



Bóng đá Bình Định đã có một mùa giải thành công, trở lại đấu trường cao nhất của bóng đá Việt Nam.
- Trong ảnh: Đội Bình Định nhận cúp vô địch Giải bóng đá hạng nhất quốc gia 2020.

Bóng đá Bình Định Xây dựng phong cách mới

◆ Bài, ảnh: LÊ NA

Trở lại V-League sau 12 năm xa cách, đội bóng Bình Định đang làm nóng lại bầu không khí bóng đá đất Võ. Được lên chơi ở giải đấu cao nhất Việt Nam là kết quả đáng tự hào, cũng là khởi đầu cho hành trình tìm bản sắc của “ngựa ô”.

NHỮNG THƯƠNG VỤ GIÁ TRỊ

Sau khi đưa CLB Bình Định giành ngôi vô địch Giải bóng đá hạng nhất quốc gia 2020 một cách ngoạn mục, HLV Nguyễn Đức Thắng bắt tay ngay vào việc chuẩn bị lực lượng cho mùa giải V-League 2021. Ở một sân chơi có trình độ cao hơn hẳn, hơn nữa đội hình cũ đã phải tìm bến đỗ mới. Cùng với đó nhiều cái tên được chăm để đưa về sân Quy Nhơn, và các cầu thủ quê Bình Định được “ưu tiên đặc biệt”. Nhưng tất nhiên, với những nhân tố đang là trụ cột ở các đội bóng khác, không dễ để thuyết phục các CLB nhà quân trong thời điểm khó khăn như hiện nay.

Đơn cử như việc Sở VH&TT đề nghị CLB Becamex Bình Dương trả lại Hồ Tấn Tài, đang là một trong những hậu vệ phải hay nhất Việt Nam, là ví dụ. Vụ việc tương chừng có những diễn biến căng thẳng, rất dễ dẫn đến một cuộc tranh chấp pháp lý. Tuy nhiên, mọi việc được kết thúc một cách êm đẹp. Hồ hồi với “thành quả bước đầu”, Giám đốc Sở VH&TT Tạ Xuân Chánh chia sẻ: “Từ đầu, chúng tôi đã xác định quyết tâm đưa Hồ Tấn Tài về khoác áo đội bóng quê hương, nhưng vẫn giữ được tinh thần hợp tác, hữu nghị mà hai tỉnh đã vun đắp nhiều năm qua. Sự kiên trì, tôn trọng và thấu hiểu đã đạt được kết quả tốt đẹp, cầu thủ quê Hoài Ân về lại đội bóng cũ mà không phải lán tăn bất cứ điều gì. Lãnh đạo hai địa phương và hai đội bóng đều rất hài lòng”.

Nói thì đơn giản, nhưng có theo sát ông Năm Chánh (cách gọi thân mật Giám đốc Sở VH&TT) trong

những ngày đó mới thấy được quyết tâm của ông. Bất kể ngày nghỉ hay khi công việc bận bịu, ông đều cố gắng giải quyết tất cả những vấn đề phát sinh liên quan đến vụ kéo cầu thủ về nhiều ý nghĩa này. Không lâu sau, đội bóng đất Võ tiếp tục đưa về sân Quy Nhơn một tuyển thủ quốc gia khác là Dương Thanh Hào (từ CLB Than Quảng Ninh). Thêm một người con Bình Định về khoác áo đội bóng quê hương, khán giả càng thêm hào hứng khi đến sân thường thức các trận cầu hấp dẫn ở V-League, càng tự hào khi chứng kiến sự trưởng thành của những cầu thủ xứ Nẫu.

XÂY DỰNG NỀN MÓNG VỮNG CHẮC

Bóng đá Bình Định đã trải qua nhiều thăng trầm. Nhiều DN đến rồi đi trong lạng lẽ, đem theo bao

nỗi thất vọng của người hâm mộ khi chưa kịp hưởng trọn niềm vui. Vì lẽ đó, tâm lý nghi ngờ vẫn xuất hiện khi Tập đoàn Hưng Thịnh đặt vấn đề nhận chuyển giao đội bóng. Với phương châm “nói ít làm nhiều”, tập đoàn kinh doanh bất động sản hàng đầu Việt Nam này từng bước xây dựng bóng đá Bình Định theo lộ trình và chiến lược dài hơi, bài bản.

Tại lễ công bố nhà tài trợ cho đội bóng đá Bình Định trong 3 mùa giải (từ năm 2021 - 2023), ông Nguyễn Đình Trung, Chủ tịch Tập đoàn Hưng Thịnh, chia sẻ: “Chúng tôi mong muốn được đóng góp vào sự phát triển bóng đá Bình Định nói riêng cũng như Việt Nam nói chung. Vì vậy, với vai trò là những nhà tài trợ chính, chúng tôi sẽ đồng hành cùng đội bóng, góp phần xây dựng và đào tạo các thế hệ cầu thủ trẻ cho bóng đá Bình Định, để có thể gạt hái thành công tại sân chơi V-League. Đây là một giải đấu chuyên nghiệp và là nơi rèn luyện, đào tạo nên những cầu thủ ưu tú, góp sức vào Đội tuyển Quốc gia. Chúng tôi đặt kỳ vọng lớn vào nền bóng đá tỉnh Bình Định cũng

như triển vọng vượt trội của bóng đá Việt Nam trong tương lai”. Ông Nguyễn Đình Trung cũng đề nghị hãy gọi CLB Topenland Bình Định là “đội bóng đất Võ”, để thấy được sự mạnh mẽ, thay vì “ngựa ô” - thường ám chỉ yếu tố bất ngờ.

HLV - chuyên gia bóng đá Đoàn Minh Xương, giảng viên Trường ĐH Sư phạm TDTT Trung ương 2, được Công ty CP Bình Định Sport (tên gọi mới của Công ty CP Thể thao Hưng Thịnh Bình Định) mời về làm kiến trúc sư cho công tác đào tạo tuyển trẻ. Trực tiếp khảo sát cơ sở vật chất, nắm bắt nguồn nhân lực hiện có, chiến lược gia từng nhiều năm gắn bó với bóng đá Đồng Tháp chia sẻ: “Bình Định có lợi thế là người dân cuồng nhiệt bóng đá, có truyền thống bóng đá lâu đời. Nhưng về cơ sở vật chất cần phải đầu tư, nâng cấp nhiều. Đây là yếu tố then chốt để đào tạo nên những lứa cầu thủ tài năng trong tương lai. Cùng với đó, hệ thống bóng đá học đường, bóng đá cộng đồng cần được thúc đẩy để phát triển mạnh mẽ hơn nữa. Các cầu thủ ngôi sao cần tham gia tích cực vào việc quảng bá hình ảnh CLB và tạo cảm hứng, động lực cho cầu thủ trẻ”.

Sẽ còn rất nhiều việc phải làm để công tác đào tạo trẻ ở Bình Định đi vào ổn định và bài bản, nhưng với những nguồn lực hiện có, cùng chất xúc tác mạnh mẽ là sự đầu tư của một DN do người Bình Định thành lập và điều hành, người hâm mộ đất Võ hoàn toàn có thể tin vào một tương lai tốt đẹp cho bóng đá tỉnh nhà. **L.N**

Công tác tuyển chọn, đào tạo bóng đá trẻ sẽ được quan tâm nhiều hơn trong thời gian tới.

- Trong ảnh: Các cầu thủ trẻ tham dự đợt tuyển chọn vào lớp năng khiếu của Trung tâm Huấn luyện và Thi đấu thể thao tỉnh.





Võ cổ truyền Bình Định lên "xi nê"

◆ LÊ NA - HOÀI THU

Từ nhiều năm qua, võ cổ truyền Bình Định là đề tài hấp dẫn với nhiều kịch tác gia, đạo diễn phim truyện. Đầu năm 2021, có thêm hai bộ phim đậm chất võ cổ truyền Bình Định ra mắt, đem đến sự hào hứng cho khán giả.

TRẺ TRUNG VỚI "VÕ SINH ĐẠI CHIẾN"

Chính thức ra rạp trong ngày đầu năm mới 2021, phim *Võ sinh đại chiến* truyền đạt những thông điệp nhẹ nhàng đến giới trẻ về võ thuật. Đạo diễn kiêm giám đốc sản xuất Nguyễn Bá Cường thừa nhận, làm phim võ thuật không hề đơn giản, bởi nếu không khéo sẽ lại theo lối mòn, tình tiết cũ kỹ, khó thu hút công chúng. Cũng vì điều này mà vị đạo diễn trẻ rất trăn trở, thay đổi gần như toàn bộ kịch bản cũ để cho ra đời một *Võ sinh đại chiến* gần gũi, sinh động và không... nhuộm màu bạo lực.

Đại võ sư Bùi Trung Hiếu, Giám đốc Trung tâm Võ thuật cổ truyền Bình Định, chia sẻ: "Tôi được Bá Cường mời tham gia dự án này với vai trò cố vấn võ thuật, nhưng lại tâm đắc nhất khi thuyết phục cậu ta thực hiện bộ phim với nhiều nội dung liên quan đến võ cổ truyền Bình Định. Trong phim có các bài võ đặc trưng như: Hùng kê quyền, Ngọc trản quyền, Mai lão quyền..."

Võ sinh đại chiến mang đậm màu sắc học đường, tươi trẻ đầy tính giải trí và được lồng ghép yếu tố võ thuật một cách nhẹ nhàng. Đặc biệt, tinh thần võ thuật truyền thống Việt Nam được truyền tải một cách chân thực và đầy mới mẻ, thông qua quá trình trưởng thành và theo đuổi đam mê võ thuật của Khoa - chàng trai "con nhà nòi" của đất võ Bình Định. Bộ phim truyền tải được tinh thần thượng võ, sống hết mình với đam mê vào đời sống thường ngày của giới

trẻ một cách gần gũi, hiện đại và không kém phần hài hước.

Đại võ sư Bùi Trung Hiếu thường xuyên vào TP Hồ Chí Minh để hướng dẫn các diễn viên đoàn thể đúng chất võ cổ truyền. Bên cạnh đó, ông còn tham gia góp ý vào những đoạn thoại đúng chất xứ Nẫu trong các cảnh quay. "Điều đáng ghi nhận là các diễn viên rất chịu khó tập luyện, chỉ sau vài ngày tôi trở lại kiểm tra đã thấy họ thuần thục các động tác được hướng dẫn trước đó. Với võ sĩ như Nguyễn Trần Duy Nhất thì việc chỉnh sửa đơn giản hơn, nhưng với những người chưa biết võ thì

không hề dễ dàng. Nhiều bạn trẻ như Cris Phan hào hứng tập luyện một phần vì vừa đóng phim vừa được học thêm võ Bình Định chính gốc. Tôi cũng coi đây là một cách quảng bá cho võ Bình Định, vì vậy càng phải dốc lòng để hoàn thành tốt vai trò của mình", võ sư Hiếu cho biết.

Đại võ sư Bùi Trung Hiếu còn có kỷ niệm khó quên với *Võ sinh đại chiến*, khi trở thành "diễn viên đóng thế" bất đắc dĩ. Đó là khi Đại võ sư quốc tế Phi Long Vịnh (Tuy Phước) được mời đóng vai một vị đại diện Hội võ thuật. Tuy nhiên, do tuổi cao, chưa từng tham gia diễn xuất, lão võ sư diễn đi diễn lại nhiều lần vẫn không đạt. Trong lúc "vò đầu bứt tai", đạo diễn Bá Cường bất chợt nghĩ đến vị cố vấn võ thuật. Nhận được cái gật đầu... có phần miễn cưỡng của đại võ sư Bùi Trung Hiếu, nhưng cả ê kíp vui mừng khi "diễn viên" này chỉ diễn đúng một lần là đúng ý đồ

đạo diễn. "Nhiều người thân khi hay tin tôi tham gia đóng phim rất hào hứng, nhưng khi xem chỉ thấy mỗi một cảnh cực ngắn thì... "bật ngửa", ông Bùi Trung Hiếu cười sáng khoái.

"NHẤT ĐẠI TÔNG SƯ" ĐẬM HỒN CỐT BÌNH ĐỊNH

Phim *Nhất đại tông sư* có nội dung tương nhớ về một danh sư đã mất của vùng đất Võ, sau khi dành trọn cuộc đời cống hiến cho việc bảo tồn và phát huy võ cổ truyền Bình Định. Trong phim thể hiện giai thoại hay được nhắc đến về ông khi chiến thắng một cao thủ người nước ngoài đến thách đấu...

Ê kíp chính của phim gồm có giám đốc sản xuất Phúc Phan, đạo diễn kiêm chỉ đạo võ thuật Võ Đức và đồng đạo diễn Đỗ Khôi, đều là người Bình Định, đang lập nghiệp ở TP Hồ Chí Minh nhưng cũng có khát khao làm được một bộ phim hướng về nguồn cội quê hương. Tháng 11.2020 ở làng võ An Thái (xã Nhơn Phúc, TX An Nhơn) vang danh một thời, nơi vị danh sư học nghệ khi còn trẻ, đã diễn ra những cảnh quay đầu tiên.

Đặc biệt, đạo diễn kiêm chỉ đạo võ thuật Võ Đức (tên thật Võ Ngọc Đức, 30 tuổi, cựu học sinh Trường THPT chuyên Lê Quý Đôn, TP Quy Nhơn) còn đảm nhận thêm vai chính võ sư trong

phim. Từ nhỏ ở quê hương, Đức đã học võ cổ truyền, rồi sau đó học wushu và tìm hiểu nhiều môn võ khác để phục vụ cho thể loại phim hành động võ thuật do anh và ê kíp sản xuất. Cách đây khoảng chục năm, khi còn là sinh viên ĐH Bách khoa TP Hồ Chí Minh, Võ Đức gây ấn tượng mạnh cho đông đảo khán giả với series phim võ thuật Đòn bẩy, dẫu còn "thô sơ" nhưng đầy nhiệt huyết tuổi trẻ, với mong muốn góp phần quảng bá võ cổ truyền Bình Định.

Anh Võ Đức chia sẻ: "Với vai trò vừa là đạo diễn vừa chỉ đạo võ thuật, rồi lại kiêm luôn vai võ sư thì rất áp lực khi phải làm rất nhiều việc cùng lúc... Nhưng thuận lợi mình là người Bình Định, nói tiếng Bình Định, và hiểu được nhiều cảm xúc của một người con làm sản phẩm điện ảnh về quê hương; đồng thời cũng có nhiều kinh nghiệm trong thể hiện võ thuật điện ảnh nên việc sản xuất rất nhanh chóng. Trong phim có sử dụng một số chiêu thức của võ cổ truyền, taekwondo kết hợp với môn võ hiện đại khác để thể hiện cái đẹp của điện ảnh võ thuật..."

Biết bộ phim được thực hiện từ tâm huyết của những người con xa quê, người dân địa phương đã giúp đỡ rất nhiều cho đoàn phim, từ việc thiết kế bối cảnh, hỗ trợ đóng vai quần chúng, bảo vệ trật tự, và nhất là "thiết đãi" đoàn những món đặc sản dân dã của quê hương Bình Định. "Vất vả thì không đếm xuể, nhưng cuối cùng đọng lại là tình cảm như một gia đình. Lúc chia tay ê kíp, mọi người ai cũng quyến luyến, xúc động cả", anh Võ Đức bộc bạch.

L.N - H.T

"Tôi muốn giới thiệu đến giới trẻ và bạn bè quốc tế biết về những giá trị văn hóa của Việt Nam nói chung và võ cổ truyền Bình Định nói riêng qua phim *Võ sinh đại chiến*. Đại võ sư Bùi Trung Hiếu thực sự là chỗ dựa tinh thần cho ê kíp, khi tư vấn rất nhiều về chuyên môn, các thế đánh, bài võ chính gốc Bình Định. Từ đó, chúng tôi mới đủ tự tin viết ra kịch bản chuẩn và có những cảnh quay tốt. Bên cạnh yếu tố võ thuật, Bình Định có rất nhiều cảnh đẹp, gần gũi và mang giá trị lịch sử như hồ Núi Một, chùa Thập Tháp, thành Hoàng Đế..."

Đạo diễn kiêm giám đốc sản xuất NGUYỄN BÁ CƯỜNG

"Vi là phim phi lợi nhuận, kinh phí cũng rất ít nên phim *Nhất đại tông sư* chỉ tái hiện lại một số điểm nhấn về cuộc đời của vị danh sư quê hương Bình Định. Đầu tháng 1.2021, chúng tôi ra mắt teaser giới thiệu những lát cắt đầu tiên của phim tới mọi người. Phim sẽ chiếu miễn phí tại Ngày hội Người Bình Định tại TP Hồ Chí Minh vào đầu năm mới Tân Sửu 2021, sau đó phát hành phim trực tuyến trên mạng xã hội. Hy vọng bộ phim được mọi người đón nhận để ê kíp chúng tôi có động lực thực hiện tiếp những sản phẩm khác về quê hương Bình Định".

Đạo diễn kiêm chỉ đạo võ thuật, diễn viên VÕ ĐỨC



Luyện võ.
Ảnh:

NGUYỄN PHƯỚC HOÀI



Võ Binh Định mạnh mẽ một sức sống

◆ Bài, ảnh: HOÀNG QUÂN

Võ cổ truyền Binh Định đang nắm giữ vị thế số 1 ở đấu trường quốc gia bằng chính thực lực của mình. Để duy trì điều đó, việc quan tâm đến hệ thống võ đường, CLB ở cơ sở là hết sức quan trọng.

Trong lần gặp nhau cách đây chưa lâu, võ sư Hồng Kha (Hội Võ thuật TP Quy Nhơn) ghé tai tôi với giọng đầy phấn khởi: “Không khéo ở giải võ cổ truyền toàn tỉnh tranh cúp Hoàng đế Quang sắp tới có đến hơn 70 võ đường, CLB tham gia đó em. Bây giờ nhiều người mở phòng tập quá, trang bị dụng cụ đầy đủ nữa”.

Quả đúng như lời ông nói, võ cổ truyền ngày càng phổ biến ở khắp các địa phương trong tỉnh, trong đó, võ sư Hồng Kha được coi là một trong những nhân tố tích cực hàng đầu. Bởi ông vẫn giữ ngôi vị số 1 không chỉ ở Binh Định mà cả toàn quốc trong vai trò người tổ chức nhiều đợt võ đài liên tỉnh nhất.

Không chỉ tạo cơ hội cọ xát, kích thích phong trào tập luyện ở các địa phương, võ sư Hồng Kha còn phổ biến võ cổ truyền đến nhiều vùng đất mới; ngoài khu vực ngoại thành Quy Nhơn, Tuy Phước, nhiều năm qua ông lên tận huyện miền núi Vân Canh gây dựng phong trào. Từ những đêm võ đài Binh Định do ông tổ chức,



Việc mở ra nhiều sân chơi, địa điểm thi đấu giúp các võ sinh có thêm cơ hội cọ xát, kích thích tinh thần tập luyện tại các võ đường, CLB.

- Trong ảnh: Một trận đấu trong chương trình Đêm võ đài Binh Định tổ chức tại TP Quy Nhơn.

đã có nhiều võ sĩ Chăm H'roi xuất sắc như: Chăm So Hoàng, La Ma Nin Bảo Phúc, Lê Ba Na Ngộ... Một trong những học trò ưu tú của võ sư Hồng Kha là Đoàn Đăng Nguyên được tuyển vào đội tuyển tỉnh, gặt hái nhiều thành công để rồi xứng đáng có tên trong danh sách đội tuyển kickboxing Việt Nam. Mới đây, võ sư Hồng Kha còn khoe: “Tôi vừa mở thêm điểm tập ở chùa Phú Thọ (phường Bùi Thị Xuân, TP Quy Nhơn), mấy đứa nhỏ tập hào hứng lắm”. Với ông, võ như đã ngấm vào máu và chuyện ông lẫn lộn, trần trụi với di sản này là nhu cầu tự thân.

Trong hành trình truyền bá võ cổ truyền, võ sư Hồng Kha không hề đơn độc. Ngay cạnh bên, võ sư Phi Long Vinh (Phó Chủ tịch Hội võ thuật huyện Tuy Phước) cũng hăng hái không kém. Bận rộn với núi công việc từ nhận đặt tiệc tổ chức đám cưới, trồng nấm, trồng mai, mới đây còn thêm nuôi lợn không bùn, ông võ sư nông dân này vẫn dồn rất nhiều tâm huyết cho võ. Hiện võ sư Phi Long Vinh đang phụ trách 5 điểm tập (2 điểm tại xã Phước Nghĩa, 2 điểm ở xã Phước Hòa, huyện Tuy Phước; 1 điểm ở xã Nhơn Lý, TP Quy Nhơn). Để quán xuyên tốt chuyên môn, ông gọi cậu con trai

Thái Hùng Linh - từng là thành viên đội tuyển tỉnh - về hỗ trợ.

Võ sư Phi Long Vinh chia sẻ: “Dạy võ bây giờ cũng có đôi chút khác với xưa, trang thiết bị đầy đủ hơn, việc đi lại thuận tiện hơn, nhưng giới trẻ có rất nhiều lựa chọn khác cho nhu cầu vui chơi giải trí. Do đó, phải có giáo án vừa đảm bảo cơ bản nhưng vừa đủ sức hấp dẫn để các em cảm thấy thích thú. Ngay cả việc tổ chức võ đài cũng khác, giờ tôi đứng ra vận động kinh phí và tổ chức công diễn chứ không thể trông chờ vào tiền bán vé như trước”. Tâm huyết với võ, trong nhiều năm qua, võ sư Phi Long

Vinh đã giới thiệu hàng chục võ sinh xuất sắc cho đội tuyển tỉnh, để rồi họ trở thành những VĐV đem về nhiều huy chương quý giá. Gần đây nhất là Nguyễn Thị Hằng Nga với tấm HCV môn kickboxing tại SEA Games 30 năm 2019.

