



Gia Lai

NĂM THỨ 67

Cuối tuần

NGÀY 11 THÁNG 10 NĂM 2014
(18 THÁNG 9 NĂM GIÁP NGỌ)

SỐ **4088** (5838)

Gia Lai điện tử: baogialai.com.vn

CƠ QUAN CỦA ĐẢNG BỘ ĐẢNG CỘNG SẢN VIỆT NAM TỈNH GIA LAI
TIẾNG NÓI CỦA ĐẢNG BỘ, CHÍNH QUYỀN VÀ NHÂN DÂN CÁC DÂN TỘC GIA LAI



***Cái giá
của niềm
đam mê
“quý tộc”***

TRANG **2**



***Hải
sản
“lên
non”***

TRANG **3**

Câu lạc bộ Nữ doanh nghiệp
thị xã An Khê:

**Những hoạt
động mang
đậm tình người**

(TRANG 6)

4 *Tìm bác sĩ cho
hồ tiêu*

7 *U19 HA.GL bị loại
nhưng vẫn “đắt sô”*

8 *Ông già Tây Bắc*



Vấn đề-Dư luận

***Thú chơi
phá rừng***

Vài chục năm trở lại đây trên cả nước rộ lên thú chơi đồ gỗ. Thôi thì đủ cả: cửa lớn, cửa sổ; cầu thang, trần và sàn nhà; bàn ghế, phản, sập, lộc bình, tượng Phật, tượng thánh, thậm chí cả các đồ thờ cúng như đèn, lư hương, bình và hoa, ngũ quả, đều làm bằng gỗ, chế tác từ các loại gỗ tốt, gỗ quý hiếm...

(TRANG 2)

Phố nghề

Yên bình, lắng sâu nhưng không kém phần trẻ trung, sôi động, ngày mỗi ngày qua đi, Phố núi Pleiku lại phần chấn vươn vai, khoác lên mình một dáng vẻ riêng và mới, tươi trẻ hơn, hiện đại hơn. Một trong những điều làm nên dáng vẻ ấy chính là việc các tuyến phố của đô thị trẻ Pleiku đã dần dần được người dân và du khách nhớ đến trong một niềm thương mến mới với sự hiện hữu của các phố nghề.

TRANG **9**



“Phố điện thoại di động” Trần Phú.

Ảnh: LÊ NGỌC



**Đòi nợ hay
cưỡng đoạt tài sản?**

TRANG **11**

Cái giá của niềm đam mê “quý tộc”

□ DÃ QUỲ



Ở xứ sở Tây Nguyên này, chuyện chơi đồ gỗ chẳng có gì là xa lạ, chỉ cần vào nhà người quen hay dạo qua các hàng đồ gỗ mỹ nghệ, nhất là những quán cà phê, quán trà, quán ăn thì càng dễ bắt gặp. Đường như việc trưng bày đồ gỗ giống như một quy tắc “ngầm” thể hiện đẳng cấp chủ nhân của nó. Từ những bộ bàn ghế, đồ nội thất gỗ đến những bức tượng, con thú, thậm chí là những hình thù kỳ quái mà ngay cả chủ nhân của nó cũng chưa chắc đã lý giải nổi, đâu đâu cũng gỗ... nhà nhà gỗ, quán xá gỗ. Đối nghịch với hình ảnh trên là những khu rừng tan hoang, những gốc cây

trơ trọi, thậm chí bây giờ cũng chẳng còn gốc để xót xa. Bởi nghệ thuật chơi đồ gỗ mỹ nghệ đã được nâng lên “tâm cao mới” khi các món “đồ chơi” được chế tác từ gốc cây đang được dân chơi ưa chuộng. Nói như ông bà ta ngày xưa là “hết nạc vạc đến xương” nhưng xem ra “cái xương” này quý như “hổ cốt”. Thế nên, gốc cây tượng bỏ đi giờ trở nên có giá trị, nó càng giá trị hơn nhiều nếu hình thù càng kỳ quái, để có nó người ta không tiếc công “mổ bụng, rạch mặt” rừng để moi gốc lên “tận thu”, đất xói mòn lũ lụt thì nhau kéo về... hệ lụy của nó ai ai cũng biết, vậy nhưng...

Khu vực cầu số 3 (TP. Pleiku) từng được xem là “chợ” gốc cây di động, có thời điểm lúc nào cũng có đến vài chiếc xe công nông chở gốc cây ra bán. Giờ đây ít hơn, thì thoảng mới có một xe nhưng thay vào đó là một tiệm mộc nhỏ mọc lên gần cầu với vài gốc cây được “bày hàng” phía trước. Bên kia cầu là một tiệm gỗ mỹ nghệ hoành tráng với đủ chủng loại, quý hiếm, độc đáo... dân “sành” đồ gỗ mỹ nghệ không ai không biết đến. Khách hàng không chỉ là người dân trong tỉnh mà từ các tỉnh, thành phố khác cũng đổ về mua. Theo tiết lộ của chủ tiệm thì lượng khách đến mua hàng của ông làm quà

Không phải tự nhiên người ta đặt cho cái thú chơi đồ gỗ mỹ nghệ là niềm đam mê “quý tộc”. Bởi để thỏa mãn niềm đam mê này, người chơi phải có tiền, rất nhiều tiền để “thừa” cho bộ sưu tập của mình những món “hàng” giá trị, đẳng cấp của nghệ thuật chơi càng lên cao khi món hàng càng hiếm, càng độc. Giá đắt thì có thể trả được bằng tiền nhưng cái giá để trả nợ cho rừng có lẽ chẳng bao giờ họ trả hết...

biểu khá đồng, có những bức tượng cả trăm triệu đồng được đặt làm quà biếu, thậm chí có sếp lớn về ngang qua ngắm nghía, chỉ cần kêu thích một tiếng thì món hàng đó đã có người đặt ngay. Tính ra “kiếm” được dự án lớn mà chỉ tốn hơn trăm triệu đồng thì “quá rẻ”. Đây là khi thú đam mê được “quy đổi” ra tiền và lợi lộc.

Những loại gỗ được khách ưa chuộng không chỉ thể hiện giá trị quý, hiếm, đẹp mà nó còn thể hiện một ý nghĩa nào đó, mang lại đẳng cấp, sự giàu sang, phú quý, may mắn, tài lộc hay mang đậm tính tâm linh, chẳng hạn thủy tùng-loại gỗ được giới chơi đồ gỗ “đốn đốn” là loại gỗ phong thủy nên nhiều người mua ưa chuộng, hay những bức tượng Di Lặc, con cóc ngâm tiền thể hiện sự hạnh phúc viên mãn, tài lộc, hóa rũi thành may... Liệu rằng có chủ nhân nào “chạnh lòng” khi ngồi trên chính bộ ghế trắc của mình, trong sự bủa vây của các tượng gỗ nào thủy tùng, nào hươu, nào cấm... nghe tivi hay đọc báo về nạn phá rừng hay mất lại “sáng” lên vì có thể từ đây ta có thể kiếm được vài món đồ chơi

độc đáo, làm dày thêm cho bộ sưu tập của mình.

“Gỗ cũng có linh hồn”-đó là điều mà tôi được biết đến qua anh Trần Vinh-một người đam mê về gỗ đang sống ở TP. Pleiku. Nhưng khác với những người được mệnh danh là dân chơi gỗ “sành điệu” thì anh lại đến với gỗ với một tình yêu thiên nhiên vô bờ bến, gỗ trong bộ sưu tập của anh thường là những mảng gỗ không có giá trị có thể nó đã bị lửa gần hết, bị cháy xém, bị mối mọt hay mục nát... được anh nhặt về với những hình dạng vốn có, tạo tác thêm một chút thành những tác phẩm có giá trị nhân văn, mang thông điệp kêu gọi bảo vệ rừng, gìn giữ sự thiêng liêng của đại ngàn. Với lòng đam mê của mình những mảnh gỗ vô tri đã được anh truyền vào một linh hồn, gợi tưởng đến tình yêu thương giữa con người với con người, đến cõi niết bàn, thoát tục... “Mình đối xử với thiên nhiên thế nào thì sẽ nhận được như thế, nếu biết yêu thương nâng niu nó, nó sẽ đối xử tốt với mình”-anh Trần Vinh chia sẻ.

D.Q

Vấn đề-Dư luận

Thú chơi phá rừng

Vài chục năm trở lại đây trên cả nước rộ lên thú chơi đồ gỗ. Thôi thì đủ cả: cửa lớn, cửa sổ; cầu thang, trần và sàn nhà; bàn ghế, phản, sập, lộc bình, tượng Phật, tượng thánh, thậm chí cả các đồ thờ cúng như đèn, lư hương, bình và hoa, ngũ quả, đều làm bằng gỗ, chế tác từ các loại gỗ tốt, gỗ quý hiếm nhóm 1, 2 như: trắc, mun, cẩm lai, hương, pơ mu, gỗ, thủy tùng...

Kích cỡ cũng thuộc hàng khủng. Có những bộ lộc bình cao hơn 2 mét, đường kính 60-80 cm, bộ phản dài 4-5 mét, rộng 1,6 mét, dày 15-18 cm. Bộ bàn ghế to đùng, ngốn đến hàng chục khối gỗ, bộ Tam đa nặng hai ba người khiêng, rồi tượng Bồ đề Đạt Ma, tượng Thần Tài chạm trổ tinh vi trên khối gỗ lớn... Có cả những bộ sa lông làm hoàn toàn bằng gốc và rễ của cổ thụ như trắc, hương.

Gia Lai cũng là địa phương có nhiều người chơi đồ gỗ nhất. Bây giờ hầu như vào nhà nào cũng gặp không món này thì món khác. Nhà thì bộ sa lông 13 món bằng gỗ cà te hoặc hương; nhà thì bộ Tam đa, có nhà làm toàn gỗ, từ cửa cho đến trần, sàn, bàn thờ cùng các vật dụng khác... Đường Nguyễn Viết Xuân, Lương Định Của, Lê Thánh Tôn, Lê Đại Hành... ở Pleiku đều có các cơ sở chế tác đồ gỗ cao cấp này.

Mỗi món đồ gỗ giá không rẻ, thấp năm bảy triệu đồng, cao lên đến cả tỷ đồng nhưng người chơi vẫn chơi theo kiểu “thích là duyệt”.

Vậy là rừng càng nghèo vì hàng năm đã có bao nhiêu cây gỗ quý bị triệt hạ để phục vụ cho thú chơi đồ gỗ này!

NGUYỄN ANH

Thiết chế nuôi động vật hoang dã nguy cấp, quý hiếm và thông thường

Nuôi động vật hoang dã nguy cấp, quý hiếm và động vật hoang dã thông thường đã được Nhà nước khuyến khích chính là điều kiện để các tổ chức, cá nhân trên địa bàn tỉnh mở rộng quy mô các loại vật nuôi này. Có điều, quy trình nuôi các loại động vật hoang dã trên phải tuân thủ thiết chế mà cơ quan có thẩm quyền ban hành. Liên quan đến vấn đề này, ông NGUYỄN DUY LÂN- Phó Chi cục trưởng Chi cục Kiểm lâm tỉnh Gia Lai cho biết:

Đến thời điểm này, Chi cục Kiểm lâm tỉnh đã cấp hơn 100 giấy phép cho các tổ chức, cá nhân nuôi động vật hoang dã nguy cấp, quý hiếm và động vật hoang dã thông thường góp phần bảo tồn, phát triển các loài động vật hoang dã này. Hiện tại, loài động vật hoang dã nguy cấp, quý hiếm (nhóm 1b) trên địa bàn tỉnh hiện được các tổ chức, cá nhân đưa vào nuôi là loài gấu ngựa. Còn động vật hoang dã thông thường (nhóm 2b) gồm kỳ đà vân, kỳ đà hoa; rùa rừng, rùa núi vàng... Về chủ trương thì Nhà nước khuyến khích việc nuôi các loài động vật hoang dã nguy cấp, quý hiếm hay động vật hoang dã quý hiếm thông thường, song quy trình nuôi phải tuân thủ đúng quy định hiện hành. Cụ thể là quy định tại Nghị định 82/2006/NĐ-CP ngày 10-8-2006 của Chính phủ về quản lý

hoạt động xuất nhập khẩu, tái xuất khẩu, nhập nội từ biển, quá cảnh, nuôi sinh sản, nuôi sinh trưởng và trồng cấy nhân tạo các loài động vật, thực vật hoang dã nguy cấp, quý, hiếm; Thông tư 47/2012/TT-BNNPTNT ngày 25-9-2012 của Bộ Nông nghiệp và PTNT quy định về quản lý, khai thác từ tự nhiên và nuôi động vật rừng thông thường; Quyết định 07/2012/QĐ-UBND ngày 23-3-2012 của UBND tỉnh ban hành quy định về điều kiện, đăng ký, quản lý trại nuôi sinh sản, trại nuôi sinh trưởng động vật hoang dã trên địa bàn tỉnh Gia Lai.

Theo quy định tại Quyết định 07 của UBND tỉnh thì các tổ chức, cá nhân muốn nuôi các loài động vật hoang dã nguy cấp, quý hiếm phải có hồ sơ gồm: giấy đề nghị đăng ký trại nuôi sinh trưởng động vật hoang dã; giấy chứng nhận đăng

ký kinh doanh; giấy chứng nhận đăng ký cam kết bảo vệ môi trường được cơ quan có thẩm quyền cấp; giấy chứng nhận đủ điều kiện về sinh thú y của cơ quan có thẩm quyền cấp; tài liệu chứng minh các con giống có nguồn gốc hợp pháp; biên bản kiểm tra kèm bảng kê động vật hoang dã. Trường hợp động vật có nguồn gốc nhập khẩu (không phân bổ tại Việt Nam) phải có xác nhận bằng văn bản của cơ quan khoa học CITES Việt Nam là việc nuôi loài đó không ảnh hưởng tới các loài động vật khác và hệ sinh thái trong nước. Các loại động vật hoang dã nguy cấp quy định tại phụ lục I của Công ước CITES (Công ước về buôn bán quốc tế các loài động vật, thực vật hoang dã nguy cấp) phải đăng ký với Chi cục Kiểm lâm để thẩm định và gửi hồ sơ đã thẩm định cho cơ quan quản lý CITES Việt Nam. Các loài động vật hoang dã quy định tại phụ lục II, III của Công ước CITES và nhóm IIB theo quy định của pháp luật Việt Nam thì gửi hồ sơ đăng ký với Chi cục Kiểm lâm để được hướng dẫn, kiểm tra, xác nhận.

