

Kiến Xương

Vực dậy các làng nghề



Làng nghề truyền thống chạm bạc Đông Xâm (xã Hồng Thái, huyện Kiến Xương) vẫn duy trì và phát triển nhờ áp dụng tiến bộ khoa học kỹ thuật.

Các làng nghề ở Kiến Xương đóng vai trò quan trọng trong giải quyết việc làm, nâng cao thu nhập cho người dân.

Ông Bùi Xuân Triều, Trưởng phòng Kinh tế và Hạ tầng huyện Kiến Xương cho biết: Hiện nay, các làng nghề đang thu hút gần 14.420 hời với khoảng 27.800 lao động làm nghề.

lớn lao động chuyển sang làm công nhân trong các nhà máy, xí nghiệp tại cụm công nghiệp Thanh Tân.

Trước đây, xã nào ở Kiến Xương cũng có làng nghề, một số xã có tới 2 - 3 làng nghề.

Nói về những khó khăn dẫn tới làng nghề bị "xóa sổ", ông Bùi Mạnh Hà, Chủ tịch UBND xã Thanh Tân cho biết: Trước đây, làng nghề thôn Tử Tế có 765 hộ với 1.080 lao động tham gia.

Đánh giá đúng các nguyên nhân khó khăn và xác định đúng tầm quan trọng của làng nghề, Kiến Xương đã triển khai hàng loạt giải pháp nhằm vực dậy và duy trì các làng nghề truyền thống.

có hoạt động xuất khẩu vào các cụm công nghiệp, điểm công nghiệp làng nghề hỗ trợ bao tiêu sản phẩm của làng nghề.

Để giúp làng nghề phát triển ổn định, UBND huyện Kiến Xương chỉ đạo các phòng, ban chức năng tập trung huy động nguồn lực tổ chức đào tạo, bồi dưỡng nâng cao trình độ tay nghề cho người dân; phân đầu mỗi năm có từ 400 - 500 lao động được đào tạo nghề.

MINH CHÂU

"Ngược dòng" đạt chuẩn nông thôn mới

Đến tháng 3/2019, xã Minh Châu mới đạt 12/19 tiêu chí nông thôn mới (NTM), thấp nhất trong các xã chưa về đích của huyện Đông Hưng. Song với nỗ lực của cấp ủy, chính quyền, sự đồng thuận của người dân, chỉ 3 tháng sau Minh Châu đã hoàn thành 7 tiêu chí còn lại, sớm hơn dự kiến 3 tháng.

Minh Châu là xã khó khăn, "lạc" suốt hơn 7 năm mới thực hiện được 12 tiêu chí NTM. Thế nhưng, với sự cố gắng vượt bậc, huy động tối đa các nguồn lực cùng nhiều giải pháp hiệu quả, đến nay, diện mạo nông thôn ở Minh Châu đã thực sự thay đổi, đời sống vật chất, tinh thần của người dân được nâng cao, kinh tế - xã hội ngày càng phát triển.

Thực hiện đúng phương châm "Dân biết, dân bàn, dân làm, dân kiểm tra, dân giám sát, dân hưởng thụ". Từ công tác quy hoạch, xây dựng để ăn, đón đầu đổi mới, làm đường giao thông..., Ban Chỉ đạo xây dựng NTM của xã đều triển khai để nhân dân bàn bạc, thảo luận, đi đến thống nhất phương án tối ưu, tự nguyện hiến kế, hiến công và thực hiện tốt. Do vậy, dù đời sống còn khó khăn nhưng người dân, con em Minh Châu xa quê và các doanh nghiệp đồng trên địa bàn đã đóng góp trên 13 tỷ đồng (chiếm gần 37% tổng kinh phí đầu tư xây dựng NTM của xã), ngoài ra nhân dân còn tự nguyện hiến trên 93.000m<sup>2</sup> đất và hàng nghìn ngày công làm đường giao thông nội đồng, mở rộng đường giao thông nông thôn theo tiêu chí NTM.

