



Thái Bình

Chủ nhật

SỐ 821
Chủ nhật
Ngày 24 - 9 - 2023

CƠ QUAN CỦA ĐẢNG BỘ ĐẢNG CỘNG SẢN VIỆT NAM TỈNH THÁI BÌNH
TIẾNG NÓI CỦA ĐẢNG BỘ, CHÍNH QUYỀN VÀ NHÂN DÂN THÁI BÌNH

TÒA SOẠN:
13 LÝ THƯỜNG KIỆT - THÀNH PHỐ THÁI BÌNH
ĐT: 0227.3731.308 - 0227.3733.958 - 0227.3735.544
BÁO THÁI BÌNH ĐIỆN TỬ: www.baothaibinh.com.vn
EMAIL: tsbaothaibinh@gmail.com



Khẳng định vai trò, vị trí của phụ nữ
TRONG THỜI KỲ MỚI



Trang 2

Trải nghiệm
ĐẠP XE QUANH LÀNG VƯỜN



Trang 8



Các chủ tịch hội phụ nữ cơ sở giỏi cấp tỉnh được biểu dương, khen thưởng.

Khẳng định vai trò, vị trí của phụ nữ TRONG THỜI KỲ MỚI

■ XUÂN PHƯƠNG

Sau 5 năm thực hiện Chỉ thị số 21-CT/TW, ngày 20/1/2018 của Ban Bí thư Trung ương Đảng về tiếp tục đẩy mạnh công tác phụ nữ trong thời kỳ mới, các cấp hội liên hiệp phụ nữ (LHPN) trong tỉnh đã phát huy truyền thống tốt đẹp, khẳng định vai trò, vị trí trên các lĩnh vực.

Bà Nguyễn Thị An, Chủ tịch Hội LHPN thành phố Thái Bình cho biết: Nhằm đưa Chỉ thị số 21-CT/TW đi vào chiều sâu, các cấp hội phụ nữ ở thành phố tăng cường công tác tuyên truyền, giáo dục đạo đức, lối sống và chuẩn mực của người phụ nữ Việt Nam thời kỳ công nghiệp hóa, hiện đại hóa đất nước với 4 phẩm chất: tự tin, tự trọng, trung hậu, đảm đang và phong trào thi đua. Hội còn quan tâm xây dựng các mô hình theo các tiêu chí phù hợp với thực tế tại cơ sở. Cùng với đó, các cấp hội luôn chủ động khi được mời tham gia ý kiến đề xuất, kiến nghị các biện pháp trong xây dựng các chương trình phát triển kinh tế - xã hội hoặc sửa đổi, bổ sung các văn bản quy phạm pháp luật, triển khai công tác giữ gìn an ninh chính trị, trật tự an toàn xã hội và các chính sách liên quan đến phụ nữ, trẻ em... Đến nay, toàn thành phố có

413 mô hình, câu lạc bộ với 18.250 thành viên tham gia, có 39.042 cán bộ, hội viên tham gia các mô hình tiết kiệm với số tiền hơn 18 tỷ đồng, hỗ trợ hơn 1 tỷ đồng xây 11 ngôi nhà cho gia đình hội viên; các cấp hội giúp 197 hộ do phụ nữ làm chủ hộ thoát nghèo...

Tại huyện Hưng Hà, trong 5 năm thực hiện Chỉ thị số 21-CT/TW có nhiều chuyển biến tích cực; vị thế của người phụ nữ trong gia đình và xã hội ngày càng được khẳng định và nâng cao; đội ngũ cán bộ nữ là lãnh đạo, quản lý trong các cơ quan, đơn vị, doanh nghiệp tăng về số lượng và chất lượng. Bà Đinh Thị The, Chủ tịch Hội LHPN huyện Hưng Hà cho biết: Hiện nay, tỷ lệ nữ tham gia cấp ủy huyện nhiệm kỳ 2020 - 2025 là 24,4%, tăng 9,8% so với nhiệm kỳ trước, trong đó có 2 đồng chí nữ tham gia Ban Thường vụ Huyện ủy; tỷ lệ nữ tham gia cấp ủy xã là 15,31%, tăng

1,97%, trong đó có 5 đồng chí nữ tham gia ban thường vụ đảng ủy xã, thị trấn. Toàn huyện có 20 đồng chí nữ là trưởng, phó các ban, ngành, đoàn thể. Các cấp hội trong huyện đã tổ chức triển khai 35 lớp về phòng, chống bạo lực gia đình; 35 chuyên đề phòng, chống xâm hại phụ nữ và trẻ em; thành lập 98 mô hình hũ gạo tình thương, 10 mô hình lợn nhựa tiết kiệm, 195 mô hình cặp lá yêu thương...

Theo bà Ngô Thị Hồng Huệ, Phó Chủ tịch Hội LHPN tỉnh: Trong 5 năm thực hiện Chỉ thị số 21-CT/TW, hội LHPN các cấp đã chủ động, tích cực tham mưu với cấp ủy đảng cùng cấp ban hành văn bản chỉ đạo thực hiện; xây dựng chương trình hành động của các cấp hội tổ chức thực hiện có hiệu quả. Các cấp hội thể hiện rõ vai trò nòng cốt trong công tác vận động phụ nữ, đã tổ chức các hoạt động nâng cao nhận thức xã hội về công tác phụ nữ

và bình đẳng giới; chủ động, hiệu quả trong đề xuất, tham gia xây dựng, giám sát việc thực hiện luật pháp, chính sách về bình đẳng giới; trong việc hỗ trợ phụ nữ và chăm lo bảo vệ quyền, lợi ích hợp pháp, chính đáng cho phụ nữ. Các cấp hội đã tổ chức các hoạt động thiết thực tạo điều kiện để phụ nữ xây dựng gia đình hạnh phúc bền vững; đặc biệt chủ động tham mưu, đề xuất về công tác cán bộ hội, cán bộ nữ; xây dựng tổ chức hội ngày càng vững mạnh. Theo báo cáo của Hội LHPN tỉnh: Trong 5 năm, 8 huyện, thành phố đã có 662/1.160 cán bộ nữ được đào tạo về lý luận chính trị. Có 31/74 cán bộ nữ được đào tạo về chuyên môn. Cấp cơ sở: có 576/1.222 cán bộ nữ được đào tạo, bồi dưỡng lý luận chính trị và 303/767 cán bộ nữ đào tạo, bồi dưỡng về chuyên môn. Các cấp hội đã tham mưu giới thiệu, bồi dưỡng và kết nạp Đảng 3.109 đảng viên nữ, chiếm 67,9% tổng số đảng viên được kết nạp. Tổ chức hội các cấp đã giúp 1.342 phụ nữ khởi sự kinh doanh và khởi nghiệp; chỉ đạo, hướng dẫn, hỗ trợ thành lập 12 hợp tác xã và 49 tổ hợp tác có phụ nữ tham gia quản lý; phối hợp với các ngành, các doanh nghiệp mở các lớp học nghề cho 7.240 lao động, giới thiệu, tìm tạo việc làm cho trên 21.600 lao động nữ.

Để thực hiện có hiệu quả hơn nữa công tác phụ nữ trong tình hình mới, Hội LHPN tỉnh xác định, cần tiếp tục đẩy mạnh tuyên truyền, nâng cao nhận thức cho cả hệ thống chính trị nội dung Chỉ thị số 21-CT/TW. Hội LHPN các cấp tiếp tục phát huy vai trò chủ động, tích cực, sáng tạo trong việc tham mưu cấp ủy đảng về công tác phụ nữ; tham mưu, đề xuất các cấp ủy làm tốt công tác quy hoạch, đào tạo, bồi dưỡng, sử dụng cán bộ nữ có trình độ, năng lực đáp ứng yêu cầu trong tình hình mới. Đồng thời, đẩy mạnh các giải pháp thúc đẩy bình đẳng giới và vì sự tiến bộ của phụ nữ, tạo môi trường cho phụ nữ phát triển, đóng góp, cống hiến trên tất cả các lĩnh vực.