QUANG VĂN (thực hiện)

• TỔNG BIÊN TẬP: ĐOÀN MINH PHỤNG • PHÓ TỔNG BIÊN TẬP: BÙI TẤN SĨ - TRẦN VĂN NGHĨA - KHUẤT ĐÌNH VIỆN • THỰC HIỆN: THANH PHONG - PHƯƠNG DUYÊN • TRÌNH BÀY: VĂN PHÉ
• TÒA SOẠN, TRỊ SỰ: 2A HOÀNG VĂN THỤ-TP. PLEIKU • Điện thoại: (059) 3872279-3824123 • Fax: (059) 3871645-3821153 • E-mail: chebanbgl@yahoo.com.vn hoặc toasoan@baogialai.com.vn
• Điện thoại quảng cáo, phát hành: (059) 3824123-3824123 (106)-2470666 • Phòng bạn đọc: 2470444-3821031 (102) • VĂN PHÒNG THƯỜNG TRÚ TẠI THỊ XÃ AN KHÊ: 35 Hoàng Hoa Thám, thị xã An Khê • Điện thoại-Fax: (059) 3837966 • VĂN PHÒNG THƯỜNG TRÚ TẠI THỊ XÃ AYUN PA: 75 Hoàng Văn Thụ, thị xã Ayun Pa • Điện thoại-Fax: (059) 3652989 • GPXB số 1270/GP-BTTTT của Bộ Thông tin và Truyền thông cấp ngày 17-7-2012 • Chế bản tại Tòa soạn Báo Gia Lai • In tại Công ty In Gia Lai, 102 Phạm Văn Đồng, thành phố Pleiku • Giá 3.500 đồng

Hải sản “lên non”

□ HÀ DUY

Là một địa phương vùng núi, song so với các tỉnh vùng biển, sự có mặt của các loại thủy-hải sản tại Gia Lai nói chung, TP. Pleiku nói riêng cũng phong phú và đa dạng không kém. Tính sơ trên địa bàn TP. Pleiku cũng có đến cả vài chục nhà hàng chuyên các loại hải sản. Vị ngon và có giá trị về dinh dưỡng, việc hải sản trở thành lựa chọn đầu tiên khi chọn nhà hàng của người dân nói chung là điều dễ hiểu. Và tất nhiên, ngoài con đường nhập vào các nhà hàng thì hải sản, bằng cách này hoặc cách khác, cũng “tiếp cận” được với người dân vùng non cao.

TỪ CAO CẤP

Cứ đều đặn khoảng 4-5 giờ mỗi chiều, Nhà hàng Pleiku Biển (25 Quyết Tiến, TP. Pleiku) lại nhập hàng mới, những chuyến hàng tươi rói đến từ Sông Cầu, Quy Nhơn, Bình Thuận, Vũng Tàu... Trả lời cho câu hỏi vì sao không lấy cùng một nguồn hàng cho gọn, anh Nguyễn Văn Dũng-Chủ Nhà hàng Pleiku Biển cho hay: “Biển mỗi nơi đều có sự khác nhau nên các loại hải sản ở mỗi nơi cũng khác nhau về vị và giá trị dinh dưỡng. Nhà hàng chúng tôi luôn chọn những sản phẩm tốt nhất, có giá trị dinh dưỡng cao nhất, chấp nhận mua hàng giá cao, chấp nhận là người... khó tính để thực khách đến với chúng tôi được hài lòng”. Theo đó, với cá mao ếch, Pleiku Biển nhập hàng từ Bình Thuận; ốc len lấy từ Vũng Tàu; các loại cá mú, ghẹ, ốc nháy... được chuyển về từ Sông Cầu; còn Quy Nhơn là nơi cung cấp mực, cá bò da, cá ninja, cá sơn...

Không chỉ riêng Nhà hàng Pleiku Biển mà hầu hết các nhà hàng hải sản trên địa bàn thành

phố đều nhập hàng từ các địa phương này. Theo thông tin từ các chủ nhà hàng, muốn có được hải sản tươi, những người cung ứng hàng phải ra tận chỗ tàu của ngư dân đánh bắt cập bờ để gom hàng. Ngoài ra, muốn hàng ngon, phải biết chọn khung size, nghĩa là kích thước và cân nặng các loại hải sản. Ví dụ, cá mú ngon là cá có cân nặng từ 8 lạng đến 1 kg; cá bò da, cá sơn, các ninja có trọng lượng dưới 1 kg...

Thông thường, với các sản phẩm phải nhập từ nơi khác đến thì giá cả khá cao. Các địa phương có nguồn cung ứng chủ yếu là nơi có du lịch phát triển, du khách nhiều nên đồ ăn, thức uống được đẩy giá lên là điều dễ hiểu. Tất nhiên, giá cả cũng có sự chênh lệch nhất định.

ĐẾN BÌNH DÂN

Không phải người dân nào cũng có điều kiện để thưởng thức các món hải sản ưa thích tại các nhà hàng lớn. Tuy vậy, các sản phẩm này cũng đã tiếp cận được với khách hàng bình dân bằng các phương tiện lưu động đậu ở vỉa hè, lề đường. Từ rất lâu, “chợ hải

sản Lê Lai” (đoạn trước Tre Xanh Plaza) đã trở thành địa chỉ quen thuộc của các bà nội trợ. Cũng có đầy đủ các loại cá mú, cá thu, cua biển, tôm, ghẹ, sò lựa, sò huyết... với giá phù hợp với điều kiện của người bình dân, từ vài chục ngàn đồng/kg đến 100-200 ngàn đồng/kg. Các tiểu thương ở đây cho biết, họ lấy hàng từ Sông Cầu và Quy Nhơn. Sáng sớm hàng cập cảng và khoảng giữa chiều là đã có mặt tại Pleiku nên cũng đảm bảo độ tươi ngon. Tất nhiên, về kích thước và khối lượng thì các loại hải sản ở đây nhỏ hơn so với loại được chuyển vào các nhà hàng và không ngon bằng. “Chợ hải sản” được coi là nơi kiểm soát của không ít các tiểu thương, song sự tự phát đó kéo theo việc lấn chiếm lòng đường, gây ách tắc giao thông. Có lẽ “chợ hải sản” này cần được sớm đưa vào quy hoạch của đô thị.

Nhìn sự sôi động, nhộn nhịp của thị trường hải sản được nhập từ các địa phương khác, chúng ta không thể không so sánh với sự khiêm tốn về thị phần các loại cá được nuôi trên địa bàn Gia Lai. Hầu hết các loại cá “bản địa” được đưa vào nhà hàng chủ yếu là cá lăng, cá Anh Vũ, song các loại cá này không nuôi được trong các ao hồ. Các loại cá khác như cá mè, trắm, cá Diêu Hồng, cá rô phi... không được ưa chuộng lắm tại các nhà hàng. Do vậy, dù thời gian qua, tỉnh đã rất chú trọng phát triển ngành nuôi trồng thủy sản, song thị phần thủy sản vẫn còn quá khiêm tốn. Theo quy hoạch phát triển thủy sản Gia Lai đến năm 2015, tầm nhìn đến năm 2020, ngành sẽ khai thác tối đa tiềm năng diện tích mặt nước để phát triển thủy sản theo chiều rộng và chiều sâu có bước đột phá về cơ cấu giống, đảm bảo tốc độ tăng sản lượng thủy sản bình quân cả giai đoạn là 21,4%/năm. Hy vọng trong tương lai, các sản phẩm “made in Gia Lai” cũng được ưa chuộng không chỉ ở nơi bản địa.

H.D

Ảnh: CAO NGUYỄN



Ảnh: H.T

Tín hiệu khả quan từ nuôi cá tầm thương phẩm

□ HỒNG THƯƠNG

Từ dự án “Ứng dụng tiến bộ khoa học công nghệ xây dựng mô hình nuôi cá tầm trong lồng trên hồ chứa Vĩnh Sơn C, huyện Kbang, tỉnh Gia Lai”, tháng 5-2013, Phòng Kinh tế-Hạ tầng huyện Kbang cùng 10 hộ dân trên địa bàn huyện đã tiến hành lập dự án, khảo sát thực tế hồ chứa, bố trí lắp đặt 20 ô lồng, mỗi ô rộng 32 m² và thả 10.000 con cá tầm giống. Đến nay, sự phát triển ổn định của đàn cá cho thấy những tín hiệu khả quan trong việc nuôi cá tầm trên địa bàn huyện.

Dự án kéo dài trong 36 tháng (từ tháng 5-2013 đến tháng 5-2016) với nguồn vốn dự kiến là 4 tỷ đồng. Trong đó, ngân sách sự nghiệp khoa học của tỉnh là 2 tỷ đồng, 10 hộ dân góp 2 tỷ đồng. Trước khi thả cá xuống lồng hồ, Phòng Kinh tế-Hạ tầng huyện phối hợp với Công ty Vietxomaripet soạn thảo tài liệu, tờ rơi và tiến hành tập huấn kỹ thuật nuôi, quản lý môi trường nước và phòng trừ dịch bệnh cho các kỹ thuật viên và các hộ tham gia dự án. Cùng với đó cho các hộ dân tham gia dự án đi tham quan cơ sở nuôi cá tầm tại huyện Đak Đoa và tỉnh Lâm Đồng để học hỏi kinh nghiệm.

Nhờ đó, Phòng Kinh

tế-Hạ tầng và các hộ dân nuôi cá tầm đã thực hiện dự án đúng quy trình công nghệ, đảm bảo tính chính xác, khoa học từng khâu từ khảo sát lồng hồ đến quy trình thả cá, cách chăm sóc cá. Đặc biệt, hiểu được tập tính của cá tầm hoạt động nhiều vào ban đêm nên các hộ luôn có mặt 24/24 giờ trong ngày để cho cá ăn, kiểm soát nhằm phát hiện và đề phòng dịch bệnh hoặc bị mất trộm. Ngoài

nguồn thức ăn được nhập từ TP. Hồ Chí Minh, các hộ dân còn xây dựng chuồng trại nuôi giun quế nhằm giảm bớt các khoản chi phí.

Theo đánh giá của các chuyên gia và những người đến tham quan thì đây là môi trường rất tốt để nuôi cá tầm. Và đến thời điểm này, cá tầm được nuôi trên hồ chứa sinh trưởng và phát triển tốt, chưa có dịch bệnh xảy ra. Số lượng đàn cá đến nay còn 9.300 con, tỷ lệ phát triển đạt 93%, trọng lượng bình quân từ 2,5 kg đến 4 kg/con. Số lượng cá lớn trên 5.300 con đạt 3,50 kg/con.

Anh Nguyễn Anh Tuấn (tổ 4, thị trấn Kbang)-một trong 10 hộ tham gia dự án cho hay: Trước khi nuôi được tập huấn 10 ngày về chuẩn

bị nguồn thức ăn cho cá, cách cho cá ăn, cách phát hiện dịch bệnh và đối phó với những dịch bệnh thông thường nên chúng tôi đỡ phải bỡ ngỡ và đến nay đã thông thạo hơn trong cách chăm sóc cá. Cùng với đó là nguồn nước ở đây sạch, nhiệt độ phù hợp nên cá phát triển rất nhanh và hiệu quả. Hiện nay, cá lớn nhất cũng đã đạt trọng lượng 4 kg/con”.

H.T



Giá cả thị trường

Giá hải sản bán lẻ tại TP. Pleiku:

- Sò lông: 70.000 đồng/kg; sò điệp: 50.000 đồng/kg.
- Cá thu: 180.000 đồng/kg; cá kèo: 120.000 đồng/kg.
- Ghẹ: 200.000 đồng/kg đến 390.000 đồng/kg.
- Tôm sú: 160.000 đồng/kg đến 290.000 đồng/kg.
- Mực ống nguyên con: 125.000 đồng/kg đến 185.000 đồng/kg; mực lá nguyên con: 220.000 đồng/kg.
- Cua thịt: từ 160.000 đồng/kg đến 200.000 đồng/kg; cua gạch: 270.000 đồng/kg đến 500.000 đồng/kg.



NHƯ Ý

Hàng chục ngàn nông dân trồng hồ tiêu cả nước lo lắng, khốn đốn và thậm chí là trắng tay khi dịch bệnh hoành hành. Bộ Nông nghiệp và PTNT đã tổ chức một hội nghị về hồ tiêu ở Pleiku, cùng nông dân gỡ rối vấn đề hóc búa này.

ĐỒNG ĐÁNH HỒ TIÊU

Gia hồ tiêu trong năm nay lúc cao điểm đã vượt mức 200 ngàn đồng/kg và thực tế giá tiêu cao trong nhiều năm liền đã có sức hút mạnh mẽ đối với nông dân. Cùng với thực tế giá cao su đang rớt thê thảm nên người dân ô ạt trồng hồ tiêu. Nhiều người dân sẵn sàng phá bỏ hàng trăm ha cao su để lấy đất trồng tiêu. Theo thống kê sơ bộ, tính đến tháng 9-2014, cả nước có 79 ngàn ha hồ tiêu, trong đó Tây Nguyên gần 41 ngàn ha (chiếm 51,6%), và Đông Nam bộ 31,3 ngàn ha (chiếm 39,6%). Tại nhiều địa phương trên cả nước, hồ tiêu đang vượt ngưỡng quy hoạch rất xa. Chẳng hạn ở Gia Lai, theo quy hoạch đến năm 2015 là 6.000 ha và tầm nhìn đến năm 2020 vẫn giữ ổn định với quy mô trên, nhưng hiện đã có trên 11,7 ngàn ha.

Từ đầu năm đến nay, hồ tiêu Việt Nam đã xuất đi 109 quốc gia và vùng lãnh thổ, đạt số lượng 136 ngàn tấn, giá trị hơn 1 tỷ USD. Thực tế, hồ tiêu đã và đang trở thành một trong những số ít loại cây chủ lực của Việt Nam, giúp hàng chục ngàn nông dân đổi đời. Nhưng loại cây này cũng khá đồng đánh với hàng chục ngàn ha bị bệnh, bị chết mỗi năm. Vấn nạn này đã đẩy không ít nông dân vào cảnh trắng tay, bại sản. Theo Viện Khoa học Nông nghiệp Việt Nam, dịch hại trên hồ tiêu ngày càng trở nên nghiêm trọng. Bệnh chết nhanh, chết chậm, tuyến trùng hại rễ... diễn ra khá phổ biến ở các vùng trồng tiêu trên cả nước.

