có nguồn gốc từ nông nghiệp là những sản phẩm thu hút người tiêu dùng và khách du lịch.

**N**hằm khai thác tiềm năng và lợi thế trong nông nghiệp phục vụ phát triển các sản phẩm OCOP, tỉnh Hà Giang đã đẩy mạnh phát triển nông nghiệp an toàn theo tiêu chuẩn VietGAP và nông nghiệp hữu cơ. Nhờ đó, trong những năm qua, các sản phẩm OCOP của Hà Giang đã được người tiêu dùng trong và ngoài tỉnh đón nhận, nhất là đối với khách du lịch.

Bên cạnh đó, khi mở rộng phát triển các sản phẩm OCOP tại vùng đồng bào dân tộc đã góp phần nâng cao dân trí và thu nhập cho người nông dân; góp phần thúc đẩy quá trình xóa đói giảm nghèo hiệu quả và đẩy mạnh quá trình phát triển kinh tế - xã hội của địa phương.

Để đẩy mạnh phát triển các sản phẩm OCOP có nguồn gốc từ nông nghiệp, tỉnh Hà Giang đã khai thác và phát huy những phương thức độc đáo trong nông nghiệp của đồng bào các dân tộc thiểu số. Có thể kể đến một số phương thức độc đáo trong nông nghiệp của đồng bào các dân tộc thiểu số Hà Giang để tạo nên các sản phẩm OCOP đặc thù, như: Trồng ngô trong các hốc đá để nấu rượu ngô men lá; Sử dụng hạt của cây hoa Tam giác mạch để chế ra loại rượu đặc sản chỉ có ở vùng cao nguyên đá; Nuôi ong khai thác mật hoa cây bạc hà trong



Thịt gà tươi, sản phẩm OCOP đạt tiêu chuẩn 3 sao cấp tỉnh của Công ty THHH Xuất nhập khẩu Hà Giang

tự nhiên, chế biến bằng thủ công và thưởng thức chè Shan tuyết của đồng bào các dân tộc Dao, Nùng, Pà Thẻn, Lô Lô tại 2 huyện vùng cao phía Tây là Hoàng Su Phì và Xín Mần, nuôi cá chép trong ruộng bậc thang của đồng bào dân tộc để nâng cao thu nhập và phục vụ phát triển du lịch tại huyện Hoàng Su Phì, tập quán chăn thả và nuôi dưỡng bò vàng của đồng bào dân tộc Mông tại 4 huyện cao nguyên đá Đồng Văn... Đây là những đặc điểm độc đáo trong nông nghiệp chỉ có ở các huyện vùng cao và đã được các ngành chức năng của Hà Giang khai thác để phát triển các sản phẩm OCOP đặc thù của tỉnh.

Có thể kể đến một số sản phẩm OCOP đặc thù của Hà Giang có nguồn gốc từ nông nghiệp như: Cam sành (được trồng tại 3 huyện Bắc Quang, Quang Bình và Vị Xuyên), mật Máu của huyện Hoàng Su Phì, mật ong Bạc hà huyện Yên Minh, mật ong Bạc hà huyện Mèo Vạc, các sản phẩm chè Shan tuyết

và Shan tuyết cổ thụ tại các huyện vùng cao, bò Vàng tại 4 huyện cao nguyên đá Đồng Văn, cá chép ruộng Hoàng Su Phì...

Từ những đặc điểm tự nhiên, phương thức canh tác độc đáo trong nông nghiệp để tạo nên các sản phẩm OCOP đặc thù cùng với sự đa dạng về văn hóa ẩm thực... đã tạo cho Hà Giang có điều kiện thuận lợi phát triển các sản phẩm OCOP theo hướng hàng hóa. Trong những năm qua, các sản phẩm OCOP của Hà Giang đã được hình thành và phát triển thông qua các phương thức độc đáo trong nông nghiệp. Tuy nhiên, phần lớn du khách đến đây chỉ mới dừng lại ở mức độ lưu trú, tham quan, ngắm cảnh và chụp ảnh mà chưa có nhiều trải nghiệm với các hoạt động trong đời sống của người dân địa phương để cùng thực hiện các phương thức canh tác như cày trên nương đá, cùng canh tác trải nghiệm trên các thửa ruộng bậc thang; thu hái, chế biến và thưởng thức chè Shan



Trà xanh hộp và Hồng trà hộp Hoàng Su Phì, Hà Giang đạt tiêu chuẩn OCOP 5 sao cấp quốc gia

hữu cơ, trồng ngô trên các triền đất dốc, thường thức thịt bò khô tại 4 huyện cao nguyên đá, trồng lanh dệt vải và cùng thụ hưởng các sản phẩm nông nghiệp độc đáo của địa phương... Vì vậy, Hà Giang vẫn chưa phát huy hết những tiềm năng sẵn có để thúc đẩy phát triển du lịch với những tiềm năng sẵn có cũng như các phát triển các sản phẩm OCOP có nguồn gốc từ nông nghiệp.