Từ những nguồn khác nhau, nhiều võ đường, CLB trong tỉnh hiện được trang bị thêm dụng cụ tập luyện bài bản, võ sinh nhờ đó có điều kiện giao lưu, cọ xát thường xuyên hơn. Với cách thức tập luyện mới, phòng tập thiết kế bắt mắt, hiện đại, nhiều CLB do các VĐV, cựu VĐV đội tuyển tỉnh như Nguyễn Quốc Tiến, Nguyễn Thế Quyền, Đặng Đình Văn (mở tại TP Quy Nhơn), Bùi Lê Tấn Vũ (xã Phước Hòa, Tuy Phước), Trần Quốc Hậu (thị trấn Phú Phong, Tây Sơn) đang tạo sức hút với đông đảo thanh thiếu niên. Đây cũng là hướng đi phù hợp với xu thế, góp phần tích cực phát triển phong trào tập luyện võ thuật trong giới trẻ. Bên cạnh đó, chủ trương đưa võ cổ truyền vào trường học đã và đang được thực hiện khá hiệu quả, tạo sức lan tỏa trên diện rộng, góp phần quan trọng vào công tác bảo tồn di sản của quốc gia.

Đại võ sư Bùi Trung Hiếu, Giám đốc Trung tâm Võ thuật cổ truyền Binh Định, chia sẻ: “Để bảo tồn và phát huy di sản võ cổ truyền, không thể chỉ một tổ chức hoặc vài cá nhân làm được mà cần sự chung tay của cả hệ thống, của cộng đồng. Đáng mừng là rất nhiều người đã nhận thức được rõ vai trò của mình để có những đóng góp tương xứng, làm tôn lên giá trị tốt đẹp của võ cổ truyền. Những thành tích của võ cổ truyền Binh Định những năm qua tại các giải quốc gia, quốc tế đã phần nào phản ánh được sự vững chắc của hệ thống phong trào. Và chúng ta vẫn phải dành sự quan tâm đúng mực để nâng cao công tác bảo tồn, quảng bá để võ Binh Định luôn giữ được sức sống mạnh mẽ ở vùng đất võ trời văn này”. **H.Q**

Người Binh Định thành hậu

◆ LƯU NHỊ DỪ

Từ “Thàng” - chỉ người Binh Định, Phú Yên dùng mà thôi, đổ ai kiếm có địa phương nào dùng từ này. “Thàng” - thàng hậu, chỉ bản chất hiền lành, một trong những tính cách đáng yêu, đáng quý của người Binh Định mình.

Người Phú Yên cũng dùng từ “thàng”. Vì sao vậy? Mấy câu ca dao sau đây lý giải điều này: “Anh về Bình Định thăm cha/Phú Yên thăm mẹ/Khánh Hòa thăm em” - cho thấy sự “đồng văn”, gắn bó máu thịt của ba vùng đất này, cho nên có một số từ địa phương mấy tỉnh này xài chung.

“Thàng” biểu cảm cho những câu ca dao được cho là khắc họa tính cách thàng hậu của các địa phương: “Quảng Nam hay cãi/Quảng Ngãi hay lo/Bình Định nằm co/Thừa Thiên ních hết”.

“Nằm co” không phải là thụ động, mà im lặng, lắng nghe, quan sát để thấu hiểu. Thực tế trong cuộc sống cũng vậy, nếu “không biết dựa cột mà nghe”, chẳng nên phát biểu gì nếu không mới mẻ, không ý nghĩa, bổ ích gì. Đó cũng là cách ứng xử của người hiểu biết.

Trong lời tựa cho cuốn “Ngựa nân chân

bon” của nhà văn đồng hương Nguyễn Mộng Giác, tác giả có viết về từ “thàng”: “Thàng cũng là tiếng riêng của địa phương. Ngoài vùng Bình Định Phú Yên ra, tôi chưa hề nghe nơi nào khác dùng tiếng này. Thàng là chữ riêng của người Binh Định, và cũng là chữ riêng để mô tả người Binh Định. Thàng, cũng nói là thàng hậu; thàng hậu nghĩa gần như hiền hậu, nhưng còn đi xa hơn hiền hậu nữa kia, vì nó có khả năng mô tả, hiền hậu thì không... Người thàng, thàng từ tiếng cười, giọng nói, nét mặt, thàng đi. Mà người thàng thì trời ơi, trong trí nhớ của tôi, tôi mừng tượng mọi người Binh Định đều thàng hết: anh Ba, chị Bốn, ông Bảy, bà Năm, cô Tư, cậu Tám... Hết thầy, không ai là không thàng. Muốn người như cùng một vẻ, một giọng”.

Tính cách thàng hậu đáng quý của người Binh Định còn thể hiện ở những câu ca dao mộc mạc: “Một mai ai chớ bỏ ai/Chi thêu nên gấm sắc mai nên kim” - kêu gọi sự chung

tình gọi dùng từ “chớ” thì “thàng hậu” quá đi, không ngăn cấm, không phản ứng mạnh mẽ, chỉ khuyên răn nhẹ nhàng điều hay lẽ phải!

Giọng nói và tiếng địa phương Bình Định cũng rất thàng hậu. Những từ như “mô, tê, răng, rứa...” bỏ hết bên kia đèo Bình Đê, để người Binh Định nói theo giọng “nẫu”. Tỷ như “đĩa, cà phơ, bử (bưởi), tuốt lột, thien (thuyền), làm thơ (hồng phải làm thi sĩ mà làm thuê!)... Hoặc những từ địa phương như “thằng, còn (chi chồng, vợ - ngôi thứ 3 số ít), dây na, dây nghen... đặc sệt địa phương và thàng hậu cả trong ngôn ngữ. Có người nói người Binh Định “làm biếng”, hồng chịu cong môi uốn lưỡi nói cho đúng từ vựng, có lẽ cũng đúng nhưng nó phản ánh tính cách thàng hậu của người Binh Định, hiền lành, sống đơn giản, có hậu, có tình, ít chấp nhất.

Nhà thơ Quách Tấn, văn nhân nổi tiếng người Binh Định, trong tác phẩm “Nước Non Bình Định” của mình, ông dành hẳn một chương “Tánh tình” (trang 391, NXB Thanh Niên, năm 2004) để viết về tính cách của người Binh Định. Ông viết: “Người Binh Định phần đông chất phác, đôn hậu,

chịu đựng khí tiết, trọng nhân nghĩa. Ngoài xã hội lấy trung tín làm gốc. Trong gia đình lấy hiếu thuận làm nền”. Và Quách Tấn cũng rất công tâm, đề cập cả những thói xấu của người Binh Định như nặng óc địa phương, giàu lòng tự ái, hay kiêu cao... Và ông kết luận: “Nghĩa là người Binh Định có rất nhiều dân tộc tính”!

Cuối cùng có câu ca dao này tôi phân vân mãi: “Thương chi cho uống công tình/Nẫu về xứ nẫu bỏ mình bơ vơ”. Có thể người con gái tình nào gần đó trách chàng trai Binh Định vô tình chăng? Nhưng nghĩ kỹ đó chỉ là lời trách yêu thôi mà, bởi vậy, hôm trước về Binh Định thăm quê, được nghe các bạn cải biên hai câu thơ này thành một bài hát theo điệu bài chòi thiết vui: “Thương chi cho uống công tình/Nẫu về xứ nẫu bỏ mình bơ vơ/Bơ vơ thì mặc bơ vơ/Nẫu về nẫu nhớ viết thư thăm mình/Thơ rằng còn nặng nợ duyên/Tình chung một lối tình riêng nhiều nhà...”.

Vậy đó, người Binh Định thàng hậu cả trong tình yêu, sao không yêu được!

L.N.D



Võ sư Lê Xuân Cảnh truyền dạy bài đánh rôi cho các học trò.
Ảnh: TÔ HỒNG PHƯƠNG



Võ sư Lý Xuân Hy.
Ảnh: H.TRONG



Võ sư Phi Long, người được mệnh danh “độc cô cầu bại” của võ thuật Việt Nam trước năm 1975.
Ảnh: H.TRONG

Lăng đăng võ nhân Bình Định

◆ HOÀNG TRỌNG

Sau 10 năm lăn lộn ở Bình Định, quen biết với nhiều võ sư, võ sinh, ruổi rong qua nhiều lò võ, làng võ, tôi nghiệm ra rằng, vượt lên trên chuyện môn phái, chiêu thức, quyền cước, đến một cảnh giới nào đó, nhiều võ nhân sống bình dị, chất phác và đầy tình cảm.

CÁCH LUYỆN VÕ “SÂU RẼ, BỀN GỐC”

Nhiều người luyện võ thuật yêu thích những đường roi tuyệt kỹ của họ Hồ ở làng Thuận Truyền (xã Bình Thuận, huyện Tây Sơn), còn tôi lại có ấn tượng đặc biệt về quan điểm gìn giữ truyền thừa của dòng họ này. Theo võ sư Hồ Sùng (83 tuổi), dòng họ Hồ xem võ là tổ nghiệp của gia đình, không thể để mai một nhưng cũng luôn động viên con cháu cố gắng học văn hóa. “Cái vốn văn hóa càng dày thì cái chất võ biến càng giảm. Đó mới là cách luyện võ sâu rẻ, bền gốc”, võ sư Hồ Sùng nói. Người họ Hồ ở Thuận Truyền đều kín tiếng, điềm tĩnh, không thích nhắc nhiều đến chuyện động thủ mà hay nhắc đến chuyện luyện tập, đạo lý, tương thân tương ái, có lẽ cũng bắt đầu từ quan niệm này đây.

Uy tín roi Thuận Truyền gắn với tên tuổi cố võ sư huyền thoại Hồ Ngạnh (1891 - 1976), người sáng tạo tuyệt kỹ roi “đánh nghịch”, ngược với cách đánh thuận thông thường. Khoảng 100 năm qua, trải qua 5 - 6 thế hệ, họ Hồ vẫn vững vàng trong nhóm các gia tộc nhất lưu võ thuật ở Bình Định. Võ sư Hồ Sùng (cháu nội của cố võ sư Hồ Ngạnh) có 7 người con đều theo nghiệp võ. Trong đó, võ sư Hồ Bé đang dạy võ tại võ đường của gia tộc, võ sư Hồ Sỹ công tác tại Bảo tàng Quang Trung và đang giữ chức Chủ tịch Hội Võ thuật huyện Tây Sơn, các võ sư Hồ Du, Hồ Sửu, Hồ Hiệp đang dạy võ tại nhà... Thế hệ thứ 5 của họ Hồ cũng là những gương mặt nổi tiếng trong

giới võ thuật tỉnh Bình Định như: Hồ Thứ, Hồ Thị Kim Tâm, Hồ Đức Thiệt (con của võ sư Hồ Cường), Hồ Thị Thảo (con của võ sư Hồ Bé), Hồ Đức Hạnh (con của võ sư Hồ Hiệp)...

Ở Bình Định có 185 võ đường, CLB với trên 12.000 võ sinh tập luyện thường xuyên. Dù là võ đường đã duy trì được vài trăm năm hay mới xuất hiện 1 - 2 thế hệ thì nét chung là đều được dẫn dắt bởi những người tâm huyết, bền bỉ, bất kể đó là chi trên hay chi dưới, nội tộc hay ngoại truyền. Có lần tôi tìm đến nhà để viết bài về võ sư Lý Xuân Hy (ở phường Đập Đá, TX An Nhơn), trò chuyện được một hồi thì ông quên mất trước mặt mình là phóng viên mà nghĩ rằng võ sinh ở đâu đến xin chỉ điểm nên kéo ra sân rồi tự mình biểu diễn để minh họa, giảng giải về chiêu thức. Ông say mê giảng giải, còn tôi vừa nghe vừa lấy máy chụp hình lia lia. Khi vào nhà xem lại ảnh, võ sư mới sực hay tôi không biết gì về võ cả.

Giữa lúc tôi đang lo sẽ bị võ sư giận vì tâm huyết cả buổi trò chuyện bị “trút lên đầu vịt” thì ông lại cười nhẹ nhàng rồi nói: “Muốn biết võ thì lên nhà bác ở lại ít nhất 6 tháng để luyện căn bản, bác có gì ăn nấy. Sau 6 tháng thì lên ở lại thứ Bảy và Chủ nhật để luyện tập”. Những năm gần đây, vì tuổi đã cao nên ông không trực tiếp dạy võ mà giao hẳn cho người con trai trưởng là võ sư Lý Xuân Vân, còn bản thân mình thì tìm vui ở thú luyện gà, bốc thuốc trị bệnh.

Võ sư Lê Xuân Cảnh (ở phường Nhơn Hưng, TX An

Nhon) là người sống hiền lành, mực thước nhưng cũng chịu tiếng là “đa mang”. Ngoài việc duy trì võ đường của mình, ông còn đảm trách CLB Võ thuật phường Nhơn Hưng, dạy võ dưỡng sinh cho người cao tuổi, khởi xướng và đào tạo đội võ sinh để thi đấu cờ người võ thuật, luyện tập đội lân - sư - rồng để đi biểu diễn... Có lần tôi dẫn nhóm bạn ở Đà Nẵng đến thăm võ sư Lê Xuân Cảnh, biết khách yêu thích võ thuật nên ông dẫn ra sân dạy cho vài đường rôi khuyen: “Con đường truy cầu võ đạo không bao giờ muộn. Luyện tập càng sớm thì càng dễ có thành tựu nhưng lớn tuổi rồi mới luyện cũng có chỗ diệu dụng riêng, tốt cho sức khỏe là một cái được không nhỏ”.

TINH HOA HỘI TỤ

Nhắc đến những nhân vật đỉnh phong trong giới võ thuật đương thời ở Bình Định phải kể đến võ sư Phi Long (tên thật là Trần Quốc Long), nhà võ địch võ thuật Đông Dương năm 1968, được mệnh danh là “độc cô cầu bại” của võ thuật Việt Nam trước năm 1975. Năm 1999, võ sư Phi Long quy ẩn, dựng nhà bên này đèo An Khê nghiên cứu võ thuật, chăm sóc cây cảnh và... trồng rừng.

Đầu năm 2018, giới võ thuật khá bất ngờ khi hay tin võ sư Phi Long dù đã 74 tuổi, sau nhiều năm “vắng bóng giang hồ” bỗng dựng viết đơn thách đấu võ sư Nam Anh (năm đó 71 tuổi), Chương môn phái Vịnh Xuân Nam Anh. Nếu được đồng ý, trận đấu này sẽ diễn ra ở Liên hoan Quốc tế Võ cổ truyền Việt Nam lần thứ 7 tại Bình Định vào năm 2019. Tuy nhiên, vì nhiều lý do, trận đấu đã không diễn ra như nhiều người mong đợi.

Giữa năm 2018, ngay tại Quy Nhơn, thủ phủ của đất Võ, các võ sư đồng môn Lê Thanh huỳnh đệ (các võ sĩ thuộc võ đường Lê Đại Hoan ở Sài Gòn trước năm 1975)

tổ chức buổi hội ngộ với võ sư Lê Thanh Tùng. Võ sư Lê Thanh Tùng là ngôi sao sáng của võ thuật Việt Nam vào thập niên 70 của thế kỷ trước, thường xuyên đánh bại đối phương bằng đòn chân trong 1 đến 2 hiệp nên còn được mệnh danh là “thần cước”... Năm 1978, ông sang Mỹ định cư cho đến khi về hưu mới trở lại Việt Nam, ẩn cư tại một làng ven biển TX Sông Cầu (Phú Yên).

Nhiều lần trò chuyện với tôi, võ sư Lê Thanh Tùng hay nhắc đến những kỷ niệm đẹp về “Đất Võ” Bình Định, đặc biệt là những trận thượng đài tại SVĐ Quy Nhơn vào năm 1972. Có lần, võ sư Lê Thanh Tùng nói: “Trở lại mảnh đất Võ Bình Định, tôi cảm tưởng như mình được sinh ra tại đây chứ không phải ở Sài Gòn. Từ khi sang Mỹ lập nghiệp, tôi luôn luôn hướng về quê hương đất nước. Tôi tưởng như mình chưa bao giờ rời xa đất Bình Định, nơi địa linh nhân kiệt này”.

Cũng vì những ấn tượng tốt đẹp và những kỳ vọng về võ thuật với người Bình Định nên từ năm 2018 đến nay, võ sư Lê Thanh Tùng nhiều lần giao lưu, chia sẻ kinh nghiệm, kỹ thuật thượng đài, luyện tập võ đối kháng... với võ sư, võ sinh ở vùng đất này. Không những vậy, ông còn hỗ trợ 1 thành viên trong nhóm Lê Thanh huỳnh đệ thành lập CLB Việt Võ Tự Do tại TX An Nhơn để đào tạo, huấn luyện võ tự do, võ cổ truyền, boxing... Dịp hội ngộ 48 năm đồng môn Lê Thanh huỳnh đệ (diễn ra trong 2 ngày 23 - 24.1.2021), võ sư Lê Thanh Tùng cũng chọn tổ chức tại Nhà thi đấu ở SVĐ Quy Nhơn.

Hàng chục năm qua, võ sư Olivier Barbey (người Thụy Sĩ), Chương môn phái Sơn Long Quyền Thuật, cũng thường đưa gia đình và các đệ tử của mình từ khắp nơi trên thế giới về Bình Định để giao lưu, học hỏi võ thuật. Võ sư Olivier Barbey là

học trò của võ sư Nguyễn Đức Mộc (1913 - 2009, nguyên quán Bắc Ninh), người sáng lập môn phái Sơn Long Quyền Thuật tại Pháp. Sơn Long Quyền Thuật hiện được truyền dạy tại nhiều nước ở châu Âu, châu Phi, châu Mỹ... với hàng chục nghìn võ sinh, võ sư. Trước khi mất vào tháng 5.2009, võ sư Nguyễn Đức Mộc chuyển giao lại trách nhiệm điều hành môn phái cho võ sư Olivier Barbey với lời dặn dò phải tập hợp, đoàn kết anh em trong môn phái và có di nguyện đưa môn phái trở về với cội nguồn ở Việt Nam. Thực hiện di nguyện của sư phụ, từ năm 2017 đến nay, võ sư Olivier Barbey đưa vợ và 2 con trai về Hà Nội thuê nhà để sinh sống, mở lò dạy võ miễn phí tại Bích Câu đạo quán (phường Cát Linh, quận Đống Đa, Hà Nội).

Theo võ sư Olivier Barbey, năm 1998, võ sư Nguyễn Đức Mộc dẫn ông và một số võ sinh đến ở lại Bình Định 2 tháng để học những bài võ Tây Sơn, các bài binh khí tiêu biểu... Nhờ sự giảng dạy nhiệt tình của các võ sư ở Bình Định nên võ sư, võ sinh của Sơn Long Quyền Thuật đạt được nhiều tiến bộ. Từ đó đến nay, Sơn Long Quyền Thuật luôn giữ mối liên kết chân tình với võ cổ truyền Bình Định, với võ đường chùa Long Phước và đặc biệt là gia đình võ sư Nguyễn Văn Cảnh (Trung tâm Võ thuật cổ truyền Bình Định). Hằng năm, các võ sư Trung tâm Võ thuật cổ truyền Bình Định được Sơn Long Quyền Thuật mời sang các nước châu Âu, châu Phi vài tháng để dạy võ.

Những võ sư, võ sinh sống gần gũi, nhiệt tình và đầy tinh thần thượng võ đã đưa võ cổ truyền Bình Định theo chân nhiều người đi năm châu, bốn bể và rồi cũng từ tâm chân tình của họ mà tinh hoa võ thuật khắp nơi lại hội tụ ở vùng đất này. Trong mắt tôi, “Đất Võ” Bình Định dễ thương như vậy đó!
H.T

Từ năm 2018, giới thể hình trong nước và quốc tế bắt đầu chú ý đến một VĐV "mới trình làng" đang sống và tập luyện ở TP Hồ Chí Minh, lần đầu tiên đi thi đã đoạt thành tích cao tại các giải vô địch thể hình Đông Nam Á, châu Á, thế giới. Đó là cô gái quê Bình Định Nguyễn Phan Nhã Miên.



VĐV Nhã Miên (giữa) đoạt HCV Giải Vô địch thể hình Đông Nam Á 2019 tại Myanmar. Ảnh: NVCC

Nhã Miên

Cô gái đất Võ vô địch thể hình

◆ HOÀI THU (Thực hiện)

Nguyễn Phan Nhã Miên (SN 1983, quê ở xã Phước Quang, huyện Tuy Phước), lớn lên ở phường Đống Đa, TP Quy Nhơn. Tốt nghiệp THPT, Nhã Miên theo học ngành Kế toán - Tin học tại Trường ĐH Thủy sản Nha Trang, rồi vào làm việc tại TP Hồ Chí Minh.

TỪ NHÂN VIÊN KẾ TOÁN ĐẾN HLV YOGA

● *Vì sao đang làm kế toán, từ năm 2012 chị lại rẽ ngang sang yoga?*

- Khi đó tôi cảm thấy mình mập (nặng gần 60 kg), hay mệt mỏi nên đã tìm đọc thông tin trên mạng rồi thử nhiều cách, nhưng chủ yếu giảm cân bằng cách nhịn ăn, ăn kiêng. Đến khi nhịn

không nổi nữa thì ăn lại đủ thứ và uống dấm sau khi ăn... Theo vòng luẩn quẩn này thời gian dài thì tôi cũng giảm được chục cân, nhưng cơ thể lại suy nhược, bị đau dạ dày. 8 năm trước, tôi bắt đầu tập yoga và thấy hiệu quả rõ rệt trong rèn luyện sức khỏe và vẻ đẹp hình thể, góp phần giải tỏa áp lực, mệt mỏi trong công việc, nên gắn bó lâu dài và trở thành HLV bộ môn này.

● *Vậy Nhã Miên có thể chia sẻ một chút kinh nghiệm tập yoga?*

- Để tập yoga tốt và an toàn, đầu tiên mình cần tập cách hướng sự chú tâm vào cơ thể khi tập luyện, nhằm hiểu cơ thể, cảm nhận cơ thể mình dẻo ở đâu, cứng ở đâu, vùng nào bị đau do bệnh lý (như cảm giác đau cơ khác đau khớp), hay có những cảm giác

đau bất thường khi tập tư thế quen thuộc hay không. Từ đó, biết nên chọn lớp nào phù hợp với cơ thể mình, biết điểm yếu cơ thể mình thì chú ý tập vừa sức. Cái này gọi là sự kết nối cơ thể - trí não.