Để phòng trừ bệnh, nông dân đã sử dụng nhiều loại thuốc bảo vệ thực vật hóa học dẫn đến suy thoái đất trồng, tiêu diệt luôn tập

Tìm bác sĩ cho hồ tiêu

□ TRẦN HIẾU



Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và PTNT Cao Đức Phát thăm, kiểm tra vườn tiêu đang bị bệnh của ông Rah Lan Ke.
Ảnh: T.H

đoàn vi sinh vật có ích trong đất, gây ô nhiễm môi trường. Trái lại, hiệu quả quản lý dịch hại và hiệu quả kinh tế không cao. Và nghiêm trọng hơn, việc sử dụng thuốc tràn lan khiến một số mẫu hồ tiêu Việt Nam không đạt chất lượng. Cụ thể, năm 2013, EU đã cảnh báo 2 trường hợp hồ tiêu Việt Nam nhiễm vi sinh vật; phòng thí nghiệm của Đức phát hiện dư lượng của 5 hoạt chất thuốc bảo vệ thực vật.

Ông Rah Lan Ke-một nông dân trồng tiêu lâu năm ở huyện Chư Pưh than: “Chỉ hơn một năm, vườn tiêu 800 trụ đang cho thu hoạch hơn 5 năm nay đổ bệnh, chết rải rác. Hiện đã có 150 trụ tiêu chết và đang tiếp tục chết. Vườn tiêu cạnh nhà mình chừng hơn 300 trụ mới thu được một năm cũng tự dưng chết trụi. Vậy là mất cả tỷ đồng rồi”.

Không chỉ ông Ke, nhiều nông dân trồng hồ tiêu cũng rơi vào hoàn cảnh như trên. Tiêu chết, nợ nần chồng chất và những hệ lụy khác. Theo tính toán, cứ mỗi ha

hồ tiêu trồng mới, nông dân phải đầu tư chừng 500-700 triệu đồng. Nhiều nông dân sẵn sàng thế chấp gia sản cho ngân hàng vay tiền trồng tiêu. Và hàng ngàn nông dân cũng ví trồng tiêu như... đánh bạc. Bởi với tình hình dịch bệnh trên hồ tiêu có thể bùng phát bất cứ lúc nào có thể khiến họ thành tay trắng, nợ nần. Hiện ba loại bệnh là chết nhanh, chết chậm và tuyến trùng hại rễ trên hồ tiêu vẫn chưa có thuốc đặc trị.

TÌM BÁC SĨ CHO “VÀNG ĐEN”

Hồ tiêu đang được ví là “vàng đen” bởi giá trị lớn, giúp hàng chục ngàn nông dân đổi đời, tạo nên những khu vực dân cư trù phú. Nhưng “vàng đen” cũng khiến không ít nông dân rút nước mắt vì dịch bệnh. Ngày 3-10, tại TP. Pleiku, Bộ Nông nghiệp và PTNT phối hợp với UBND tỉnh Gia Lai tổ chức “Hội nghị công tác bảo vệ thực vật trong sản xuất hồ tiêu bền vững”. Tại đây, nhiều ý kiến của các nhà quản lý, nhà khoa học, nông dân... đã xoay

quanh vấn đề sản xuất hồ tiêu theo hướng bền vững.

Ông Đinh Xuân Thu-Phó Chủ tịch Thường trực Hiệp hội Hồ tiêu Đak Song (tỉnh Đak Nông) quả quyết: “Sử dụng thuốc bảo vệ thực vật cũng là một biện pháp nhưng chưa hẳn hiệu quả. Tôi có hơn 45 ha đất và đã trồng tiêu từ hơn 10 năm nay nhưng chưa hề sử dụng thuốc bảo vệ thực vật cho tiêu của mình. Vườn tiêu của tôi rộng hàng chục ha dù không cho sản lượng khủng nhưng bền. Kinh nghiệm của tôi là trồng tiêu bằng cây sống, tạo vi sinh vật bằng cách trồng các loại cây họ đậu... để phòng trừ bệnh. Tiêu của tôi vẫn sinh trưởng tốt...”.

Chi cục trưởng Chi cục Bảo vệ Thực vật Gia Lai-ông Hà Ngọc Uyển quả quyết: “Các giống tiêu được trồng ở Gia Lai hầu hết không có nguồn gốc rõ ràng. Tại Gia Lai vẫn chưa có đơn vị nào sản xuất giống để cung cấp cho nông dân. Chất lượng giống không được bảo đảm và nhiều nguyên nhân nữa như chất đất không phù hợp, chăm sóc, phòng trị bệnh không tốt nên sẽ khó kiểm soát được bệnh trên cây tiêu”.

T.H

Nuôi đà điệu ở Đak Đoa

□ NGUYỄN DIỆP

Năm 2013, bằng nguồn vốn sự nghiệp nông nghiệp, Trạm Khuyến nông huyện Đak Đoa hỗ trợ cho Hợp tác xã (HTX) Nông nghiệp Kon Gang 5 con đà điệu theo phương thức hỗ trợ 70% giá trị giống, còn lại người dân đóng góp. Tổng kinh phí để thực hiện mô hình nuôi thử nghiệm này khoảng 30 triệu đồng. Bên cạnh đó, cán bộ kỹ thuật của Trạm thường xuyên có mặt để hướng dẫn cách làm chuồng trại trú mưa cho đà điệu; chuyển giao quy trình nuôi đà điệu cho người dân áp dụng vào thực tiễn... Việc đưa đà điệu vào nuôi thí điểm là một bước ngoặt mới không chỉ đây là giống gia cầm mới, lạ ít người nuôi. Đồng thời đây cũng là một trong những cách tiếp cận chuyển giao các giống vật nuôi mới, góp phần đa dạng hóa vật nuôi trên địa bàn huyện.

Lúc mới mua về, đà điệu có trọng lượng khoảng 30-35 kg/con, sau hơn một năm nuôi thử nghiệm, đến nay trọng lượng đà điệu đạt khoảng 80-85kg/con, tốc độ lớn tương đối nhanh. Theo nhìn nhận của cơ quan chuyên môn và HTX Nông nghiệp Kon Gang, chuồng trại nuôi đà điệu cũng khá đơn giản, chỉ cần một khu đất trống, bao bọc kỹ. Nguồn thức ăn cũng không quá khó, chủ yếu là rau, cỏ, cây chuối... trộn thêm cám, bắp. Đà điệu thường ăn 2 lần trong ngày là vào buổi sáng và chiều. Đà

điệu không kén chọn thức ăn như các loài vật nuôi khác mà ngược lại sử dụng rất nhiều nguồn thức ăn khác nhau.

Theo tính toán, với mức giá thị trường như hiện nay, mỗi kg thịt đà điệu có giá khá ổn định từ 250 ngàn đồng đến trên 300 ngàn đồng/kg, không lo thiếu đầu ra như một số loài vật nuôi khác. Bên cạnh đó, nếu đà điệu sinh sản được thì trứng đà điệu cũng có giá trị kinh tế không hề nhỏ.

Ông Lê Đình Hà-Chủ nhiệm HTX Nông nghiệp Kon Gang cho biết thêm: Từ khi bắt đầu nuôi đến nay, đà điệu rất ít bị các bệnh lật vật, nhưng lại nhạy cảm với khí hậu Gia Lai. Bước đầu chúng rất mau lớn về trọng lượng. Thịt đà điệu tươi hiện nay nếu bán trên thị trường thu hút nhiều người đến mua. Nói chung hiệu quả kinh tế mang lại từ nuôi đà điệu cao hơn so với một số loài vật nuôi khác. Trước những thành công bước đầu, hiện tại chúng tôi đang dự định mua thêm 20-30 con đà điệu để về phát triển thêm và nhân rộng mô hình. Hiện nay đà điệu con khan hiếm giống. Giá đà điệu giống cũng rất cao, một con đà điệu giống từ 3 kg đến 10 kg có giá trị khoảng 3-4 triệu đồng. Mỗi ngày trại nuôi đà điệu của HTX còn thu hút nhiều người tìm



Ảnh: N.D

đến thăm và tìm hiểu về kỹ thuật chăn nuôi...

Ông Nguyễn Trọng Khái-Phó Trưởng trạm Khuyến nông huyện Đak Đoa cho biết: “Với nhiệm vụ chuyển giao tiến bộ khoa học kỹ thuật, tìm ra các loài cây, con mới phù hợp với điều kiện khí hậu và chăn thả của địa phương, nhất là đa dạng hóa vật nuôi trên địa bàn huyện, thời gian qua Trạm đã phối hợp triển khai nhiều mô hình như nuôi dúi, nhím và đà điệu thử nghiệm. Kết quả bước đầu cho thấy đà điệu chưa sinh sản nhưng với giá cả thị trường hiện nay, nuôi đà điệu thương phẩm sẽ không lo đầu ra sản phẩm. Trạm sẽ tiếp tục theo dõi mô hình này để có hướng nhân rộng.

N.D



Dự án mở rộng đường Lê Lợi chưa nhận được sự đồng thuận cao từ phía người dân. Ảnh: M.N

Dự án mở rộng đường Lê Lợi:

Một số hộ dân kiến nghị phương án mới

MINH NGUYỄN

Chỉ còn 1 tuần nữa, UBND TP. Pleiku sẽ cho triển khai thi công công trình nâng cấp mở rộng đường Lê Lợi-đoạn từ đường Anh Hùng Núp đến nút giao thông Hoa Lư. Tuy nhiên, các hộ dân trên đoạn đường này vẫn không đồng tình với phương án nói trên và cho biết sẽ có đơn gửi UBND tỉnh để đề đạt nguyện vọng.

Sau khi đường Trần Hưng Đạo-đoạn trước Quảng trường Đại Đoàn Kết bị cấm lưu thông, các phương tiện giao thông đổ dồn về đoạn giao nhau giữa đường Anh Hùng Núp-Lê Lợi khiến đoạn đường này thường bị quá tải, nhất là vào giờ cao điểm. Vì vậy, dự kiến ngày 17-10 tới đây, UBND TP. Pleiku sẽ cho triển khai thi công công trình nâng cấp mở rộng đường Lê Lợi - đoạn từ đường Anh Hùng Núp đến nút giao thông Hoa Lư. Theo đó, đoạn đường có chiều dài 550 mét, chỉ giới xây dựng là 25 mét. Trên cơ sở mặt đường bê tông nhựa cũ hiện tại là 11 mét sẽ mở rộng thêm 4 mét. Đồng thời sẽ xây dựng mới hệ thống bó vỉa, đan rãnh, vỉa hè, hệ thống thoát nước dọc; di dời hệ thống điện, điện chiếu sáng và trạm biến áp. Phạm vi thi công từ phía tim đường ra phía bên phải (nhà dân) là 12,5 mét.

Tuy nhiên, trước đó khi UBND TP. Pleiku tổ chức họp dân thông báo về dự án thì không nhận được sự đồng thuận của những hộ dân sinh sống dọc trên tuyến đường này. Bà Lê Thị Thu Thanh (số nhà 142 Lê Lợi, phường Hoa Lư)-đại diện cho 20 hộ dân phản ánh: Việc mở rộng vỉa hè vào sâu thêm 4 mét về phía nhà dân đang sinh sống sẽ làm cho vỉa hè của nơi này bị thu hẹp lại chỉ còn 2,5-2,7 mét, gây ảnh hưởng rất lớn đến việc đi lại của học sinh trước và sau mỗi buổi học (trên đoạn đường này có đến 2 trường học-P.V) và đời sống sinh hoạt của người dân. Không những vậy, mở rộng vỉa hè đồng nghĩa với việc chặt bỏ hàng cây xanh khiến cho dãy phố trở nên trống trải không đảm bảo mỹ quan đô thị, nhất là khu vực này lại nằm phía trước Quảng trường Đại Đoàn Kết. Đồng thời khi thực hiện dự án, các trụ điện, mạng lưới điện sẽ được di dời vào sát nhà dân, không đảm bảo an toàn tính mạng của người dân...

Do vậy, trong cuộc họp với lãnh đạo TP. Pleiku, nhiều hộ dân đã đề xuất một số phương án như: Giữ nguyên hiện trạng

đường Lê Lợi; chuyển sang mở rộng vỉa hè bên phía Quảng trường Đại Đoàn Kết hoặc chia ra mở rộng mỗi bên vỉa hè 2 mét; mở rộng đường Phan Đình Giót hoặc Phan Đình Phùng. Nếu các phương án đề xuất này không được xem xét, những hộ dân này mong muốn chính quyền thành phố điều chỉnh lại quy hoạch, chỉ mở rộng 3 mét, giữ lại hàng cây xanh và giữ nguyên các cột điện không dời sát nhà người dân. Một số người dân cũng thắc mắc vì sao trong dự án xây dựng Quảng trường trước đó lại không tính đến phương án mở rộng đường Lê Lợi về phía này, bây giờ lại sửa sai bằng cách ép dân để mở rộng vỉa hè về phía người dân...

Trước những kiến nghị trên, ngày 27-9-2014, UBND TP. Pleiku có công văn trả lời đơn của 20 hộ dân đường Lê Lợi, cụ thể: Kiến nghị “giữ nguyên hiện trạng” là bất khả thi, vì theo UBND TP. Pleiku thì hiện nay lưu lượng xe trên tuyến đường này rất lớn nhất là các giờ cao điểm, mặt đường chỉ rộng 11 mét không đảm bảo an toàn cho các phương tiện tham gia lưu thông nên UBND tỉnh đã có chỉ đạo các ngành khảo sát, lập dự án mở rộng con đường này.

Đối với kiến nghị “đường đi bộ chật hẹp, không thông thoáng” thì theo UBND TP. Pleiku, sau khi mở rộng đường, vỉa hè phía các hộ dân còn lại có bề rộng từ 2,5 mét đến 3 mét vẫn đảm bảo cho người đi bộ, không ảnh hưởng đến đời sống sinh hoạt của nhân dân. Mặt khác, vỉa hè phía bên Quảng trường Đại Đoàn Kết có bề rộng 7 mét vẫn đảm bảo phục vụ nhu cầu đi lại. Với việc di dời mạng lưới điện (đường dây trung áp, hạ áp, trạm biến áp và lắp mới hệ thống chiếu sáng), Sở Công thương có ý kiến thẩm tra cho rằng đảm bảo yêu cầu về kỹ thuật và an toàn công trình.

Không nhất trí với nội dung trả lời kiến nghị của UBND TP. Pleiku, 20 hộ dân đường Lê Lợi cho biết sẽ tiếp tục gửi đơn lên UBND tỉnh để trình bày nguyện vọng. Ngày thi công đã cận kề nhưng xem ra người dân vẫn chưa đồng thuận với chủ trương của Nhà nước vì cho rằng công trình ảnh hưởng đến đời sống sinh hoạt của người dân cũng như quyền thụ hưởng các công trình phúc lợi công cộng của xã hội.