Để tạo nguồn sinh kế, giúp người dân vùng đồng bào các dân tộc thiểu số nâng cao thu nhập, góp phần xóa đói giảm nghèo từ chính những sản phẩm OCOP độc đáo trong nông nghiệp, đồng thời hướng đến loại hình “du lịch xanh”, góp phần bảo vệ môi trường sinh thái, bảo tồn và phát triển các giá trị văn hóa truyền thống của đồng bào các dân tộc thiểu số..., trong những năm qua, Hà Giang đã xây dựng mục tiêu phát triển các sản phẩm OCOP đặc thù gắn với các chương trình phát triển kinh tế - xã hội của địa phương một cách hiệu quả và bền vững.

Lãnh đạo Sở Nông nghiệp – Phát triển nông thôn, Chủ tịch Hội đồng phân hạng sản phẩm OCOP tỉnh Hà Giang cho biết: Trong những năm qua, các sản phẩm OCOP đặc thù của tỉnh có nguồn gốc từ nông nghiệp đã trở thành hàng hóa và được tiêu thụ mạnh trên thị trường trong và ngoài tỉnh. Để không ngừng nâng cao chất lượng các sản phẩm OCOP nói chung và các sản phẩm OCOP có nguồn gốc từ nông nghiệp, ngành Nông nghiệp của tỉnh đã đẩy mạnh khai thác tiềm năng, lợi thế nhằm phát triển bền vững và không ngừng nâng cao chất lượng các sản phẩm OCOP phục vụ cho tiêu dùng và phát triển du lịch của địa phương.



## Sản phẩm OCOP phát triển từ những tiềm năng, lợi thế của địa phương

Gia Bảo



**Sản phẩm OCOP nên lựa chọn và ưu tiên phát triển các nhóm sản phẩm truyền thống cũng như các sản phẩm mới được hình thành dựa trên nền tảng lợi thế của địa phương, có chất lượng nổi trội, đặc sắc.**

**T**heo Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, định hướng trọng tâm của Chương trình OCOP là phát triển sản phẩm nông nghiệp, phi nông nghiệp, dịch vụ có lợi thế ở mỗi địa phương, theo hướng phát huy nội lực (trí tuệ sáng tạo, lao động, nguyên liệu, văn hóa địa phương...), gia tăng giá trị, gắn với cộng đồng. Do đó, sản phẩm OCOP nên lựa chọn và ưu tiên phát triển các nhóm sản phẩm sau:

Thứ nhất là sản phẩm truyền thống: Các đặc sản, sản phẩm truyền thống gắn với lợi thế về điều kiện sản xuất, văn hóa của địa phương; đặc biệt là sản phẩm các làng nghề, nghề truyền thống.

Thứ hai là sản phẩm mới: Các sản phẩm mới được hình thành dựa trên nền tảng lợi thế của địa phương, có chất lượng nổi trội, đặc sắc.

Trong đó, ưu tiên sản phẩm tiểu thủ công nghiệp, ngành nghề truyền thống được các nghệ nhân, cộng đồng sáng tạo; sản phẩm được chế biến từ các đặc sản, nguyên liệu địa phương nhằm thúc đẩy chế biến sâu và nâng cao giá trị sản phẩm.



# ĐẨY MẠNH HOẠT ĐỘNG KÍCH CẦU HÀNG VIỆT

Lam Lam

**Đ**ể kích cầu tiêu dùng hàng Việt, các ngành chức năng, địa phương cùng các doanh nghiệp (DN) trên địa bàn tỉnh Thanh Hóa đã “chung sức đồng lòng” gia tăng thêm nhiều biện pháp thiết thực nhằm tạo chuyển biến về nhận thức của người dân trong việc ưu tiên mua sắm, tiêu thụ hàng Việt. Đồng thời, tạo cầu nối giữa các bên để đưa hàng hóa thương hiệu Việt Nam đến với đông đảo người tiêu dùng trong tỉnh.