Giao lưu văn hóa văn nghệ, thể dục thể thao do Hội Liên hiệp Phụ nữ tỉnh tổ chức.

Sen nở TRÊN ĐẤT LÚA

■ HIẾU HIỂN

Thấy ở quê có nhiều diện tích ruộng trồng cây lúa kém hiệu quả bị bỏ hoang để cỏ mọc gây lãng phí đất, ông Vũ Anh Tuấn, thôn Thọ Nam, xã Minh Phú (Đông Hưng) đã mạnh dạn thuê lại ruộng của trên 40 hộ phát triển mô hình trồng sen, đem lại hiệu quả kinh tế cao gấp nhiều lần cây lúa.



Thu hoạch đài sen.

Trước khi triển khai mô hình trồng sen trên đồng đất Minh Phú, ông Tuấn đã tìm đến những vùng chuyên trồng sen để học hỏi kinh nghiệm, đồng thời tìm hiểu thêm kiến thức trên internet, sách vở. Đầu năm 2023, ông Tuấn bắt đầu đưa sen xuống đồng. Dù là cây dễ trồng, thích ứng cao với đồng đất địa phương, không mất quá nhiều thời gian chăm bón song để mang lại hiệu quả cao, hàng ngày ông Tuấn cũng phải bám ruộng, bám sen. Ông Tuấn chia sẻ: Ban đầu, việc trồng sen ở khu đất trồng này gặp nhiều khó khăn, nhất là theo con nước vì ruộng các hộ để lâu năm rồi không cấy, tôi phải đầu tư đắp lại toàn bộ hệ thống bờ, mương máng xung quanh để điều tiết nước phù hợp cho sen sinh trưởng, phát triển.

Trên diện tích 8ha, ông Tuấn trồng nhiều loại sen khác nhau, trong đó có 4ha trồng sen lấy hạt, 3ha trồng sen lấy củ và 1ha sen lấy hoa. Sau hơn 3 tháng trồng, sen đã cho thu hoạch và duy trì khai thác ổn định đến nay. Thời gian thu hoạch sen khoảng từ tháng 5 đến tháng 10 hàng năm, từ lúc đơm bông đến lúc sen tàn. Cây sen không chỉ cho thu hoạch hoa, củ, hạt, ngó sen mà các thành phần khác của sen như lá sen, đài sen đã bóc hạt cũng



Mô hình tích tụ đất trồng sen của ông Vũ Anh Tuấn giải quyết việc làm cho khoảng 10 lao động địa phương.

được tận dụng để bán, để làm phân bón cho sen. Từ đầu vụ sen đến nay, gia đình ông Tuấn đã thu hoạch trên 2 tấn củ, gần 3 tấn hạt sen và hàng nghìn bông hoa sen. Thu hoạch tới đâu, gia đình ông tiêu thụ hết tới đó. Ông Tuấn cho biết thêm: Thị

trường tiêu thụ các sản phẩm từ sen của gia đình từ các tỉnh, thành miền Bắc vào miền Trung. Vụ đầu thu hoạch dù chưa kết thúc song giá trị cũng gấp 3 - 4 lần cấy lúa. Không chỉ trực tiếp bán cho thương lái, ông Tuấn còn khai thác tối đa lợi thế

từ mạng xã hội như facebook, zalo... để quảng bá, bán hàng. Hiện nay, giá hạt sen tươi tại ruộng là 47.000 - 48.000 đồng/kg, củ sen có giá khoảng 20.000 đồng/kg, hoa sen khoảng 3.000 đồng/bông.

Không chỉ tạo nguồn thu ổn định cho gia đình, mô hình trồng sen của ông Tuấn còn tạo việc làm thời vụ cho 10 lao động địa phương với thu nhập khoảng 200.000 đồng/người/ngày, riêng những người thu củ sen thì cao hơn khoảng 350.000 - 400.000 đồng/người/ngày. Ông Phạm Văn Thố, thôn Cao Phú, xã Minh Phú chia sẻ: Gia đình tôi có 4,5 sào ở vùng trũng này trước cấy lúa không hiệu quả và đã nhiều vụ không thể cấy được vì máy cày bừa không làm. Khi ông Tuấn muốn thuê lại trồng sen tôi đồng ý ngay. Vợ chồng tôi còn được ông Tuấn thuê bẻ đài sen để lấy hạt. Không chỉ có tiền từ cho thuê ruộng, tôi còn có tiền công làm 200.000 đồng/ngày, đỡ phải lo cấy hái với mất mùa. Còn bà Nguyễn Thị Tuyên, xã Minh Phú cho biết: Tôi với các bà có tuổi trong xã hết mùa màng thì không có việc gì làm thêm, từ khi ông Tuấn trồng sen tôi được thuê vào làm, tôi đảm nhận hầu như tất cả các công đoạn từ trồng, chăm sóc, hái hoa, hái đài, nhặt hạt, rửa củ sen... Công việc nhẹ nhàng mà thu nhập cũng cao.

Thời gian tới, ông Tuấn dự định thuê thêm những diện tích cấy lúa kém hiệu quả bà con không cấy để mở rộng cánh đồng sen, đầu tư hạ tầng để phát triển mô hình sen kết hợp du lịch sinh thái, dịch vụ để tăng giá trị lợi nhuận trên một diện tích canh tác. Ông Đỗ Tiến Lâm, Phó Trưởng phòng Nông nghiệp và Phát triển nông thôn huyện Đông Hưng cho biết: Mô hình tích tụ ruộng trồng sen của ông Tuấn là mô hình mới trên địa bàn huyện nhưng ngay vụ đầu đã khẳng định hiệu quả. Trồng sen không phá vỡ mặt bằng lại là mô hình hữu cơ, sản phẩm từ sen tương đối tốt và an toàn; củ, hạt sen, ngó sen có giá trị dinh dưỡng cao. Huyện, xã cũng khuyến khích và tạo điều kiện để ông Tuấn mở rộng diện tích trồng sen, phát triển du lịch trải nghiệm ở nông thôn từ sen.

Việc chuyển đổi từ cấy lúa sang trồng sen của ông Tuấn đã góp phần đa dạng hóa sản phẩm nông nghiệp của địa phương, mở ra hướng làm giàu mới của nông dân và còn tô điểm, làm đẹp cảnh quan nông thôn mới.



Làng Thanh Hương, thuộc xã Đồng Thanh, huyện Vũ Thư nằm kề sông Hồng thuộc địa phận phía Bắc tỉnh Thái Bình, giáp ranh với Nam Định và Hà Nam, nơi “con gà gáy ba tỉnh nghe thấy”. Trước năm 1945, nghề chế biến các sản phẩm từ ngũ cốc ở làng Thanh Hương đã xuất hiện trong phương ngữ: “Tương làng Búng, thúng làng Roi, bánh đúc đậu phụ là nôi Thanh Hương” hoặc “Cốm Thanh Hương, tương làng Búng”...