M.N

Đẩy nhanh tốc độ cải cách hành chính

LÊ LAN

Sau 3 năm (2010-2013) triển khai Quyết định số 19/2014/QĐ-TTg của Thủ tướng Chính phủ về việc áp dụng Hệ thống quản lý chất lượng theo tiêu chuẩn TCVN ISO 9001: 2008 vào hoạt động của các cơ quan hành chính, tổ chức thuộc hệ thống nhà nước, hệ thống hành chính của tỉnh đã được cải thiện, góp phần đẩy nhanh tốc độ cải cách thủ tục hành chính.

NHỮNG LỢI ÍCH TỪ TIÊU CHUẨN ISO

Trước đây, mỗi khi nhắc đến thủ tục hành chính, không ít người ngán ngẩm bởi thủ tục rườm rà, nhiều khâu, thậm chí có người còn cho rằng: “Hành là chính”... Vậy nhưng, sau khi tỉnh áp dụng hệ thống quản lý chất lượng theo tiêu chuẩn TCVN ISO 9001:2008 trong các cơ quan hành chính thì quan niệm trên đã phần nào thay đổi, công tác giải quyết thủ tục hành chính công đã được cải thiện, kịp thời và nhanh chóng hơn nhiều so với trước đây. Đó là nhờ những lợi ích mang lại từ việc xây dựng và áp dụng thực hiện hệ thống quy trình xử lý công việc hợp lý, phù hợp với quy định của pháp luật, tạo điều kiện để người đứng đầu cơ quan hành chính nhà nước kiểm soát được quá trình giải quyết công việc trong nội bộ cơ quan, đơn vị, đặc biệt việc đưa công nghệ thông tin vào hoạt động cải cách thủ tục hành chính đã góp phần hỗ trợ rất lớn trong việc giải quyết thủ tục hành chính một cách nhanh chóng, công khai và minh bạch. Qua đó, từng bước nâng cao chất lượng, hiệu quả công tác quản lý và cung cấp dịch vụ công, củng cố được lòng tin, cải thiện mối quan hệ và hình ảnh của cơ quan hành chính nhà nước các cấp đối với tổ chức và công dân.

Việc áp dụng hệ thống quản lý chất lượng giúp vận hành cơ chế “một cửa” và “một cửa liên thông”, “một cửa điện tử hiện đại” có hiệu quả hơn. Đó là khi giải quyết công việc, tiêu chuẩn ISO yêu cầu các khâu phối hợp phải được kết nối với nhau hợp lý, từ đó có thể thấy rõ khâu nào bị chồng chéo, bất hợp lý để cải tiến cho phù hợp, phục vụ các tổ chức và người dân tốt hơn..

HIỆU QUẢ BƯỚC ĐẦU

Sau 3 năm (từ 2010 đến 2013) tích cực triển khai, tất cả cơ quan, đơn vị hành chính của tỉnh đã xây dựng và áp dụng hệ thống quản lý chất lượng theo tiêu chuẩn TCVN ISO 9001:2008, trong đó 47/56 đơn vị đã được đánh giá chứng nhận, 9 đơn vị đã triển khai xây dựng chờ hướng dẫn công bố hệ thống quản lý chất lượng theo quy định mới (trong đó 5

đơn vị hành chính và 4 đơn vị thuộc ngành dọc Trung ương chưa được đánh giá). Đáng nói là, một số đơn vị đã kết hợp các quy trình ISO với Hệ thống quản lý văn bản và điều hành, có đơn vị ứng dụng các phần mềm quản lý nội bộ để phục vụ cho công tác quản lý, xử lý văn bản, giải quyết công việc như Sở Thông tin và Truyền thông, Sở Khoa học và Công nghệ...; nhiều đơn vị đã chủ động phối hợp với Ban Chỉ đạo để hoàn thiện hệ thống tài liệu như Chi cục Lâm nghiệp, Ban Tôn giáo, Sở Xây dựng, Sở Tư pháp, Sở Kế hoạch và Đầu tư..., đã tiết kiệm việc in ấn, phô tô, có tác dụng tốt cho việc sắp xếp, lưu trữ tài liệu, công văn một cách khoa học. Riêng Ban Tôn giáo tự xây dựng hệ thống quản lý chất lượng phù hợp với đặc thù của ngành và phù hợp với tiêu chuẩn TCVN 9001:2008.

Tuy nhiên, trong quá trình triển khai vẫn có một số đơn vị còn lúng túng xác định số lượng quy trình, số thủ tục hành chính cần thực hiện, nhất là UBND các huyện, thị xã. Trước tình hình đó, Ban Chỉ đạo có công văn hướng dẫn; đồng thời làm việc với các huyện và các đơn vị tư vấn thống nhất trước mắt triển khai một hệ thống và số lượng quy trình ở các huyện. Ban Chỉ đạo cũng đã tổ chức kiểm tra (86 lượt cho 49 đơn vị) thực hiện tiến độ ISO hành chính các đơn vị. Kết quả đã giúp cho các đơn vị tiếp tục duy trì và thực hiện đúng Thông tư 27/2011/TT-BKHCN về cách thực hiện, áp dụng ISO hành chính tại đơn vị mình...

L.L

Ông Nguyễn Hồng Hà-Giám đốc Sở Khoa học và Công Nghệ, Phó ban Thường trực Ban Chỉ đạo ISO hành chính tỉnh cho biết: Sau khi có Quyết định số 668/QĐ-UBND của UBND tỉnh, Ban Chỉ đạo đã lập Kế hoạch 01/2010/KH-BCD để triển khai theo tiến độ, Ban chỉ đạo đã tổ chức các lớp tập huấn cho 56 đơn vị, có 102 cán bộ lãnh đạo và chuyên viên của các đơn vị tham dự, bước đầu đã có nhận thức về hệ thống quản lý chất lượng để triển khai tại các cơ quan đơn vị mình.



Ảnh: L.L

Câu lạc bộ Nữ doanh nghiệp thị xã An Khê:

Những hoạt động mang đậm tình người

□ NGỌC MINH

Không chỉ kinh doanh giỏi mà còn tích cực tổ chức các hoạt động từ thiện mang đậm tính nhân văn, góp phần giúp những mảnh đời kém may mắn ổn định cuộc sống-đó là nhận xét của nhiều người khi nói về Câu lạc bộ (CLB) Nữ doanh nghiệp thị xã An Khê. Sau 7 năm (2007-2014) đi vào hoạt động, CLB với 66 thành viên đã đoàn kết cùng nhau chia sẻ kinh nghiệm sản xuất kinh doanh và có nhiều hoạt động có ích cho cộng đồng, xã hội.



Ảnh: K.N.B

Bà Lâm Thị Liễu-Chủ nhiệm CLB cho biết: Mục đích của việc thành lập CLB là nhằm xây dựng “tổ ấm” cho các thành viên giao lưu, chia sẻ khó khăn trong cuộc sống; tạo môi trường thân thiện để trao đổi kinh nghiệm kinh doanh cùng hợp tác làm ăn, mở rộng sản xuất, tìm đầu ra cho sản phẩm. Không những thế, CLB còn hướng đến các hoạt động từ thiện để giúp những hoàn cảnh khó khăn trên địa bàn có thêm niềm tin, động lực vươn lên. Cụ thể như: xây nhà tình thương cho phụ nữ nghèo, thành lập bếp ăn nhân đạo, tổ chức khám-chữa bệnh miễn phí cho phụ nữ nghèo, gia đình chính sách, gia đình đặc biệt khó khăn; ủng hộ tiền, bánh kẹo đêm giao thừa cho các bệnh nhân nghèo đang điều trị tại Bệnh viện Đa khoa khu vực An Khê; phối hợp với phòng khám tư nhân Hồng Hạnh tổ chức khám, phát thuốc cho người già, phụ nữ nghèo ở xã Cửu An, tặng quà, gạo cho các hộ nghèo ở xã Song An, Tú An (thị xã An Khê) vào dịp Tết Nguyên đán với tổng số tiền hàng trăm triệu đồng mỗi năm.

Không chỉ dừng lại ở các hoạt động do CLB phát động mà xuất phát từ tâm, một số thành viên trong CLB còn tích cực trong công tác làm từ thiện. Chị Phạm Thị Trúc Phượng, Lâm Thị Liễu,

Nguyễn Thị Hồng... hàng năm đã dành hàng trăm triệu đồng giúp đỡ, ủng hộ người nghèo, phụ nữ có hoàn cảnh đặc biệt khó khăn trên địa bàn thị xã, ủng hộ tiền cho Hội Từ thiện Hỷ Lạc, làm từ thiện bữa cơm chay vào 2 ngày mùng 1 và 15 (Âm lịch) hàng tháng, tại Bệnh viện Đa khoa khu vực thị xã An Khê... Các chị cũng là những hội viên tích cực của Hội Khuyến học thị xã An Khê, đã có nhiều đóng góp vì sự nghiệp trồng người của thị xã.

Những việc làm của CLB và các thành viên đã được chính quyền, đoàn thể các cấp và người dân ghi nhận, biểu dương. Nhiều năm liền, CLB được Hội Liên hiệp Phụ nữ thị xã tặng giấy khen vì có nhiều đóng góp trong công tác Hội và công tác từ thiện. Riêng chị Liễu-Chủ nhiệm CLB, đã được Cơ quan Bảo trợ Truyền thông Trung ương chứng nhận Top 100 doanh nhân xuất sắc 3 miền, vinh danh Doanh nhân tại Hà Nội, về thành tích kinh doanh đạt hiệu quả cao, làm giàu cho gia đình và xã hội, góp phần tạo việc làm cho nhiều lao động và có tấm lòng từ thiện giúp cho nhiều người vượt qua khó khăn trong cuộc sống. Đây là niềm vui, niềm tự hào không chỉ cá nhân chị, mà còn là niềm vui, nguồn động lực để các chị em trong CLB phấn đấu.

N.M

Tôi-người Gia Lai



TSKH Nguyễn Ngọc Thạch.

THEO ĐUỔI ĐẾN CÙNG CON ĐƯỜNG HỌC VẤN

Tiến sĩ Khoa học Phạm Ngọc Thạch chia sẻ: Năm 1989, sau khi tốt nghiệp THPT, anh thi vào Khoa Ngoại ngữ Trường Đại học Tổng hợp Huế. Với 3 môn thi anh đạt tổng số điểm 24,5 và trở thành một trong 2 tân sinh viên của khoa được trường chọn cử đi đào tạo tại Liên bang Nga.

Sau khi tốt nghiệp ngành sư phạm tiếng Nga tại Trường Đại học Tổng hợp Sư phạm Orel, anh quyết tâm theo học văn bằng 2 chuyên ngành kinh tế. Để có điều kiện tiếp tục con đường học vấn, anh xin làm tư vấn cho các công ty kinh doanh của người Việt tại Liên bang Nga, vừa đi làm vừa tranh thủ đi học. “Lúc này Liên Xô vừa tan rã nên vật giá rất đắt đỏ, mỗi tháng tôi đi làm thêm được 500 USD, cộng với khoản học bổng ít ỏi nên phải dè xẻn từng chút một để đảm bảo cuộc sống và học tập, nhưng chính những khó khăn này là động lực giúp tôi có thêm nghị lực”-anh tâm sự.

Tháng 2-2001, anh bảo vệ thành công luận án tiến sĩ ngành kinh tế học tại Trường Đại học Nông nghiệp Orel. Không dừng ở đó, anh tiếp tục vừa học vừa làm và năm 2005, khi vừa tròn 35 tuổi, anh bảo vệ thành công luận án Tiến sĩ Khoa học ngành Kinh tế học tại Hội đồng thẩm định tối cao, Bộ Giáo dục và Khoa học Liên bang Nga. Sau đó anh

Tiến sĩ Khoa học NGUYỄN NGỌC THẠCH:

“Con đường học tập phải kiên trì và đam mê”

□ HÀ ĐỨC THÀNH

Tiến sĩ Khoa học (TSKH) Nguyễn Ngọc Thạch là cựu học sinh Trường THPT Pleiku, hiện là quyền Viện trưởng Viện Nghiên cứu Khoa học và Công nghệ-Đại học Ngân hàng TP. Hồ Chí Minh.

ở lại Nga thêm một thời gian để học hỏi và tích lũy thêm một số kinh nghiệm trong lĩnh vực kinh tế. Có người thắc mắc, vì sao anh quyết tâm theo đuổi tới cùng con đường học vấn như vậy, trong khi nhiều người chỉ cần tốt nghiệp đại học ở nước ngoài đã thấy tự hào lòng? Nguyễn Ngọc Thạch chia sẻ: “Đó là do có niềm đam mê trong học tập. Trong suy nghĩ của tôi, tôi chỉ nghĩ đến việc học và học không toan tính đến con đường làm kinh tế cũng như mưu cầu địa vị xã hội”.

“BÍ QUYẾT” ĐI ĐẾN THÀNH CÔNG

Năm 2010, sau 20 năm học tập và công tác tại Liên bang Nga, TSKH Nguyễn Ngọc Thạch quyết định trở về Việt Nam và làm giảng viên Trường Đại học Ngân hàng TP. Hồ Chí Minh.

Với kinh nghiệm của một chuyên gia, sau thời gian công tác anh được nhà trường tin nhiệm giao trọng trách Phó Viện trưởng, rồi quyền Viện trưởng Viện Nghiên cứu Khoa học và Công nghệ. Hiện nay, ngoài công việc chuyên môn anh còn đảm nhận giảng dạy các lớp sau đại học của trường và hướng dẫn nghiên cứu sinh. Thời gian qua anh đã hướng dẫn nhiều học viên bảo vệ thành công luận văn thạc sĩ, tiến sĩ, đồng thời hoàn thành 3 đề tài nghiên cứu khoa học cấp cơ sở và 1 đề tài cấp bộ.

Tiến sĩ Khoa học Nguyễn Ngọc Thạch cũng đã công bố 29 bài

báo khoa học trong nước, 15 bài báo khoa học ở nước ngoài và xuất bản 8 cuốn sách. Một số đề tài nghiên cứu tiêu biểu của anh gồm: *Sản xuất và tiêu thụ lúa gạo của đồng bằng sông Cửu Long: các xu hướng và giải pháp phát triển; Phối hợp chính sách tiền tệ và chính sách tài khóa để hỗ trợ doanh nghiệp trong thời kỳ suy giảm tốc độ tăng trưởng kinh tế; Đánh giá năng lực cung ứng vốn của các ngân hàng thương mại cho nhu cầu phát triển kinh tế-xã hội trên địa bàn TP. Hồ Chí Minh đến năm 2020...* TSKH Phạm Ngọc Thạch cho biết anh cũng đã liên hệ với tỉnh Gia Lai để tham gia một số đề tài khoa học nhưng chưa có đề tài nào phù hợp với chuyên ngành của anh.