Thực hiện Kế hoạch số 184/KH-UBND của UBND tỉnh Thanh Hóa về thực hiện Đề án phát triển thị trường trong nước gắn với cuộc vận động “Người Việt Nam ưu tiên dùng hàng Việt Nam” giai đoạn 2021-2025 trên địa bàn tỉnh Thanh Hóa, Sở Công Thương đã phối hợp với các ngành, đơn vị liên quan và các cơ quan truyền thông của tỉnh tuyên truyền sâu rộng về mục đích, ý nghĩa của cuộc vận động cùng các nội dung, chương trình thực hiện cuộc vận động đến các tầng lớp nhân dân, DN trên địa bàn.

Trong năm 2023, sở đã phối hợp với Ủy ban MTTQ tỉnh để lồng ghép tuyên truyền các nội dung cuộc vận động “Người Việt Nam ưu tiên dùng hàng Việt Nam” tại 4 hội nghị tổ chức trên địa bàn các huyện: Như Thanh, Như Xuân, Triệu Sơn và Thường Xuân. Sở đã phối hợp với Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tổ chức hội nghị kết nối cung - cầu và trưng bày giới thiệu sản phẩm nông sản, thực phẩm an toàn tỉnh Thanh Hóa với hơn 200 gian hàng của các DN, HTX, hộ sản xuất, kinh doanh trên địa bàn tỉnh và các DN từ 16 tỉnh, thành phố khác. Sở cũng tổ chức 4 hội chợ triển lãm thương mại; thực hiện 35 chương trình khuyến mại cho các thương nhân kinh doanh trên địa bàn và

*Trong nhiều năm qua, cuộc vận động “Người Việt Nam ưu tiên dùng hàng Việt Nam” đã được tỉnh Thanh Hóa triển khai sâu rộng. Cuộc vận động đã làm góp phần làm thay đổi nhận thức, thói quen lựa chọn hàng hóa của người tiêu dùng, ngày càng tin tưởng và ưu tiên sử dụng hàng Việt Nam.*



*Hiện nay tại các chợ truyền thống, hệ thống siêu thị trên địa bàn Thanh Hóa, tỷ lệ hàng nội địa chiếm tới hơn 90%.*

tiếp nhận 25.764 thông báo thực hiện khuyến mại.

Thông qua công tác tuyên truyền, đã giúp các DN và người tiêu dùng trong tỉnh từng bước nhận thức đúng đắn về nội dung, ý nghĩa của cuộc vận động; về khả năng sản xuất của các DN Việt Nam, về chất lượng của sản phẩm, hàng hóa Việt. Nhờ đó, đã có nhiều chuyển biến tích cực trong hành vi mua sắm của người tiêu dùng, đa số người tiêu dùng đã lựa chọn dùng hàng hóa sản xuất trong nước khi mua sắm.

Ngoài ra, các siêu thị, cửa hàng phân phối, bán lẻ trên địa bàn tỉnh cũng tích cực triển khai thực hiện cuộc vận động trên bằng nhiều hoạt động kích cầu hàng Việt phong phú. Đơn cử như Siêu thị GO! Thanh Hóa đã tích cực triển khai các

chương trình như: Thu mua nông sản trực tiếp từ nông dân và các HTX với chiết khấu 0%; Tuần lễ nông sản địa phương, kết nối tiêu thụ nông sản, Tuần lễ OCOP và chương trình sinh kế cộng đồng... nhằm gia tăng về lượng hàng Việt trong hệ thống bán lẻ. Chương trình quảng bá sản phẩm OCOP cũng đang được GO! đẩy mạnh triển khai.

Giữa bối cảnh người dân đang thắt chặt chi tiêu, các siêu thị và cửa hàng bán lẻ đang dẫn “chuyển mình” theo thời cuộc bằng cách đẩy mạnh các mặt hàng Việt Nam chất lượng cao nhưng giá cả phải chăng để cạnh tranh với các mặt hàng ngoại quốc có giá cao hơn. Ngoài ra, một số siêu thị còn trực tiếp sản xuất các sản phẩm theo chính thương hiệu của mình với chiến

**BẮC GIANG:**

# XÂY DỰNG KẾ HOẠCH KHUYẾN CÔNG NĂM 2024

*Nhã Lam*

**Thực hiện Kế hoạch nhiệm vụ được giao, từ ngày 18/01/2024, Trung tâm Khuyến công và Xúc tiến thương mại tỉnh Bắc Giang tổ chức thực hiện khảo sát thực tế, tại các cơ sở công nghiệp nông thôn (CNNT) có nội dung đề án, đăng ký kế hoạch hỗ trợ kinh phí khuyến công năm 2024.**