Rồi tốt hơn nữa là kết nối của thân - tâm - trí. Tức là thông qua các giác quan bạn cảm nhận được cơ thể vật lý của mình rồi thì đồng thời lúc đó tâm của bạn đang ở đâu, bạn có cảm xúc gì khi tập. Chẳng hạn, sự so sánh khi nhìn vào người bên cạnh và ép quá sức cơ thể mình vì mong được giống họ, hoặc khi tập bị đau bạn có nản lòng muốn bỏ cuộc... Thường người luyện tập lâu năm thích "luyện tâm" thông qua các tư thế, chuyển động của yoga chứ không nhất thiết phải chinh phục các tư thế mới. Bởi, sự tạo thành khung xương của bạn có khi không cho phép vào được tư thế khó nào đó, nếu bạn cố ép thì chỉ làm chấn thương mình. Do đó, bạn cần hiểu và chấp nhận, hạnh phúc dù những thứ mình tập được là gì.

CÔ GÁI "VÀNG" CỦA THỂ HÌNH VIỆT NAM

● *Đã gắn bó với yoga, đâu là lý do chị lại tập thêm thể hình?*

- Khi tập yoga thì phần trên cơ thể gây nhưng phần đùi của tôi vẫn tích mỡ dày, có hiện tượng "sần vò cam". Do đó, tôi thử đến phòng gym để tập đùi nhiều hơn với mong muốn làm giảm mỡ đùi nhưng vẫn thích giữ vòng ba đẹp. Và rồi tôi cứ dựa vào kinh nghiệm cảm nhận các nhóm cơ từ yoga để suy luận và thử kiên trì tập, đồng thời giữ thói quen ăn uống tốt. Chỉ sau 2-3 tháng, tôi cảm thấy phần đùi có sự thay đổi theo ý mình, tạo động lực tiếp tục cố gắng duy trì tập luyện hai bộ môn này. Qua đó, làm lượng mỡ dần ít lại, thay vào đó là cơ và đường cong ngày càng đẹp hơn, eo nhỏ hơn, vòng ba tròn, cao và đẹp hơn.

● *Được biết, Nhã Miên đã đoạt 2 HCV Giải Vô địch thể hình Đông Nam Á năm 2018, 2019; 2 HCB Giải Vô địch thể hình châu Á 2018; top 4 và top 5 hai nội dung thi tại Giải Vô địch thể hình thế giới 2018. Chị có thể chia sẻ về việc tham gia các cuộc thi ở nước ngoài?*

- Tôi đoạt giải quốc tế thường ở nội dung fitness model dành cho các VĐV có chiều cao đến 1,65 m. Nội dung này không đòi hỏi lượng cơ bắp quá dày mà có những tiêu chuẩn đánh giá với yêu cầu cao về sự phát triển cơ bắp đồng đều, hài hòa, cân đối về cơ thể, đường cong cơ thể đẹp và cả đánh giá về khuôn mặt...

Trong nhiều kỳ niệm, tôi nhớ nhất là lần đầu thi đấu quốc tế đã đoạt HCV ở Giải Vô địch thể hình và fitness Đông Nam Á 2018, rất hạnh phúc, tự hào và thật thiêng liêng khi nghe xướng tên VĐV đến từ Việt Nam và mình khoác lá cờ Tổ quốc lên nhận giải. Nhờ thi đấu quốc tế mà tôi được đặt chân đến Campuchia, Thái Lan, Ấn Độ, Myanmar, được biết thêm về con người, ẩm thực, văn hóa, phong cảnh thiên nhiên ở những quốc gia này. Càng thêm vui khi thành tích được chia sẻ trên các phương tiện truyền thông đại chúng, tôi luôn nhắc đến nơi tôi sinh ra lớn lên - Quy Nhơn, Bình Định.

● *Nhã Miên đến với thể hình khi đã ở độ tuổi 30, chỉ sau vài năm thì gặt hái nhiều thành tích, được giới chuyên môn đánh giá rất cao. Có lẽ chị phải khổ luyện gấp bội so với những VĐV trẻ hơn lại có điều kiện tập luyện chuyên nghiệp nhiều năm hơn?*

- Thật sự tôi bị ảnh hưởng phần nào của yoga nên khi chọn tập luyện thêm thể hình thì vẫn trong tâm thế hạnh phúc mỗi ngày, luôn kiên trì nỗ lực nhưng chưa bao giờ thấy điều này là khổ hay hy sinh gì đó. Có lẽ tôi khác ở chỗ không đặt ra mốc thời gian

phải đạt được mục tiêu thành công mà chỉ biết cố gắng hết sức mỗi ngày, đồng thời không nhìn vào một người nào đó để muốn tập luyện có đường cong hay tỷ lệ cơ thể đẹp hài hòa như họ. Tôi chỉ nhìn vào cơ thể mình và cố gắng "gọt dũa" sao cho hài hòa và đẹp nhất có thể.

Lúc nào tôi cũng cố gắng cân bằng nhất có thể giữa công việc, luyện tập, ăn uống, nghỉ ngơi, không để tinh thần rơi vào trạng thái tiêu cực kéo dài. Chỉ khoảng 2 tháng cuối trước khi bước vào giải đấu thì mới vất vả và căng thẳng hơn khi tập 2 buổi mỗi ngày, chế độ ăn uống cũng khắt khe hơn...

SẼ RẤT VUI NẾU CÓ DỊP ĐÓNG GÓP CHO QUÊ HƯƠNG

● *Gia đình Nhã Miên nói gì khi chị học ngành kinh tế mà giờ lại dồn tâm sức cho thể thao?*

- Tôi không nói với ba mẹ khi mình chuyển từ kế toán qua yoga rồi lại tập thêm thể hình. Lúc nào cũng âm thầm không ngừng nỗ lực theo đuổi con đường mình đã lựa chọn cho đến khi có thành quả trong công việc, được giới thiệu trên một số phương tiện truyền thông đại chúng thì ba mẹ tôi mới dần biết và ủng hộ con gái.

● *Bạn rộn với công việc hàng ngày rồi tập luyện cho các giải đấu, chị có hay về nhà thăm nhà ở Quy Nhơn không?*

- Thường mỗi năm tôi về nhà ở Quy Nhơn 1-2 lần vào dịp tết Nguyên đán sum họp gia đình hoặc đi chơi, thư giãn. Tôi thích đi dạo vòng quanh Quy Nhơn vào buổi sáng, tối và có khi cả buổi trưa nữa để cảm nhận sự thay đổi, phát triển của thành phố với nhiều kỷ niệm của mình thời học sinh. Tôi cũng quan sát thời để biết phong trào tập luyện gym, yoga ở quê hương mình phát triển như thế nào.

● *Vậy theo chị, để phát triển yoga, gym tốt hơn nữa, các cơ sở ở Quy Nhơn nên làm gì?*

- Thật ra mỗi cơ sở, mỗi người lại có điều kiện riêng để biết nên làm thế này hay thế kia thì mới tốt hơn. Theo tôi, cái khó đầu tiên là chi phí đầu tư ban đầu cho máy móc, thiết bị, để đúng chuẩn và làm bài bản tốn kém lắm; đó là chưa kể chi phí thuê được đội ngũ HLV tốt là việc không dễ chút nào. Nhưng then chốt là làm sao để có nhiều người đến phòng tập với động lực thay đổi hình thể đẹp hơn theo điều kiện, họ phải thật sự mong muốn rèn luyện để có sức khỏe tốt, thể hình đẹp... Phải có nhiều người tập thì mới đủ sức đầu tư. Tôi biết có nhiều HLV yoga, gym ở Quy Nhơn thường vào TP Hồ Chí Minh để học, thay vì vậy, nếu các bạn chung sức tổ chức được các lớp nâng cao chuyên môn và mời các chuyên gia về địa phương đào tạo, hướng dẫn sẽ tiết kiệm chi phí khá nhiều, hơn nữa lại tạo cơ hội quảng bá cơ sở.

Nếu có ai ở Quy Nhơn - Bình Định cần tư vấn, hỗ trợ thì tôi luôn sẵn lòng trong khả năng của mình. Tôi rất vui nếu có dịp chia sẻ lại những trải nghiệm, kinh nghiệm của mình cho mọi người...

● *Cảm ơn và chúc Nhã Miên tiếp tục gặt hái thêm nhiều thành công!*

H.T

Người sưu tập tiền xu trên đất Vua

◆NGÔ PHONG

Chỉ mới theo đuổi việc sưu tập tiền chừng 5 năm thôi, nhưng anh Lê Quốc Cường (SN 1978, ở phường Bình Định, TX An Nhơn) đã sở hữu một bộ sưu tập tiền xu đầy đặn.

ĐAM MÊ TỪ MỘT... MẮC MÍU

Nhắc nhớ về cái duyên đến với việc sưu tầm tiền xu, anh Lê Quốc Cường kể: "Chuyện ấy đến với mình rất ngẫu nhiên. Cách đây hơn 5 năm, khi lần đầu cầm đồng xu để *xin keo*, mình chợt tự hỏi, không biết bốn chữ đúc nổi trên đồng bạc ấy nghĩa là gì. Chỉ thế thôi mà mình dùng mọi thủ pháp tra trên google với nhiều câu lệnh khác nhau, mãi mới biết được hai chữ "thông bảo" - đồng tiền lưu hành thông dụng. Hai chữ còn lại phải tìm người giảng giúp. Trong quá trình tìm đọc, càng tra cứu càng thấy này sinh nhiều điều thú vị. Thế là đam ra ghiền lúc nào không hay".

Muốn trực tiếp cầm nắm, ngắm soi từng đồng xu cũ, anh cố công đặt mua tiền xu từ nhiều kênh khác nhau, có lúc phải đến tận nơi để trực tiếp giám định. Dần dần anh thấy những đồng "thông bảo" quả thật phản ánh một phần lịch sử nên nhen nhóm ý tưởng sưu tầm đủ bộ tiền các triều đại Việt Nam. Anh tham gia vào các hội nhóm tiền cổ trên mạng; các chuyên gia thấy anh đam mê nên tận tình chỉ bảo và giới thiệu nhiều nguồn tài liệu để tham khảo. "Nghề chơi cũng lắm công phu, muốn sưu tập xu thì ít ra cũng phải có nền tảng về tiền cổ. Bởi vậy, mình phải tự trang bị các kiến thức về tiền xu và lịch sử, rồi mày mò tự học chữ Hán", anh Cường thổ lộ.

Bộ sưu tập tiền xu của anh Lê Quốc Cường hiện gần như đầy đủ các loại tiền xu của Việt Nam từ thời vua Đinh Tiên Hoàng đến triều Nguyễn, cả tiền Đông Dương đến tiền Việt Nam thời hiện đại. Mỗi lần đến căn nhà anh tại phường Bình Định, tôi lại được anh giới thiệu cặn kẽ từng loại xu một, từng câu

chuyện gắn liền với lịch sử đồng xu ấy. Thích thú và say mê. Anh thổ lộ: "Để chăm chút cho phòng trưng bày tiền xu, mình phải tự tay sắp xếp các không gian trong phòng, lắp 3 tủ kính lớn để trưng bày tiền xu theo thứ tự các triều đại".

Cầm một đồng xu cổ đã lên ten xanh, ngẫm nghĩa một hồi lâu anh chỉ rõ từng đường vân, từng dấu chữ và cả cái nét xưa cũ như phủ lên đồng xu nhỏ lọt thỏm trong lòng bàn tay. Đó là đồng xu Thiên Hưng thông bảo (1459 - 1460), một trong số những đồng xu đẹp, hiếm mà anh rất thích. Tiền Thiên Hưng thông bảo do vua Lê Nghi Dân, vị hoàng đế thứ 4 của nhà Hậu Lê cho đúc và đặt tên theo niên hiệu Thiên Hưng của mình. Lê Nghi Dân tại vị 1 năm, nên đồng Thiên Hưng thông bảo không nhiều.

TRUYỀN CẢM HỨNG YÊU LỊCH SỬ NƯỚC NHÀ

Nói đến yếu tố "đẹp" của tiền xu, anh Cường phân tích: "Xu đẹp có nhiều tiêu chí. Thứ nhất là xu có ten nguyên bản. Nếu tẩy rửa thì xu mất 2/3 giá trị. Màu ten đẹp như xanh ngọc, như ten silicat, ten đỏ tím. Thứ hai là rõ chữ. Thứ ba không bị trầy, rõ

mặt xu, tròn vành sắc cạnh, hai mặt đều đẹp".

Phòng trưng bày bộ sưu tập tiền xu của anh mở ra một không gian xưa cũ, đầy hoài niệm. Trên kệ sách ở thư phòng, ngoài một số sách lịch sử, còn nhiều loại sách dành cho người có niềm đam mê sưu tập tiền. Điểm đặc biệt trong bộ sưu tập tiền xu của anh Cường, là anh tập hợp trọn bộ tiền của nhà Tây Sơn từ tiền Thái Đức thông bảo do vua Thái Đức Nguyễn Nhạc phát hành đến Quang Trung thông bảo, Quang Trung đại bảo của vua Quang Trung, và Cảnh Thịnh thông bảo - do vị vua cuối cùng của nhà Tây Sơn cho đúc và phát hành. "Đặc biệt, có loại tiền xu được nhà Tây Sơn chế ra không phải để lưu thông như tiền tệ thông thường mà chỉ để gửi sang nhà Thanh bên Trung Quốc, ngầm tỏ bày sự tự cường, kiêu hãnh dân tộc trong bang giao. Ấy là đồng Quang Trung thông bảo, mặt lưng có hai chữ "An Nam". Mình sưu tầm tiền xu thời Tây Sơn với mong muốn giữ gìn một phần di sản của triều đại Tây Sơn và vì lòng kính ngưỡng Hoàng đế Quang Trung!", anh Cường tâm sự.



Anh Lê Quốc Cường giới thiệu đến bè bạn các loại tiền xu mình sưu tập.



Đồng xu Thiên Hưng thông bảo trong bộ sưu tập của anh Lê Quốc Cường

Tiền xu Việt Nam được sản xuất từ các chất liệu như nhôm, đồng, kẽm, sắt hoặc hợp kim; là phương tiện thanh toán phổ biến từ những năm giữa thế kỷ thứ X đến đầu thế kỷ XXI. Tiền xu Việt Nam được phát hành lần đầu vào giữa thế kỷ thứ X, thời kỳ nhà nước Đại Cồ Việt dưới thời vua Đinh Tiên Hoàng. "Ở thời phong kiến, gần như cứ mỗi ông vua lên ngôi, triều đình lại cho phát hành một loại tiền mới. Và nhiều khi, chỉ thay đổi niên hiệu, vua cũng cho phát hành tiền", anh Cường chia sẻ.

Những ngày cận Tết đến nhà anh, bên ly trà ấm, chúng tôi chia sẻ nhiều với nhau. Anh tặng tôi một đồng xu cũ của triều Tây Sơn làm kỷ niệm. Rồi anh nồng nhiệt tỏ bày: "Năm ngoái, mình dùng tiền xu như một món quà lì xì ngày Tết, mọi người thích thú lắm. Năm nay, mình cũng sẽ lì xì một số bạn bè tiền xu này để chia sẻ niềm vui với mọi người. Mình nghĩ thú vui sưu tập đã nhen lên tình yêu lịch sử dân tộc mình. Hồi phổ thông mình học lịch sử thường lảm, nhưng nếu bây giờ mà học lại chắc chắn mình sẽ rất khá. Vì vậy với thú vui sưu tập, mình rất muốn con trẻ có thêm cảm hứng yêu thích, ham tìm hiểu sử Việt".

Người trong giới sưu tập thường hay kín tiếng, đặc biệt là sưu tập tiền. Họ tìm đến việc sưu tập như một thú vui, để từ những hiện vật mà mình sở hữu có thể lặng lẽ chia sẻ với nhau những phát hiện thú vị. Anh Cường nói, có khi mình ngắm soi cả ngày một đồng xu, rồi lại lụi lụi tra cứu kỹ lưỡng về lịch sử đồng xu, nó ở niên đại nào, do ông vua nào đúc. Mỗi đồng xu đều gắn liền với một giai đoạn lịch sử nước Việt, ghi dấu ấn những thịnh suy một thời. Sưu tập đồng xu, cũng là cách để mình tìm hiểu sâu hơn lịch sử, trân trọng những giá trị của người xưa.

N.P



Bùng sáng đảo xa

Tết Tân Sửu 2021, với người dân xã đảo Nhon Châu (TP Quy Nhơn), có lẽ là vui nhất từ trước đến nay, bởi đảo có điện lưới quốc gia. Đây là sự kiện lịch sử, thỏa mãn “ước mơ ngàn đời” và mở ra một tương lai tươi sáng cho cư dân nơi biển đảo tiền tiêu.

THỎA ƯỚC MƠ NGÀN ĐỜI

Ra thăm Nhon Châu vào những ngày giáp Tết, câu chuyện về điện lưới quốc gia vượt biển ra xã đảo vẫn rất thời sự. Trên gương mặt những người dân nơi “đầu sóng ngọn gió” đều rạng lên niềm phấn khởi, hạnh phúc, mãn nguyện.

Trong ngôi nhà bùng sáng ánh điện, ông Nguyễn Văn Lem (60 tuổi, ở thôn Trung) vui mừng nói: “Tính đến đời tôi là đời thứ 4 sinh sống nơi xã đảo này và chưa bao giờ dám nghĩ có ngày Nhon Châu được sử dụng điện lưới quốc gia. Vậy mà, điều

tưởng chừng như không thể ấy giờ đây đã trở thành hiện thực. Thiết là không có niềm vui nào bằng. Có điện lưới quốc gia thấp sáng, cuộc sống người dân xã đảo như lật sang trang mới”.

Theo ông Lem, trước kia, người dân trên đảo Nhon Châu phải dùng điện từ máy phát điện diesel với thời gian cấp điện chỉ 12 giờ mỗi ngày. Nguồn điện yếu và chập chờn, khiến đời sống và hoạt động nuôi trồng hải sản của người dân gặp vô vàn khó khăn. “Trước kia, mỗi lần vào TP Quy Nhơn, đi ngang các cửa hàng điện máy, nhìn máy giặt, tủ lạnh, điều hòa... cứ ước ao một ngày nào đó có lưới điện kéo về để được xài thà ga. Và niềm mong mỏi ấy giờ đây đã thành hiện thực. Thật là không có niềm vui nào bằng”, ông Lem nói.

Từ ngày xã đảo Nhon Châu chính thức được đóng điện lưới quốc gia, người dân trong xã ùn ùn kéo nhau vào TP Quy Nhơn mua sắm hàng điện máy. Mỗi

◆ Bài, ảnh: NGUYỄN HÂN

chuyến tàu ra đảo hôm nào cũng đầy ắp những ti vi, tủ lạnh, quạt nước, máy giặt, bếp điện từ... Bà Trần Thị Thống (ở thôn Trung) nói trong sung sướng: “Từ ngày có điện lưới quốc gia, cuộc sống sinh hoạt của gia đình tôi thay đổi hoàn toàn. Trước đây, vào giờ cao điểm (từ 18 giờ đến 19 giờ) tôi đâu dám sử dụng bếp điện từ để nấu ăn, vì nguồn điện từ máy phát diesel không ổn định nên khi sử dụng các thiết bị tiêu hao điện năng lớn sẽ sập nguồn ngay”.

Không riêng gì ông Lem, bà Thống, 520 hộ với 2.300 dân xã đảo Nhon Châu đều vô vàn niềm vui, niềm hạnh phúc khi lưới điện quốc gia được kéo về. Điện ra xã đảo đồng nghĩa với cuộc sống của người dân được cải thiện. Họ được cấp điện ổn định 24/24 giờ để sản xuất, kinh doanh và sinh hoạt gia đình.

MỞ HƯỚNG PHÁT TRIỂN

Để chúng tôi cảm nhận được sự thay đổi tích cực từ khi xã đảo

Ngày 10.10.2020, Tổng Công ty Điện lực miền Trung (EVNCTC) phối hợp với UBND tỉnh tổ chức khánh thành dự án đưa điện lưới quốc gia ra xã đảo Nhon Châu (TP Quy Nhơn) bằng cáp ngầm xuyên biển. Dự án có tổng mức đầu tư 351,5 tỷ đồng; trong đó 280 tỷ đồng từ nguồn vốn ODA không hoàn lại do Liên minh châu Âu (EU) tài trợ; phần còn lại là vốn đối ứng của Tổng Công ty Điện lực miền Trung (chủ đầu tư).

Dự án có quy mô 4 hạng mục chính: Lắp đặt trạm xuất tuyến 22 kV tại trạm biển áp 110 kV Sông Cầu (Phú Yên) và đường dây 22 kV trên đất liền thuộc địa phận TX Sông Cầu dài hơn 12 km; xây dựng mới tuyến cáp ngầm 22 kV xuyên biển liên mạch đơn dài hơn 10 km, nối từ trạm cát 22 kV Hòa An, xã Xuân Hòa (TX Sông Cầu, tỉnh Phú Yên) đến xã đảo Nhon Châu; xây dựng lưới điện trên đảo Nhon Châu và xây dựng hệ thống cáp quang dài hơn 12 km kết nối giữa đất liền với đảo nhằm phục vụ dân sinh và quản lý điều hành lưới điện.

có điện lưới quốc gia, buổi tối, Bí thư Đảng ủy xã Nhon Châu Nguyễn Đức Trần đưa chúng tôi tham quan một vòng quanh xã. Từ thôn Đông đến thôn Trung, thôn Tây, từ bãi trước đến bãi sau nơi nào cũng bùng ánh điện. Trong các ngôi nhà, người người tím tím hát karaoke, xem ti vi hay tranh thủ và lướt để chuẩn bị cho những chuyến ra khơi...