Nói về con đường học tập và nghiên cứu của mình, TSKH Phạm Ngọc Thạch đã chia sẻ một số “bí quyết” để thành công trên con đường nghiên cứu khoa học. Đó là phải chọn cho được một chương trình học, một hướng đi và kiên trì theo đuổi định hướng của mình; chọn trường, trung tâm tốt để có môi trường học hỏi và làm việc lý tưởng; chọn thầy cô tốt, là những người có tiếng về nghiên cứu. Bên cạnh đó phải tương tác và hợp tác với đồng nghiệp, bạn đồng môn; luôn nhìn vấn đề một cách tổng quát, tập thói quen hoài nghi và đặt vấn đề, phát hiện vấn đề; rèn luyện kỹ năng thông tin và truyền đạt...

H.Đ.T

Bà Lê Thị Hồng Minh-Chủ tịch Hội Liên hiệp Phụ nữ thị xã An Khê: Sau 7 năm hình thành và phát triển, CLB Nữ doanh nghiệp thị xã đã đoàn kết, gắn bó các thành viên lại với nhau, có nhiều đổi mới, sáng tạo trong tổ chức các hoạt động, sinh hoạt thường xuyên với nhiều nội dung phong phú, đa dạng. Không những tổ chức thường xuyên cho các thành viên giao lưu, học hỏi kinh nghiệm kinh doanh với các doanh nghiệp trong và ngoài tỉnh, nhằm mở rộng quan hệ đối tác phát triển, hợp tác kinh doanh trên nhiều lĩnh vực cho các thành viên, CLB còn tổ chức gây quỹ để duy trì hoạt động và tham gia các hoạt động từ thiện xã hội. Không những tham gia tích cực các hoạt động của CLB, các thành viên còn thực hiện đầy đủ nghĩa vụ công dân nơi cư trú và làm tròn nghĩa vụ thuế đối với Nhà nước.

Góc ảnh

Ngày mùa



DUY NGUYỄN

Lam

Vâng, là đang nói tới món cơm gọi là Lam đấy ạ. Vốn dĩ nó là động từ, và xuất hiện ở miền núi phía Bắc, hình như là từ người Mường hoặc Tày. Nó là cách nấu của cái thời đồ đồng, đồ sắt, đồ nhôm... chưa xuất hiện. Người ta dùng ống nứa bẻ, cho gạo vào lam thì thành cơm, cho thịt vào lam thì thành thịt nướng... Và như thế lam là động từ, là một cách chế biến, gần như từ nấu của người Kinh, chứ nó không phải là danh từ để chỉ món cơm chúng ta thì thoảng được ăn như hiện nay, như một đặc sản.

Và nói thật, món cơm lam phía Bắc rất ngon. Bởi nó là gạo nếp nướng, là ống nứa bẻ rất thơm và mịn, khi tước ra để lại cái vỏ lụa trắng bong bao lấy thối cơm ngọt ngào nhìn đã muốn cắn.

Đồng bào Tây Nguyên cũng nấu cơm trong ống nứa như vậy, nhưng không gọi là lam, mà người Jrai gọi là “*Asoi brông*”, tức là vùi vào lửa, nếu nấu thịt chuột như thế thì lại là “*Anhăm tokuih brông*”, “*Anhăm brông*” là từ diễn tả một món ăn được nấu trong ống họ tre nứa (ở Tây Nguyên chủ yếu là lồ ô chứ nứa rất ít...).

Nhưng bây giờ từ Cơm Lam trở nên thông dụng ở Tây Nguyên để chỉ món cơm nấu bằng ống nứa hoặc lồ ô, trở thành đặc sản du lịch, mà có đến mấy nhà hàng gà nướng cơm lam đang trở nên rất HOT ở Pleiku. Một số nhà hàng khác thì có món dê nướng lồ ô, cũng là một cách Lam vậy.

Thì cứ quay vòng thế, từ tre nứa lên đồ đồng đồ sắt, lên lò nướng nồi hấp, điều chỉnh bằng remote, tính thời gian bằng giây... giờ lại trở về nguyên bản, gà nguyên con nướng trên than hoa, gạo nấu ống nứa thành cơm, lá é, kiến với muối thành thức chấm. Và, bàn ghế sang trọng đang nhường cho chiếu trải nhà sàn dầu những cái bụng thì không gọn như người xưa...

TRẦN THỊ LỰA



Tác phẩm “Ngộ nghĩnh”

Nghệ sĩ
Nhiếp
ảnh
Phạm
Dực

Đạt giải tại cuộc thi ảnh “Việt Nam-Đất nước-Con người”

Cuộc thi ảnh “Việt Nam-Đất nước-Con người” lần thứ 6-2014 do Báo ảnh Việt Nam phối hợp với Hội Nghệ sĩ Nhiếp ảnh (NSNA) Việt Nam tổ chức nhân kỷ niệm 60 năm Ngày ra số báo ảnh Việt Nam đầu tiên (15-10) đã thu hút sự tham gia của 793 tác giả thuộc 62 tỉnh, thành trong cả nước và một số kiều bào với 12.387 tác phẩm (ảnh đơn và ảnh bộ) dự thi. Kết quả của cuộc thi này vừa mới được Hội NSNA Việt Nam công bố trên trang web của Hội với 1 giải nhất, 2 giải nhì, 3 giải ba, 7 giải khuyến khích và 2 giải của Tạp chí Đẹp. Theo đó, với tác phẩm ảnh đơn “Ngộ nghĩnh”, NSNA Phạm Dực đã đạt giải khuyến khích tại cuộc thi ảnh này. Anh cũng là NSNA duy nhất của 5

tỉnh Tây Nguyên đoạt giải và có ảnh trưng bày tại triển lãm.

Tính đến thời điểm này, sau hơn 30 năm gắn bó với mảnh đất Gia Lai nói riêng, Tây Nguyên nói chung, NSNA Phạm Dực đã đoạt hơn 70 giải thưởng trong nước và quốc tế; năm 2011 anh vinh dự được nhận 2 tước hiệu: NSNA xuất sắc quốc tế (E.FIAP) và NSNA xuất sắc Việt Nam (E.VAPA). Riêng trong năm 2014, đến thời điểm này anh đã có 4 tác phẩm được trưng bày triển lãm ảnh toàn quốc (gồm: *Cô gái Jrai*, *No nê*, *Chia lửa* và *Hồn*) và tác phẩm *Chàng trai Tây Nguyên* đoạt giải khuyến khích tại cuộc thi ảnh Nghệ thuật khu vực miền Trung-Tây Nguyên.

THÁI BÌNH

□ VĂN CÔNG HÙNG

Đêm Krông Pa

Krông Pa đêm như sương
người tan nhòe cõi nhớ thương riêng mình
ta đóng một chén bình minh
một ly nghiêng ngửa một bình hoàng hôn
dâng em một núi thăm buồn
một sông sung sướng một nguồn ngất ngây...

Krông Pa một lần say
nhìn nhau thoáng ngỡ vạn ngày thu dâng
cúi xin mắt bão vô thường
thối về biên trấn nẻo đường mưa giăng...

V.C.H

U19 HA.GL bị loại nhưng vẫn “đắt sô”

□ MINH VỸ

“Non và xanh”... đó là một trong những nguyên nhân quan trọng nhất khiến U.19 HA.GL bị loại sớm tại Vòng chung kết (VCK) Giải Bóng đá U.21 Báo Thanh Niên năm 2014, đang diễn ra tại TP. Cần Thơ. Tuy vậy thầy trò huấn luyện viên (HLV) Đinh Hồng Vinh vẫn “đắt sô”, bận rộn với hàng loạt công việc sắp tới.

Mặc dù đã nói lời chia tay VCK Giải Bóng đá U.21 Báo Thanh Niên, sau 1 trận thắng và 2 trận thua, nhưng cả “quân” lẫn “tướng”, đội tuyển U.19 HA.GL vẫn còn 6 cái tên tiếp tục lưu lại tại TP. Cần Thơ. Trong đó thủ môn Trung Thủ và hai cầu thủ chạy cánh Vũ Văn Thanh và Trần Đức Lương được đặt ở “chế độ chờ”, nhằm tăng cường cho đội tuyển U.19 Học viện Bóng đá HA.GL-Arsenal JMG để tham dự Giải Bóng đá U.21 Quốc tế Báo Thanh Niên 2014 (từ ngày 19 đến 28-10).

Nói đặt ở “chế độ chờ” là bởi, nếu đội tuyển U.19 Việt Nam mà nòng cốt là U.19 Học viện HA.GL-Arsenal JMG thi đấu thành công, vào sâu tại VCK Giải U.19 châu Á (trận chung kết diễn ra vào ngày 23-10 ở thủ



đô Nay Pyi Taw của Myanmar) thì lúc đó thầy trò HLV Guillaume Graechen sẽ phải lờ hện với khán giả Tây Đô và Ban tổ chức phải tìm đội thay thế. Tuy nhiên để có mặt trong trận đấu cuối cùng, có lẽ các cầu thủ U.19 Việt Nam phải thi đấu với 200% phong độ, cộng thêm may mắn.

Theo kế hoạch, Giải Bóng đá U.21 Quốc tế Báo Thanh Niên năm nay sẽ có 6 đội bóng tham dự: U.21 Báo Thanh Niên (còn gọi là U.21 Việt Nam), U.21 Học viện HA.GL-Arsenal JMG, U.21 Thái Lan; U.21 Malaysia, U.21 Singapore và U.21 Sydney.

Ảnh:
M.V

Bên cạnh đó, nhiều khả năng 3 cái tên khác của U.19 HA.GL sẽ góp mặt trong thành phần đội chủ nhà kiêm chủ giải là U.21 Báo Thanh Niên: Việt Hưng (tiền vệ trụ), Văn Tiến (thủ môn) và HLV Đinh Hồng Vinh.

Tự nhận xét về mình và các học trò, ông Vinh cho biết: “U.19 HA.GL thất bại về kết quả nhưng lại thành công về mặt thể trận tại VCK Giải Bóng đá U.21 Báo Thanh Niên năm nay. Các cầu thủ của chúng tôi tuổi đời còn quá trẻ, nhỏ tuổi nhất trong số các đội bóng dự giải, do đó bản lĩnh và kinh nghiệm trận mạc chưa bằng các cầu thủ đội bạn. Dù sao các em vẫn còn 2-3 năm nữa để tham dự sân chơi này”.

Sau khi chia tay TP. Cần Thơ, đội U.19 HA.GL tiếp tục phân tán, “chia lửa” ở hai mặt trận khác nghiệt: những gương mặt nổi trội nhất được đôn lên đội 1 HA.GL để tham dự V.League 2015 (7-8 cầu thủ); số còn lại thủ độ 15 đến 16 người xuống thi đấu ở giải hạng nhất, trong màu áo đội tuyển tỉnh Phú Yên.

Ngoài những cầu thủ thuộc lứa U.19 HA.GL sẽ tăng cường cho đội hạng nhất Phú Yên, hiện nay ông Vinh cũng đã tuyển mộ thêm 5 cựu cầu thủ đội 1 HA.GL về tăng cường cho các “đàn em”, đó là: Thái Học, Thanh Tấn, Minh Hoàng, Thanh Liêm, Văn Thắng.

M.V



Minh họa: Văn Phê

Ông già Tây Bắc

□ VƯƠNG DIỆP (Trung Quốc)

Tôi có việc cùng đi với Binh về quê của cậu ta. Hai chúng tôi xuống tàu hỏa ở ga Thiên Thủy, tỉnh Cam Túc rồi lên xe khách đi huyện Thanh Thủy. Từ bến xe về quê Binh còn những hơn hai mươi dặm đường đất. Đến nơi thì bụng đói cồn đói cào, nhưng ngó lên thì mặt trời đã đứng bóng, đành bấm bụng bảo nhau đi cho kịp độ đường.

Nhưng đi độ bốn năm dặm thì đói không chịu được nữa, tôi mới bàn với Binh tìm một quán ăn xem có gì nhét vào bụng, Binh nói rằng suốt con đường này ban ngày đốt đuốc cũng chẳng tìm ra một quán ăn. Biết làm sao được, đành phải vào xóm nhờ cậy vậy.

Gia đình chúng tôi vào chỉ có hai ông cháu ở nhà. Đứa cháu chừng sáu bảy tuổi, lấm lem đất cát vì nghịch. Ông già mặc chiếc áo da dê, đang phơi sa nhân. Chúng tôi nói với ông già ý định của mình. Ông dẫn chúng tôi vào nhà, rót nước cho uống rồi bưng lên mấy chiếc bánh bao và một đĩa củ đậu xào, nói:

- Bữa trưa còn lại có thể này thôi.

Tôi sờ thử thấy nguội lạnh, bèn nói:

- Ông ơi, ông có thể hâm nóng giúp được không?

Ông lão nhìn tôi, do dự:

- Hâm nóng thì phải trả

tiền đấy.

Tôi nói:

- Ông yên tâm đi, chúng con không để ông phải thiệt đâu.

Ông già dường như vẫn còn băn khoăn, một lát nói:

- Các anh có ăn được thịt dê không?

Tôi đáp:

- Được, ông làm cho anh em chúng con mỗi người một bát canh thịt dê.

Thấy tôi đáp có vẻ hào hứng, xem ra ông già không yên tâm, nói tiếp:

- Thịt dê không rẻ đâu nhé.

Tôi nói:

- Được mà, ông cứ làm cho chúng con.

Ông già bảo “được” rồi dắt tay đứa cháu ra ngoài. Đi được mấy bước ông lão lại ngoái lại hỏi:

- Làm thêm hai cái bánh nướng nữa nhé?

Tôi có cảm giác ông già này hơi lẩm lỏi, bèn nói:

- Được rồi, được rồi.

Chúng con phớt lờ cho bố đấy, bố làm thế nào cũng được.

Ông già nói với chúng tôi “thế thì được”, rồi mới dắt cháu vào nhà bếp.