■ NGUYỄN THANH
(Vũ Quý, Kiến Xương)

Nghề làm cốm ở Thái Bình cũng có một số làng từng được lưu truyền. Ví như: “Giai Bồ Trang tay rang tay sậy/Gái Ngọc Quế tay bế tay vun”, “Cốm Nguyễn, ổi Bo”... Tuy nhiên, những làng này thường làm cả cốm mùa, cốm chiêm, bằng thóc nếp đã già, phơi khô, còn Thanh Hương chỉ làm cốm mùa. Nguyên liệu là thóc nếp cái hoa vàng thu hoạch khi chưa đỏ đuôi, bắm tay vào hạt thóc còn thấy sữa. Cốm Thanh Hương là nghề cổ truyền từ cổ xưa, nhưng cả làng không ai biết chính xác nghề này có từ bao giờ. Người làng Thanh Hương truyền nhau là vào một năm thời xa xưa, khi tiết thu vừa sang, lúa bắt đầu đến độ uốn câu thì trời đổ mưa to, gió lớn. Đê vỡ. Cả cánh ruộng lúa cao nhất đồng làng cũng bị nhấn chìm trong biển nước. Vỡ đê vào đúng lúc giáp vụ, cả làng chẳng còn gì để ăn. Một người trong làng vì đói quá đành đánh liều ra đồng dầm mình trong nước, mò cát từng bông lúa còn non đem về rang khô, già để ăn cho qua bữa. Không ngờ cái món ăn chống đói ấy lại có hương vị riêng, rất đặc biệt. Người đó mang cho dân làng nếm thử. Ai cũng thấy đó là món ăn rất hấp dẫn và cùng làm theo. Nhờ thế mà cả làng thoát nạn chết đói. Từ những năm sau, mỗi độ thu về, nhớ hương vị của món ăn năm đó, tuy không còn gặp cảnh đê vỡ, mất mùa nữa nhưng khi lúa đã khom khom gục mặt, người làng Thanh Hương lại cất về rang, già, sàng, sấy để làm đồ cúng gia tiên và cùng nhau thưởng thức món ăn mang hương vị đầu mùa của làng mình. Nghề làm cốm Thanh Hương ra đời từ đây.

Tuy không nhớ rõ lần vỡ đê ấy vào năm nào và cũng không nhớ được tên người cất lúa non về làm cốm chống đói nhưng người làm nghề cốm vẫn có tục tế tổ nghề. Hàng năm khi lúa mùa đông sưa, người người hối hả ra đồng cất lúa, nhà nhà rậm rịch tiếng chày già cốm. Mẻ cốm đầu tiên được đưa lên ban thờ để cúng gia tiên. Kính cáo gia tiên xong, nhà nào cũng mang lễ vật kèm theo mẻ cốm đầu mùa ra đình cáo yết thành hoàng để lễ tạ.

Các nghề thủ công nói chung nghề nào cũng có những nhọc nhằn vất vả cùng những kỹ nghệ, kỹ xảo riêng. Với nghề cốm thì nhọc nhằn từ khi hạt thóc mọc mầm đưa ra gieo mạ đến khi cất lúa về tuốt, rang, già, sàng, sấy, hồ thành hạt cốm dẻo thơm với biết bao công sức và kỹ năng nghề nghiệp dồn thổi vào.

Giống lúa để làm cốm ngon phải là giống nếp cái hoa vàng. Đó là giống lúa

thơm ngon hạng nhất trong họ hàng nhà lúa nếp. Nếu nhấm thử một hạt, dễ thấy vị ngọt mát như sữa lan tỏa khắp đầu lưỡi. Khâu chọn giống phải tỉ mỉ chọn kỹ để loại bỏ những bông lúa tẻ, lúa cời, nòng vực lẫn vào. Gieo mạ xong khi mạ già thì đưa ra ruộng cấy. Chăm bón sao cho lúa tốt đều, nếu tốt lỏi chín không đều hoặc tốt quá lúa bị đổ non thì không làm cốm ngon được.

Nguyên liệu để làm cốm phải là những bông lúa nếp đã buông câu nhưng vẫn còn màu xanh lá mạ, được gieo cấy ở những mảnh ruộng riêng. Nghề làm cốm được tính từ khi cất lúa non về nhà. Những người làm nghề cốm đi mua lúa tại ruộng. Khi lúa chuẩn bị vào máy, họ đến tận ruộng xem lúa để thỏa thuận giá mua với chủ ruộng và định ngày gặt lúa. Cho đến ngày lúa khum ngọn, hạt lúa còn sữa đông đặc thì người ta mới gặt lúa về. Bằng cảm nhận nghề nghiệp, người thợ cốm biết được lúa nên phải gặt vào ngày nào để lúa vừa đỏ đuôi. Nếu gặt non quá, sữa trong hạt lúa chưa đông đặc khi già dễ bị bết dính. Nếu để lúa già quá, cốm sẽ cứng không ngon và khi rang thóc dễ nổ thành nẻ. Lúa gặt về phải tuốt và rang, già ngay, nếu để lâu quá lúa sẽ bị ôi, mất độ ngọt, dẻo, thơm của cốm.

Lúa dùng để làm cốm thì không được vò hay đập mà phải tuốt. Có thể tuốt từng bông bằng đũa tre hoặc nhật từng bông, bẻ lá xuống, chụm chùng 15 - 20 bông thành nện rồi đặt đầu bông trên chiếc chổi rơm, dùng bát ăn cơm úp nghiêng miệng bát xuống để cào cho hạt thóc rơi ra. Vì là lúa non nên hạt thóc bám rất gai vào bông, khi tuốt thường có gié, tuốt xong phải sàng để loại những hạt còn bám ở gié lúa ra đem vùi lại. Có thóc rồi phải nhật, phải đãi để loại bỏ những hạt kẹ, hạt lép rồi mới đưa vào rang.

Thóc tuốt xong phải được rang ngay trong ngày. Công việc rang thóc thường do những người có tay nghề cao đảm nhiệm. Thóc rang làm cốm phải được rang bằng nôi gang dày, vòm lòng, củi đun phải chọn thứ củi cháy âm, lửa cháy đều, không to, không nhỏ. Cốm ngon hay không phụ thuộc khá nhiều vào khâu rang thóc. Theo kinh nghiệm của người trong nghề, mỗi mẻ rang không nhiều, chỉ miệng bơ đong gạo 8 lượng là vừa, nếu tham rang nhiều thóc chín không đều. Để có được màu cốm xanh non và vị ngọt ngào, sự dẻo thơm, người rang phải bằng tất cả kinh nghiệm của mình và sự nhạy

cảm đặc biệt của giác quan để lấy cốm thật đúng thời điểm. Lấy già quá, khi già cốm sẽ dễ bị vỡ vụn, non quá thì hạt cốm bị nát, mất ngon. Vì vậy, người rang phải lựa thời tiết mà lấy cốm: nắng thì lấy non, mưa hoặc gặp gió mùa đông bắc về phải lấy già hơn.

Thóc rang vừa lửa, còn đang nóng phải đổ vào cối già ngay. Già cốm là công đoạn đòi hỏi sự tinh tế, nhịp nhàng nhất. Già cốm bằng cối đá, già tay hoặc cối máy có hai người già bằng chân. Chày già cốm không được quá nặng hoặc quá nhẹ, hai người già phải đều chân và nhịp nhàng, nếu già chậm, thóc nguội cốm sẽ vỡ và bị vón hòn. Người già cốm mà không già đều tay, đều chân thì sẽ có hạt mỏng hạt dày; già mạnh quá thì cốm sẽ nát. Người đảo cốm với đôi tay thoăn thoắt đảo đều từ trên xuống dưới, từ dưới lên trên, đảo xoáy vòng tròn cho đều không để cốm lỏi và phải đảo rất nhịp nhàng với nhịp già. Mỗi cối làm cốm, khi làm phải có ít nhất 5 người cùng hoạt động. Ngoài hai thợ già loại cối già chân, một người đảo, một người ngồi bếp rứt củi lửa và đổ thóc vào rang, một người đứng chày thúng, bưng ra, bẻ vào phục vụ người già. Cốm già xong, sàng sảy cho thật sạch trấu, bổi, lại phải đãi để loại trấu ra rồi mới làm cốm mộc, sau đó hồ cốm.

Có nhiều cách hồ khác nhau. Để tạo màu xanh của hạt cốm có nhiều cách, nhưng chủ yếu vẫn là dùng lá com nếp, lá lúa, lá mạ, lá mây, lá gừng hoặc lá cau, già lấy nước cốt rồi hòa vào cốm, đảo đều tay. Nếu cần cốm màu vàng thì nhuộm nước dành dành hoặc nghệ. Người làm nghề cốm ở Thanh Hương xưa thường hồ cốm bằng chính lá mạ lúa nếp, lá gừng già ra rồi hòa tan, trộn đều với đường trắng. Có tuân thủ theo đúng quy trình mới cho ra đời những mẻ cốm mang đậm hương vị cốm Thanh Hương truyền thống.