nông thôn và đường giao thông thủy lợi, chỉnh trang các phòng học của 3 cấp học, làm sân thể thao xã, nhà văn hóa thôn, cơ sở vật chất thương mại. Nhân dân cũng tổ chức lại khâu sản xuất theo hướng phát triển ngành nghề tiểu thủ công nghiệp, mạnh dạn đưa cơ giới hóa vào sản xuất nông nghiệp hàng hóa đã nâng mức thu nhập bình quân lên 41,2 triệu đồng/người (năm 2018), giảm tỷ lệ hộ nghèo xuống 1,59%. Để làm cho diện mạo nông thôn ngày càng khởi sắc, nhân dân còn đầu tư trên 62 tỷ đồng xây dựng mới, sửa chữa nhà ở, công trình phụ của gia đình. Bà Nguyễn Thị Dung ở thôn Thọ Sơn phấn khởi cho biết: NTM đã hiện hữu trên quê hương Minh Châu. Đường trong làng, ngoài đồng đều được bê tông hóa, rộng rãi, thuận tiện cho việc đi lại, phục vụ sản xuất và còn được điểm tô thêm những hàng hoa ven đường lung linh sắc

màu, nhà cao tầng mọc lên như ở phố. Quan trọng nhất là 96% tổng số người trong độ tuổi lao động có việc làm. Đã hoàn thành 19/19 tiêu chí NTM nhưng Minh Châu không tự bằng lòng, thỏa mãn, cấp ủy, chính quyền xã tiếp tục xây dựng kế hoạch huy động các nguồn lực duy trì, nâng cao chất lượng các tiêu chí, ưu tiên các tiêu chí phục vụ an sinh xã hội, giáo dục, sản xuất, văn hóa, nâng cao đời sống nhân dân, bảo đảm sự tăng trưởng, phát triển bền vững. Tiếp tục đầu tư nâng cấp hệ thống đường giao thông nông thôn tạo điều kiện lưu thông hàng hóa cho bà con, nâng cao chất lượng hệ thống thủy lợi ở khu sản xuất nông nghiệp hàng hóa tập trung; quy hoạch khu dân cư NTM kiểu mẫu, khu nghĩa trang nhân dân kiểu mẫu hướng tới mục tiêu xã NTM nâng cao.

THU HIỀN



Làng quê Minh Châu.

BẢO HƯNG Mang hương vị truyền thống tới mâm cỗ đêm rằm

Như một người luôn hoài niệm với những giá trị đã được lưu truyền qua ngàn đời nay của dân tộc, cứ tới dịp rằm tháng tám, dù có bận mải với biết bao đơn hàng bánh kẹo sản xuất quanh năm, Công ty Cổ phần Quốc tế Bảo Hưng lại rộn ràng trong công việc sản xuất và mang tới cho người tiêu dùng những chiếc bánh trung thu mang đậm hương vị truyền thống. Mỗi chiếc bánh nướng, bánh dẻo ấy như góp nhặt cả một trời kỷ ức với biết bao kỷ niệm tuổi thơ êm đẹp bên gia đình thân yêu trong đêm hội trăng rằm.

Không giống như những thương hiệu sản xuất bánh trung thu khác đã nhộn nhịp tiếp cận thị trường ngay từ tháng 7, cho tới đầu tháng 8 âm lịch Bảo Hưng mới bắt tay vào làm những chiếc bánh trung thu đầu tiên. Lý do là bởi sản phẩm không có chất bảo quản, bảo đảm sức khỏe cho người tiêu dùng là yếu tố luôn được ưu tiên hàng đầu nên hạn sử dụng thường khá ngắn. Việc sản xuất như vậy để bảo đảm khi chiếc bánh đến tay người tiêu dùng vào đúng dịp rằm tháng tám sẽ có hương thơm đặc trưng và vị ngon nhất.

bánh trung thu nhân rau và trái cây... Bất kịp xu hướng ấy, trong mùa trung thu năm nay, để phù hợp với thị hiếu của giới trẻ, Bảo Hưng mang tới cho người tiêu dùng 15 vị bánh phù hợp cho bất kỳ nhu cầu nào, từ thường thức cùng gia đình hay làm quà biếu, tặng... Đặc biệt, trong đó có những loại nhân cao cấp như bào

ngư, vi cá, giúp mỗi hộp quà thêm sang trọng. Dịch vụ chuyên cùng thời đại là thế nhưng tại Bảo Hưng, trong gần 30 năm sản xuất bánh trung thu, có nhiều người thợ vẫn khăng định được tay nghề điêu luyện của mình với những chiếc bánh nướng, bánh dẻo truyền thống. Và đây cũng là loại bánh được yêu

trung nhất của Bảo Hưng trong mỗi đêm hội trăng rằm. Thế mới biết, dù có cách tân, cải tiến đến đâu nhưng hương vị cổ truyền vẫn luôn có chỗ đứng vững chắc trong sự lựa chọn của người tiêu dùng. Lý giải tại sao loại bánh trung thu nhân thập cẩm đậm đà hương vị truyền thống luôn chiếm được sự