Bí thư Nguyễn Đức Trần phấn khởi nói: Từ ngày đảo có điện lưới quốc gia, cuộc sống tinh thần của người dân khởi sắc. Có điện lưới, người dân có cơ hội phát triển kinh tế biển, nuôi trồng thủy sản, đặc biệt là phát triển du lịch cộng đồng. Đến nay, trên địa bàn xã đã có 13 hộ kinh doanh dịch vụ du lịch. Nhiều ngư dân đã mạnh dạn đầu tư vốn mở các homestay, nhà nghỉ, khách sạn.

Bà Nguyễn Thị Xuân Thiên, chủ một homestay ở thôn Tây, chia sẻ: Trước đây, khách du lịch đến đảo thường không thích ở lại đêm vì thiếu điện, các hoạt động vui chơi, giải trí ban đêm thiếu thốn. Còn bây giờ, hầu hết

các nhà nghỉ, homestay, khách sạn đều trang bị đầy đủ các thiết bị điện tiện nghi. Các hoạt động vui chơi, giải trí phát triển mạnh. Kéo theo là các dịch vụ đưa đón, hướng dẫn khách du lịch, nấu ăn, nhà hàng... phát triển, góp phần tạo nhiều việc làm cho người dân địa phương.

Ông Hồ Nhật Lệ, Chủ tịch UBND xã Nhon Châu, khẳng định: “Có điện lưới quốc gia về, chắc chắn trong tương lai gần, đời sống của người dân trên đảo sẽ khởi sắc. Xã xác định trong thời gian tới, phát triển du lịch biển đảo là ngành kinh tế mũi nhọn được ưu tiên thu hút hàng đầu. Nhiều con em của địa phương lâu nay đi làm ăn xa và nhiều nhà đầu tư ở các nơi khi nghe tin xã có điện đã về đầu tư phát triển dịch vụ du lịch. Địa phương cũng đã cam kết đẩy mạnh thực hiện các tiêu chí xã nông thôn mới nâng cao để giữ gìn môi trường sinh thái, cảnh quan sáng, xanh, sạch, đẹp, văn minh, thân thiện với du khách đến tham quan, du lịch tại đảo”.

N.H

Xuân đầu tiên ở làng mới An Dũng

◆ Bài, ảnh: HOÀI NHÂN

Khu dân cư đông vui, nhà cửa khang trang, hệ thống cơ sở hạ tầng đồng bộ... là ấn tượng đầu tiên khi chúng tôi đặt chân đến Khu tái định cư An Dũng (huyện An Lão) vào dịp cuối năm. Và mùa xuân đầu tiên đã về ở nơi bắt đầu cuộc sống mới của người dân An Dũng...

1. Trong các xã miền núi của nơi nào có cơ sở hạ tầng khang trang, đồng bộ như xã An Dũng (huyện An Lão). Theo Bí thư Đảng ủy xã Đinh Văn Ló, để phục vụ thi công hồ chứa nước Đổng Mít, đến nay đã có 477 hộ với 1.763 nhân khẩu dời từ làng cũ đến nơi tái định cư. Tại nơi ở mới, bên cạnh khu hành chính, cơ sở hạ tầng điện đường trường trạm, nhà văn hóa 4 thôn... đã hoàn thiện, khang trang hiện đại, nhà dân cũng mọc lên ngày càng nhiều.

Bé cháu đi dạo trên con đường bê tông phẳng lì, ông Đinh Văn Bích (60 tuổi) không giấu được xúc động khi có người hỏi thăm về cuộc sống nơi ở mới. “Giờ, đi học không còn phải qua sông qua suối. Làng này qua làng kia cũng chỉ cách mấy bước chân. Nhưng, chẳng gì bằng trạm y tế gần nhà, bệnh viện cũng không xa, khỏi sợ đêm hôm đau ốm”, ông chia sẻ.

2. Khu tái định cư của xã An Dũng bây giờ cũng phổ biến mô hình bên cạnh nhà sản xuất nông nghiệp là ngôi nhà mới xây bề thế theo hướng hiện đại. Chuyển xuống khu tái định cư cũng khá lâu, nhưng chị Đinh Thị Nhựa (ở thôn 2) làm nhà sản xuất trước để có chỗ trú tạm. Sau đó, chị mới tính toán, đầu tư cho căn nhà xây kiên cố. Hôm chúng tôi đến thăm, tốp thợ bắt đầu những công đoạn cuối như lát gạch, tô tường...

“Nhà ở làng cũ chỉ 65 m², nhà mới này đến 98 m², tính hết chi phí chắc cũng tầm 300 triệu đồng. Bắt đầu xây từ tháng 7, mà thiếu thợ nên kéo dài đến nay, hy vọng mẹ con tôi được đón Tết trong nhà mới. Nhà ở gần nhà san sát nhau, chắc Tết này bà con mình đầm ấm hơn”, chị vui vẻ nói. Nụ cười giòn tan, ánh mắt lấp lánh của người phụ nữ H'rê như mùa xuân đã đến trong nắng tươi rạng rỡ.

Cách đó không xa,

trút bỏ hoàn toàn nỗi lo nhà có thể đổ sập bất cứ lúc nào, họ toàn tâm lo phát triển kinh tế. Trước tết Nguyễn Tấn Sửu - 2021, để giúp người khó khăn có một cái Tết đủ đầy, chính quyền, đoàn thể, các hội, nhóm thiện nguyện, nhà hảo tâm đã xây dựng kế hoạch thăm hỏi, động viên và tặng hàng chục nghìn suất quà tết với tổng trị giá hàng chục tỷ đồng. Không chỉ vậy, các cấp, ngành, địa phương cũng sẽ tạo điều kiện để các trường hợp khó khăn tiếp tục được việc làm ổn định trong năm 2021.

N.TÚ



Giờ chơi của các trò Trường Mẫu giáo An Dũng.

cũng là người thôn 2, anh Đinh Văn Thiện đang tất bật với công việc tại xưởng mộc nhỏ. Dời đến nơi tái định cư từ tháng 3, cuộc sống mới đã dần ổn định. Rời nhà cũ, anh không quên mang theo cả vườn lan, chỉ mong Tết này hoa sẽ nở ở vùng đất mới.

Lâu nay, đời sống của người dân An Dũng vẫn phụ thuộc khá nhiều vào rừng núi. Rau sạch gần, trên núi, con ốc dưới suối phục vụ cho bữa ăn hằng ngày cũng như bữa tiệc ngày Tết. Ông Đinh Văn Bích tâm sự rằng, việc đón cái Tết đúng nghĩa vẫn cố gắng duy trì nhưng chắc chắn sẽ khác trước. Bò, lúa nếp làm rượu cần phải đi tìm, chiếc lá dong gói bánh chưng đi mua. Cúng bên nước, cúng mừng lúa mới chắc sẽ không còn.

“Bù lại, Tết năm nay bà con tập trung hết ở nhà văn hóa cộng đồng mới xây. Máy bộ công chiếu mới được tặng sẽ làm cho không khí thêm phấn khởi, vui tươi”, ông Bích nói thêm.

Chiều xuống, nắng dần tắt sau những mái ngói đỏ tươi. Những đứa trẻ hồn nhiên chạy trên sườn dốc, vô tư vui đùa cùng mấy con chó nhỏ. Một khung cảnh thanh bình như bất cứ làng quê nào, chừng như chưa từng có một cuộc “di cư lịch sử” để phục vụ thi công hồ Đổng Mít...

H.N

“An cư” để “lạc nghiệp”

“Đến nay, có thể nói bà con An Dũng đã ổn định cuộc sống mới ở nơi tái định cư. Nhà cửa khang trang, cơ sở vật chất đầy đủ; điện, nước sinh hoạt đảm bảo; từng bước xây lý rác thải, nước thải sinh hoạt. Vấn đề lớn nhất bây giờ là quy hoạch, bố trí đất sản xuất cho bà con. Chúng tôi đang tiến hành giao đất đợt 2, nỗ lực hết sức để bà con sau “an cư” là phải được “lạc nghiệp”!”.

Chủ tịch UBND huyện An Lão TRƯƠNG TỬ



Vùng đất mới của người dân An Dũng.

Tết ấm trong nhà mới

◆ Bài, ảnh: NGỌC TỬ

Đón tết cổ truyền năm nay, nhiều hộ nghèo, hộ cận nghèo trong tỉnh đã được hưởng niềm vui trọn vẹn trong những ngôi nhà mới khang trang, sạch, đẹp.

CÓ NHÀ MỚI ĐÓN TẾT

Đây là chia sẻ của đa số hộ dân nghèo, khó khăn sau khi có nhà mới trước tết cổ truyền. Phần lớn họ đã tìm mua một tủ thờ vừa ý để có thể bày mâm ngũ quả tươi mát, tồ lòng thành kính với ông bà tổ tiên trong dịp tết cổ truyền, như mong ước bấy lâu. Ở thôn Thế Thạnh 2, xã An Thạnh (huyện Hoài Ân), chị Tạ Thị Mỹ Nữ (chồng mất, nuôi hai con nhỏ, gia đình đặc biệt khó khăn) được huyện cấp đất, một số tổ chức, nhà hảo tâm ủng hộ tiền xây nhà mới và tặng một tủ thờ to, đẹp trong tháng 6. Chị thờ phào hôm nhận tủ, bảo: “Rất hợp ý tôi. Vậy là, Tết này đã có chỗ chung lên bàn thờ những quả bưởi đặc sản quê hương Hoài Ân ngon nhất rồi”.

Ở xã Phước An (huyện Tuy Phước), căn nhà mới của hộ bà Đinh Thị Nghĩa (55 tuổi, đau yếu,



Những khoản hỗ trợ mang tính “tạo động lực” của chính quyền, các ban, ngành, hội, đoàn thể, cộng đồng xã hội đã giúp người nghèo mạnh dạn xây cho mình một căn nhà mới khang trang, vững chãi.

- Trong ảnh: Căn nhà Chủ thập đỏ của gia đình bà Lê Thị Thà (thôn An Ngoai, xã Vĩnh Thịnh, huyện Vĩnh Thạnh).

đơn thân nuôi con bị bệnh thân kinh) cũng đã kịp hoàn thành trước Tết. Nhà mới có đủ phòng khách, phòng ngủ, nhà vệ sinh, trong đó ấn tượng với nhiều người là gian bếp ấm áp, đầy đủ tiện nghi do nhà hảo tâm tài trợ. Dẫn chúng tôi ra tham quan khu vườn nhỏ được hình thành trên nền móng nhà cũ, giờ mượt mắt với những luống xà lách, cải xanh tươi mơn mơn xen lẫn màu đỏ rực rỡ của những khóm hoa hồng trồng bao quanh vườn, bà Nghĩa vui vẻ bảo, năm nay, hai mẹ con bà chào đón năm mới trong niềm vui gần như “lớn nhất đời người”.

Bà tính, ba ngày Tết, tiền bạc dù

không nhiều nhưng bà nhất định sẽ nấu những bữa ăn tươi mát nhất trong căn bếp ấm áp cho đứa con trai yêu quý, tội nghiệp. Năm 2020, Hội CTD các cấp đã vận động nhà hảo tâm hỗ trợ kinh phí, giúp xây, sửa gần 10 căn nhà CTD trong Tháng Nhân đạo. Quý Vì người nghèo các cấp cũng đã hỗ trợ xây mới 195 căn nhà, sửa chữa 30 nhà đại diện mua tạt, gói lúa. Giờ thì nhà 4 người sinh hoạt thoải mái trong căn nhà mới 86 m² cao ráo, thoáng mát. Anh Bẩm từ trong nhà bước ra, cười thật tươi, góp chuyện, rằng tổng chi phí xây nhà tầm 100 triệu đồng; trong



Bà Đinh Thị Nghĩa (xã Phước An, huyện Tuy Phước) trong căn bếp mới ấm áp, đầy đủ tiện nghi.



Đồn Biên phòng cửa khẩu Cảng Quy Nhơn giúp người dân phường Đống Đa (TP Quy Nhơn) lợp lại mái nhà sau bão số 9. Ảnh: THANH BÌNH

Bộ đội làm đường bê tông giúp người dân làng Canh Giao, xã Canh Hiệp (huyện Vân Canh). Ảnh: HỒNG PHÚC



Ơi nào khó, CÓ CÁC ANH

◆ HỒNG PHÚC

Những người lính luôn là lực lượng đầu tiên xông pha vào gian khó, nguy hiểm và xa xôi, cách trở nhất, vì nhân dân phục vụ.

VÌ DÂN, KHÔNG ĐẢN ĐO

Tháng 10.2020, các làng chài ở TX Hoài Nhơn dồn dập đón tin dữ. Hai tàu cá BÐ 97469-TS và BÐ 96388-TS có 26 ngư dân cùng ra khơi ngày 5.10, nhưng qua bão số 9, 23 ngư dân vẫn biệt tăm.

Sóng gió rất nguy hiểm. Nhưng lực lượng quân đội và các lực lượng chức năng khác vẫn phối hợp lên đường ứng cứu các ngư dân bị nạn. “Chúng tôi đi ngược với hướng bão di chuyển vào bờ trong điều kiện sóng gió rất dữ dội. Mọi kỹ năng được huấn luyện cũng như kinh nghiệm cứu nạn được các thành viên tàu cứu nạn vận dụng tối đa. Căn cứ vào dòng chảy, hướng gió và tính toán vận tốc của tàu bị nạn trôi, tàu Kiểm ngư 467

“Trong cơn bão số 9 vừa qua, hơn 12 giờ đêm Thủ tướng Chính phủ còn gọi điện cho tôi, thông báo lực lượng Quân đội đang huy động mọi nguồn lực tích cực tìm kiếm tàu cá và ngư dân bị mất tích trên biển. Trục tiếp đi kiểm tra công tác phòng chống và khắc phục hậu quả thiên tai, đến địa phương nào, tôi cũng thấy bộ đội có mặt. Tôi đánh giá rất cao tinh thần trách nhiệm của lực lượng quân đội trên địa bàn tỉnh. Các anh xứng đáng là lực lượng “Từ nhân dân mà ra, vì nhân dân mà chiến đấu.”

Chủ tịch UBND tỉnh NGUYỄN PHI LONG

đã tiếp cận và cứu nạn thành công tàu cá BÐ 98658 TS cùng 14 thuyền viên. Khó khăn, nguy hiểm là điều ai cũng có thể thấy, nhưng với quyết tâm phải cứu cho bằng được ngư dân đang gặp nạn, chúng tôi đều hết sức”, ông Nguyễn Văn Cường - Đội trưởng chỉ huy tốp tìm kiếm cứu nạn biên đội tàu kiểm ngư KN 467 và KN 473 (Chi cục Kiểm ngư Vùng 4), chia sẻ.

Trong quá trình thực hiện nhiệm vụ, Bộ Tư lệnh Vùng 4 Hải quân đã có rất nhiều lần tham gia cứu nạn cứu hộ tàu cá Bình

Định. Theo đại tá Nguyễn Đình Hùng, Tư lệnh Vùng 4 Hải quân: Tàu cá và ngư dân Bình Định có cái gì đó rất riêng, gắn bó với đơn vị. Tìm kiếm, cứu nạn, bảo vệ, giúp đỡ ngư dân nói chung và ngư dân Bình Định nói riêng không chỉ là nhiệm vụ mà còn là mệnh lệnh từ trái tim những người lính Hải quân. “Mỗi đảo, điểm đảo, mỗi con tàu của Vùng 4 luôn là chỗ dựa, là điểm tựa vững chắc cho ngư dân Bình Định vươn khơi, bám biển, góp phần khẳng định chủ quyền của Tổ quốc”, đại tá Hùng bày tỏ.

TRÁCH NHIỆM, KHÔNG QUẢN NGUY NAN

Trước, trong và sau các đợt mưa bão cuối năm 2020, tinh thần người lính luôn được phát huy tối đa. “Nhanh lên, bà con đang cần chúng ta!”, đó là mệnh lệnh của đại tá Trần Thanh Hải, Chỉ huy trưởng Bộ CHQS tỉnh, khi nước từ thượng nguồn sông Hà Thanh đổ về trong đêm tối gây ngập lụt hàng trăm hộ dân ở các phường Trần Quang Diệu, Nhơn Bình, Nhơn Phú của TP Quy Nhơn. “Với tinh thần khẩn trương tích cực, đến rạng sáng

ngày 11.11.2020, bộ đội đã di dời được 51 hộ dân với 147 nhân khẩu về nơi trú tránh an toàn ngay trong đêm”, đại tá Hải chia sẻ. Lũ rút, đôi chân các chiến sĩ quân đội lại khẩn trương đến các địa điểm cần giúp đỡ, cùng tham gia công tác ứng cứu, khắc phục.

Năm 2020 là một năm hết sức đặc biệt, khi lực lượng quân đội phải thực hiện nhiệm vụ kép là vừa nâng cao chất lượng huấn luyện, khả năng sẵn sàng chiến đấu vừa phải phòng, chống dịch Covid-19. Trong thời gian cao điểm của dịch, đã có rất nhiều cán bộ, chiến sĩ LLVT tinh tham gia các chốt kiểm soát dịch tại các địa phương để cùng các lực lượng khác sàng lọc được những người nghi nhiễm. Đồng thời, Bộ CHQS tỉnh đã thành lập 4 khu cách ly tập trung và tổ chức tiếp nhận, cách ly y tế cho 1.175 công dân từ địa phương có dịch đến địa bàn tỉnh theo đúng quy định. Ngoài ra, Bộ CHQS tỉnh còn hỗ trợ trang thiết bị, vật tư y tế phòng, chống dịch trị giá gần 400 triệu đồng cho Bộ CHQS tỉnh Chăm-pasak (Lào).

Với Bộ Chỉ huy BÐBP tỉnh, đơn vị đã tập trung kiểm soát chặt tuyến biển để ngăn chặn dịch lây lan vào địa bàn tỉnh.

“Cảng mình ngay trong vùng nguy cơ cao nhất về dịch, trên hết, vẫn là tinh thần sẵn sàng vì nhiệm vụ, vì sự an nguy của đồng bào”, Phó Chủ tịch Thường trực UBND tỉnh Nguyễn Tuấn Thanh nhận xét về công tác phòng, chống dịch Covid-19 của lực lượng quân đội trong tỉnh.

Với tinh thần trách nhiệm, hết lòng vì nhân dân, các đơn vị quân đội trên địa bàn tỉnh còn luôn đồng hành cùng nhân dân trong phát triển kinh tế, nâng cao đời sống cho các gia đình khó khăn, đặc biệt là ở vùng sâu, vùng xa. Ông Huỳnh Thanh Lâm (làng Canh Giao, xã Canh Hiệp, huyện Vân Canh), bày tỏ: “Vị trí cách trở, đất đai cằn cỗi, đồng bào chúng tôi chủ yếu bám theo đất đồi rừng để làm ăn, hiệu quả kinh tế cũng không cao nên đời sống rất khó khăn. Con bò giống mà bộ đội tặng giúp phát triển kinh tế cho gia đình tôi. Tôi sẽ về làm chuồng, cho bò ăn uống đầy đủ để sang năm khi bộ đội lên thì bò mang thai hoặc sinh bê con rồi”.

H.P

40 cán bộ, chiến sĩ quân hàm xanh lên tuyến đầu chống dịch



Lãnh đạo BÐBP tỉnh động viên cán bộ, chiến sĩ lên đường làm nhiệm vụ.

Theo Chỉ đạo của Bộ Tư lệnh BÐBP về tăng cường cho tuyến biên giới Việt Nam - Campuchia thực hiện nhiệm vụ quản lý, bảo vệ biên giới và phòng, chống dịch Covid-19, đã có hàng trăm cán bộ, chiến sĩ BÐBP tỉnh viết đơn tình nguyện tham gia. Có 40 cán bộ, chiến sĩ được BÐBP tỉnh lựa chọn tăng cường vào BÐBP tỉnh Kiên Giang và đã lên đường làm nhiệm vụ vào ngày 14.1.2021.

Thiếu úy Trần Minh Quyết, Đội trưởng vũ trang (Đồn Biên phòng Cát Khánh, huyện Phù Cát), chia sẻ: “Ngày Tết đã cận kề, ai cũng muốn sum vầy bên gia đình. Nhưng khi nhận lệnh lên tuyến đầu để làm nhiệm vụ, dù trong điều kiện thời tiết khắc nghiệt, tất cả cán bộ, chiến sĩ đều quyết tâm nhằm góp phần quản lý, bảo vệ biên giới và phòng, chống dịch Covid-19, bảo vệ an toàn tính mạng, sức khỏe của người dân”.

Cứu giúp ngư dân là mệnh lệnh từ trái tim

◆ PHẠM PHƯƠNG

Đó là tâm sự của anh Đặng Thành Sự (SN 1990, ở thôn Liêm Thuận, xã Phước Thuận, huyện Tuy Phước), thuyền trưởng tàu kiểm ngư 467 thuộc Chi đội kiểm ngư số 4 (Cục Kiểm ngư, Tổng cục Thủy sản) đóng tại Cam Ranh, tỉnh Khánh Hòa. Anh là một trong số ít thuyền trưởng còn khá trẻ được giao nhiệm vụ điều khiển con tàu hiện đại của lực lượng kiểm ngư.



Thuyền trưởng Đặng Thành Sự. Ảnh: DUY THANH

Năm 2012, tốt nghiệp chuyên ngành chỉ huy tàu, Đặng Thành Sự nhận công tác tại một số đơn vị, sau đó được giao nhiệm vụ thuyền phó tàu kiểm ngư. Năm 2019, khi mới 29 tuổi, anh nhận quyết định làm thuyền trưởng tàu kiểm ngư 467 thuộc Chi đội kiểm ngư số 4. Đây là con tàu khá hiện đại của lực lượng kiểm ngư Việt Nam, khi có thể đạt tốc độ tối đa 18 hải lý/giờ, khả năng hoạt động trong điều kiện sóng cấp 5 và chạy trong điều kiện gió cấp 9, 10, sóng cấp 8. Tàu có thể hoạt động liên tục trên biển 60 ngày đêm, với hệ thống điều khiển hoàn toàn tự động từ buồng lái.