Cốm ngon hay kém không chỉ phụ thuộc vào giống nếp mà còn do bí quyết làm cốm của từng người. Độ ngon, ngọt, thơm, mềm và màu xanh tự nhiên của cốm phụ thuộc rất lớn vào thời điểm đầu, giữa hay cuối vụ. Vào những tháng cuối vụ, cốm mộc là nếp cuối mùa nên hạt to và cứng thường để rang thành cốm khô hay pha chế ăn tạm. Loại cốm mộc nguyên chất phải là những hạt cốm có màu xanh của mạ già pha ánh vàng, còn loại cốm đã hồ, trông qua có màu xanh mát mắt nhưng khi ăn thì vị thơm của hạt nếp đã vùi đi ít nhiều.

Ngày xưa, cốm Thanh Hương làm xong được gói bằng lá sen, quấy quang thúng đi bán. Nếu mang đi xa thì lót cốm bằng lá giấy và gói lại bằng lá sen. Lá giấy mát giữ cho cốm không bị khô và mất màu, lá sen thì giữ mùi thơm, cốm mang đi xa mấy ngày vẫn thơm dẻo. Ngày thường, cốm bán để làm quà, cốm bán chạy nhất là vào tuần rằm, mừng một để thấp hương. Vào đêm rằm trung thu, hạnh phúc đến với mỗi gia đình là khi phá cỗ trông trăng không thể thiếu đĩa cốm xanh gói lá sen ăn với chuối tiêu chín trứng cuốc hoặc với những quả hồng chín mọng.

Người làng Thanh Hương đi bán cốm thường có thói quen hương dẫn khách mua cách ăn cốm và cách nhận biết cốm Thanh Hương. Cốm là loại quà tao nhã không phải để ăn cho no. Ăn cốm thì phải ăn từng nhúm to và nhai thật kỹ. Cốm Thanh Hương xanh màu xanh lư ly, hạt mảnh, mịn, còn chất cám bám vào, cốm nơi khác hạt trắng, dày và nhẵn thín.

Xưa kia, cả làng Thanh Hương nhà nào cũng làm cốm và đều phải làm thủ công bằng tay nên hạt cốm bao giờ cũng mịn và còn nguyên vị thơm, dẻo, vị ngọt của hạt nếp sưa. Ngày nay, nghề cốm Thanh Hương đã tận dụng sự trợ giúp của máy móc cho một số công đoạn làm cốm giúp tăng năng suất đáp ứng nhu cầu của thị trường nhưng vẫn bảo tồn được phương thức làm cốm cổ truyền và sản phẩm vẫn giữ khá vẹn nguyên hương sắc. Các hộ gia đình luôn duy trì sản xuất cốm bằng lúa nếp non với cách làm truyền thống nên không cần cạnh tranh mà vẫn đứng vững trên thị trường. Ngoài cốm làm bằng lúa nếp non, ngày nay cốm Thanh Hương còn được làm bằng thóc nếp đã chín già nhưng họ đã khéo xử lý các khâu rang, già, hồ cốm bằng kỹ nghệ hào hoa với từng giống nếp nên vẫn có hương vị riêng, được những khách sành ăn chấp nhận là không thua kém cốm Vòng Hà Nội. Ngoài cốm rời gói lá sen, cốm Thanh Hương còn làm thành bánh mang nhãn hiệu bánh cốm Thanh Hương thường dùng làm lễ vật trong lễ cưới, hỏi hoặc chế biến thành những đặc sản từ cốm như xôi cốm, rượu cốm, chè cốm...

Sau mấy thập niên đổi mới, nghề cốm Thanh Hương đã giúp dân làng này đổi đời, một số đã thành tỷ phú. Trên các trục đường làng, xuất hiện ngày một thêm nhiều những ngôi nhà cao tầng kiểu dáng sang trọng của những đại gia nghề cốm.



Tiết mục biểu diễn hát chèo tại buổi tập huấn, truyền dạy nghệ thuật chèo cho các tổng phụ trách, giáo viên âm nhạc trong toàn huyện.

HƯNG HÀ

Phát triển và duy trì CÁC CÂU LẠC BỘ NGHỆ THUẬT CHÈO

■ THANH THỦY

Cuộc sống hối hả thời hiện đại đang có chiều hướng đẩy những giá trị văn hóa truyền thống ra xa cộng đồng. Thế nhưng, ở mỗi làng quê trên địa bàn huyện Hưng Hà, điệu hát chèo vẫn ngân vang. Người dân đang nỗ lực gìn giữ, phát huy nghệ thuật chèo truyền thống quê hương bằng việc phát triển và duy trì các câu lạc bộ (CLB) nghệ thuật chèo.

Có dịp tham dự buổi sinh hoạt của CLB nghệ thuật chèo xã Duyên Hải, được nghe những lời ca, tiếng hát mộc mạc và chân tình của các thành viên CLB, chúng tôi cảm nhận được niềm đam mê bất tận với chiếu chèo quê của những người nông dân chân lấm tay bùn nơi đây. Bà Nguyễn Thị Bé, CLB nghệ thuật chèo cho biết: Chúng tôi tập luyện rất hăng say, nhiều khi tập đến khuya cũng chưa muốn về, ai cũng phấn khởi như thấy mình trẻ ra và yêu đời hơn... Mỗi buổi sinh hoạt CLB, các thành viên nhiệt tình chỉ bảo, hướng dẫn cho nhau để câu hát thêm ngọt ngào, điệu múa thêm nhuần nhuyễn. CLB nghệ thuật chèo xã Duyên Hải có gần 40 thành viên, phần lớn từ 50 - 70 tuổi. Bà Đỗ Thị Mai, Chủ nhiệm CLB cho biết: Xuất phát từ niềm đam mê, yêu thích tiếng hát chèo, các thành viên trong CLB dù bận rộn với công việc đồng áng, gia đình nhưng tất cả đều rất nhiệt tình với các hoạt động của CLB. Họ say mê, hạnh phúc vì được góp sức mình gìn giữ và phát huy giá trị của nghệ thuật chèo. Trong quá trình tham gia biểu diễn, giao lưu văn nghệ, cùng với việc tái hiện các trích đoạn chèo cổ, các thành viên CLB còn tự biên, tự diễn các tiểu phẩm, trích đoạn phản ánh tâm tư, tình cảm của nhân dân. Dù không có thù



Câu lạc bộ nghệ thuật chèo xã Duyên Hải hăng say luyện tập.

lao nhưng chúng tôi vẫn mang tình yêu của mình vào trong từng vở diễn, từng trích đoạn, từng câu hát, góp phần tuyên truyền nhiệm vụ chính trị ở địa phương. Như thường lệ 1 tuần 3 lần, CLB nghệ thuật chèo tổ dân phố Nhân Cầu 1, thị trấn Hưng Hà lại tổ chức luyện tập múa, hát các làn điệu chèo. Giọng hát chưa thật mượt mà, nhịp phách chưa thật thành thạo nhưng với mỗi thành viên đều "cháy" hết mình với đam mê. Bà Phạm Thị Tâm, thành viên CLB cho biết: Không kể ngày nắng, ngày mưa, cứ đến 19 giờ thứ 3, 5, 7 hàng tuần là chúng tôi lại cùng

nhau đến nhà văn hóa để được hòa mình cùng với các làn điệu. Bằng sự nhiệt tình, kiên trì rèn luyện, theo thời gian, từ những người chỉ biết một vài làn điệu chèo đến nay đã hát được nhiều làn điệu chèo, kể cả những làn điệu chèo cổ. Bà Nguyễn Thị Hương, Chủ nhiệm CLB nghệ thuật chèo tổ dân phố Nhân Cầu 1 cho biết: Chẳng cần cầu kỳ, quần lụa, áo the, trống phách đủ đầy mới có thể biểu diễn, chúng tôi hát chèo, múa chèo mọi lúc mọi nơi, với chúng tôi đâu cũng có thể là sân khấu. Chính vì vậy mặc dù mới được thành lập nhưng CLB của

chúng tôi đã có gần 50 thành viên. Người biết múa thì dạy các chị em chưa biết, hướng dẫn nhau tập luyện rất sôi nổi. Chúng tôi mong muốn lưu giữ lại những giá trị truyền thống tốt đẹp cho các thế hệ mai sau.