**Đ**oàn tham gia khảo sát gồm có đại diện Phòng quản lý công nghiệp (Sở Công Thương), Phòng Kinh tế/Kinh tế và



Hạ tầng các huyện/TP. Năm nay, nội dung đề án đăng ký rất đa dạng thuộc các ngành, nghề như: Cơ khí, gia công cơ khí chính xác, chế biến nông - lâm sản, chế biến thực phẩm, sản xuất hàng tiêu thủ công nghiệp, thủ công mỹ nghệ... Theo đó, đoàn đã khảo sát thực tế được gần 100 cơ

sở CNNT của 10/10 huyện/TP trên địa bàn tỉnh, đây là cơ sở để Trung tâm tham mưu Sở Công Thương trình UBND tỉnh phê duyệt.

Ngoài việc thực hiện khảo sát thực tế, Trung tâm còn kết hợp hậu kiểm cả những đề án đã thực hiện của năm trước.

lược giá tốt hơn để người tiêu dùng thêm nhiều lựa chọn.

Thời gian qua, Sở Công thương tỉnh Thanh Hóa đã phối hợp với Ủy ban nhân dân huyện Thường Xuân tổ chức Hội nghị tuyên truyền cuộc vận động “Người Việt Nam ưu tiên dùng hàng Việt Nam, chương trình mỗi xã một sản phẩm (OCOP).... Hiện nay, Cuộc vận động “Người Việt Nam ưu tiên dùng hàng Việt Nam” trên địa bàn tỉnh Thanh Hóa đã đạt nhiều kết quả đáng kể, với khoảng hơn 80% người tiêu dùng tin tưởng vào chất lượng hàng hóa sản xuất trong nước và ưu tiên lựa chọn hàng Việt khi mua sắm, tiêu dùng. Phong trào người Việt dùng hàng Việt đang ngày một lan tỏa sâu rộng, hình thành một nét văn hóa tốt đẹp trong cộng đồng dân cư địa phương, góp phần thúc đẩy các doanh nghiệp sản xuất hàng Việt Nam, hàng Thanh Hoá tiếp tục phát triển.



*Hiện nay tại các chợ truyền thống, hệ thống siêu thị trên địa bàn Thanh Hóa, tỷ lệ hàng nội địa chiếm tới hơn 90%.*





Làng nghề chiếu cói ở xã Nghĩa Hòa (Tư Nghĩa). Ảnh: Hữu Thư

Các làng nghề trên địa bàn tỉnh đa dạng về loại hình và phong phú về sản phẩm, được phát triển theo nhiều nhóm nghề khác nhau như chế biến nông - lâm - thủy sản, thủ công mỹ nghệ, cơ khí, sinh vật cảnh... Trong đó, nhiều sản phẩm làng nghề nổi tiếng gắn liền với đời sống, văn hóa nông thôn, được lưu giữ và phát triển trong cộng đồng dân cư như nghề dệt chiếu cói, làm gốm, nghề trồng dâu nuôi tằm, mây tre đan, nghề làm bánh tráng, đường phèn, mạch nha, cá bống...

Tại thị trấn Châu Ổ (xã Bình Sơn, tỉnh Quảng Ngãi), làng nghề gốm Mỹ Thiện hơn 200 năm tuổi thu hút nhiều khách tham quan.

Bà Võ Thị Hiền, Chủ tịch UBND thị trấn Châu Ổ cho biết, để phát triển du lịch gắn với khai thác tiềm năng của làng nghề gốm Mỹ Thiện, địa phương tăng cường kết nối giới thiệu sản phẩm; tạo điều kiện kết nối các tour từ làng gốm đến các địa điểm khác trên địa bàn. Thời gian qua, tỉnh, huyện đã hỗ trợ kinh phí để xây dựng cơ sở vật chất làng gốm nhằm bảo tồn, phát

triển làng nghề, khai thác phát triển du lịch.