Chừng nửa giờ đồng hồ, ông lão bưng lên cho chúng tôi hai bát canh thịt dê đầy tràn và hai chiếc bánh nướng

to tổ bố. Chúng tôi đói ngấu rồi, bèn vồ lấy xì xup ăn. Ông già ngồi bên cạnh móc túi thuốc rê nhồi một điếu, liếc nhìn chúng tôi ăn rồi quay đi lim dim mắt rít lấy rít để. Được chừng mười hơi, đột nhiên ông già cao giọng hỏi chúng tôi:

- Canh dê có hợp khẩu vị không?

Chúng tôi nói canh ngon lắm. Ông già rít tiếp mấy hơi nữa, vẫn lim rim mắt, nói:

- Canh của tôi chắc không sánh được với ở trên chợ huyện, nhưng cũng đủ các thứ gia vị đấy.

Ngừng một lát, mắt vẫn lim dim, ông già hỏi tiếp:

- Thịt dê có được không?

Chúng tôi đáp thịt tươi ngon lắm. Ông già vẫn không ngó chúng tôi:

- Thịt dê các anh ăn, ở chợ huyện làm hai bát vẫn còn thừa đấy.

Một lát sau ông lão lại hỏi:

- Bánh ăn có được không?

Tôi chột hiểu, ông lão lòng vòng thế là để bàn đến số tiền mà chúng tôi phải trả. Tôi bảo:

- Ông ơi, ông vòng vo thế làm gì, đáng bao nhiêu thì ông nói một tiếng đi.

Ông lão nhoen cười, gõ gõ chiếc tẩu vào ống giày, nói:

- Thế thì tốt, một người muốn đòi tiền, một người sẵn

sàng trả tiền vậy lão khỏi phải khách sáo, tất cả là sáu đồng.

Nói rồi ông lão dùng chiếc tẩu vẽ một vòng lên không trung, ý như là chuyện phải thế, kể mua người bán mà.

- Sáu đồng?

Bỗng nhiên tôi cảm thấy khó xử. Vừa nãy tôi đã nghĩ, ông già này thật là thạo buôn bán, do đó đã chuẩn bị để sẵn sàng bị “chép”. Nào ngờ cái con số “trời ơi” mà tôi chưa biết ông già sẽ hét bao nhiêu lại chỉ có sáu đồng. Nói thật lòng, cái giá sáu đồng thật quá bèo bọt, đúng giá mỗi bát canh thịt dê như thế phải trên mười đồng. Tôi đang mở miệng định nói, thì Binh lấy chân đá đá vào chân tôi, ra ý bảo, bây giờ chúng tôi là bên mua, ông lão là bên bán.

Ăn xong bát canh, bụng no căng, người nóng toát mồ hôi nhưng lại không có tiền lẻ, bèn lấy tờ mười đồng để ông lão trả lại. Ông lão cầm tờ bạc, sầm soi lên trời. Ông già soi cái gì, tôi lơ mờ chẳng rõ, nhưng không nhịn được cười. Đại khái ông lão tin rằng đó là tờ bạc thật rồi, bèn nhét vào túi áo trong, sau đó lục tìm khắp các túi to túi nhỏ trên người, nhưng không tìm ra tiền lẻ để trả lại. Cuối cùng ông lão bèn mở chiếc bao tải gai để ở góc nhà lấy ra một hộp đựng đầy sa nhân

đưa cho chúng tôi. Ông lão nói:

- Tiền bố thằng cháu nó bỏ tủ khóa mất rồi, các anh cầm tạm cái này thay tiền được không?

Tôi bỗng cảm thấy ngượng. Tiền của tôi làm sao lại có giá đến thế, mười đồng ăn một bữa no nê, lại còn được cả một hộp sa nhân, một vị thuốc mà ở cửa hiệu người ta bán đến trăm đồng nửa ký. Tôi sợ ông lão nhầm tờ mười đồng thành tờ một trăm bèn nói:

- Con đưa cho ông tờ mười đồng mà.

Ông lão có vẻ ngượng, cúi đầu nói nhỏ:

- Lão biết, lão biết mà. Lão tính các anh cũng chẳng thiệt bao nhiêu, chỉ một hai đồng. Vậy lão đánh xe lừa kéo đưa các anh đi một đoạn là được chứ gì?

Tôi cảm thấy có phần kinh ngạc, mở miệng định nói nhưng Binh đứng sau véo vào lưng tôi một cái. Thằng cha này, tôi muốn đập chết gã. Nhưng cũng có thể, chúng tôi đứng đang là một bên mua và một bên bán.

Ngồi xe lừa kéo, tôi với ông lão chuyện trò thật say sưa. Binh cũng đùa vui xả láng với đứa cháu ông già. Thấy ông lão một tay cứ thu vào trong ngực áo, đoán là ông lạnh, tôi bèn tháo chiếc bao tay đưa cho ông. Ông lão không nhận, rút bàn tay bỏ ra ngoài. Nhưng một lát sau lại luồn vào trong áo. Lần này khi rút ra, ông cũng rút luôn ra tờ mười đồng, rồi nhét vào túi tôi. Ông nói:

- Không lấy tiền đâu, đã thành bạn bè rồi sao lại lấy tiền.

Tôi không làm sao phán đoán theo cái lý thông thường được, vội cầm tiền nhét lại túi ông già như một phản xạ tự nhiên, nói:

- Ông ơi, không có biểu thêm ông, sao có thể nhận lại được. Ông cầm lấy đi.

Nhưng ông già nhanh nhẹn hẳn lên, cầm tờ giấy bạc nhét lại vào túi tôi:

- Không được, không được, sao lại lấy tiền của bạn bè?

Tôi lại nhét tiền vào túi ông lão, ông lại lôi ra nhét trở lại túi tôi, giằng co như thế cho đến khi tôi nhét được tiền vào túi ông và giữ chặt tay ông lại, ông mới thôi. Tuy nhiên miệng ông cứ lẩm bẩm mãi:

- Thật ngượng quá, ngượng quá. Đã là bạn bè còn lấy tiền của nhau...

Còn tôi, tôi chẳng biết nói thế nào nữa.

HÀ PHẠM PHÚ (dịch)



“Phố
điện
thoại di
động”
Trần
Phú.
Ảnh: LÊ
NGỌC

Phố nghề

□ THÁI BÌNH

Dành thời gian dạo quanh các cung đường trong lòng thành phố, chúng ta lại càng cảm nhận được nhiều hơn sự hiện hữu của hơi thở cuộc sống hiện đại khi ngày càng có thêm nhiều tuyến phố chuyên buôn bán, kinh doanh một (hoặc một vài) mặt hàng nhất định. Đường Nguyễn Du được phân đông cư dân Phố núi tìm đến trong mỗi sớm mai để thưởng thức những món ngon buổi sáng, đường Thống Nhất (đoạn gần Công viên Diên Hồng) ghi tên trong nỗi nhớ với phong phú quà vật ngon và rẻ của những buổi chiều bàng lãng khói sương... Đường Vũu được dân nghiền loại thức uống số một của cao nguyên nhắc đến với tên gọi “thiên đường cà phê” bởi sự góp mặt của dày

đặc các quán cà phê mà quán nào cũng đông khách, còn đường Nguyễn Thiện Thuật lại được các mẹ, các chị tìm đến nhiều hơn, để đem về nhà những trái cây căng mọng tươi ngon. Và, nếu đường Trần Phú là mái nhà chung của phong phú các thương hiệu điện thoại di động, đường Ngô Gia Tự với đa dạng các mặt hàng sắt, đường Thi Sách chuyên kinh doanh hàng may mặc thì các tuyến phố như Phan Đình Phùng, Hùng Vương lại nổi tiếng với một vài mặt hàng phục vụ nhu cầu thiết yếu của cuộc sống.

Trong khi đường Phan Đình Phùng là “thiên đường” mua sắm cho đủ đầy các lứa tuổi trong một mái nhà gồm quần áo, giày dép vô tình được “bó trí” xen kẽ hai bên phố thì đường Hùng Vương

lại “chuyên nghiệp” hơn trong việc ghi dấu ấn trong lòng các “Thượng đế”. Là con đường tiếp giáp với đường Lê Thánh Tôn (phía gần Đài Phát thanh-Truyền hình Gia Lai) chạy dài tới đầu đường Trường Chinh (đoạn bùng binh Phù Đồng), trục đường chính của thành phố này từ lâu đã là nơi bán buôn tấp nập với phong phú các mặt hàng. Tính từ cửa ngõ phía Đông đi vào thành phố, đoạn từ bùng binh Phù Đồng đến dốc Hội Phú là ken đặc các cửa hàng kinh doanh quần áo; từ dốc Hội Phú chạy dài đến ngã ba Diệp Kính lại là cảnh tấp nập bán mua xe máy và các cửa hàng thay thế, sửa chữa phụ tùng xe đi kèm; dần lên thêm vài bước chân đến ngã tư Hùng Vương-Trần Hưng Đạo là nơi kinh doanh đồ điện tử, điện

Yên bình, lắng sâu nhưng không kém phần trẻ trung, sôi động, ngày mỗi ngày qua đi, Phố núi Pleiku lại phần chấn vươn vai, khoác lên mình một dáng vẻ riêng và mới, tươi trẻ hơn, hiện đại hơn. Một trong những điều làm nên dáng vẻ ấy chính là việc các tuyến phố của đô thị trẻ Pleiku đã dần dần được người dân và du khách nhớ đến trong một niềm thương mến mới với sự hiện hữu của các phố nghề.



“Phố trái cây” Nguyễn Thiện Thuật.

Ảnh: T.B

lúc nhất lúc thưa, nhưng khách dừng xe trước quầy hàng của người nào thì là khách của người ấy, chưa khi nào có hiện tượng tranh giành bạn hàng của nhau. Với khách có nhu cầu sửa khóa tại nhà, chúng tôi đã có các số điện thoại ghi ngay trước quầy, khách tín nhiệm ai thì gọi người đó...”.

Trò chuyện cùng tôi về việc buôn bán của mình trên các tuyến đường “định danh nghề” này, đa phần các chủ cửa hàng, cửa hiệu đều bày tỏ sự vui vẻ, phấn khởi, đặc biệt là đều khẳng định việc “vẫn có khách, vẫn bán được hàng, vẫn sống được” dù cho ngày càng có thêm nhiều người kinh doanh mặt hàng như mình, lại ở trên cùng một con phố.

T.B

Giữa trưa nắng oi ả nhưng hai bên đường Vũu (gần chợ huyện Đak Đoa) dài chừng 1 cây số là hiện diện những lò rèn. Tôi dừng chân ở lò rèn Ngọc. Thấy tôi, mặc dù bề lò vẫn đỏ lửa nhưng chủ lò Lê Ngọc-chàng trai vừa tròn 30 tuổi ngừng tay, cười vui, cho biết: Học xong cấp II, ở nhà không có việc làm, tôi ngang qua lò rèn Hoàng (137 đường Vũu) thấy ông đang trần mình bên bể lò. Thấy vậy, tôi rất thích và xin ông cho học nghề. Ngày đó, nghề rèn chưa có mấy móc hiện đại như bây giờ, hàng ngày để tạo ra những nông cụ, từ cuốc, thuổng, xẻng, xà beng đến dao cạo mủ cao su... phải dùng những chiếc kim cộng lực để cắt sắt, rồi dùng búa để tán sắt.

Đường Vũu ngày nay đã tạo nên “thương hiệu” cho nghề rèn phố huyện Đak Đoa. Nơi đây đã trở thành địa chỉ quen thuộc của khách hàng từ các tỉnh miền Trung cho đến Tây Nguyên, nước Lào, Campuchia, mỗi khi bà con cần nông cụ sản xuất là tìm đến. Với gần 15 năm kinh nghiệm với nghề, anh Ngọc giờ đây cũng có được lượng khách hàng lớn tìm đến đặt hàng. Điều đặc biệt là giao dịch với khách hàng của anh chỉ cần qua điện thoại. Anh Ngọc cho biết: “Trừ chi phí, mỗi tháng cũng để ra được 20-25 triệu đồng từ nghề rèn. Tuy nhiên,

Lò rèn phố huyện

□ ĐINH YẾN

Đường Vũu (thị trấn Đak Đoa, huyện Đak Đoa) từ lâu đã được người dân trong tỉnh biết đến với tên gọi “phố lò rèn” khi nơi này quy tụ gần 20 lò rèn. Những người làm nghề này ở đây sống được và làm giàu từ nghề.

cũng tùy vào thời điểm thu nhập có khi cao, khi thấp, nhưng thu nhập đỉnh nhất trong năm là từ tháng 11 năm trước cho đến tháng 6 năm sau”.

Phát lên từ nghề rèn và trở thành “đại gia” nghề rèn “phố” huyện này được những thợ rèn chuyên nghiệp truyền tai nhau phải kể đến chủ cơ sở lò rèn Dũng. Cũng giống như anh Ngọc, anh Dũng được chủ cơ sở lò rèn Hoàng truyền nghề. “Có lẽ một phần là do năng khiếu, tôi đã sản xuất nông cụ nào là đạt chất lượng và dùng tốt, bền. Từ một thanh niên nghèo, sau 2 năm mở lò rèn riêng, tôi đã mua được

nhà, mua được 4,5 ha vườn. Còn sau gần 20 năm (từ năm 1997) trong nghề, tôi mua được 4 nhà mặt phố, cơ sở luôn có 8 thợ làm không hết việc”-anh Dũng tâm sự. Dẫn tôi đi thăm 12 bể rèn được anh cải tiến sao cho thuận tiện nhất, không cần dùng đến sức người nhiều nhất, đều do anh tự tìm tòi sáng tạo ra. Đơn cử như máy cắt sắt chỉ duy nhất lò rèn của anh có. “Vì trong quá trình làm, tôi đã nghiên cứu và sáng tạo ra máy cắt sắt này”-anh Dũng cho biết. Chính vì thế mà tất cả những đơn hàng lớn đều được khách hàng tìm đến cơ sở lò rèn của anh. Khi những nông cụ

được các doanh nghiệp Việt Nam đặt hàng, rồi xuất sang các nước Lào, Campuchia anh đều dán tem cơ sở lò rèn Dũng để không ai nhái sản phẩm của mình. Anh Dũng tính: “Mỗi năm trừ hết chi phí, tôi cũng để dành được gần nửa tỷ đồng”.

Hiện nay, nhiều địa phương trong cả nước, nghề rèn đang dần mai một nhưng với nghề rèn ở phố huyện Đak Đoa thì ngày càng có nhiều cơ sở mọc lên. Đó chính là lòng yêu nghề, là uy tín chất lượng sản phẩm để tạo niềm tin cho khách hàng và họ sống được với nghề.