Đến nay, toàn huyện có 35 CLB nghệ thuật chèo, mỗi CLB có từ 25 - 40 thành viên. Ông Đinh Bá Khải, Phó Chủ tịch UBND huyện Hưng Hà cho biết: Để nâng cao hiệu quả hoạt động, chúng tôi chỉ đạo Trung tâm Văn hoá, thể thao huyện phối hợp các đơn vị mở 3 lớp bồi dưỡng nâng cao chuyên môn cho những người yêu thích nghệ thuật chèo truyền thống như: lớp huấn luyện dạy nghệ thuật chèo cho tổng phụ trách, giáo viên âm nhạc các trường tiểu học, THCS, THPT trên địa bàn và xây dựng chương trình tổ chức giao lưu các CLB nghệ thuật chèo trên địa bàn huyện trong thời gian tới. Bên cạnh đó, huyện thường xuyên tổ chức các hội thi, hội diễn văn nghệ quần chúng, đáp ứng nhu cầu hưởng thụ văn hóa, văn nghệ, nâng cao đời sống tinh thần cho nhân dân; chỉ đạo các địa phương đẩy mạnh xây dựng các CLB nghệ thuật chèo. Đồng thời, huy động nguồn lực xã hội hóa để hỗ trợ kinh phí cho các CLB mua sắm trang thiết bị phục vụ múa, hát. Mỗi thành viên CLB phải nâng cao chất lượng giọng hát, kỹ năng trình diễn qua việc thường xuyên tập luyện, đi kèm là tiếng đàn, nhịp trống, phách... qua đó xây dựng được chương trình biểu diễn của CLB bảo đảm tính ổn định, linh hoạt trong phục vụ tại các chương trình, sự kiện của địa phương.

Thời gian qua, những thành viên CLB nghệ thuật chèo trên địa bàn huyện không chỉ là hạt nhân tiêu biểu trong duy trì, bảo tồn giá trị truyền thống tại địa phương mà còn là những nhân tố giữ "nếp làng" giữa bọn trẻ nhịp sống hiện đại. Hy vọng mô hình CLB nghệ thuật chèo ở huyện Hưng Hà sẽ ngày càng được nhân rộng bảo tồn bản sắc của các vùng quê.

LONG THẦN CẢM GIẶC

■ QUANG VIỆN

Nhiều nghiên cứu chỉ ra rằng, do điều kiện thiên nhiên khắc nghiệt, môi trường thay đổi nghiệt ngã dẫn đến một số cư dân cao nguyên thuộc lớp tiên phong hồi đầu thiên niên kỷ thứ nhất tràn xuống vùng đất Thái Bình ngày nay bị đánh bật trở lại trung du để tiếp tục nghiệp rừng. Một số giàu nghị lực chấp nhận sống chung với lũ vừa gieo sạ trên các đồng, càn, cương, bãi... vừa đánh bắt thủy, hải sản vừa gieo trồng lúa nước, một số chuyển hẳn sang nghề đánh bắt thủy, hải sản. Những con người tiên phong này phải thích nghi với môi trường sông nước, đối mặt với “bão lũ” mà tồn tại.



Vùng trung lưu giữa sông Trà Lý và sông Hồng (còn gọi là sông Cái, Đại Hoàng Giang) nay thuộc giáp ranh hai xã Hồng Minh (Hung Hà) và Hồng Lý (Vũ Thu) từng là nơi diễn ra nhiều cuộc thủy chiến.

Nhờ nước mà có nhiều tôm cá, vì thế nước vừa là “thủy tặc, thủy quái”, nước lại là ân nhân, thành “thủy thần” nhập thể. Dư ảnh của xã hội ấy còn mãi đến đời sau. Do vậy, trên địa bàn tỉnh ta miếu “Long thần” nhiều hơn lâu “Thổ địa”, thần Hà Bá, Long Vương nhiều hơn thần núi và các đền đài tiêu biểu đều gắn với Long thần cũng là điều... dễ hiểu. Một vùng thiên nhiên lý tưởng có nguồn lương thực “trời ban” cho là vùng trung lưu giữa sông Trà Lý và sông Hồng (còn gọi là sông Cái, Đại Hoàng Giang) nay thuộc giáp ranh hai xã Hồng Minh (Hung Hà) và Hồng Lý (Vũ Thu), khu vực này có cả rừng Búng, rừng Bàng bạt ngàn ở xã Tân Bình (thành phố Thái Bình nay) và Việt Hùng, huyện Vũ Thư (loài cây này thuộc họ dứa, thân có lõi, lấy lõi thân cây này xào hoặc nấu với cá thành đặc sản hạng “cao lương mỹ vị”, còn khi đói không có gạo có thể lấy lõi cây đem giã nát, lọc lấy bột làm bánh, nấu cháo béo ngậy)... những vật phẩm thiên nhiên ban tặng vừa là thời cơ vừa là điều kiện cần và đủ để cha ông ta chọn vùng Long Hưng, cửa Tuần Vương - Thượng Hộ làm phòng tuyến chống quân thù xâm lăng và địa danh này cũng là mô chôn bao kẻ xâm lăng... Sách “Đại Việt sử ký toàn thư” chép: Vào thời nhà Trần (1226 - 1400), vua ban cho hoàng đình trong quân dự bị đến ngày khánh tiết được ăn cơm nếp với cá mắm”. Đại thần Ngô Sĩ Liên bàn: “Đời xưa, cơm nếp là phẩm vật quý, được ăn cơm nếp với cá mắm là ngon lắm, quý lắm.

Trong ba lần chiến thắng quân Nguyên Mông, quân dân nhà Trần đã dựa

Theo địa đồ ngày nay để truy ngược về vùng đất cách ngày nay hơn 2000 năm ta thấy sông Hồng chảy vào địa phận Thái Bình từ đỉnh Hải Triều [xã Tân Lễ] xuôi thêm 20km thì chia ra phụ lưu Trà Lý, điểm nối giữa sông Hồng và sông Trà xưa thuộc xã Hồng Lý [huyện Vũ Thư], từ năm 1895 thuộc xã Độc Lập và xã Hồng Minh, huyện Hưng Hà. Nơi ấy ngày xưa bờ bãi mênh mang, buổi sơ khai có tên A Lỗ theo nghĩa là gỗ cát, cồn cát. Phía bờ Bắc là cửa Phạm Lỗ, phía Nam là cửa Vương, giữa có cù lao lớn, trên đó có rừng Cự Lâm. Hiện trên bản đồ còn vẽ dòng sông cổ đoạn từ Hồng Lý, huyện Vũ Thư ăn thông gần sát cửa Vương [giáp làng Thanh Hương, xã Đồng Thanh], cửa sông này sóng nước ngàn tầm. Chính nơi đây quân dân thời Trần đã đánh tan đội quân tiền trạm của Vạn Hộ Lưu Thế Anh, xác giặc nghẽn dòng sông và cũng tại ngã ba sông này dân chài phải kinh nể “một trăm cửa bể phải nể cửa Vương”.

vào thế trận sông nước ở lộ Long Hưng, Kiến Xương đặc biệt là vùng đất ngã ba sông Hồng và sông Luộc (thường gọi là ngã ba Vàng hoặc Hoàng Giang) bởi nơi đây có nhiều sông, ngòi chằng chịt tạo điều kiện cho quân đội nhà Trần phát huy thế mạnh sông nước “nhử” quân Nguyên Mông thiện chiến quen cưỡi trên lưng ngựa vào thế trận “lấy lợi” nhằm tiêu diệt sinh lực địch. Sách “Đại Việt sử ký toàn thư” ghi: Đất Long Hưng đã được các vua Trần coi là đất tổ, các quân dân vùng Long