Tàu kiểm ngư 467 có nhiệm vụ tuần tra, kiểm tra, kiểm soát, quản lý ngư trường khu vực từ đảo Nhơn Châu (TP Quy Nhơn) đến Bình Thuận trong vùng đặc quyền kinh tế 200 hải lý và vùng biển quần đảo Trường Sa của Việt Nam. Ngoài ra, tàu còn có nhiệm vụ tìm kiếm cứu hộ, cứu nạn, hỗ trợ ngư dân đánh bắt hải sản trên biển.

Là thuyền trưởng, đó vừa là niềm tự hào, vừa là trọng trách. "Con tàu khi ra khơi là đại diện của một quốc gia trên biển. Mỗi quyết định của người thuyền trưởng - người chỉ huy cao nhất trên tàu - rất quan trọng. Trong đó, việc xử lý tình huống trên biển là quan trọng nhất. Người thuyền trưởng phải luôn giữ được bình tĩnh khi xử lý các tình huống, phải có bản lĩnh vững vàng giữa biển khơi", thuyền trưởng Đặng Thành Sự nói về trách nhiệm công việc của mình.



Tàu kiểm ngư 467 lao vào bão số 9 để cứu và lai dắt tàu cá BD 98658-TS cùng các ngư dân gặp nạn vào bờ an toàn (tháng 10.2020). Ảnh: DUY THANH

Tàu kiểm ngư 467 đã nhiều lần tham gia kéo tàu cá bị mắc cạn, hỗ trợ sửa chữa tàu cá bị hỏng máy, vận chuyển cấp cứu ngư dân bị đau ốm về bờ hoặc vào bệnh xá một số đảo ở Trường Sa. Phần lớn tàu cá cũng như các ngư dân được tàu 467 cứu giúp đều thuộc các tỉnh Bình Định, Phú Yên, Khánh Hòa, Bình Thuận, vì vùng biển này là ngư trường đánh bắt chính của họ. Thuyền trưởng Sự kể: "Hầu như chuyến làm nhiệm vụ giữa biển khơi nào, tôi đều gặp và trò chuyện với các ngư dân Bình Định. Lúc đó tôi thật sự cảm thấy ấm áp như được gặp người thân của mình nên cảm giác nhớ nhà vui đi phần nào".

Trong nhiều lần tham gia cứu hộ, cứu nạn trên biển, có lẽ đợt đi cứu 3 tàu cá Bình Định gặp nạn trong bão số 9 vào cuối tháng 10.2020 là chuyến đi mà thuyền trưởng Đặng Thành Sự không bao giờ quên bởi đây là chuyến xuất quân đặc biệt, đi vào vùng bão biển, gió cấp 7 - 8, sóng cao 5 - 6 m để cứu ngư dân. Anh nhớ lại: "Khi nghe cấp trên thông báo có 3 tàu cá Bình Định gặp nạn trong bão, lòng tôi như thắt lại, muốn lao nhanh ra biển để cứu ngư dân, dù thời điểm này bão vẫn còn hoành hành trên biển. Khi nhận lệnh, chúng tôi lên đường ngay, bởi ai cũng hiểu cứu ngư dân là mệnh lệnh từ trái tim".

"Con tàu sắt nặng cả nghìn tấn, chịu được sức gió cấp 8 mà vẫn chao đảo, lắc lư kinh khủng, nhiều anh em trong thủy thủ đoàn cũng say sóng, nằm dài. Tôi nghĩ tàu mình mà còn như thế thì ngư dân trên các con tàu gỗ nhỏ bé kia còn phải đối mặt với nguy hiểm biết chừng nào", thuyền trưởng Đặng Thành Sự nhớ lại.

Sau gần 1 ngày đi chuyển với tốc độ cao nhất có thể, trong điều kiện gió bão, tàu kiểm ngư 467 đã tiếp cận được tàu cá BD 98658-TS, có 14 ngư dân, do ông Lê Thành Toàn (ở TX Hoài Nhơn) làm thuyền trưởng và lai dắt tàu cá cùng các ngư dân vào bờ an toàn.

Tết này là cái Tết thứ 10 thuyền trưởng Đặng Thành Sự xa nhà, trong đó có không ít lần đón Tết giữa biển khơi. Anh bảo, đó là nhiệm vụ. Lực lượng kiểm ngư cùng các lực lượng chức năng khác luôn thường trực, sẵn sàng hỗ trợ, giúp đỡ để ngư dân yên tâm khai thác thủy hải sản, góp phần khẳng định chủ quyền trên các vùng biển, đảo của Tổ quốc. P.P



Nguyễn Văn Lưu đã biến giới hạn bản thân thành hành trình trưởng thành và đóng góp cho cộng đồng. Ảnh: NVCC

Vạn dặm trao yêu thương

◆ SAO LY

Bất trắc cuộc đời lấy của chàng trai trẻ 1 chân, nhưng "đền bù" xứng đáng cho cậu nghị lực phi thường và trái tim nhân hậu, trở thành tấm gương sống đẹp, truyền cảm hứng cho cộng đồng. Đó là câu chuyện về Nguyễn Văn Lưu, 26 tuổi, ở thị trấn Ngô Mây, huyện Phù Cát với hành trình thiện nguyện "vạn dặm" trên đôi chân khuyết.

Khỏe mạnh, có việc làm ổn định tại TP Hồ Chí Minh, bên cạnh là gia đình êm ấm ở quê nhà, phía trước là tương lai, cuộc đời của Nguyễn Văn Lưu có lẽ cứ thế yên bình trôi qua nếu không có biến cố xảy đến khi chàng trai sắp hết tuổi 22.

Một tối cuối tháng 9.2016, trên đường đi làm về, Lưu bị một chiếc ô tô tông, rồi tự tay ký vào giấy mổ cưa chân trái. Sau mấy tháng điều trị hồi phục, công ty đã quan tâm gọi Lưu trở lại làm việc. Hạn chế ngoại hình, làm được một thời gian, cảm thấy không phù hợp nên Lưu xin nghỉ hẳn.

Bà Lê Thị Hồng, mẹ của Lưu cho biết, trong thời gian về nhà ở quê tĩnh dưỡng, Lưu thường đến giúp việc cho Tịnh xá Ngọc Như (xã Cát Trinh, huyện Phù Cát): Tham gia nấu, biếu cơm, cháo cho bệnh nhân, kêu gọi giúp đỡ một số hoàn cảnh khó khăn ở địa phương, từ đó hay trần trờ về những cảnh đời nghèo khổ, bệnh tật, neo đơn. Vui vì con giàu lòng trắc ẩn nhưng cũng lo con nặng lòng chuyện xã hội mà quên cuộc sống bản thân, nên khi Lưu xin ra Bắc học nghề, ba mẹ rất mừng, chẳng ngờ đó là cơ duyên để con chọn việc thiện nguyện làm niềm vui đời mình.

Lưu Nguyễn - nick name Facebook cá nhân của Lưu hiện có 80.726 người theo dõi, trung bình mỗi trường hợp Lưu kêu gọi nhận được cả trăm triệu đồng. Một chàng trai tinh lẻ, không địa vị xã hội, chẳng quen thân nhà hào tâm nào, trong hơn 3 năm hoạt động thiện nguyện đã giúp trên 40 trường hợp với khoảng 5 tỷ đồng!

Tự lý giải cho điều ấn tượng làm

được đến bản thân cũng bất ngờ ấy, Lưu tâm sự: "Tình tảo khi tai nạn ập đến, tôi thấm thía: Đau đớn, bất lực là cảm giác tồi tệ, rất cần sự giúp đỡ. Giữ được tính mạng, tôi càng quý trọng cuộc sống và càng muốn sống sao cho ý nghĩa nhất".

Trường hợp đầu tiên Lưu giúp từng gây "sốt" trên mạng xã hội và báo chí. Đó là khi bắt đầu học nghề tại TP Vinh Yên, tỉnh Vĩnh Phúc, Lưu biết đến hoàn cảnh của cụ ông Nguyễn Văn Tiến (đã mất tháng 1.2020), già yếu, lú lẫn, sống một mình, ai cho gì ăn nấy, mọi sinh hoạt đều trên giường. Suốt 2 tháng sau đó, hằng ngày Lưu mua thức ăn đến cho ông, rồi tắm gội, quét dọn nhà cửa. Cứ thế, từ dò xét, thắc mắc, dân địa phương dần cảm phục việc làm nghĩa tình của chàng trai Bình Định nhân hậu.

Chiếm một nửa trong tổng số các trường hợp Lưu đã hỗ trợ là người Bình Định. Thường theo cách đến thăm, mang lại hơi ấm tinh thần cho người già neo đơn, như với bà Lê Thị Tường ở Cát Tân - Phù Cát (đã mất), bà Nguyễn Thị Diệp ở Phước Sơn - Tuy Phước, ông Nguyễn Tâm ở Cát Thắng - Phù Cát... Với những hoàn cảnh ngặt nghèo, Lưu nỗ lực kêu gọi cộng đồng giúp đỡ, như giúp anh Lâm Thanh Lý ở Hoài Phú - Hoài Nhơn bị tai nạn mất 2 chân (202 triệu đồng), giúp ông Lê Văn Tân ở Hoài Mỹ - Hoài Nhơn bị suy thận mạn (185 triệu đồng)...

Thường thấy ở Lưu là nụ cười luôn nở trên gương mặt hiền, phúc hậu. Tin rằng, ai có dịp tiếp xúc với Lưu cũng đều cảm nhận, được lan truyền nguồn năng lượng sống tích cực từ tấm gương 2 lần được tôn vinh ở chương trình "Tỏa sáng nghị lực Việt" năm 2020. S.L

Nguyễn Văn Lưu là đại diện duy nhất của tỉnh Bình Định tham dự chương trình "Tỏa sáng nghị lực Việt" năm 2020, do Trung ương Hội LHTN Việt Nam và Ủy ban Quốc gia về người khuyết tật Việt Nam phối hợp tổ chức. Chương trình biểu dương 64 thanh niên khuyết tật tiêu biểu trong cả nước, đã nỗ lực vươn lên, có thành tích xuất sắc giúp ích cho xã hội.

Trước đó, ngày 6.10.2020, anh cũng được chọn biểu dương tại chương trình "Tỏa sáng nghị lực Việt" - 2020 do Tỉnh đoàn Bình Định tổ chức. "Hai chương trình cho tôi cơ hội gặp gỡ, kết bạn với nhiều anh chị em khuyết tật trong tỉnh, cả nước và càng cảm thấy hạn chế của bản thân chẳng là gì so với những người khuyết tật nặng khác, nhưng họ đã làm được những điều thật đáng nể. Đây là cảm hứng, động lực để tôi tiếp tục con đường thiện nguyện mà mình có duyên đóng góp, gắn bó", Lưu chia sẻ.

Những bóng hồng say mê nghiên cứu khoa học

◆ Bài, ảnh: HỒNG HÀ

Bằng sự đam mê và tận tụy với công việc, các nhà khoa học nữ đã có nhiều công trình, sản phẩm nghiên cứu hiệu quả, mang đến luồng gió mới cho hoạt động nghiên cứu khoa học của tỉnh.

Thách thức bản thân và dám chấp nhận thất bại

"Tôi mới làm nghiên cứu khoa học nên chọn khởi đầu khó để thách thức bản thân, qua đó tự đánh giá năng lực và học hỏi nhiều hơn", dược sĩ CKI Nguyễn Thị Hải Lý (SN 1988), Tổ trưởng Tổ nghiên cứu mới thuộc Công ty CP Dược - Trang thiết bị y tế Bình Định (BIDIPHAR), bộc bạch mở đầu cuộc trò chuyện như vậy.

Dược sĩ Hải Lý có dáng người nhỏ nhắn, nhưng nhanh nhẹn và cá tính. Tốt nghiệp ĐH Dược Hà Nội và CKI ĐHY Dược TP Hồ Chí Minh, chị làm việc cho BIDIPHAR từ năm 2011. Gần 10 năm công tác, chị đã thực hiện 10 công trình nghiên cứu, tạo ra nhiều sản phẩm có giá trị, bổ sung vào danh mục các sản phẩm có hàm lượng chất xám và công nghệ cao được sản xuất tại địa phương. Tổng Giám đốc BIDIPHAR Phạm Thị Thanh Hương cho biết: "Dược sĩ Hải Lý hiện là người trực tiếp thực hiện các công trình nghiên cứu mới và khó của Công ty".

Viên nén sủi bọt chứa canxi khối lượng lớn (Bonevit) hay viên nén chứa Diltiazem 6 mg điều trị tăng huyết áp là những sản phẩm tâm huyết của dược sĩ Lý và hiện được bán rộng rãi ở trong và ngoài tỉnh. Các sản phẩm nghiên cứu của chị có giá rẻ hơn các thuốc cùng loại trên thị trường, nhờ đó giúp người bệnh cắt giảm chi phí điều trị.

Dược sĩ Lý được nhận bằng khen và Huy hiệu Lao động sáng tạo của Tổng LĐLĐ Việt Nam năm 2016, danh hiệu Chiến sĩ thi đua cấp tỉnh năm 2017 và nhiều danh hiệu khác. Khi được hỏi về bí quyết thành công, chị Lý nhẹ cười: "Có bí quyết gì đâu, với tôi, nếu đã chọn công việc nghiên cứu thì phải học cách kiên trì, nhẫn nại và chấp nhận thất bại. Thất bại ở đâu, mình đứng lên ở đó, có thể mới thành công".



Toàn tâm toàn ý với khoa học

Từ năm 2014 đến nay, TS Lê Thị Kim Nga (SN 1978), Viện trưởng Viện Nghiên cứu ứng dụng KH&CN, Trường ĐH Quy Nhơn, đã thực hiện 7 đề tài nghiên cứu, ứng dụng những công nghệ mới nhất như: Trí tuệ nhân tạo, IoT, thị giác máy, thực tế ảo... vào các lĩnh vực y học, y sinh học, nông nghiệp, bảo tàng và du lịch. Mới đây, nghiên cứu hệ thống nhận diện khuôn mặt tích hợp mà chị tham gia cùng các cộng sự của Viện lần đầu tiên được ứng dụng vào "ATM gạo" giúp người dân TP Quy Nhơn bị ảnh hưởng bởi dịch Covid-19, nhằm phát hiện người nhận gạo nhiều lần trong ngày. Chị cũng đang triển khai đề tài xây dựng bảo tàng ảo tại Bảo tàng Quang Trung - Tây Sơn.

Với TS Nga, làm khoa học là ước mơ, là đam mê, nhưng để thành công, bấy nhiêu chưa đủ. "Người làm khoa học phải toàn tâm toàn ý, chịu khó trau dồi kiến thức, đặc biệt phải giữ tâm sáng", chị đúc kết. Trong vai trò "cánh chim đầu đàn" của Viện Nghiên cứu ứng dụng KH&CN, TS Nga đang nỗ lực kết nối để đưa các sản phẩm nghiên cứu đến gần với đời sống.

Nhờ những nỗ lực và cống hiến, TS Nga đã được tặng danh hiệu Chiến sĩ thi đua cấp Bộ năm 2018, giải thưởng Sáng tạo KH&CN Việt Nam năm 2017, Trí thức tiêu biểu về KH&CN cấp tỉnh năm 2018, bằng khen của Bộ GD&ĐT năm 2017,... và nhiều danh hiệu cao quý khác.



Nỗ lực và đam mê, thành công sẽ đến



Tốt nghiệp thạc sĩ Hóa lý thuyết và Hóa lý ở TP Hồ Chí Minh, Th.S Lê Thị Bích Thuận (SN 1982) "đầu quân" cho Trung tâm Phân tích và đo lường chất lượng Bình Định (Sở KH&CN) vì mê công việc kiểm nghiệm. Công việc mỗi ngày của chị gắn liền với bình, chai, lọ, cốc, ống nghiệm... Chị Thuận tâm sự: "Công việc nhiều, giờ giấc thất thường, vì vậy để cân bằng việc cơ quan và việc nhà không phải dễ, nếu không thực sự nỗ lực và đam mê. Nuôi dưỡng được niềm đam mê, thành công nhất định sẽ đến. Phụ nữ làm nghiên cứu gặp nhiều khó khăn hơn nam giới. Nếu không thật sự đam mê và nghị lực, rất khó có được thành công".

Hiện giữ cương vị Phụ trách Phòng Hóa sinh, Trung tâm Phân tích và đo lường chất lượng, nhưng Th.S Lê Thị Bích Thuận vẫn cân đối thời gian giữa công tác quản lý, kiểm nghiệm và nghiên cứu khoa học. Theo chị Thuận, nghề kiểm nghiệm viên đòi hỏi tính kiên nhẫn, cẩn thận, tỉ mỉ, trung thực và phải đảm bảo chất lượng kết quả đầu ra của sản phẩm. Do vậy, người làm nghề này phải thường xuyên trau dồi kiến thức, nâng cao

năng lực chuyên môn.

Thời gian qua, chị Thuận cùng đồng nghiệp trong phòng nỗ lực xây dựng nhiều quy trình kỹ thuật mới, trong đó phải kể đến hệ thống quản lý chất lượng theo chuẩn mực quốc tế ISO/IEC-17025 và cập nhật phiên bản hệ thống tài liệu ISO 17025: 2017.

Nhiều nghiên cứu của chị Thuận cũng được áp dụng vào thực tế tại Trung tâm, góp phần nâng cao năng suất, chất lượng công việc cũng như nâng cao năng lực cạnh tranh của Trung tâm trong lĩnh vực kiểm nghiệm. Ông Nguyễn Thành Phương, Phó Giám đốc phụ trách Trung tâm cho biết, một trong những đề tài có ý nghĩa của Th.S Thuận là xác định hàm lượng độc tố Ochratoxin A trong thực phẩm bằng phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao. Trước khi nghiên cứu này được áp dụng, Trung tâm phải gửi mẫu vào TP Hồ Chí Minh để thực hiện chỉ tiêu Ochratoxin A. Nghiên cứu không những góp phần nâng cao độ chính xác của kết quả thử nghiệm, mà còn giúp tiết kiệm thời gian và giảm chi phí cho khách hàng. **H.H**

Đỗ Quán Nguyên được vinh danh sinh viên giáo dục nghề nghiệp xuất sắc, tiêu biểu năm 2020.

Học nghề trong tâm lý của nhiều người có lẽ vẫn là sự lựa chọn thứ hai sau đại học. Song, dù là thứ hai hay thứ ba, đây vẫn là lựa chọn của những người hiểu rõ mình, ý thức về thực trạng “thừa thầy thiếu thợ”. Hành trình họ đang đi nói với chúng ta rằng: Không có công thức chung cho tất cả mọi người, vẫn có nhiều con đường, lối rẽ khác, chỉ cần bạn rõ mục tiêu, thể mạnh và kiên nhẫn với con đường đã chọn.



Sinh viên Nguyễn Văn Quy trong giờ thực hành tại xưởng khoa Điện.



Chị Phan Thị Thanh Thúy đã có một hành trình học nghề ấn tượng và hiện đang làm nhân viên vườn ươm của Trường CĐ Cơ điện - Xây dựng và Nông lâm Trung Bộ.

Học nghề

và những cuộc rẽ ngang đặc biệt

◆ Bài, ảnh: NGUYỄN MUỘI

“TÔI CHỌN NGHỀ”

Dùng việc học tại Trường ĐH Sư phạm Kỹ thuật TP Hồ Chí Minh khi kết thúc năm nhất, Nguyễn Xuân Thọ, 19 tuổi, ở thôn Phụng Sơn, xã Phước Sơn, huyện Tuy Phước, chọn học nghề để một lần nữa viết lại con đường học tập. Lần này, cậu là sinh viên lớp cao đẳng Cơ điện tử (khoa Điện, Trường CĐ Kỹ thuật Công nghệ Quy Nhơn). Điều gì đã dẫn đến quyết định ấy?

Thọ, với đôi mắt sáng, hồi tưởng: “Như bao bạn cùng lứa, năm cuối cấp 3, em xác định sẽ thi vào đại học. Với 21,7 điểm, em đậu nguyện vọng 1 vào ngành Điện tử viễn thông. Thế nhưng, mọi việc không hề thuận lợi. Khối lượng kiến thức lớn mà em lại không cân bằng được giữa việc phụ giúp tại cơ sở dịch vụ của người nhà với việc học. Môi trường sống tại TP Hồ Chí Minh có nhiều góc khuất khiến sinh viên năm nhất phải đối diện với nhiều chạm bẩy. Việc học online kể từ học kỳ II do tác động của dịch Covid-19 đã làm ảnh hưởng đến việc tiếp thu kiến thức... Em cảm thấy mình lạc lối”.

Thọ về quê và xin phép được chọn học nghề. Em tham khảo các thông tin đào tạo một cách kỹ lưỡng, so sánh với năng lực của mình, rồi nộp hồ sơ vào nghề Cơ điện tử. Cậu hiện là một trong những sinh viên có kết quả học tập tốt của lớp.

Giống như Thọ, Nguyễn Mỹ Linh rời Trường ĐH Quy Nhơn để đăng ký học lớp cao đẳng Quản trị nhà hàng K14 (khoa Du lịch - Dịch vụ, Trường CĐ Kỹ thuật Công nghệ Quy Nhơn). Cô gái bảo: “Em mất động lực học tập, chán nản khi chỉ mới học 3 tuần tại trường đại học. Suy nghĩ, tham khảo từ nhiều phía, em quyết định chọn học nghề. Đến giờ, em

vẫn chưa dám nói cho cha mẹ biết về quyết định này. Em tính là khi có được kết quả học tập tốt rồi sẽ thưa chuyện với ba mẹ”.

Đã đi làm 2 năm ở vị trí là nhân viên lễ tân tại khách sạn Avani, cũng là cô chủ của một cửa tiệm nhỏ, Phạm Trần Bảo Hân (19 tuổi, ở TP Quy Nhơn) đi học nghề bằng một tâm thế, mục tiêu rõ ràng. Hân muốn có được một tấm bằng để có thể tìm việc làm và có những bước tiến lâu dài với nghề. Cô hiện là sinh viên năm nhất lớp cao đẳng Quản trị nhà hàng K14 (khoa Du lịch - Dịch vụ, Trường CĐ Kỹ thuật Công nghệ Quy Nhơn).