Đ.Y



Ảnh: K.N.B

Là một trong những mặt hàng cần thiết với cuộc sống con người, thị trường quần áo ngày càng trở nên sôi động với lượng người bán và người mua tấp nập. Không chỉ vậy, chất lượng, mẫu mã phong phú, đa dạng, theo kịp xu hướng khiến thị trường này ngày càng thu hút đông đảo người tiêu dùng, đặc biệt là giới trẻ.

PHỐ SHOPPING

Khu vực trước Trung tâm Thương mại TP. Pleiku và con đường A1 vốn được coi là “phố shopping”. Mặc dù đường A1 bây giờ đã không còn là lựa chọn số 1 của những khách hàng nhiều tiền như trước kia, nhưng đây vẫn là “thiên đường mua sắm” đối với tầng lớp có thu nhập trung bình, đặc biệt là giới trẻ. Thậm chí, không cần có một không gian quá rộng và vững chãi, nhiều tiểu thương chỉ cần sắm cho mình 2-3 cây treo đồ, chọn một vị trí “đẹp” là đã có thể bày bán quần áo. Cách bán này mặc dù không có chỗ thử đồ cho khách, nhưng lại khiến người mua cảm thấy thoải mái vì đi ngang qua thấy thích thì vào lựa, hoặc đi luôn mà không sợ bị chủ nhân nhỏ, khó chịu nếu lỡ không mua.

“Cũ người mới ta” luôn là câu châm ngôn của những tín đồ hàng xố. Việc canh giờ xả hàng tại các điểm đồ xố luôn là một niềm hứng thú khó tả đối với không chỉ người thu nhập thấp mà cả dân công sở, người có thu nhập cao. Đồ xố cũng có nhiều loại, lựa hàng xố nước đầu giúp khách chọn được những món đồ gần như mới, đẹp và rẻ hơn so với giá gốc rất nhiều. Vì thế mà những con đường đồ



Một đoạn “Phố shopping” đường A1.

Ảnh: P.L

xố như Hai Bà Trưng, Cù Chính Lan, Hùng Vương lúc nào cũng thu hút lượng khách hàng lớn.

HÀNG HIỆU DẪN CÓ CHỖ ĐỨNG

Tại Pleiku, các shop quần áo mọc lên như nấm rải dọc theo các tuyến đường chính như Hùng Vương, Phan Đình Phùng, Lê Lợi,... Chỉ tính riêng trên đường Hùng Vương (đoạn từ Khách sạn Hoàng Anh Gia Lai đến ngã ba Diệp Kính) đã có hơn 50 shop chuyên bán quần áo may sẵn, đáp ứng nhu cầu với mọi lứa tuổi từ trẻ em, giới trẻ, bà bầu đến trung niên. Theo ghi nhận của phóng viên, giá cả mặt hàng quần áo tại

nhiều shop khá phù hợp với những người có thu nhập trung bình. Chỉ 100.000 đồng-500.000 đồng, khách hàng đã có thể lựa chọn cho mình 1-2 món đồ ưng ý. Các chủ shop cũng cho biết nguồn hàng chủ yếu được nhập trực tiếp từ nguồn cung cấp riêng của các chợ tại TP. Hồ Chí Minh như An Đông, Hạnh Thông Tây,... nên sau khi được bày bán có giá cả cũng khá phải chăng. Một số khác lấy hàng tại một số điểm bỏ sỉ quần áo trên địa bàn TP. Pleiku.

Tầng 2 của Siêu thị Co.op Mark hay Vinatex cũng là một điểm lựa chọn mua sắm quần áo thu hút đông đảo người tiêu dùng.

Với chất lượng hàng đảm bảo, được nhập trực tiếp từ các công ty may mặc trên toàn quốc có giá cả khá ổn, cùng với nhiều chương trình khuyến mãi hấp dẫn thường xuyên từ 30% đến 50%, nhiều khách hàng đã ưu tiên đến đây để chọn lựa những món đồ thích hợp và vừa với túi tiền của mình.

Bên cạnh các shop quần áo bình dân thì những thương hiệu thời trang nổi tiếng cũng đã bắt đầu xuất hiện trên thị trường may mặc tại Phố núi, đáp ứng nhu cầu sử dụng cho một bộ phận dân công sở, người sành điệu, giới thu nhập cao. Có thể kể đến các thương hiệu như: Blue Exchange (ngã ba Diệp Kính), Elise (Cách Mạng Tháng Tám), Lukas (Lê Lợi), Play Boy (Lý Tự Trọng), Con-

verse, Liberty (Hùng Vương), John Henry (Siêu thị Co.op Mark),... Trong các thương hiệu nói trên thì Blue Exchange có giá cả dễ chịu nhất, từ 200.000 đồng đến 700.000 đồng. Các thương hiệu còn lại thường có giá từ 500.000 đồng đến 2 triệu đồng đối với một món quần, áo. Mặc dù vậy, chị Liễu-dại diện cửa hàng John Hery (Siêu thị Co.op Mark) cho biết: “Số lượng bán hàng của nhãn hiệu chúng tôi khá ổn định, khách hàng chủ yếu là dân công sở vì mẫu mã cũng khá phù hợp với tiêu chí lịch sự, thanh lịch. Các sản phẩm của chúng tôi có giá từ 350.000 đồng đến 1 triệu đồng, cũng tương đối phù hợp với khách có thu nhập trên trung bình một chút”.

P.L

Giá cả thị trường

Giá áo khoác Thu Đông của nữ (giá tham khảo tại TP. Pleiku):

- Áo khoác kaki các loại: 300.000 đồng/cái đến 1.200.000 đồng/cái.
- Áo khoác măng tô dạ các loại: 600.000 đồng/cái đến 3.000.000 đồng/cái.
- Áo khoác nhẹ, vest: 150.000 đồng/cái đến 600.000 đồng/cái.
- Áo khoác len: 150.000 đồng/cái đến 800.000 đồng/cái.
- Áo khoác phao nữ: 300.000 đồng/cái đến 2.500.000 đồng/cái.

NHƯ Ý

Thời trang Việt Nam

Trong những năm gần đây, nhờ mẫu mã đa dạng, chất lượng tốt, hàng may mặc của Việt Nam ngày càng chiếm tỷ lệ lớn trên thị trường, không chỉ ở dòng sản phẩm phổ thông mà cả những sản phẩm cao cấp.

Trước đây, nhiều người tiêu dùng (NTD) Việt Nam khi mua những trang phục cắt may sẵn thường có xu hướng chọn những sản phẩm nhập khẩu, đặc biệt là hàng Trung Quốc, bởi mẫu mã đa dạng, hợp thời trang, giá rẻ... Tuy nhiên, ở nguồn hàng nhập khẩu này thường xảy ra các sự cố như hàng nhái, hàng kém chất lượng... Đây cũng chính là cơ hội để các thương hiệu thời trang may mặc của các công ty lớn trong nước đã có những chiến lược kinh doanh. Bằng chất lượng, hàng may mặc Việt Nam ngày càng thu hút được sự quan tâm của nhiều đối tượng NTD.

Hàng may mặc Việt Nam không chỉ tập trung ở hệ thống siêu thị, mà ngày càng xuất hiện nhiều cửa hàng chuyên bán các sản phẩm may mặc Việt Nam. Theo nhận định của giới kinh doanh, hệ thống các cửa hàng này đã “đủ sức” cung ứng ra thị trường nhiều mẫu mã quần áo hợp thời trang, phù hợp cho mọi đối tượng và thị hiếu NTD. Đặc biệt, NTD trong nước có thể chấp nhận giá bán khá hợp lý (từ vài chục ngàn đồng đến vài triệu đồng/sản phẩm), hàng thời trang Việt đang dần chiếm lĩnh thị trường, nhất là phân khúc thị trường cao cấp-trước đây chủ yếu thuộc về các hàng nhập khẩu. Theo thống kê từ các siêu thị, hàng may mặc Việt Nam chiếm khoảng 90% tổng lượng hàng đang kinh doanh. Trên thị trường hiện nay, các thương hiệu như: Việt Tiến, Việt Thắng, Mattana, An Phước, Việt Thy, Ninomaxx, M&N, Sifa, Foci, Blue Exchange... ngày càng được khách hàng tin dùng.

TUY PHƯỚC (tổng hợp)

Cửa hàng may đo hút khách

PHAN LÀI

Hiện nay, quần áo may sẵn đang chiếm ưu thế trên thị trường do kiểu dáng khá đa dạng mà giá cả lại rất phù hợp. Tuy nhiên, vẫn còn khá nhiều người tiêu dùng vẫn giữ thói quen đi chọn vải, đến tiệm may theo ý thích và phù hợp số đo của mình để có những bộ đồ ưng ý...

Ở TP. Pleiku, nhiều người biết đến các tiệm may Linh (đường Hùng Vương), Việt Tiến (đường Hoàng Văn Thụ), Mừng (đường Hùng Vương)... bởi những chủ tiệm này có tay nghề khá cao, kỹ thuật cắt may khéo léo. Phần lớn các khách hàng đến tiệm phải chấp nhận đợi từ 2 đến 3 tuần để có được sản phẩm theo yêu cầu. Chị Nguyễn Hải Yến (phường Hoa Lư) chia sẻ: “Người tôi khá mập nên rất khó lựa chọn được trang phục thích hợp ở các cửa hàng bán đồ may sẵn. Tôi thường chọn đồ may đo thủ công bởi thợ may sẽ biết được những ưu-khuyết điểm trên cơ thể để may sao cho phù hợp. Nếu chịu khó tìm kiếm các mẫu đồ trên mạng thì sẽ có một bộ đồ vừa đẹp, giá rẻ hơn so với mua”.



Cập nhật các mẫu thiết kế mới nhất để tư vấn cho khách hàng. Ảnh: P.L

Khách chuộng đồ may đo thì tất nhiên các cửa hàng vải cũng vì thế mà trở nên nhộn nhịp hơn. Thị trường vải hiện cũng khá đa dạng với đủ các chất liệu, hoa văn, màu sắc và giá cả rất dễ chịu. Với giá vải từ 30.000 đồng đến 200.000 đồng/mét tùy loại, khách có thể thỏa sức lựa chọn cho mình những mẫu mã vừa ý. Một sản phẩm khi hoàn thành sẽ được định giá theo từng mức khác nhau, tùy vào tên tuổi cửa tiệm nhưng nhìn chung đồ đặt may thường không rẻ hơn sản phẩm may sẵn, đặc biệt là đồ vest. Ví dụ như một bộ vest nam bán ngoài cửa hàng có giá 300.000-400.000 đồng/bộ thì tại tiệm may đắt hơn 3 lần. Tuy nhiên, chính những sản phẩm với đường cắt may tinh tế, không “dụng” hàng, và thoải mái khi sử dụng là lý do giúp các tiệm may đo vẫn tồn tại, thu hút và giữ chân khách hàng trong bối cảnh hàng may sẵn đang chiếm ưu thế.

P.L

Đòi nợ hay cưỡng đoạt tài sản?

□ NHƯ Ý-NGỌC LINH

Bị một nhóm người xông vào nhà đánh, ném đá làm hư hỏng nhà cửa và hốt đi khoảng 5 tấn cà phê vào tháng 11-2012, bà Nguyễn Thị Thanh (trú thôn Hợp Nhất, xã Ia Bă, huyện Ia Grai) đã làm đơn kêu cứu gửi chính quyền các cấp nhưng đến nay vẫn chưa có hồi âm...

Tiếp chúng tôi trong căn nhà ngói lụp xụp tại thôn Hợp Nhất, xã Ia Bă, mái nhà có đôi chỗ bị vỡ ngói nhưng theo bà Thanh và chồng là ông Phan Văn Phong thì do không có tiền sửa chữa nên để vậy, hơn nữa đây cũng là một trong những bằng chứng của việc bà bị đánh, phá nhà và bị cưỡng đoạt tài sản.

Sự việc xảy ra đã gần 2 năm nhưng bà Thanh vẫn nhớ rành rọt. Bà kể: Ngày 12-11-2012, trong lúc chồng tôi đi làm thuê chỉ còn một mình ở nhà trông coi và phơi cà phê thì ông Vũ Văn Chuyên trú cùng xã và 8 người khác kéo đến nhà. Bà Xuyên (vợ ông Chuyên) lao vào nắm tóc và đánh tôi đến ngất xỉu. Sau đó họ ném đá vào nhà tôi làm vỡ mái ngói rồi tổ chức hốt khoảng 5 tấn cà phê tươi tôi phơi ngoài sân cho lên xe chở đi. Việc này có nhiều người dân trong thôn chứng kiến. Sau khi sự việc xảy ra, tôi đã trình báo lên xã và huyện nhưng đến nay vẫn chưa được giải quyết.

Là hàng xóm đồng thời là người chứng kiến việc xảy ra, bà Hoàng Thị Nhơ (thôn Hợp Nhất, xã Ia Bă) khẳng định: Tôi thấy bà Xuyên vợ ông Chuyên đánh bà Thanh, 2 cô con dâu cùng với hai người khác thì hốt cà. Sau khi bà Thanh ngất xỉu thì bà Xuyên còn ném đá vào nhà. Ông Phong chồng bà Thanh hôm ấy đi làm không có nhà. Không chỉ bà Nhơ, bà Lê Thị Liên (nhà đối diện với nhà bà Thanh) cũng chứng kiến sự việc trên, kể: Hai bên có nói qua nói lại, rồi bà Thanh bị đánh, nhóm người trên tổ chức xúc cà phê và ném đá vào nhà bà Thanh làm bể ngói...

Theo bà Thanh, việc ông



Số cà phê hiện đang để tại kho UBND xã Ia Bă. Ảnh: N.Y

Chuyên và vợ kéo đến phá nhà, đánh người và “cướp” cà phê của gia đình bà có lẽ xuất phát từ chuyện bà và chồng có vay của ông Chuyên 20 triệu đồng, lãi suất 3%/tháng. Giấy nợ này có cả chữ ký của cả hai vợ chồng. Tuy nhiên, thời điểm ngày 12-11-2012, vợ chồng ông Chuyên kéo đến nhà thì vẫn chưa đến hạn cuối của việc hẹn trả nợ. Hơn nữa số cà phê tươi (khoảng 5 tấn) thời giá lúc đó 9.000 đồng/kg, tổng cộng 45 triệu đồng lớn hơn số tiền mà gia đình tôi nợ ông Chuyên. Sự việc xảy ra đã gần 2 năm nhưng không hiểu sao vẫn không thấy giải quyết.