Hưng cũng được nhà Trần xem là con em thân thuộc đã được sung vào quân “Thiên Thuộc, Thiên Cương, Chương Thánh, Củng Thần bên trong”. Ngược dòng thời gian, thời Hùng vương, đất Hưng Hà đã có nhiều quý tộc gốc Việt Mường về khai khẩn. Họ Hà chiếm hầu khắp từ Hà Xá xuống Hà Nguyên, Hà Lang. Họ Hoàng chiếm cánh đồng màu mỡ Tam Nông; Hoàng Nông, Đôn Nông, Diên Nông là vùng kinh tế rất thịnh đạt. Nhiều quan lang đã cư trú ở Hà Lang, Khả Lang, Nham

Lang, con cái nhà “Lang” chiếm riêng Chiềng Óc, Lang Cun (Cun Cương, xã Hòa Tiến), dân gốc cổ sớm có mặt ở Bùi Phú (Độc Lập), Bùi Xá (Tân Lễ)... Dân Thượng Đạo và dân chài tộc Dân nhiều vùng đã sớm bỏ sông nước lên bờ sống bằng nghề trồng trọt, khoảng đầu thời Tây Hán họ đã đạt đến trình độ văn hóa cao. Cuộc khởi nghĩa của Hai Bà Trưng chống lại ách đô hộ của quân Nam Hán, đền nợ nước, trả thù nhà, Vũ Thị Thục đã tập hợp nghĩa binh kéo về Hát Môn, hội quân với hai tướng Bà. Truyền kể, bà Hoàng Thị Mậu (thân mẫu bà Vũ Thị Thục) là con cháu thuộc dòng quý tộc Việt - Mường đã liên kết với quý tộc họ Vũ ở Phong Châu là Vũ Công Chất, quê làng Phụng Lâu, huyện Bạch Hạc. Ông Vũ Công Chất tuy giỏi chữ Hán, biết cả nho, y, lý, số song không chịu ra làm quan lại liên kết với họ Phạm là Phạm Hương ở Chu Diên, hứa gả con gái cho Phạm Hương. Tô Định muốn mua chuộc họ Vũ, ép Vũ Thị Thục làm ái thiếp, hứa ban chức tước cho Vũ Công. Không lời kéo được Vũ Công, Tô Định liền giết Phạm Hương, bắt giam Vũ Công Chất, lại kéo quân về Phụng Lâu tàn sát thảm khốc. Vũ Thị Thục được tin ngay đêm tối đã trốn về quê mẹ tại hương Đa Cương, vùng đất ngã ba giữa dòng Hoàng Giang (sông Hồng) và sông Nông Kỳ (Luộc). Tương truyền bà nấu mình trong Tiên La tự (chùa Tiên La), sáng hôm sau tất cả hương lão trong làng tụ tập tại gốc đa cạnh bờ sông, cùng nối hàng vào chùa đón rước người trưởng nữ và tôn bà làm mình chủ, tổng huy động con em sắm giáo mác, đêm ngày luyện tập để cùng chủ báo thù.

Các nguồn khảo luận cho biết, quân đội nhà Trần có trình độ kỹ thuật chiến đấu khá cao, việc luyện quân làm rất tích cực, các chiến binh đều thông thạo sử dụng binh khí có trong tay, các đơn vị đều luyện tập ban đêm và trên các loại địa hình khác nhau, nhất là ở vùng sông ngòi. Sách “Cuộc kháng chiến chống xâm lược Nguyên - Mông thế kỷ XIII” của Giáo sư Hà Văn Tấn cho biết: Trong tháng 4 năm Ất Dậu (1285), Hưng Đạo Vương Trần Quốc Tuấn đã đem quân tấn công đồn Đại Mang (A Lỗ). Đồn này nằm gần chỗ sông Hồng nối với sông Luộc (nay thuộc địa phận huyện Hưng Hà). Có lẽ đây là cứ điểm đầu tiên trên phòng tuyến của quân Nguyên trên sông Hồng nối với sông Luộc ngày nay. Quốc công Tiết chế Hưng Đạo Đại Vương Trần Quốc Tuấn lợi dụng triệt để mạng lưới sông ngòi chằng chịt nơi đây để ém quân luôn sông nhỏ ra sông lớn như Trà Lý rồi ra sông Hồng (Hoàng Giang) mở các cuộc tấn công dồn luy của quân Nguyên Mông ở A Lỗ (hay cửa Phạm Lỗ là ngã ba sông Hồng (sông Cái) với chi lưu sông Trà Lý, nay thuộc địa phận xã Hồng Minh, huyện Hưng Hà) ngược dòng đánh lên Tây Kết, Chương Dương, Hàm Tử khiến cho Vạn hộ Lưu Thế Anh của quân Nguyên Mông phải bỏ chạy thực mạng, thân giặc chết nghẽn cả dòng Trà Lý. Cũng theo sách “Cuộc kháng chiến chống xâm lược Nguyên - Mông thế kỷ XIII” của Giáo sư Hà Văn Tấn cho biết: Trong tháng 4 năm Ất Dậu (1285), Hưng Đạo Vương Trần Quốc Tuấn đã đem quân tấn công đồn Đại Mang (A Lỗ). Đồn này nằm gần chỗ sông Hồng nối với sông Luộc (nay thuộc địa phận huyện Hưng Hà). Có lẽ đây là cứ điểm đầu tiên trên phòng tuyến của quân Nguyên trên sông Hồng nối với sông Luộc ngày nay. Viên tướng Nguyên giữ đồn này là Vạn Hộ Lưu Thế Anh đã phải rút chạy sau khi cả trăm nghìn quân tử trận, xác chết nghẽn ứ dòng Trà Lý...



Dùng gừng thế nào cho đúng?

(Tiếp theo và hết)

■ **Bác sĩ BÙI VŨ KHÚC**

III. NHỮNG ĐIỀU KIÈNG KỊ ĐỐI VỚI GỪNG

Theo một số nghiên cứu, cũng như kinh nghiệm của các nhà dinh dưỡng học và kinh nghiệm của các thầy thuốc đông y cho hay là có một số thực phẩm, hoặc một số người bệnh không nên dùng gừng như sau:

1) Gừng kỵ thịt chó

Thịt chó có tính nóng và gừng cũng là thức ăn cay nóng (tính nhiệt). Do đó, hai loại thực phẩm này kết hợp với nhau quá mức sẽ có khả năng dẫn đến động hỏa. (nhiệt gặp nhiệt tất cuồng, rất có hại cho sức khỏe).

2) Gừng kỵ thịt ngựa

Thịt ngựa là thức ăn chứa nguồn dinh dưỡng cao. Tuy nhiên, khi kết hợp với gừng nhiều dễ gây ra bệnh ho, đặc biệt lưu ý với người có cơ địa hen suyễn.

3) Gừng kỵ thịt thỏ

Thịt thỏ có công hiệu an trung ích khí, không độc. Song, gừng có khả năng phá vỡ kết cấu chất dinh dưỡng trong thịt thỏ. Do vậy, kết hợp thịt thỏ với gừng là điều không nên.

4) Gừng kỵ rượu vang

Gừng mang tính cay nóng, rượu vang có tính cay ấm. Hai loại thực phẩm này dùng chung với nhau nhiều dễ gây tổn thương đường tiêu hóa và gan.

5) Người sốt cao, say nắng không dùng gừng

Gừng có tính nóng nên nó phù hợp với những người bệnh cảm mạo do gặp



Ảnh minh họa

gió, lạnh, ẩm (phong, hàn, thấp). Tuy nhiên, không dùng gừng cho người sốt cao, cảm mạo phong nhiệt (say nắng, nóng).