“Học kỳ I, em vừa học vừa làm nên có chút xao nhãng. Từ đầu năm 2021, em đã nghỉ việc để tập trung toàn bộ sức lực cho việc học. Công việc hiện tại khá tốt nhưng em chấp nhận rời bỏ để tập trung cho mục tiêu lớn hơn, lâu dài hơn”, Hân trao đổi.

HÀNH TRÌNH NHIỀU BẤT NGỜ

Học nghề khi đã gần 40 tuổi, chị Phan Thị Thanh Thúy (ở phường Bùi Thị Xuân, TP Quy Nhơn) chưa bao giờ ngờ là hành trình của mình lại thu được nhiều điều bất ngờ ý nghĩa như vậy. Năm 2020, chị là một trong 6 sinh viên của 2 trường nghề trên địa bàn Bình Định được vinh

danh tại Lễ tuyên dương sinh viên giáo dục nghề nghiệp xuất sắc của Bộ LĐ-TB&XH. Trước đó, tại Kỳ thi Tay nghề Bộ NN&PTNT, chị cùng một thành viên khác trong đội tuyển nghề Lâm sinh tại Trường CĐ Cơ điện - Xây dựng và Nông lâm Trung Bộ đạt số điểm cao nhất trong số những người đạt giải nhất. Sau tốt nghiệp, từ tháng 6 đến nay, chị Thúy đã được Trường CĐ Cơ điện - Xây dựng và Nông lâm Trung Bộ ký hợp đồng dài hạn làm nhân viên vườn ươm của trường. Chị Thúy đang được trường hoàn tất hồ sơ để nghị xét kết nạp đảng.

Những niềm vui liên tiếp ấy mang đến cho chị Thúy sự tự tin. Chị trở thành tấm gương về việc học tập không ngừng nghỉ đối với 2 con và nhiều người khác. Chị Thúy chia sẻ: “Nghề Lâm sinh đòi hỏi tính cẩn mẫn, chịu khó. So với các bạn trẻ, tôi không nhanh nhạy bằng, nhưng về độ kiên nhẫn, chịu khó, một người đã trải qua nhiều năm làm lụng, bươn chải như tôi sẽ nhỉnh hơn các bạn. Có lẽ vì vậy mà thành tích học tập của tôi tốt hơn. Tôi mừng vì chồng con ủng hộ, động viên và tự hào về hành trình đi học của mình”.

Cũng là gương mặt sinh viên được biểu dương tại Lễ tuyên dương sinh viên giáo dục nghề nghiệp xuất sắc năm 2020

của Bộ LĐ-TB&XH, Đỗ Quán Nguyên đã khẳng định sự lựa chọn rời bỏ ngành Công nghệ thông tin của một trường đại học tại TP Hồ Chí Minh về học nghề là lựa chọn nghiêm túc, đầy trách nhiệm. Cựu sinh viên nghề Công nghệ thông tin (Trường CĐ Kỹ thuật Công nghệ Quy Nhơn), cho rằng: “Ưu điểm lớn nhất của giáo dục nghề nghiệp là giảm bớt các nội dung lý thuyết, tăng cường thực hành, thực tập. Đây là điều sẽ giúp hành trình học nghề không nhàm chán, có tính vận dụng cao. Song, để có được kết quả học tập tốt nhất, mỗi bạn sinh viên phải tự trang bị cho mình năng lực tự học, tự nghiên cứu, tự tìm cơ hội thực hành thêm”.

Đang là sinh viên năm cuối nghề Điện công nghiệp, Trường CĐ Kỹ thuật Công nghệ Quy Nhơn, Nguyễn Văn Quy (23 tuổi, quê ở phường Hoài Xuân, TX Hoài Nhơn) để lại ấn tượng với các giảng viên khoa Điện bởi sự tiến bộ thấy rõ trong nửa sau của hành trình học nghề. Hoàn thành nghĩa vụ quân sự, Quy trở về, quyết định đi học nghề bởi hiểu rõ “nhất nghệ tinh, nhất thân vinh”. Nhưng rồi, bị vướng vào một vụ lừa đảo trong quá trình đi tìm việc làm thêm, Quy suy sụp, muốn nghỉ học. Được các thầy cô quan tâm, động viên, Quy mới từ bỏ ý định đó, dồn hết tâm trí cho việc học. Em siêng năng xuống xưởng thực hành cả khi không có giờ học.

“Hai đợt thực tập với tổng thời gian khoảng 5 tháng ở Công ty CP Kỹ thuật CEMEP (tỉnh Đồng Nai) cho em cơ hội để hiểu nghề, học hỏi thêm nhiều điều. Hiện, em vừa học kỳ cuối, vừa theo các thầy đi làm thêm để tích lũy kinh nghiệm. Em biết ơn hành trình này vì đã tiếp tục rèn luyện ý chí, sự tập trung, tính nhẫn nại để em trưởng thành hơn”, Quy tâm sự. **N.M**

“Ưu điểm lớn nhất của giáo dục nghề nghiệp là giảm bớt các nội dung lý thuyết, tăng cường thực hành, thực tập. Đây là điều sẽ giúp hành trình học nghề không nhàm chán, có tính vận dụng cao. Song, để có được kết quả học tập tốt nhất, mỗi bạn sinh viên phải tự trang bị cho mình năng lực tự học, tự nghiên cứu, tự tìm cơ hội thực hành thêm”.

Vào những năm 80 của thế kỷ trước, một số người chơi cây cảnh ở xã Nhơn An (TX An Nhơn) đã sưu tầm, chọn lọc ra giống mai vàng nhiều cánh, dễ dàng tạo dáng, dễ nở đúng dịp Tết. Có lẽ khi đó không ai nghĩ rằng cây mai sẽ trở thành một phần quan trọng trong “nền kinh tế mai” không chỉ của An Nhơn mà còn tỏa lan khắp Bình Định.



Sắc hương mai vàng Bình Định.

◆ Bài, ảnh: T.KHUY - N.NHUẬN

TỪ “THỦ PHỦ” MAI VÀNG AN NHƠN...

Nhiều nghệ nhân trồng mai ở Bình Định cho rằng nghệ trồng mai vàng của tỉnh bắt đầu từ ông Đặng Văn Lang, ở thôn Hảo Đức, xã Nhơn An (nay đã qua đổi), vốn là một cán bộ về hưu. Ông là người đưa giống mai miền Nam về trồng trước nhà mình. Thấy cây mai tốt tươi, một vài người trong thôn xin giống về trồng. Sau đó, những người con của cụ Lang và một số người khác nhân rộng giống mai vàng và bán mai Tết. Từ đó, không chỉ Hảo Đức, nghệ trồng mai còn phát triển ra các thôn khác như Thanh Liêm, Trung Định, Thuận Thái...

Nghệ trồng mai phát triển nhanh và mạnh, bắt rễ sang nhiều xã khác ở TX An Nhơn như Nhơn Phong, Nhơn Hạnh, Nhơn Hậu, Nhơn Khánh... Giá trị kinh tế do mai mang lại vượt tầm tưởng tượng của nhiều người. Không chỉ vậy, người trồng mai còn sưu tầm, chọn lọc những giống

mai mau lớn, kháng bệnh tốt, dễ phân chi, tạo dáng, cho hoa to, nhiều cánh, sắc vàng tươi tắn, đặc biệt dễ nở đúng dịp Tết.

Năm 2012, nhân hiệu mai vàng Nhơn An đã được Cục Sở hữu trí tuệ (Bộ KH&CN) cấp giấy chứng nhận. Hơn nữa, TX An Nhơn còn xúc tiến Đề án Phát triển làng nghề sản xuất cây mai vàng ở Nhơn An. Theo đó, thị xã sẽ lập vùng chuyên canh mai rộng 75 ha ở xã Nhơn An và xã Nhơn Phong, xây dựng chuỗi sản xuất gắn với tiêu thụ sản phẩm và phát triển du lịch.

Nghệ trồng mai giúp cuộc sống của nhiều hộ dân An Nhơn khấm khá. Lấy ví dụ ở Nhơn Hậu - một xã phát triển nghề trồng mai mới chừng 10 năm nay, nhưng giờ 7/9 thôn của xã đã trồng mai, doanh thu mùa kém cũng đạt 10 tỷ đồng/năm. Con số mà trước đây khi làm ruộng, trồng rau, chưa ai nghĩ tới.

Ông Ngô Sĩ Thái (ở thôn Nam Nhạn Tháp, xã Nhơn Hậu), một trong những người trồng

mai sớm nhất ở Nhơn Hậu, kể: “Trước đây, mỗi dịp cận Tết, tôi đến Nhơn An làm nghề bốc dỡ mai lên xe. Thấy người ta trồng mai thu nhập cao quá, tôi lần la hỏi thăm cách trồng, cách chăm sóc rồi về tôi lui học hỏi. Hồi đó chưa có lớp lang bài bản như bây giờ thành ra cũng khó, nhiều bạn thất bại mới thành nghề. Giờ thì bà con cầm tay chỉ việc cho nhau cùng làm!”.

... ĐẾN KINH TẾ MAI Ở BÌNH ĐỊNH

Từ An Nhơn, nghệ trồng mai dần phát triển đến các địa phương khác trong tỉnh như Tây Sơn, Tuy Phước, Phù Cát, Hoài Nhơn...

20 năm trước, sau một lần theo bạn bè đến An Nhơn mua mai chưng Tết, ông Nguyễn Đức Hậu (thôn Vân Tường, xã Bình Hòa, huyện Tây Sơn) quyết định học nghề trồng mai. Ông Hậu tâm tình: “Nhờ nghề trồng mai mà kinh tế gia đình tôi vững vàng, nhà cửa khang trang! Trước

đây, người trồng mai chủ yếu trồng cây dáng trực để bán xô, nhưng giờ thì kiểu mai bonsai, cây già tuổi, dáng thể bài bán được chuộng hơn. Minh bắt nhịp sớm mấy năm nên cũng đời!”.

An Nhơn là thủ phủ mai vàng nhưng ngôi vị “vua mai” lại thuộc về ông Lương Văn Trực ở thôn Hưng Trị, xã Cát Thắng, huyện Phù Cát. Gần 30 năm trước, ông Trực tìm đến làng mai Nhơn An để “tâm sự học đạo”. Với khu vườn rộng rãi ven sông Chua, chẳng những đã mau mỡ mà còn khá cao ráo, lại nhờ rặng tre quanh nhà chắn gió đông, giữ mát mẻ vào mùa hè, có thể nói ông Trực sớm có “địa lợi”. Khi đến Nhơn An học nghề cũng là lúc nghề trồng mai bước vào cao trào nên coi như ông Hậu gặp “thiên thời”. Ông lại được anh em, bạn bè nhiệt tình hợp tác, vợ con cũng đăm đúi với cây mai, có thể nói ông có cả “nhân hòa”. Sau nhiều năm gắn bó với nghề, ông Trực mở rộng khu vườn

của gia đình, đồng thời tập trung chế tác mai bonsai. Tuyệt kỹ của ông Trực được giới làm mai thừa nhận là bí quyết khiến cho cây mai có bộ rễ to, dáng thể uyển chuyển, mềm mại đẹp mắt với thời gian ngắn hơn mọi người nhiều lần. Ông Trực cho biết: “Anh em thương quý họ nói thể thời chứ tôi chỉ là một anh nông dân trồng mai, chăm sao đến Tết có nhiều cây trúng bóng để bán được giá. Muốn cây mai mau lớn, sạch bệnh, nở hoa đúng Tết, mọi công đoạn chăm sóc phải thật tỉ mỉ, bạn bè tôi hay ví von - mình thương nó để nó thương mình!”.

Không những trồng mai để bán, nhiều nghệ nhân đã chọn hướng đi khác là cho thuê mai. Họ tập trung đầu tư vốn sản xuất những cội mai nhiều tuổi về chăm sóc, tạo dáng thể độc lạ kiểu bonsai để cho thuê chưng Tết.

Cũng bắt đầu từ trồng mai bán xô, qua nhiều đợt Tết chờ mai ra Đà Nẵng bán, nhận thấy nhu cầu thuê mai bonsai ở đây, anh Trần Cư (thôn An Cửu, xã Phước Hưng, huyện Tuy Phước) quyết định chuyên hướng, đầu tư trồng mai để cho thuê. Theo anh Cư, so với việc chờ mai đi bán, cho thuê mai đỡ vất vả, thu nhập ổn hơn.

Đi theo hướng riêng, nghệ nhân Nguyễn Trí Tuấn (vườn mai Tuấn Ngọc - thôn Thanh Liêm, xã Nhơn An, TX An Nhơn) là người phát triển mai bonsai thuộc hàng sớm nhất tỉnh. Ông cũng là người chọn trồng thành công giống mai giờ đang được nhiều người gọi tên là “mai Tuấn Ngọc”. Sau một thời gian dài bán ở tại mai bonsai thương phẩm, gần đây ông chủ yếu bán lên qua website từng tác phẩm một. Hơn nữa, với khả năng sáng tạo độc đáo đậm dấu ấn cá nhân, mai Tuấn Ngọc được nhiều người ưa chuộng.

Mùa xuân, những chuyến xe chất đầy mai đang he hé nụ xuân thì lại ngược xuôi khắp chốn, chờ mùa xuân đi gieo vui trên muôn nẻo đường quê.

T.K - N.N

VỀ QUÊ KHỞI NGHIỆP “XANH”

◆ Bài, ảnh: HỒNG PHÚC

ƯỚC MƠ MỘT NỀN NÔNG NGHIỆP SẠCH

“10 người khi nghe đến chuyện về quê làm nông nghiệp sạch của tôi thì cả 10 đều nói rằng sẽ sớm thất bại. Nhưng đến giờ này, tôi thấy mình đã đúng khi bước đi trên con đường này - Con đường làm nông nghiệp sạch”. Đó là chia sẻ của anh Trịnh Hưng Công (30 tuổi, ở thôn Thiệt Trụ, xã Nhơn Hậu, TX An Nhơn), Giám đốc Công ty CP Yuuki Farm, người đã xây dựng được thương hiệu rau hữu cơ có tiếng trong tỉnh.

Năm 2016, Công đi xuất khẩu lao động theo diện tự nguyện sinh về nông nghiệp trồng trọt ở Nhật Bản. “Xác định ra nước ngoài không chỉ lo mưu sinh, tôi chú ý tìm hiểu cách làm nông nghiệp của đất nước này. Và may mắn là được làm việc ở một nông trại chuyên sản xuất rau hữu cơ vì sinh thuộc tỉnh Kagawa. Quá trình làm việc và quan sát, tôi thấy người Nhật rất chú trọng về kỹ thuật, nhất là lượng phân bón và thuốc bảo vệ thực vật. Do đó, sản phẩm làm ra luôn chuẩn về hình thức và chất lượng. Khi đã quen với công việc, tôi đăng ký học thêm lớp trung cấp ở Trường ĐH Takamatsu, ngành xử lý đất...”, Công kể. Tháng 7.2019, Công về nước. Gần 800 triệu đồng dành dụm sau thời gian lao động vất vả ở xứ người, chàng trai trẻ thuê đất, đầu tư xây dựng khu vườn trồng rau sạch khoảng 1 ha.

Đến thăm khu vườn của Công, tôi thấy được sự khác biệt với các vườn rau canh tác theo phương pháp thông thường. Tất cả quy trình trồng rau ở đây không hề có “đầu vết” của phân bón hóa học và thuốc trừ sâu. Tôi nhặt thử một nhánh cải cay đưa lên miệng nhai, vị cay có mùi thơm, cay nồng xộc lên mũi giống như ăn mù tạt. Công bảo: “Rau trồng theo cách hữu cơ sẽ giữ lại độ đậm, ngọt nguyên chất. Anh đã ăn rau hữu cơ rồi thì rất dễ bị “nghe”, ăn rau trồng theo phương pháp khác sẽ không thấy ngon”.

Nguyên tắc cơ bản mà Công áp dụng trong quá trình sản xuất là “kiểm soát đầu vào và lượng dinh dưỡng”. Trong đó, khâu xử lý đất là một trong những yếu tố then chốt. Để thực hiện khâu này, Công sử dụng chế phẩm vi sinh để rút ngắn thời gian chuyển từ đất về cơ sang đất hữu cơ. Cũng vì vậy, 6 tháng đầu mới làm, nhiều người bảo Công là ném tiền qua cửa sổ, khi trồng cây đến ngày thu hoạch thì lại cay đập hết xuống đất. Những người làm ở vườn nhiều lúc “nóng mặt” với số tiền Công bỏ ra hàng tháng, đem thắc mắc hỏi anh, đều nhận được nụ cười hiền định.

Tuy năng suất trồng rau hữu cơ thấp hơn khoảng 30% so với trồng bình thường, nhưng bù lại giá bán rau hữu cơ thương hiệu Yuuki Farm cao gấp 2 lần trở lên. Đặc biệt, do tập trung làm tốt khâu xử lý đất nên vườn của Công có thể trồng được các loại rau hay nông sản ôn đới như: Súp lơ, cà rốt, cải kale... Hiện mỗi ngày vườn cung ứng ra sản phẩm khoảng 70 kg rau, sắp tới sẽ tăng gấp đôi, với giá thấp



Trịnh Hưng Công khởi nghiệp từ trồng rau hữu cơ.



Tỷ phú làm phân nấm Nguyễn Xuân Truyến.

nhất là 35.000 đồng/kg. Sản phẩm được bán chủ yếu tại vườn, bán qua mạng và 3 cửa hàng tại TP Quy Nhơn (599 Trần Hưng Đạo, 08 Tô Vĩnh Diện và 207 Lê Hồng Phong) và đều được kiểm định, đảm bảo an toàn. Người tiêu dùng có thể truy nguồn gốc từng sản phẩm.

Định hướng của Công trong thời gian tới là tạo ra một điểm du lịch nhà vườn, thu hút sự chú ý đối với phương thức sản xuất nông nghiệp hữu cơ không chỉ an toàn cho sức khỏe, mà còn tạo ra quang cảnh đẹp, sự thú vị khi cùng trồng trọt với nhà nông. Ngoài ra, anh đang liên kết với 19 hộ dân khác ở địa phương để chuyển giao kỹ thuật thực hiện mô hình tương tự trên diện tích 5 ha. “Một khi mô hình được nhân rộng, giá thành sản phẩm sẽ hạ xuống, bà con được nâng cao thu nhập, sản phẩm sạch cũng đến được với đông đảo người dân. Đó là mục tiêu lớn nhất mà mình mong muốn khi theo đuổi mô hình này”, Trịnh Hưng Công tâm sự.

“VUA” LÀM PHÔI NẤM

Hành trình trở thành tỷ phú làm phân nấm của chàng trai trẻ Nguyễn Xuân Truyến (31 tuổi, ở thôn Hội Long, xã Ân Hào Đông, huyện Hoài An) chỉ mất vốn vẹn gần 10 năm.

Đuyn nợ và may mắn. Đó là điều mà Truyến đúc kết khi “kết duyên” với nghề. Năm 2011, Truyến tốt nghiệp cử

Họ là những chàng trai có nhiều ý tưởng sáng tạo, tiếp thu được những công nghệ tiên tiến, hiện đại, mong muốn đem sức trẻ về quê lập nghiệp và hướng đến mục tiêu “xanh và sạch” nhằm tạo ra những giá trị bền vững cho cộng đồng.

nhân ngành Công nghệ sinh học tại Trường Đại học Yersin (Đà Lạt) rồi đến TP Hồ Chí Minh để thực hiện đam mê làm nấm. “Khi đó, gia đình tôi phản đối quyết liệt, bởi bố mẹ quá hiểu những vất vả của làm nông nên không muốn tôi theo. Nhưng trót yêu rồi! Hơn nữa, tôi may mắn được các chuyên gia đầu ngành về nấm như TS Trương Đình Nguyên, Th.S Phạm Nữ Kim Hoàng “cầm tay chỉ việc” trong thời gian đi thực tế lúc là sinh viên năm 3 ở Viện Sinh học Tây Nguyên. Vì vậy, tôi kiên trì thuyết phục. Cuối cùng, bố mẹ cũng chấp nhận”, Truyến kể.

Bắt tay vào việc, từ 200 triệu đồng gia đình hỗ trợ, anh Truyến thuê 3.000 m² đất ở xã Vĩnh Lộc A (huyện Bình Chánh, TP Hồ Chí Minh) để đầu tư sản xuất phân nấm bào ngư xám và nấm linh chi. Dù đã có kiến thức nền và dày công nghiên cứu, học hỏi nhưng do kinh nghiệm còn non cộng với quy trình sản xuất phân chưa chuẩn nên năng suất và chất lượng phân nấm thấp. Điều đó khiến nguồn vốn khởi nghiệp ban đầu của chàng trai trẻ thanh hụt nghiêm trọng.

“Thời điểm ấy, tôi càng thấy lảm. Nhiều lúc chỉ muốn ở dưới xưởng chứ không dám về nhà vì sợ bà mẹ la rầy. Mỗi lần khó khăn, bế tắc là mỗi lần tôi học tính kiên trì và đức kiên thêm kinh nghiệm để tạo ra một quy trình sản xuất phân nấm chuẩn nhất. Phải mất 3 đến 4 năm “lên bờ xuống ruộng” như thế, cơ sở sản xuất phân nấm của tôi mới đi vào ổn định”, Truyến chia sẻ.

Cơ sở sản xuất phân nấm của anh Truyến ở xã Vĩnh Lộc A có khách hàng ở khắp các tỉnh miền Nam, miền Trung và Tây Nguyên, doanh thu bình quân đạt 8 tỷ đồng/năm. Khi đã có uy tín cùng lượng khách hàng ổn định, năm 2019, anh Truyến quyết định về quê Hoài An mở cơ sở sản xuất phân nấm thứ 2 trên diện tích 1.000 m². Hiện cơ sở sản xuất phân nấm ở thôn Hội Long, xã Ân Hào Đông mỗi tháng xuất khẩu 120 nghìn - 150 nghìn phân nấm, doanh thu bình quân đạt 6 tỷ đồng/năm. Cơ sở tạo việc làm cho 17 lao động với mức thu nhập ít nhất 5 triệu đồng/người/tháng.