tin yêu từ người tiêu dùng, bà Phan Thị Châm, Chủ tịch Hội đồng quản trị Công ty Cổ phần Quốc tế Bảo Hưng cho biết: Vượt lên cả hương vị hay hình thức, loại bánh nướng nhân thập cẩm chứa đựng những giá trị văn hóa hay tinh thần mà không loại bánh nào có được. Đó là hồi ức về ánh mắt trong veo của tuổi thơ, là niềm mong mỏi và hạnh phúc vô bờ của những đứa trẻ khi được bố mẹ, ông bà dành dụm tiền "chiều dài" một chiếc bánh nhân thập cẩm thơm phức vào đúng đêm phá cỗ trông trăng. Niềm hạnh phúc đơn thuần ấy mang vị ngọt ngào, béo ngậy của chiếc bánh nướng thập cẩm, lưu giữ trong mỗi đứa trẻ hình ảnh vui vẻ những đêm hội trăng rằm sum vầy. Đó là hạnh phúc đoàn viên, là biết bao chất chiu, dành dụm mà dù có lớn lên, có bay tận phương trời nào cũng không bao giờ có thể phai mờ trong tâm trí. Và cứ tới mỗi mùa trung thu, những "đứa trẻ" của những năm tháng ấy lại mong mỏi được tìm về với những hương vị thân quen ngày nào...

đôi bàn tay khéo léo của những người thợ tài hoa ấy có thể chinh phục vị giác của bất cứ ai bởi hương vị cổ truyền: có vị ngọt của thịt mỡ, mùi thơm của lá chanh, vị ngọt của mít bí, mít sen, vị dẻo dai của nếp nướng, gà quay...

Để có những chiếc bánh trung thu ngon nhất, công đoạn chuẩn bị được Bảo Hưng tiến hành nhiều công phu, từ việc chọn các nhà cung cấp nguyên liệu chất lượng, có chứng nhận bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm đến việc thiết kế bao bì, mẫu mã sản phẩm cho phù hợp với thị hiếu của người tiêu dùng. Qua mỗi năm, chiếc bánh không chỉ đẹp hơn, bắt mắt hơn mà những nguyên liệu thành phần trong đó cũng được đầu tư chất lượng hơn, thơm ngon hơn. Từ miếng mỡ, miếng thịt, nếp nướng, xá xíu, bột mì hay hạt bí, lá chanh đều được đặt hàng loại 1 và có tiêu chuẩn rõ ràng để bảo đảm tươi ngon nhất.

Chị Trần Thị Việt Hà, Phòng Quản lý chất lượng, Công ty Cổ phần Quốc tế Bảo Hưng chia sẻ: Các nguyên liệu sau khi nhận từ các nhà cung cấp dù đã có chứng nhận đạt tiêu chuẩn nhưng vẫn được đội kiểm tra chất lượng đầu vào lấy mẫu để kiểm nghiệm vi sinh, hóa lý, khi bảo đảm mới được đưa vào để đánh trộn, làm bánh. Và trong quá trình làm bánh, yêu cầu bắt buộc đối với các công nhân là phải mang mặc quần áo bảo hộ lao động, phải đeo khẩu trang, bao tay để không làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

Như vậy, bên cạnh hương vị truyền thống được

Advertisement for Bảo Hưng products featuring photos of Ông Đào Đức Hưng and Chị Trần Thị Việt Hà, along with text describing their roles and the company's commitment to quality and tradition.



Bánh trung thu Bảo Hưng là sự lựa chọn của nhiều người tiêu dùng mỗi mùa tết trông trăng.

Sự khẳng định của những giá trị truyền thống Có lẽ cuộc sống càng phát triển thì người trẻ càng thích cách tân với những giá trị truyền thống, mà kết quả của điều đó là sự ra đời của nhiều dòng bánh trung thu mới, độc đáo và lạ. Có thể kể đến như bánh trung thu kem, bánh trung thu socola, bánh trung thu hải sản, hay

chú trọng, những chiếc bánh trung thu Bảo Hưng còn chiếm được sự tin yêu của người tiêu dùng bởi bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm. Bởi, được thưởng thức những chiếc bánh nướng, bánh dẻo đậm đà hương vị truyền thống trong mâm cỗ đêm rằm là niềm hứng khởi của không chỉ trẻ nhỏ mà cả người lớn. Khi nhu cầu "ăn ngon"

ngày càng được chú trọng thì mỗi mùa trung thu về, bên chén trà, quả bưởi trong mâm cỗ trông trăng, những chiếc bánh trung thu cổ truyền như hiện thân cho một phần kỷ ức tuyệt vời nhất của biết bao thế hệ, cho những giá trị truyền thống, như sợi dây gắn kết giữa quá khứ, hiện tại và tương lai.

ANH TÚ