Thực tế, tính nhiệt của gừng sẽ khiến cho người say nắng hoặc say nóng tăng thân nhiệt, dễ gây tổn thương các mạch máu và có thể gây xuất huyết.

6) Người đau dạ dày, đại tràng cần thận trọng khi dùng gừng

Gừng chứa những chất có thể làm tăng nồng độ acid trên niêm mạc dạ dày. Vì thế, những người đau dạ dày, đại tràng cần cân nhắc khi sử dụng gừng (đặc biệt là người đau dạ dày ở thể vị nhiệt).

Nếu cần phải dùng gừng thì chỉ nên dùng lượng rất ít.

7) Người cao huyết áp không dùng gừng

Gừng cay nóng, tác dụng kích thích làm tăng huyết áp ở những bệnh nhân bị cao huyết áp. Nên hạn chế dùng gừng và đặc biệt lưu ý khi đang có cơn cao huyết áp thì tuyệt đối không uống trà gừng.

Với người huyết áp thấp thì trà gừng lại có tác dụng rất tốt, khi tụt huyết áp nên dùng ngay một cốc trà gừng nóng có đường.

8) Người bị bệnh trĩ không nên dùng gừng

Người bị bệnh trĩ thường ở thể nhiệt, đại tràng và hậu môn luôn ở trạng thái căng giãn, tăng áp lực tĩnh mạch. Nếu dùng gừng nhiều, tính nóng nhiệt của gừng làm cho bệnh trĩ càng nặng hơn.

9) Phụ nữ mang thai ở giai đoạn cuối và trẻ em dưới 2 tuổi không dùng gừng

Gừng có tác dụng kích thích nhẹ lên niêm mạc tử cung và gây tăng co bóp cơ tử cung, sẽ không có lợi trong khi mang thai (đặc biệt là giai đoạn cuối của thời kỳ mang thai).

Trẻ nhỏ dưới 2 tuổi, hệ thống tiêu hóa chưa hoàn chỉnh, dễ bị kích ứng dưới tác động cay nóng của gừng.

HỘP THƯ BẠN ĐỌC



Tuần qua, Tòa soạn Báo Thái Bình tiếp tục nhận được nhiều tin, bài, ảnh, tản văn, thơ, tạp bút, truyện ngắn... của các cộng tác viên (CTV) trong và ngoài tỉnh. Tiêu biểu như CTV Nguyễn Thanh (Kiến Xương); Phạm Minh Giang (thành phố Thái Bình); Nguyễn Tường Thuật (Thái Thụy); Tạ Xuân Sinh (Hưng Hà); Lương Thế Lộc (MTQ tỉnh); Thích Nhuận Trí (Giáo hội Phật giáo Việt Nam tỉnh); Lại Hợp Khánh (Bộ đội Biên phòng tỉnh); Thanh Huyền (Đài TTHH Kiến Xương); Trần Thị Lậu (Hải Phòng); Trần Quang Hợi (Hà Nam); Nguyễn Thị Hải, Nguyễn Thị Loan, Trịnh Viết Hiệp, Lê Thị Kết (Hà Nội); Lê Thị Ngọc Nữ, Nguyễn Ngọc Minh Anh, Nguyễn Lê Ái Ngọc, Thạch Bích Ngọc, Nguyễn Long, Đặng Đức (Thành phố Hồ Chí Minh); Minh Thuận (Bạc Liêu); Nguyễn Văn Toàn (Thừa Thiên Huế); Ngô Trọng Nghĩa (Trà Vinh); Thu Đình, Lê Hứa Huyền Trân (Bình Định)...

Hướng tới kỷ niệm 10 năm ngày mất Đại tướng Võ Nguyên Giáp (4/10/2013 -

4/10/2023), CTV Trần Quang Hợi có bài "Đại tướng của lòng dân" viết về tình cảm của người dân đất Việt với người Anh cả của Quân đội nhân dân Việt Nam - Đại tướng Võ Nguyên Giáp: "Mới đây thôi, mười năm như chớp mắt/ Chiêu cuối thu mây xanh thắm đổi màu/ Sét ngang trời, báo tin dữ thương đau/ Muôn triệu trái tim, nghẹn ngào thương tiếc/ Quá đau đớn, để nói lời vĩnh biệt/ Người Anh cả, Đại tướng của lòng dân/ Như còn đây, vang khúc hát Điện Biên/ Vọng bốn biển, cùng năm châu lòng lấy...". Kỷ niệm ngày Quốc tế người cao tuổi 1/10, CTV Trần Thị Lậu có thơ "Mừng ngày 1 tháng 10". Sắp đến tết Trung thu, các CTV gửi nhiều thơ, tản văn, truyện ngắn về chủ đề này, tiêu biểu CTV Ngô Trọng Nghĩa có bài "Lông đèn chia đôi"; CTV Phạm Minh Giang có 10 bài thơ viết dành cho các em thiếu nhi; CTV Thu Đình có tản văn "Èm đêm trăng thu"...

Các tin, bài thời sự trong tỉnh, CTV Thanh Huyền đưa tin: Huyện Kiến Xương

triển khai kế hoạch tiêm vắc-xin phòng bệnh cho đàn gia súc, gia cầm vụ thu đông năm 2023; CTV Thích Nhuận Trí có tin: Phổ biến chính sách, pháp luật về tôn giáo tại Hạ trường chùa Thánh Long; CTV Tạ Xuân Sinh đưa tin: Công an xã Doan Hùng, huyện Hưng Hà bắt đối tượng trộm cắp tiền tại di tích lịch sử đền Tiên La. Phản ánh về hội thi "Dân vận khéo" năm 2023 do Bộ Chỉ huy Bộ đội Biên phòng (BDBP) tỉnh tổ chức, CTV Lại Hợp Khánh khẳng định, hội thi là đợt sinh hoạt chính trị bổ ích, ý nghĩa đối với cán bộ, chiến sĩ BDBP tỉnh; góp phần tuyên truyền chủ trương, đường lối của Đảng, chính sách, pháp luật của Nhà nước về công tác dân vận. Đồng thời, là dịp cán bộ, chiến sĩ, các đơn vị kết nghĩa giao lưu, học hỏi, trao đổi kiến thức, kinh nghiệm, những cách làm hay, hiệu quả, những mô hình điển hình về công tác dân vận, góp phần nâng cao năng lực về tư duy chính trị, trách nhiệm, kỹ năng, nghiệp vụ, phương pháp tiến hành công tác dân vận; từ đó khuyến khích tinh thần sáng tạo, cố vũ, động viên, nhân rộng điển hình, mô hình "Dân vận khéo", xây dựng "Đơn vị dân vận tốt" trong BDBP tỉnh...

Viết về vấn đề xã hội, CTV Nguyễn Long có bài "Báo động tình trạng học sinh bị tai nạn giao thông"; CTV Đặng Đức có bài "Cảnh giác với những rủi ro khi chơi hội"; CTV Nguyễn Thị Loan có bài "Khóa cửa khi có người già và trẻ nhỏ còn ở bên trong là rất nguy hiểm"; CTV Lê Thị Kết có bài "Đừng chủ quan với bệnh dại"...

Tin, bài của các bạn gửi về cộng tác đã, đang được biên tập, chọn đăng tải trên Báo Thái Bình điện tử (baothaibinh.com.vn) và báo in Báo Thái Bình. Ban Biên tập Báo Thái Bình trân trọng cảm ơn sự nhiệt tình cộng tác của các bạn và mong các bạn tiếp tục cộng tác thường xuyên.

Tin, bài gửi về cộng tác để nghị các bạn ghi rõ họ tên, địa chỉ và số điện thoại liên lạc. Mỗi tin, bài gửi về cộng tác, để nghị gửi kèm 1 - 3 ảnh cùng nội dung, có chú thích đầy đủ. Tin, bài thời sự, để nghị các bạn gửi kịp thời trong ngày để đáp ứng nhu cầu của bạn đọc.