Cuối tháng 11 vừa qua, Dự án “Xây dựng mô hình sản xuất và cung cấp phân nấm bào ngư xám trên địa bàn tỉnh Bình Định” do anh Truyến thực hiện đã đạt giải ba Cuộc thi khởi nghiệp sáng tạo tỉnh năm 2020. Với dự án này, Truyến kỳ vọng sản phẩm nấm sạch sẽ có giá thành rẻ để có thể đến được mâm cơm của nhiều gia đình hơn nữa.

H.P

Về thôn Công Lương, xã Hoài Mỹ, TX Hoài Nhơn - nơi cuối nguồn sông Lại - hỏi thăm nhà tỷ phú tôm Võ Thanh Triều (66 tuổi) ai cũng biết, bởi không chỉ là người khởi sự nuôi tôm ở địa phương, giàu lên bằng nghề nuôi tôm, ông Triều còn có công giúp người dân quê mình cùng làm giàu bằng nghề này.

DUYÊN VỚI CON TÔM

Vợ chồng ông Triều niềm nở tiếp tôi trong căn nhà khang trang rộng 200 m². Bên tách trà nóng hỏi mời khách, ông Triều cười hồn hậu: “Cơ ngơi của gia đình tôi đều nhờ con tôm cả đấy!”.

Năm 1995, khi giữ chức Chủ tịch UBND xã Hoài Mỹ, ông luôn trăn trở việc người dân nơi đây khai thác thủy sản trên vùng đầm Công Lương bằng xung điện thì về lâu dài sẽ dẫn đến cạn kiệt nguồn lợi thủy sản. Nghĩ vậy, tranh thủ những lúc rảnh việc, ông vào các tỉnh Phú Yên, Khánh Hòa để tìm hiểu nghề nuôi tôm. Sang năm 1996, ông rủ thêm 3 người bạn góp vốn đảo 10.000 m² ao để nuôi tôm sú, thức ăn cho tôm chủ yếu là cá sống, ốc, ngao, phèn được cắt nhỏ. Mặc dù kỹ thuật nuôi tôm chẳng có là bao, nhưng ngay vụ đầu tiên nhóm của ông đã trúng đậm.

Ông Triều kể lại: “Hồi đó làm chơi ai ngờ ăn thiệt. Nuôi 3 tháng thì thu hoạch được 4 tấn với cỡ tôm 36 con/kg. Tụi tôi chất hết tôm lên xe chở về Quy Nhơn bán được 400 triệu đồng - một số tiền rất lớn thời bấy giờ. Cả nhóm kiêng bao tiền về nhưng không dám đưa về nhà mà giấu trong chòi canh tôm. Trừ vốn đầu tư ra, còn lại mỗi người được 50 triệu đồng. Cả 4 người chúng tôi ai cũng vui mừng vì chưa bao giờ kiếm được số tiền lớn đến



Mô hình nuôi tôm 2 giai đoạn bằng bể nổi xi măng của ông Triều mang lại hiệu quả kinh tế cao.

Tỷ phú nuôi tôm nơi cuối nguồn sông Lại

◆ Bài, ảnh: BẢO MINH

vậy, lại chỉ trong một thời gian ngắn như thế. Có tiền, mỗi người về sắm ngay một chiếc Honda Dream chạy cho sướng, phần còn lại đầu tư nuôi tôm tiếp. Khi đó, người dân địa phương thấy chúng tôi nuôi tôm thành công, nhưng vẫn còn hồ nghi”.

Được đà, nhóm ông Triều mở rộng diện tích ao nuôi. Dù cả nhóm sẵn lòng chi bầy nhưng mãi cho đến năm 2000, người dân địa phương mới háng hái học và theo nghề nuôi tôm. Nhận thấy nếu quy hoạch bãi bán, nghề nuôi tôm mới phát triển toàn diện và bền vững, ông Triều bàn với lãnh đạo Đảng ủy, UBND xã Hoài Mỹ xin UBND huyện Hoài Nhơn cho chủ trương quy hoạch khu đầm Công Lương thành khu nuôi tôm và được huyện ủng hộ. Ông Triều tâm đắc: “Ý tưởng là từ cơ sở, hình thành hình thức nuôi tôm an toàn sinh học đầm Công Lương

như bây giờ phải khẳng định là nhờ định hướng, chỉ đạo chính xác của lãnh đạo huyện Hoài Nhơn. Các anh không chỉ quan tâm, ủng hộ mà còn sâu sát, đưa ra nhiều gợi ý dân địa phương thấy chúng tôi nuôi tôm an toàn sinh học Công Lương rộng 35 ha/58 hộ nuôi ra đời như vậy đó”.

TRỞ THÀNH TỶ PHÚ NUÔI TÔM

Năm 2010, ông Triều nghỉ hưu và tập trung nuôi tôm. Năm 2013, cùng với phần vốn tích góp được, vay ngân hàng thêm 500 triệu đồng, ông Triều đầu tư hơn 1 tỷ đồng cải tạo ao tôm, tổ chức hoàn chỉnh mô hình nuôi tôm an toàn sinh học trong 1 ha ao trải bạt. Vụ tôm đầu tiên năm ấy, gia đình ông lại thắng lớn. “Năm ngày vui qua mau, vụ tôm đầu năm 2013 thắng to là thế nhưng chưa đủ trả hết nợ vay, mình

lại thêm vốn để phát triển quy mô nuôi; đến cuối năm một trận lụt lớn cuốn trôi tất cả. Tôi trắng tay, nợ nần chồng chất! Phải nói là cả đời tôi, ngay cả trong chiến tranh cũng chưa bao giờ ở vào thế bị cực đến vậy!”, ông Triều kể lại.

Không nản lòng và có hậu phương vững chắc, ông Triều tiếp tục vay mượn hộ hàng, vay vốn ngân hàng để nuôi tôm. Vụ tôm đầu tiên năm 2014, từ 8 ao nuôi/1 ha của mình, ông Triều thu hoạch hơn 20 tấn tôm, nhờ giá tôm khi đó rất cao, ông lãi hơn 2 tỷ đồng. Không những trả hết được nợ vay mà vợ chồng ông còn mua thêm 1 ha ao nuôi nữa để mở rộng quy mô. Làm chủ kỹ thuật nuôi tôm an toàn sinh học, nên vào giai đoạn ấy, mỗi năm gia đình ông Triều thu về 3 - 4 tỷ đồng. Chỉ trong 2 năm 2017 và 2018, ông đã



Ông Triều kiểm tra tôm tại ao ương.

Từ đại lộ thi ca đến đại lộ khoa học

◆ NGUYỄN THANH MỪNG

Quy Nhơn đã có một con đường không lớn mang tên Đại lộ khoa học (Science Avenue), chạy từ QL 1D vào Khu đô thị khoa học gồm Trung tâm Quốc tế Khoa học và Giáo dục liên ngành Quy Nhơn, Tổ hợp không gian khoa học và các viện nghiên cứu trong quy hoạch chung của Khu đô thị Khoa học. Cách đó không xa, có một con dốc dẫn lên đồi Thi Nhân và nhiều người yêu thơ vẫn gọi vui là đại lộ Thi Ca. Người ta hay gọi Bình Định là “đất Võ - trời Văn” nay có thể nói dài thêm “Không gian Khoa học”.

Trong lễ khởi công, lễ khánh thành cũng như các hoạt động nổi bật khác của Trung tâm Quốc tế Khoa học và Giáo dục liên ngành Quy Nhơn (ICISE), không phải ngẫu nhiên mà nhạc võ Tây Sơn được chọn. Tính chất biểu trưng cho sông núi hiên ngang, năng lượng khai hoàn đã dồn nén và bùng nổ giữa “hoàng cung khoa học” hiện đại, kết nối truyền thống văn hóa lịch sử của đất và người Bình Định với chiều kích vô tận của tinh thần khoa học duy lý.

1. Hãy cùng nhau lần ngược lịch sử. Nếu ở thế kỷ XVII, XVIII, khi phương Tây miệt mài cho ra các kết quả động lực học, luật vạn vật hấp dẫn, định luật bảo toàn năng lượng... thì ở một góc trời phủ Quy Nhơn trong thời gian tương ứng, đây bức bách loạn lạc, những người Việt chân lấm tay bùn quan sát nghiên cứu các cấu trúc và động thái của bọt nước, của mèo, của rắn, của khí, của hổ... phối hợp trong các nguyên lý âm dương, nhật nguyệt, cương nhu, để sáng tạo thế võ đường quyền nhằm rèn luyện gân cốt hình thể, trau dồi tinh thần tự vệ, vươn lên mạnh mẽ khẳng định sức mạnh sinh tồn giữa trời đất.

Nếu vật lý được quan niệm như khoa nghiên cứu về vật chất, năng lượng và mối quan hệ giữa chúng, thì võ thuật của miền đất Võ, xét đến cùng cũng làm “vật lý dân gian” nghiên cứu các hiện tượng vật lý, sáng tạo các thế võ ứng dụng trong cuộc đấu tranh thiên nhiên, đấu tranh xã hội của một giai đoạn đất phân gấu truong cao vực hiểm, rắn rết sâu hùm cũng như sự truy bức của lao dịch, thuế khóa, trộm cướp, giặc giã.

Vật lý cũng như nhiều ngành khoa học khác xem thời gian là một trong số những đại lượng cơ bản ít ỏi, là thuộc tính của vận động không ngừng của thế giới vật chất từ vi mô đến vĩ mô, kể cả ý thức, nhận thức. Còn không gian vật lý thường được hiểu trong

“Trong con đường nhỏ ấy có một tinh thần rất lớn để phát triển khoa học. Cũng như mỗi con người chúng ta tuy nhỏ bé nhưng chứa đựng ý tưởng khổng lồ, khám phá những điều khổng lồ. Để con đường này mãi phát triển, chúng ta cần xây dựng một lộ trình khoa học, một đô thị khoa học phát triển mạnh trong tương lai.”

GS TRẦN THANH VÂN

ba chiều tuyến tính, được coi là khái niệm quan trọng cơ bản để hiểu các tính chất vật lý và quá trình của vũ trụ. Cái cảm thức liên thông, kết nối tường chừng nổi đến võ thuật Bình Định đã là phi lý, nhưng xét kỹ sẽ thấy nó còn cư ngụ dưới mái nhà văn chương, trong hồn thơ các nhà thơ bắt rễ sâu vào khí chất Bình Định.

Thật vậy, quan sát kỹ nhóm thơ Bàn Thành Tứ hữu, ta thấy cảm thức ấy vừa như hàng số vật lý cơ bản, vừa như dựa trên sự quan chiêm tham số đặc trưng của vũ trụ, từ “Mùa cổ điển” của Quách Tấn đến “Bến Mỹ Lăng” của Yến Lan, từ “Điều tàn”, của Chế Lan Viên đến “Thượng thanh khí”, “Duyên kỳ ngộ”, “Quần tiên hội”... của Hàn Mặc Tử. Một quan niệm thi sĩ phi thường, đầy tính chất không - thời gian của vật lý, trong lời Chế Lan Viên: “Nó thoát Hiện Tại. Nó xô trộn Dĩ Vãng. Nó ôm trùm Tương Lai”. Thơ, nói như Hàn Mặc Tử: “Roi tự thượng tầng không khí xuống/ Tiếng vang nhẹ dội vào tim”. Hiểu theo một cách nào đó khi lợi đến tận cùng, mở rộng ngũ quan để hòa cùng trời đất, gió mây, nắng mưa, nhật nguyệt... thì cả nhà thơ, nhà văn cũng sẽ thấu cảm vũ trụ, thời gian và vạn vật như các nhà khoa học. Chẳng qua cách họ trải vấn đề ra trình bày với số đông công chúng có chút đỉnh khác nhau.

2. Gần chục năm nay, một thánh đường của khoa học và giáo dục, nơi chấp cánh cho những giấc mơ tri thức - ICISE - đã lừng lừng vươn lên ở Quy Nhơn, gắn liền với hình

bóng của đôi vợ chồng khoa học: GS Trần Thanh Vân và GS Lê Kim Ngọc, quy tụ các nhà khoa học lừng danh năm châu bốn biển về đây với sự thêm thêm một địa danh của Việt Nam trên bản đồ khoa học thế giới.

Từ năm 2013, Quy Nhơn lần đầu tiên đón 5 nhà khoa học đoạt giải Nobel Vật lý: GS Klaus von Klitzing (Đức, Nobel 1985), GS Jack Steinberger (Mỹ gốc Do Thái, Nobel Vật lý 1988), GS David J. Gross (Israel, Nobel Vật lý 2004), GS Georges Smoot (Mỹ, Nobel Vật lý 2006) và Sheldon Lee Glashow (Mỹ, Nobel Vật lý 1979). Đến nay, đã có thêm nhiều nhà khoa học khác từng đoạt giải Nobel đến với ICISE, như: Jerome Friedman (Nobel Vật lý 1990), Gerard't Hooft (Nobel Vật lý 1999), Francois Englert (Nobel Vật lý 2013), Kajita Takaaki (Nobel Vật lý 2015), Michel Mayor (Nobel Vật lý 2019), Kurt Wuthrich (Nobel Hóa học), Finn E. Kydland (Nobel Kinh tế), Jean Jouzel (Nobel Hòa bình).

Đến nay, ICISE đã tổ chức hàng trăm hội nghị khoa học quốc tế và trường khoa học chuyên đề, tạo sức thu hút hàng vạn nhà khoa học quốc tế. Nhìn lại nhiều hội nghị, hội thảo khoa học, ta dễ dàng thấy những đề tài, ý tưởng, hoạt động khoa học phong phú; những chia sẻ mới nhất của những bộ não vĩ đại về Vật lý, Thiên văn và Vũ trụ học. Ta cũng dễ dàng thấy đó là những vấn đề có tính cơ bản, cực mới ngay cả những người trong giới các nhà khoa học mà nếu không có nghiên cứu thì không phải ai cũng hiểu. Nhưng

điều ta quan tâm ở đây là nhiều ý tưởng, công trình nghiên cứu đã được nổi dậy, phát triển mạnh mẽ từ những cuộc kết nối trực tiếp ở Quy Nhơn.

Nhân nói về Đại lộ Khoa học, GS Trần Thanh Vân khái quát: “Trong con đường nhỏ ấy có một tinh thần rất lớn để phát triển khoa học. Cũng như mỗi con người chúng ta tuy nhỏ bé nhưng chứa đựng ý tưởng khổng lồ, khám phá những điều khổng lồ. Để con đường này mãi phát triển, chúng ta cần xây dựng một lộ trình khoa học, một đô thị khoa học phát triển mạnh trong tương lai”.

3. Sự nghiệp nhà Tây Sơn xưa không chỉ võ công mà ở nền văn trị, khát vọng xây dựng đất nước cường thịnh, hiển anh phôi phối lập sự với xã tắc. Trong “Chiếu lập học”, Hoàng đế Quang Trung tuyên dụ: “Dụng nước, lấy sự học làm đầu. Cầu tri, lấy nhân tài làm gấp”. Đọc hành trình lịch sử, Bình Định đã hình thành một truyền thống “trong văn có võ, trong võ có văn”, đây là nguyên tắc cấu thành từ những đại lượng của giang san xứ sở.

Những cơ duyên của giới nghiên bút Bình Định dưới gầm trời mấy trăm năm hình thành “đại lộ văn chương”, dường như rất mẫn cảm với năng lượng truyền thống này, để lại dấu vết khá đậm đặc trong cảm hứng không - thời gian muôn trùng, những “lượng-từ-chữ-nghĩa”, “vũ-trụ-chữ-nghĩa” liên thông trong lượng tử vật lý, vũ trụ vật lý. Lại nhớ Hàn Mặc Tử khi đối diện với biển Đông, trút cả dung mạo và thần trí vào những dòng thơ “Tôi nhập hồn tôi trong khúc hát/ Để nhờ không khí đầy trăng lên/ Để nghe miêng nhạc Nghe Thường trôi/ Để hợp tinh anh của nguyệt cầu/ Và để thoát ly ngoài thế giới/ Để cười để trừng để yêu nhau” (Chơi trên trăng).

Nguồn thơ mạch văn tương ứng, ở một góc độ nào đó, có thể xem như ký hiệu của những đại lượng vật lý. Nói theo thuật ngữ vật lý, đại lượng cơ bản, đại lượng dẫn xuất của miền Đất Võ - Trời Văn & Không gian Khoa học. **N.T.M**

Thung lũng Quy Hòa với các công trình: Trung tâm Quốc tế Khoa học và Giáo dục liên ngành (ICISE), Công viên sáng tạo TMA, Tổ hợp không gian khoa học. Ảnh: NGUYỄN DÙNG

Quy Nhơn qua thư tịch xưa

◆ HOÀNG BÌNH

Đất Quy Nhơn nằm bên đầm Thị Nại, nơi hợp lưu, giao hòa giữa sông và biển, định hình từ trong thế đất “thủ khẩu giao nha - răng nanh giao mũi”, từ trên cao nhìn xuống trông như cổ con rùa nằm sát đất, gọi là mũi Cổ Rùa (Quy Cảnh Chủy) có điểm chóp lưỡi cắt (mũi Tấn) cùng với gành Hổ (Hổ ky) như hai chiếc răng nanh làm hai cánh cửa cho nước trong đầm Thị Nại theo lớp lang tuôn ra biển. Theo cách nhìn về phong thủy, Quy Nhơn có thế đất tốt, đem lại phồn thịnh, ấm no.



Đình làng Chánh Thành. Ảnh tư liệu

1. Quách Tấn ở tác phẩm *Nước non Bình Định* nhận định Quy Nhơn “... được xây dựng trên đất Thị Nại xưa của Chiêm Thành gồm hai phần chính: Đầm nước mặn và động Kỳ Mang, bao gồm đồn Thạch Kiên (nội thành Quy Nhơn hiện nay)”, buổi đầu có tên thôn Vĩnh Khánh, điểm này trên mình văn Thái Bình hồng chung chùa Long Khánh (1715) có nhắc đến.

Theo dòng lịch sử, vào thế kỷ XVII, do luồng lạch bị cạn dần, tàu bè không thể vào đến cảng thị Nước Mặn, trung tâm đô thị vùng ven đầm Thị Nại nhích về phía hạ lưu sông Côn, dời về Gò Bồi. Đến thế kỷ XVIII, luồng lạch tiếp tục bị bồi lấp, việc giao thương cũng cần không gian rộng lớn, thuận tiện hơn, thương cảng Thị Nại và vùng đô thị mà ngày nay chính là nội thành Quy Nhơn dần đảm nhiệm vị trí là trung tâm kinh tế, chính trị, xã hội. Giao thương trao đổi buôn bán tại đây ngày càng tăng, đô thị mang tên Quy Nhơn hình thành và phát triển mạnh mẽ vào đầu thế kỷ XIX.

Năm 1803, đầu đời vua Gia Long, triều đình chia thôn Vĩnh Khánh làm 2 ấp: Ấp Cẩm Thượng tứ chánh khách hộ ấp (tiên thân của thôn Chánh Thành sau này). Cư dân sinh sống, làm ăn tập trung quanh cửa biển, ven bờ đầm từ Mũi Tấn đến Quán Chệt (gần ngã ba Đống Đa ngày nay), kéo dài gần như song song đường Bạch Đằng và đường Trần Hưng Đạo hiện nay.

Trong tác phẩm *Đông Khánh dư địa chí* ghi: “Phong tục 2 thôn Chánh Thành, Cẩm Thượng và 3 tổng Quảng Nghiệp, Nhơn Ân, Dương Minh cũng giống phong tục tổng An Nghĩa huyện Tuy Viễn... Việc cưới xin tang tế cùng các lễ tiết trong năm cũng giống như các huyện của phủ Hoài Nhơn, nhưng có phần trọng hậu hơn... Song dân tục có phần xa hoa, ngày rồi thường bày trò vui... việc qua lại quà cáp biếu tặng nhau cũng phần nhiều phù phiếm lãng phí. Ngày xuân có nơi lập điểm đánh bài, đánh cờ người. Các trò chơi gà, đánh đu vui chơi đến 10 ngày mới tan...”. Như vậy còn có một điểm nữa đáng ghi nhận là đến đời vua Đồng Khánh, Cẩm Thượng và Chánh Thành đã lên cấp thôn.

2. Theo hiện trạng ngày nay, lấy đường Trần Cao Vân làm mốc chia làm đôi thì phần đất phía bên chùa Long Khánh thuộc Cẩm Thượng còn nửa kia kéo dài đến Mũi Tấn thuộc Chánh Thành.

Thôn Cẩm Thượng ngày xưa gồm các phường Lê Hồng Phong, Trần Hưng Đạo ngày nay, được tác phẩm *Hoàng Việt nhất thống dư địa chí* của Lê Quang Định năm 1803 ghi nhận: Nhộn nhịp sầm uất trên bên dưới thuyền. 1.530 tầm (tương đương 3,2 km tính từ cầu Tân Hội, tục gọi cầu Đồi) đường toàn cát mịn, phía nam dọc theo núi, phía bắc có gò tục gọi là núi Miệt, dưới gò này có tháp, trước mặt tháp có miếu thờ công thần, đến chợ Cẩm Thượng, tục gọi là chợ Triều, hai bên chợ có quán xá rất trù mật, khách đi đường có thể nghỉ lại đây”.

Qua đối chiếu khảo sát thực tế, so sánh khoảng cách ở các cự ly thì chợ Cẩm Thượng thời ấy nằm ở khoảng giữa đường Ý Lan kéo tới đường Phan Đình Phùng hiện nay. Theo lời kể các bậc cao niên, trước đây thuyền bè từ các nơi đến giao thương đều lấy mốc cây Gòn rất lớn và cao dưới đoạn dốc đường Ý Lan - Đặng Trần Côn làm chuẩn để cập bến. Cho đến những năm 80 của thế kỷ XX, chợ này vẫn còn hợp với tên mới là chợ Bạch Đằng. Chỉ đến khi chính quyền cho san lấp một phần đầm để làm khu dân cư thì chợ mới dứt.