Làng du lịch cộng đồng Bình Thành, xã Hành Nhân (Nghĩa Hành) cũng là một trong những điểm đến của nhiều khách du lịch. Từ đầu 2023 đến nay, có hơn 13 nghìn lượt khách đến tham quan, trải nghiệm vườn trái cây, kết hợp tham quan làng nghề trồng dâu nuôi tằm, nghề làm bánh truyền thống ở địa phương. Hơn nửa đời người nuôi tằm, ương tơ, trải qua bao thăng trầm, ông Đoàn Quang Dũng, ở thôn Bình Thành vẫn quyết tâm giữ

## 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 Tọa chỉ Làng nghề Việt Nam, số 46 Phố Tăng Bạt Hổ, phường Phạm Đình Hổ, quận Hai Bà Trưng, Hà Nội

- **Ban tư vấn:** LS - ThS Nguyễn Duy Hoàn; Luật gia Nguyễn Quang Ngọc; Luật gia Đàm Kim Hạnh

- **Điện thoại:** 024.3869.2173

Trung tâm Tư vấn Pháp luật





*Làng nghề sản xuất đường phỉ, đường phèn ở xã Nghĩa Đông (TP.Quảng Ngãi)*

nghề truyền thống. Ông Dũng cho hay, đây là nghề có từ hàng trăm năm nay, nhiều hộ dân vẫn còn giữ nghề xưa để mưu sinh. Từ khi phát triển du lịch cộng đồng, có nhiều du khách đến tham quan, người dân làm nghề trồng dâu nuôi tằm cũng được hưởng lợi.

Ngoài ra, nhiều du khách đến tham quan các làng nghề sản xuất đường phỉ, đường phèn ở xã Nghĩa Đông (TP.Quảng Ngãi); làm kẹo gương, chiếu cói, làm nhang ở xã Nghĩa Hòa (Tư Nghĩa); nghề dệt thổ cẩm Làng Teng, xã Ba Thành (Ba Tơ)...

Mặc dù có nhiều du khách đến tham quan các làng nghề, tuy nhiên du lịch làng nghề ở Quảng Ngãi vẫn chưa phát huy tốt tiềm năng, lợi thế. Hoạt động của một số làng nghề gặp nhiều khó khăn.

Giám đốc Sở VH-TT&DL Nguyễn Tiến Dũng cho rằng, các địa phương cần có cơ chế khuyến khích phát triển du lịch làng nghề, đồng thời quy hoạch, phát triển làng nghề. Du lịch làng nghề không chỉ dừng lại ở hoạt động tham quan, mua sắm mà du khách cần được nghỉ ngơi, vui chơi giải trí... Tất cả phải nằm trong một quy hoạch tổng thể, nếu không làng nghề rất khó để hấp dẫn khách du lịch.



*Nghề làm muối ở Sa Huỳnh, phường Phổ Thạnh (TX.Đức Phổ) có từ lâu đời, nên có nhiều lợi thế để phát triển du lịch. Ảnh: Đoàn Vương Quốc*



*Làng du lịch Bình Thành, xã Hành Nhân (Nghĩa Hành) hướng dẫn khách tham quan làm bánh ít truyền thống.*



*Làng nghề làm nhang, xã Nghĩa Hòa (Tư Nghĩa). Ảnh: Hữu Thư*





## NGHỀ THÊU CUNG ĐÌNH TẠI LÀNG ĐÔNG CỨU, XÃ DỨNG TIẾN, HUYỆN THƯỜNG TÍN, (HÀ NỘI)

Làng nghề Đông Cứu – ngôi làng nằm bên hữu ngạn sông Nhuệ có truyền thống lâu đời về nghề thêu tay, chuyên chế tác phẩm phục cho triều đình. Giờ đây, nghề thêu truyền thống này đang dần được khôi phục bởi những nghệ nhân và thị trường cũng đang ngày càng đón nhận những sản phẩm thủ công mang tính di sản này. Ngược dòng thời gian, theo các thông tin được ghi trên bản sắc phong, làng thêu đã sớm xuất hiện dưới triều vua Lê Cảnh Hưng (năm 1746). Làng Đông Cứu thờ ông Lê Công Hành, vị tiến sĩ thời Vua Lê Thần Tông (1637), làm tổ nghề thêu. Khi ông đi sứ phương Bắc, có học được kỹ thuật thêu của người phương Bắc nên khi về đã truyền dạy cho dân, trong đó có dân làng Đông Cứu. Làng trước đây chuyên chế tác phẩm phục cho các bậc vua chúa và quan quân. Được xem là nơi duy nhất tại miền Bắc chuyên về lĩnh vực này, dù có một số làng thủ công khác như Quất Động, nhưng do không chuyên nên không thể so sánh chất lượng với Đông Cứu. Số lượng nghệ nhân theo thời gian cũng giảm dần, chỉ còn một số hộ gia đình là còn lưu giữ nghề của cha ông.