Tin, bài, ảnh cộng tác của các bạn gửi về địa chỉ: Tòa soạn Báo Thái Bình, số 13, phố Lý Thường Kiệt, thành phố Thái Bình, tỉnh Thái Bình hoặc hòm thư điện tử: tsbaothaibinh@gmail.com.

Trần Trọng!

Trải nghiệm ĐẠP XE QUANH LÀNG VƯỜN

■ QUỲNH LƯU

Sau một ngày lao động, học tập căng thẳng, nhiều người dân ở làng vườn Bách Thuận (Vũ Thu) dành thời gian đạp xe, hòa mình vào không gian xanh trong lành của làng quê. Không chỉ nâng cao sức khỏe, đạp xe trên những con đường quê mát mẻ rợp bóng cây xanh mang lại cho người dân những trải nghiệm đặc biệt thú vị, hấp dẫn và góp phần lan tỏa, thu hút du khách đến với làng vườn sinh thái.

Sau 2 lần bị đột quỵ, sức khỏe yếu, gần 10 năm trước, ông Trần Văn Hồng, xã Bách Thuận quyết định đầu tư 1 chiếc xe đạp thể thao và dành 1-2 giờ mỗi ngày để đạp xe. Mục đích đạp xe ban đầu của ông Hồng là nâng cao sức khỏe, nhưng càng trải nghiệm đạp xe, ông càng bị thu hút bởi những cung đường rợp bóng cây xanh của quê hương. Mỗi khi đạp xe, ông Hồng đều có trang phục đầy đủ, bảo đảm an toàn như mũ bảo hiểm, giày, quần áo thể thao. "Có lẽ vì nhìn phong cách đạp xe khá chuyên nghiệp nên những ngày đầu, khi tôi đạp xe ở các tuyến đường trong xã, nhiều bà con tưởng tôi là khách du lịch nước ngoài, liền hào hứng giơ tay chào bằng tiếng Anh "Hello! Hello!", tôi cười và vui vẻ đùa lại "Hello!", thật sự rất thú vị. Thấy tôi đạp xe, một số người dân trong thôn bắt đầu kết nối với tôi và chúng tôi cùng đạp xe với nhau mỗi chiều tối. 8 năm trước, tôi thành lập đội cua-ro Bách Tân của thôn Chiến Thắng. Đến nay, đội thu hút hơn 20 thành viên, người cao tuổi nhất là gần 80 tuổi, người trẻ tuổi nhất là hơn 30 tuổi. Hàng ngày, bắt đầu từ 17 giờ, chúng tôi xuất phát từ nhà văn hóa thôn, đạp xe quanh các tuyến đường trục chính, đường đê của xã Bách Thuận, xuống làng cây cảnh Trà Khê, xã Tân Lập rồi vòng lại. Sau 1 giờ đạp xe, mỗi ngày chúng tôi thường đi được 18 - 19km. Ngoài rèn luyện sức khỏe, mỗi ngày được hít thở không khí trong lành, thoáng đãng, xanh tươi cây cối của quê hương, tinh thần rất sảng khoái!" - ông Hồng chia sẻ.



Đội cua-ro Bách Tân, thôn Chiến Thắng, xã Bách Thuận (Vũ Thu) tổ chức đạp xe quanh làng vườn mỗi ngày.

Sau 4 năm tham gia đạp xe cùng đội cua-ro Bách Tân, bà Phạm Thị Mừng, xã Bách Thuận chia sẻ: Những giờ phút đạp xe là khoảng thời gian rất tuyệt vời đối với tôi. Được hòa mình vào thiên nhiên giúp tôi thoải mái, thư giãn và mang lại cho tôi góc nhìn bao quát, mới mẻ hơn về cảnh đẹp của làng quê mình. Ngoài các cung đường làng vườn, thi thoảng chúng tôi tổ chức các hoạt động trải nghiệm đạp xe theo tuyến đường đê đến thăm di tích lịch sử chùa Keo, cầu Tịnh Xuyên...

Ngoài đội cua-ro Bách Tân, xã Bách Thuận hiện có một số nhóm nhỏ và hàng trăm người tham gia đạp xe thể thao vào các buổi sáng sớm hoặc chiều mát mỗi ngày. Phong trào đạp xe của người dân làng vườn không chỉ tạo hình ảnh đẹp về người dân làng vườn có lối sống năng động, tích cực, chăm chỉ rèn luyện thể thao, nâng cao sức khỏe mà còn góp phần lan tỏa, thu hút mạnh mẽ du khách thập phương đến du lịch trải nghiệm đạp xe tại đây. Ông Trần Văn Hồng, đội trưởng đội cua-ro Bách Tân cho biết: Rất

nhiều du khách về làng vườn thích được trải nghiệm đạp xe ở đây, trong đó tôi ấn tượng nhất là một du khách người Nhật. Ông ấy đã 3 lần tham gia trải nghiệm đạp xe ở làng quê Bách Thuận cùng chúng tôi, lần gần nhất là dịp Quốc khánh 2/9 vừa qua. Ông ấy vô cùng thích thú, hào hứng mỗi khi được đạp xe, ngắm nhìn cảnh đẹp làng quê Việt Nam. Ông ấy đã hứa sẽ còn quay trở lại đạp xe cùng chúng tôi.

Được phù sa sông Hồng bồi đắp, đất đai màu mỡ, cây cối ở làng vườn Bách Thuận xanh tốt quanh năm, tạo không gian xanh mát mẽ, trong lành. Mỗi nhà dân ở đây thường có đủ nhà ở, vườn cây, ao thả cá, tạo hệ sinh thái cân bằng và mang nét đặc trưng của nông thôn Bắc Bộ xưa. Toàn xã có gần 20 nhà vườn tiêu biểu, 13 ngôi nhà cổ với kiến trúc truyền thống, nhiều di tích lịch sử văn hóa như: chùa Từ Vân, đình - chùa Bách Tính, từ đường cổ của một số dòng họ, một số cây cổ thụ có niên đại hơn 100 năm tuổi... Đặc biệt, những năm gần đây, các tuyến đường ở Bách Thuận được mở rộng, cứng hóa khang trang, thuận lợi để người dân và du khách trải nghiệm đạp xe ở làng vườn. Trong khi trải nghiệm đạp xe, du khách có thể ghé thăm các công trình di tích lịch sử, các ngôi nhà cổ, tham quan nhà vườn, trải nghiệm nghề trồng hoa, uốn tỉa cây cảnh, trò chuyện, giao lưu với người dân địa phương. Thậm chí ghé phiên chợ quê thưởng thức các loại bánh trái, hoa quả, đặc sản nem nậm Thuận Vi...

Ông Nguyễn Kim Sáu, Chủ tịch UBND xã Bách Thuận cho biết: Tổ chức các tour đạp xe quanh làng vườn là một trong những hình thức du lịch trải nghiệm ở Bách Thuận mà địa phương đang tập trung xây dựng trong tương lai. Chúng tôi cùng với huyện đang nghiên cứu, xây dựng kế hoạch đầu tư quy hoạch, nâng cấp cơ sở hạ tầng phục vụ phát triển du lịch sinh thái ở địa phương, trong đó dự kiến sẽ đầu tư nâng cấp, mở rộng 3 tuyến đường chính của xã, xây dựng hình thành các bãi đậu xe, xây dựng các sơ đồ hướng dẫn và biển chỉ dẫn thông tin các điểm di tích lịch sử văn hóa, nhà cổ, nhà vườn, homestay... Trong tương lai, khi du khách về đến địa phương sẽ có chỗ đậu, trông giữ xe ô tô, xe máy, sau đó có dịch vụ cho thuê, mượn xe đạp để trải nghiệm đạp xe và tham quan, nghỉ dưỡng ở làng vườn sinh thái.



Đội cua-ro Bách Tân, thôn Chiến Thắng, xã Bách Thuận (Vũ Thu).