Nhằm làm sáng tỏ vấn đề, sáng 7-10-2014, chúng tôi đã có buổi làm việc với ông Nguyễn Tiến Nghiêm-Phó Trưởng Công an xã Ia Bă. Ông Nghiêm cho biết: Sự việc xảy ra ngày 12-11-2012, nhà bà Thanh phơi cà phê ở sân thì gia đình ông bà Chuyên-Xuyên cho con và dâu đến hốt cà phê của gia đình bà Thanh. Sau khi nhận tin báo Công an xã Ia Bă đã có mặt tại hiện trường. Lúc này số cà phê đã chuyển đến nhà ông Chuyên. Chúng tôi tiếp tục đến nhà ông Chuyên yêu cầu ông này chở số cà phê trên (vẫn đang còn ở trên xe chưa đổ xuống) về trụ sở UBND xã. Ông Chuyên chấp hành. Sau đó do cà phê còn héo nên chúng tôi yêu cầu ông

Chuyên phơi cà phê cho khô và phơi ngay tại sân của UBND xã. Số cà phê sau khi phơi khô hiện đang niêm phong và để trong kho UBND xã.

Ngày 29-11-2012, Công an xã triệu tập các bên liên quan để giải quyết việc này thì vợ chồng Chuyên-Xuyên có đưa ra giấy vay nợ 20 triệu đồng nhưng bà Thanh không thống nhất về số nợ này. Ông bà Chuyên-Xuyên kiến nghị số nợ này lâu quá và đòi nhiều lần nhưng bà Thanh không trả nên bức xúc dẫn đến hành vi lấy cà phê trừ nợ trên.

Ông Nghiêm cho biết thêm: Xã chủ trương hòa giải nếu hòa giải không thành thì chuyển hồ sơ lên huyện. Ghi nhận tại hiện trường hôm đó, nhà ông bà Phong-Thanh bị vỡ 4 viên ngói trên mái, trong nhà có mấy viên gạch còn việc bà Thanh có bị đánh hay không thì Công an xã không xác định được. Về số cà phê, hiện đang được bảo quản trong kho của UBND xã nhưng số lượng thì không đến 5 tấn như bà Thanh khẳng định...

“Đã gần 2 năm trôi qua, không hiểu vướng mắc gì mà vụ việc trên vẫn chưa được giải quyết. Chính vì vậy, gia đình tôi đã gửi đơn kêu cứu khắp nơi mong được giải quyết công tâm”-bà Thanh bức xúc cho biết.

N.Y-N.L

► Sức khỏe-Đời sống



Xử trí khi bị ngộ độc thực phẩm

Người bị ngộ độc thường có các biểu hiện nôn mửa, tiêu chảy, chóng mặt, sốt, đau bụng... gây hại tới sức khỏe, khiến cơ thể mệt mỏi, nếu không có biện pháp xử lý kịp thời có thể dẫn tới tử vong. Do đó, khi nhận thấy những biểu hiện ngộ độc như trên cần biết cách xử trí kịp thời.

Khi xảy ra các dấu hiệu ngộ độc sau khi ăn thức ăn gây ngộ độc trước 6 giờ thì cần làm cho người bị ngộ độc nôn ra hết thức ăn đã ăn vào, bằng cách: Dùng lòng gà ngoáy họng, uống nước mùn thớt, uống nước muối (2 thìa canh muối pha với 1 cốc nước ấm) hoặc uống đầy nước rồi móc họng để kích thích gây nôn.

Tuy nhiên, khi sơ cứu bằng cách gây nôn cho trẻ, cần phải lưu ý móc họng trẻ cho khéo, tránh làm xây sát họng trẻ. Phải để trẻ nằm đầu thấp, nghiêng đầu sang một bên rồi móc họng để trẻ nôn thức ăn ra. Không để trẻ nằm ngửa và nôn vì như vậy có thể gây sặc lên mũi, xuống phổi và rất dễ dẫn đến tử vong. Trong quá trình gây nôn, phải luôn dùng khăn để lau chùi. Móc sạch thức ăn trẻ nôn ra rồi dùng khăn mềm lau sạch miệng trẻ.

Với trường hợp ngộ độc xảy ra sau khi ăn phải thức ăn gây độc sau 6 giờ, lúc này chất độc đã bị hấp thu một phần vào cơ thể, thì cần xử trí bằng cách dùng chất trung hòa: Nếu người bị ngộ độc do những chất axit có thể dùng những chất kiềm chủ yếu như: Nước xà phòng 1%, nước magiê ôxít 4%, cứ cách 5 phút cho người bệnh uống 15 ml. Tuy nhiên, tuyệt đối không được dùng thuốc muối để tránh hình thành CO₂ làm thủng dạ dày cho bệnh nhân có tiền sử loét dạ dày. Nếu người bị ngộ độc do chất kiềm thì cho uống dung dịch axit nhẹ như: dấm, nước quả chua...

Dùng chất bảo vệ niêm mạc dạ dày như: dùng bột mì, bột gạo, sữa, lòng trắng trứng gà, nước cháo... để ngăn cản sự hấp thu của dạ dày, ruột đối với chất độc. Dùng chất kết tủa: Nếu bị ngộ độc kim loại (chì, thủy ngân...) có thể dùng lòng trắng trứng, sữa hoặc 4-10g natri sunfat. Dùng chất giải độc: Với người bị ngộ độc kim loại nặng, axit... có thể uống kết hợp với chất độc thành chất không độc như: Uống hỗn hợp than bột, magiê ôxít.

Lưu ý sau khi xử trí đúng cách tại nhà, nơi làm việc cần nhanh chóng chuyển nạn nhân tới cơ sở y tế để được bác sĩ đưa ra phác đồ cấp cứu điều trị, phù hợp, kịp thời.

LINH ĐAN (theo Cục An toàn Thực phẩm)

NHỊP CẦU BẠN ĐỌC

Bạn Kpă Thìn hỏi: *Cháu đang học tại Trường Đại học Tây Nguyên (ngành Y) theo chế độ cử tuyển của tỉnh, sang năm cháu ra trường. Vậy khi ra trường cháu có được tỉnh phân công công tác hay không, nếu không thì cháu có quyền gì?*

Chúng tôi trả lời như sau: Tại Điều 11 Nghị định 134/2006/NĐ-CP quy định việc tiếp nhận, phân công công tác cho người được cử đi học theo chế độ cử tuyển sau khi tốt nghiệp như sau:

- Hàng năm, các cơ sở giáo dục gửi danh sách, bản giao hồ sơ và bằng tốt nghiệp của người học theo chế độ cử tuyển tốt nghiệp cho Ủy ban Nhân dân cấp tỉnh.
- Ủy ban Nhân dân cấp tỉnh tổ chức tiếp nhận và phân công công tác cho người được cử đi học theo chế độ cử tuyển sau khi tốt nghiệp.
- Thời gian người học theo chế độ cử tuyển chờ phân công công tác theo quy định tại khoản 2 Điều này tối đa là 6 tháng, kể từ ngày được công nhận tốt nghiệp. Quá thời hạn 6 tháng không nhận được sự phân công theo quy định của Nghị định này thì người học theo chế độ cử tuyển có quyền tự đi tìm việc làm và không phải bồi hoàn học bổng, chi phí đào tạo.

PHÒNG BẠN ĐỌC

THÔNG TIN TÒA SOẠN

● Báo Gia Lai vừa nhận đơn tố cáo của ông Trần Văn Giáo, trú tại số 46 đường Lê Hồng Phong, phường Đoàn Kết, thị xã Ayun Pa, Giám đốc Công ty Hoàng Quốc Việt về việc: Hội đồng xét thầu Trung tâm Bồi dưỡng Chính trị thị xã Ayun Pa cố tình làm sai lệch hồ sơ, sửa chữa và điều chỉnh hạ giá cho một công ty khác trúng thầu công trình Trung tâm Bồi dưỡng Chính trị thị xã Ayun Pa. Thông báo mời thầu đề ngày 14-7-2014 nhưng đến ngày 22-7-2014 mới gọi cho các nhà thầu là sai với Luật Đấu thầu... Chúng tôi đã chuyển đơn của ông đến UBND thị xã Ayun Pa giải quyết và trả lời.

● Báo Gia Lai cũng vừa nhận đơn khiếu nại và phản hồi của Công ty TNHH Thương mại-Chế biến Nông sản Đường Vạn Phát về việc Báo Gia Lai phát hành ngày 5-9-2014 đã đăng thông tin không đúng về Công ty qua bài viết “Mía đắng Krông Pa”. Công ty cũng đề nghị Báo Gia Lai phải có bài viết đúng với thực tế, cải chính đúng theo Luật Báo chí và xử lý nghiêm tác giả. Công ty sẽ kiện ra Tòa hoặc nhờ Cơ quan Điều tra khi công bằng không được giải quyết... Báo Gia Lai sẽ xem xét và giải quyết đúng luật định.

PHÒNG BẠN ĐỌC

Bệnh nhân đầu tiên bị phát hiện nhiễm Ebola ở Mỹ đã tử vong

Người phát ngôn Bệnh viện Dallas ở bang Texas, Mỹ ngày 8-10 cho biết bệnh nhân đầu tiên bị phát hiện nhiễm virút Ebola ở Mỹ, Thomas Eric Duncan đã tử vong sáng cùng ngày.

Bệnh nhân này là một người Liberia tới bang Texas ngày 20-9 để thăm thân, đã nhập viện hôm 28-9 sau khi xuất hiện các triệu chứng mắc Ebola. Tình trạng của bệnh nhân đã xấu đi từ ngày 5-10. Trước khi nhập viện, bệnh nhân này đã tiếp xúc trực tiếp với khoảng 12-18 người. Sau đó, những người này lại tiếp xúc với rất nhiều người khác.

(theo TTXVN)

Lại phát hiện thêm một vụ dầu bẩn ở Đài Loan

Có ít nhất 3 loại dầu ăn vừa được giới chức trách Đài Loan ra lệnh thu hồi vì được sản xuất từ loại nguyên liệu dành cho động vật. Đây là vụ vi phạm an toàn thực phẩm báo động thứ 2 trong vòng hơn 1 tháng qua tại Đài Loan.

Ngày 8-10, nhà chức trách Đài Loan đã yêu cầu thu hồi hàng loạt các sản phẩm có liên quan tới loại dầu ăn được làm từ nguyên liệu cho động vật mới bị phát hiện. Tuần trước, cơ quan hữu trách đã chính thức buộc tội Yeh Wen-hsiang-Giám đốc một công ty chịu trách nhiệm chính trong xi-căng-dan dầu ăn làm từ nguồn nguyên liệu cho động vật. Theo đó, Yeh Wen-hsiang bị kết tội vi phạm luật an toàn thực phẩm và lừa đảo khi bán hàng trăm tấn dầu bẩn cho các công ty thực phẩm, các tiệm bánh và nhà hàng.

(theo Tuoitre)



Nhật-Mỹ tăng cường hợp tác quốc phòng, Trung Quốc theo dõi sát

Ngày 8-10, Nhật và Mỹ đã soạn báo cáo tạm thời về việc sửa đổi các nguyên tắc hướng dẫn hợp tác quốc phòng lần đầu tiên trong 17 năm qua. Hoạt động này nhằm mở rộng phạm vi hợp tác quân sự song phương.

Các báo cáo, hoàn tất tại cuộc họp ở Tokyo của quan chức chính phủ cấp cao hai nước, không đi vào chi tiết, nhưng nói rằng việc sửa đổi sẽ phản ánh việc Nhật Bản mới đây diễn giải lại Hiến pháp về quyền phòng vệ chung.

Việc sửa đổi các hướng dẫn đưa ra giữa lúc các mối lo ngại ngày một tăng về các hoạt động của Trung Quốc trên các vùng biển và không phận xung quanh Nhật Bản và các chương trình tên lửa và phát triển hạt nhân của Bắc Triều Tiên. Tokyo và Washington cũng hy vọng sẽ tăng cường hợp tác trong việc giải quyết các mối đe dọa an ninh mới trong không gian và không gian mạng. Tokyo và Washington sẽ tăng cường khả năng tương tác của các lực lượng để “đảm bảo hòa bình và an ninh của Nhật Bản trong bất kỳ hoàn cảnh nào, trong thời bình lẫn khi xảy ra các tình huống bất ngờ”-theo báo cáo tạm thời. Hai nước dự kiến sẽ đẩy mạnh việc sửa đổi để kịp hạn chót vào cuối năm nay và vạch chi tiết về vai trò và nhiệm



Các lãnh đạo Mỹ-Nhật đang nỗ lực siết chặt quan hệ quốc phòng.

vụ của lực lượng tự vệ (SDF) Nhật Bản và quân đội Mỹ.

Bộ trưởng Quốc phòng Akinori Eto cho biết: Nhật Bản cũng sẽ chuẩn bị luật an ninh cần thiết cho việc thực hiện tự vệ chung. “Trước hết, chúng ta phải có một khuôn khổ pháp lý trong nước để chúng ta có thể quyết định có nên gửi quân SDF hoặc thực hiện các bước khác hay không”-ông Eto cho biết. Các nguyên tắc chỉ đạo mới sẽ bao trùm các vấn đề về phòng thủ bằng tên lửa, thiết bị quân sự và an ninh hàng hải. Báo cáo cũng chỉ ra các lĩnh vực hợp tác quốc phòng

trong tương lai bao gồm do thám và trinh sát, hỗ trợ hậu cần và bảo vệ tài sản. Điều này có nghĩa Nhật Bản có thể tham gia bảo vệ các tài sản của quân đội Mỹ, như tàu quân sự.

Người phát ngôn Bộ Ngoại giao Trung Quốc Hồng Lỗi cho biết Bắc Kinh sẽ theo dõi sát việc sửa đổi này. “Quan hệ đồng minh Nhật-Mỹ... không nên vượt quá phạm vi hợp tác song phương và không tổn hại đến lợi ích của các bên thứ ba, bao gồm Trung Quốc”-người phát ngôn Hồng Lỗi nói.

PHẠM NGỌC (tổng hợp)

CHI NHÁNH TỔNG CÔNG TY LÂM NGHIỆP VIỆT NAM CÔNG TY MDF VINAFOR GIA LAI

Địa chỉ: Thị xã An Khê-tỉnh Gia Lai

ĐT: (059) 3537069 - 3537106; Fax: (059) 3537068

Website: www.mdfgialai.com; Email: mdfvn@dng.vnn.vn

Chúc mừng

**NGÀY DOANH NHÂN
VIỆT NAM (13-10)**