Cuối thế kỷ XIX đầu thế kỷ XX, thôn Cẩm Thượng có sự phát triển mạnh mẽ khi người Hoa từ các thị tứ Đập Đá, Gò Bồi, Nước Mặn chuyển về đây lập nghiệp, hình thành các tuyến phố buôn bán sầm uất.

Trong đó tuyến phố mà ngày nay là đường Trần Hưng Đạo nhộn nhịp hơn cả. Đây cũng là khu vực có nhiều hội quán Hoa kiều, như: Triều Châu hội quán, Quỳnh Phủ hội quán, Quảng Đông hội quán, Phúc Kiến hội quán... Những cơ sở này tồn tại đến những năm 70 của thế kỷ XX.

Thôn Chánh Thành ngày xưa gồm các phường Lê Lợi, Trần Phú, Trần Hưng Đạo, Hải Cảng ngày nay. Năm 1837, Chánh Thành khi còn mang tên ấp Chánh Lộc từng tồn tại một khu đô thị cổ nằm dưới sự quản lý của Phó trưởng Trần Đức Hiệp, cai quản Ngô Văn Phóng. Các cư dân ở đây (người Việt chiếm khoảng 89%, người Hoa 11%) phần nhiều là thương nhân, khá giàu nhờ buôn bán có tổ chức, phường hội. “Trong 444 tầm (tương đương 948 m tính từ chợ Cẩm Thượng) đường toàn bằng cát mịn, hai bên phố xá liền nhau, là nơi buôn bán rất tập nập, khách đi đường nghỉ lại rất tiện. Sau lưng phố này trông ra hướng Bắc là dọc theo đầm biển cạn (đầm Thị Nại), nước sâu và mặn, thuyền bè có thể ra vào, đến chợ Thượng Lộc tục danh chợ Giã, hai bên chợ có quán xá rất đông đúc, khách đi đường có thể nghỉ lại đây...” (*Hoàng Việt nhất thống dư địa chí*).

Nếu đình Cẩm Thượng còn tồn tại đến nay thì năm 1947 đáng tiếc đình làng Chánh Thành bị triệt hạ, tiêu thổ phục vụ kháng chiến.

Vị trí đình làng Chánh Thành nay là khu đất với ước lượng diện tích 50 m x 90 m thông hai đầu đường Lê Thánh Tôn, Trần Hưng Đạo ôm trọn góc chữ U của hai ngã tư Phan Bội Châu - Lê Thánh Tôn và Lê Thánh Tôn - Trần Hưng Đạo. Hướng đình quay về phía đầm Thị Nại. Vật chứng còn lại khẳng định sự tồn tại của đình làng Chánh Thành trong lịch sử là bức sắc phong thần năm Khải Định thứ 9 (1924), hiện được cất giữ tại đình Thanh Minh - ở tổ 20, KV 3, phường Trần Phú.

3. Ngày 2.7.1932, Toàn quyền Đông Dương Pasquies ra nghị định chính thức loại bỏ các làng xã tại Quy Nhơn. TP Quy Nhơn được chia làm 5 khu... Mỗi khu có một người phụ trách và có tổ chức giống như làng bình thường trong tỉnh; tuy nhiên, chức sắc được bầu làm nhiệm vụ của lý trưởng sẽ có chức danh là trưởng khu. Hai làng Cẩm Thượng, Chánh Thành cùng với không gian làng xã chính thức lùi lại trong lịch sử, hòa quyện trong lòng thành phố theo sự phát triển tất yếu của đô thị. H.B

Mạch nguồn sâu lắng

◆ HUỖNH THỨC GIÁP

Trong quá trình mở mang, định hình nên một vùng đất mới, dấu bể thời gian khiến nhiều từ ngữ khi phát âm đã bị biến đổi so với lúc ban đầu, trở thành bản sắc riêng của vùng đất ấy. Bình Định là một trong những vùng đất như vậy.

1. Cuối năm cũng là mùa cưới. Ở Bình Định, nhất là ở những vùng nông thôn, đám cưới diễn ra giản dị nhưng ấm cúng, thơm thảo tấm lòng bà con và láng giềng, đồng thời có nhiều chuyện vui vui vì người ở quê hôn hậu chất phác. Tại một đám cưới ở quê tôi, một vùng ven sông Côn, thật thú vị khi nghe người dẫn chương trình nói: “Mời chú rể và cô dâu giao bầu”. Người ở xa đến, chắc không kịp nghe ra “giao bầu” là cái gì. Do một số vùng, người ta phát âm ê thành ơ, ôi thành âu nên chú rể biến thành chú rờ, giao bôi thành giao bầu, rất đặc trưng Bình Định.

Cũng bởi đặc trưng ôi - âu này, mà dân gian vẫn lưu truyền giai thoại “đàn bò bơi qua sông, trâu chết 3 con” như một cách diễn hình hóa về phương ngữ Bình Định. Đại khái một người ở xa đến, hỏi thăm một nông dân rằng đợt lũ lụt vừa rồi nhà bác có thiệt hại gì không? Bác nông dân bèn đáp: Lụt to hung! Đàn bò của tui bơi qua sông, trâu mất 3 con.

Anh kia nghe không ra và cũng không hiểu, vì sao đàn bò bơi qua sông, mà lại chết 3... con trâu nên cứ thắc mắc. Sau được giải thích rằng, nhiều vùng ở Bình Định vẫn phát âm ôi thành âu; ví dụ: Bà nội - bà nậu, cầu Đồi - cầu Đâu; thì anh kia mới vỡ lẽ, cười rộ bảo: Có thể chú! Hóa ra là bị trôi mất 3 con bò. Chứ làm gì có chuyện bò bơi qua sông mà trâu lại chết!

Đến phần văn nghệ, khi người dẫn chương trình giới thiệu một vị khách có tên là Vệ lên hát tặng một bài thì có đến hai người cùng lên giành micrô. Một vị đã chếnh choáng say còn một vị thì vẫn tỉnh. Vị khách còn tỉnh tên đúng là Vệ nhưng không giành micrô được với vị đã say kia vì lý lẽ: “Nhắc đến vợ là tui ưng rồi. Nên tui phải lên hát tặng các bà xã một bài”, do ông này nghe nhầm vệ thành vợ.

Rồi ông ta bước lên sân khấu, tự giới thiệu: Tui xin hát tặng cô dâu chú rể và bà con cô bác bài *Trái tim bên... ờ*.

2. Bạn tôi kể, lâu ngày mới từ Bình Định về Bắc, khi đi chợ quê mua ít đồ

lặt vặt đã đưa tờ 500 nghìn đồng và nói: Bà thối tiền cho con. Ngay lập tức, bà cụ bán hàng đang nhai trầu bồm bồm hóm hình nói: Tiền của bà toàn tiền thơm, không có tiền thối cháu ạ!

Trong tiếng Việt, thối vừa có nghĩa là thối, theo đúng nghĩa đen, nhưng ở Bình Định và một số tỉnh miền Trung, còn có nghĩa là trả lại, lùi lại. Tùy theo ngữ cảnh, thối còn nhiều nghĩa khác như đã bị hư hỏng, quá rẻ. Ví dụ, quả đạn thối, quả dưa thối, rẻ thối...

Bà cụ bán hàng ở chợ quê đã bắt ngay cái khoảnh khắc khách từ miền Trung ra nói thối tiền để chơi chữ, đưa ra “cặp phạm trù” tiền thối - tiền thơm rất độc đáo. Thì rõ rồi, tiền của cụ tuy chất bộp từng đồng nhưng thơm thảo mỗ hôi công sức, tảo tần một nắng hai sương.

3. Có đót đước tìm từ Âu sang Á, từ Thanh Hóa đến Sài Gòn, thì cũng không có cuốn từ điển nào có giải nghĩa từ quã - một đặc sản của phương ngữ Bình Định.

Thay vì dùng từ ủa để biểu thị sự ngạc nhiên, thì người Bình Định lại dùng từ quã. Mỗi lần tôi về quê nội, một làng nhỏ ven sông Côn, gặp người quen, thế nào họ cũng hỏi: Quã, mày địa hầu nào đấy? (Ủa, mày về hồi nào vậy?).

Vì là đặc sản của phương ngữ Bình Định, nên chỉ có dân Bình Định phát âm từ quã mới... chuẩn và đặc sắc. Tuy mộc mạc, thậm chí hơi thô nặng nhưng nghe rồi là nhớ miết và thường trực luôn ở trong đầu.

4. Tiếng Việt phong phú và phức tạp. Giữa vùng này và vùng kia có nhiều từ ngữ nếu không có người “phiên dịch” thì chịu chết, chẳng hiểu được. Chính nhờ sự khác biệt đó mà tiếng Việt trở nên hấp dẫn, lung linh, tạo thành bản sắc riêng của mỗi vùng đất.

Bản sắc không phải được định hình bằng những thứ ào đến ào đi, dữ dội như bão lũ, mà lặng lẽ mỗi ngày một ít, nhẹ nhàng sâu lắng, ăn sâu bén rễ, như mạch nguồn âm thầm chảy, thấm đẫm vào tâm hồn con người ta lúc nào chẳng biết. Phương ngữ chính là văn hóa của một vùng đất và tạo nên bản sắc, giá trị của vùng đất ấy. Bình Định không chỉ có võ, có văn mà còn có hẳn một “khoảnh trời riêng” phương ngữ.

Có thể nói, phương ngữ Bình Định không phải chỉ là những giao tiếp hàng ngày, mà còn như những mạch nguồn sâu lắng, làm nên bản sắc của người Bình Định. H.T.G

Mong đợi ngày về

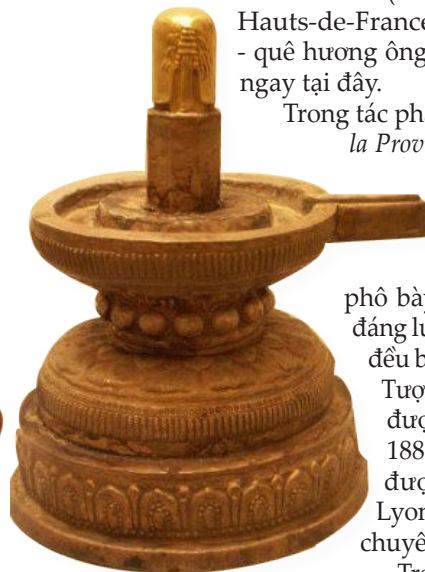
◆ NGUYỄN THANH QUANG

Các tác phẩm nghệ thuật Champa thường gắn liền với những công trình kiến trúc, tạo thành một tổng thể hoàn chỉnh, nhưng do nhiều nguyên nhân khác nhau, phần lớn đều không còn nguyên vẹn, không còn gắn với di tích gốc - đền tháp, tản thất đến nhiều nơi trên thế giới.

Năm 1858, Việt Nam trở thành thuộc địa của Pháp, nhiều quan chức và nhà khảo cổ học người Pháp đã đến Việt Nam và bắt đầu khám phá các di tích đền tháp Champa tại miền Trung Việt Nam, thu thập hàng trăm tác phẩm điêu khắc thông qua các cuộc khai quật khảo cổ hoặc phát hiện ngẫu nhiên. Các bộ sưu tập này, hiện nay đang được trưng bày tại nhiều bảo tàng trong và ngoài nước, trong đó đáng chú ý là Bảo tàng Rietberg (Thụy Sĩ), Bảo tàng Nghệ thuật Cleveland, Bảo tàng Nghệ thuật Metropolitan ở New York (Hoa Kỳ) và đặc biệt là ở Pháp, đơn cử như Bảo tàng Nghệ thuật châu Á, Bảo tàng Guimet tại Paris.



Tượng Shiva tìm thấy ở tháp Bánh Ít hiện đang trưng bày ở Bảo tàng Guimet, Paris.



Tượng Linga-Yoni tháp Bánh Ít trưng bày ở Bảo tàng Guimet, Paris.

như một thú vui, nhưng sau đó ông xuất bản "Bộ sưu tập Đông Dương của Charles Lemire", công bố giữa năm 1887, giới thiệu 592 hiện vật thu thập được, trong đó có nhiều hiện vật điêu khắc Champa đã sưu tập khi làm Công sứ ở Bình Định và các tỉnh miền Trung Việt Nam. Đặc biệt, năm 1890 Lemire đưa bộ sưu tập này về TP Abbeville (tỉnh Somme, thuộc vùng Hauts-de-France, miền Bắc nước Pháp) - quê hương ông - và tổ chức triển lãm ngay tại đây.

Trong tác phẩm "Les Tours kiames de la Province de Binh Dinh" (Các đền đài Chăm ở tỉnh Bình Định), Charles Lemire chép: "... Các tháp Bạc (tháp Bánh Ít) phô bày hàng loạt công trình đáng lưu ý, phần lớn các tượng đều bằng vàng hoặc bằng đá. Tượng cuối cùng che vòm đã được mang sang Pháp năm 1886. Gần 80 tấn đá chạm được dành cho Bảo tàng Lyon đã được tàu Mekong chuyên về Pháp".

Trong bài viết về bộ sưu tập Champa tại Bảo tàng Guimet, Giám tuyển Pierre Baptise đã ghi chép về 23 hiện vật điêu khắc trưng bày tại bảo tàng này, trong đó nhiều hiện vật được gửi về bởi các quan chức thuộc địa, các nhà sưu tập người Pháp.

Như đã nói ở trên, Charles Lemire không phải là người duy nhất đưa các báu vật Champa về Pháp. Năm 2005, Bảo tàng Guimet, Paris tổ chức trưng bày bộ sưu tập "Những báu vật của nghệ thuật Việt Nam - Điêu khắc Champa thế kỷ V-XV", trong đó có tượng Shiva và tượng Linga-Yoni cùng của tháp Bánh Ít, Bình Định.

Năm 1885, khi là Công sứ ở Quy Nhơn, Eugène Navelle đã cho đưa tượng Shiva bằng sa thạch khi đó đang được thờ tại trong lòng tháp chính của tháp Bánh Ít (thế kỷ XI - XII, cao 1,54 m, rộng 1,03 m) về Pháp. Tài liệu lưu trữ tại Bảo tàng Guimet ghi nhận, bức tượng này do Eugène Navelle - Công sứ Pháp tại Quy Nhơn - tặng cho Bảo tàng Louvre. Một thời gian sau tượng được chuyển đến trưng bày ở Viện Bảo tàng Đông Dương ở Trocadéro và sau đó chuyển về Viện Bảo tàng Guimet. Tượng Linga-Yoni chế tác bằng vàng và bạc (cao 27 cm, rộng 24 cm). Theo tài liệu lưu trữ ở Bảo tàng Guimet, tượng được tìm thấy ở chân đồi tháp Bánh Ít và chi ghi là vật mua, không nói rõ việc chuyển tượng về Pháp và mua bán thế nào.

Những năm gần đây, dù rất thận trọng và dè dặt nhưng Pháp và nhiều nước châu Âu đã khởi động tiến trình trao trả các di sản, cổ vật, hiện vật văn hóa, lịch sử bị chiếm đoạt dưới thời thuộc địa. Đáng chú ý là các vấn đề xung quanh việc sưu tập hiện vật điêu khắc Champa dưới thời thực dân đang được nhìn nhận trở lại. Mong rằng, trong tương lai không xa Pháp sẽ thay đổi Luật di sản để tạo điều kiện cho quá trình trao trả lại các cổ vật của Việt Nam và nhiều quốc gia thuộc địa khác.

N.T.Q

1. Theo sách "Chi nam về Viện Bảo tàng Quốc gia Việt Nam tại Sài Gòn" của Thái Văn Kiểm và Trương Bá Phát (1974) các hiện vật về nghệ thuật Champa có thể được bắt đầu chú ý sưu tầm từ năm 1866, khi Toàn quyền Đông Dương De La Grandière ra lệnh thu thập hiện vật từ những di tích của tất cả các dân tộc trên bán đảo Đông Dương.

Henri Parmentier - một kiến trúc sư và là một nhà khảo cổ người Pháp làm việc cho Viện Viễn Đông bác cổ Pháp (École Française d'Extrême-Orient - EFEO) - là người có nhiều đóng góp trong việc nghiên cứu, bảo tồn và phát huy di sản văn hóa Champa. Ông thực hiện nhiều bản vẽ các đền tháp, tác phẩm điêu khắc Champa trong quá trình khảo sát phát lộ di tích, lập bảng niên đại đầu tiên cho hệ thống kiến trúc và điêu khắc Champa, tạo nền tảng cơ bản cho việc nghiên cứu tiến trình phát triển và phân loại kiến trúc và điêu khắc Champa. Ông cũng chính là người khởi xướng xây dựng công trình mà ngày nay chính là Bảo tàng Nghệ thuật điêu khắc Chăm Đà Nẵng.

Tuy nhiên khác với hầu hết các quan chức thuộc địa, Parmentier không đồng ý với cách thức họ ứng xử với đền tháp và điêu khắc Champa. Ông cho rằng không nên tách rời các bộ phận kiến trúc đền tháp và hiện vật điêu khắc ra khỏi các ngôi đền "nếu không có động cơ mang tính khoa học hoặc một ý định nhằm bảo quản". Ngay cả khi buộc phải tách rời, các hiện vật điêu khắc Champa thu thập được, cần phải trưng bày ở các bảo tàng nằm gần nơi xuất xứ của chúng. Tuy nhiên, trên thực tế việc sưu tập của một số người đã được thực hiện bởi động cơ sở hữu cá nhân và sau đó là thương mại. Một lượng lớn tác phẩm điêu khắc Champa đã được chuyển về Pháp bởi các quan chức thuộc địa và các nhà sưu tập người Pháp.

2. Năm 1862, Charles Lemire được bổ nhiệm làm việc tại Việt Nam, đầu tiên ở Nam Kỳ, sau đó làm Công sứ tại Quy Nhơn, Đông Hới và một số tỉnh khác ở miền Trung. Lemire rất quan tâm đến đền tháp và điêu khắc Champa. Sưu tập các tác phẩm nghệ thuật Champa

Bác sĩ Claude Jean Albert Morice (1848 - 1877) là bác sĩ của lãnh sự quán Pháp tại Quy Nhơn. Là bác sĩ nhưng Morice lại có nhiều công trình nghiên cứu về lịch sử tự nhiên, nhân chủng học, ngôn ngữ học và khảo cổ học. Một số tài liệu ghi nhận rằng ông đã... nhất ở vịnh Quy Nhơn khoảng 40 hiện vật điêu khắc Champa bằng sa thạch, những điêu khắc ấy là vật trang trí ở các đền tháp - nơi thờ cúng linh thiêng của người Champa vùng Vijaya - Bình Định. Qua tàu Mekong (thuộc Công ty Hàng hải Messageries Maritimes) bác sĩ Morice gửi bộ sưu tập này về Bảo tàng Lịch sử thiên nhiên ở Lyon, Pháp. Ngày 17.6.1877, trong hành trình từ Sài Gòn đi Marseille, tàu Mekong bị đắm ngoài khơi bờ biển Somalia, cách mũi Guardafui vài hải lý về hướng Nam.

Sau nhiều năm chuẩn bị, tháng 10.1995, Robert Stenuit - người tổ chức một nhóm gồm các nhà khảo cổ, sử học, thợ lặn chuyên nghiệp... đã tìm được tung tích nơi tàu Mekong đắm. Sau hai tháng dò tìm, trục vớt, nhóm của Stenuit đã thu hồi rất nhiều hiện vật điêu khắc và các mảnh vỡ có chạm trổ và chuyển về châu Âu. Dù vậy, theo Robert Stenuit, trong hầm tàu Mekong vẫn còn nhiều pho tượng Champa chưa đủ điều kiện để trục vớt được.

NGUYỄN NGỌC HƯNG

Xuân song hành

Úa tàn khởi cuộc ra đi
Nhuộm tươi morn đến rất chi nhệ nhàng.

Nắng cho đào thắm mai vàng
Mưa cho bếp lửa ấm càng ấm hơn.

Mở khoan dung khép giận hờn
Vui vầy tăng mãi cô đơn giảm dần.

Đêm ngày rậm rệt tay chân
Tía lia chúc tụng ân cần sẽ san...

Râm ran phố rộn rã làng
Ước gì xuân với thế gian song hành!

NGUYỄN THƯỜNG KHAM

Xuân đời

Thì xuân vẫn ở rất gần
rảnh đâu mà đếm mấy lần xuân qua
thì tình vẫn cứ nồn nà
rảnh đâu mà nghĩ đã già hay chưa.

Hôm qua thì cũng là xưa
nay cứ vui tới như chưa có ngày
biết đâu rủi biết đâu may
bởi đời tìm một đám say để gì.

Mặc thời gian chảy lăm li
yêu nhau thì sót xuân thì cho nhau
tơ tình rịt kín niềm đau
đắng cay đem giấu cổng sau cõi đời.

Kết hoa đan kín bầu trời
vui chơi mà tính lỗ lờ làm chi
thong dong từng nốt chân đi
xuân đời sống sánh vãn vì cuộc người.



Một năm đủ đầy. Tranh của họa sĩ BUI MẠNH

KHÔNG VĨNH NGUYỄN

Hồi Thăm

Hồi thăm mộ gió bên cồn
Mùa xuân năm ấy vẫn còn cát bay
Hồi thăm mặt nước chân mây
Có còn nhớ dấu chân ngày em qua
Em còn nhớ khúc dân ca
À ơi... trong cõi người ta ru hời
Hồi thăm mặt đất bầu trời
Hồn thơ lưu lạc bồi hồi ở đâu
Hồi thăm giấc mộng ban đầu
Đã tan trong cuộc bể dâu chưa từng
Hồi thăm mây trắng nhớ rừng
Hồi em trong lúc vui mừng nở quên...

Ông Lê Tấn Hiệp giới thiệu các tác phẩm do ông và cha thực hiện đắp vẽ, trùng tu tại đình Tùng Giản, xã Phước Hòa, huyện Tuy Phước.



Một số hạng mục công trình do ông Đoàn Ngọc Hậu và đồng nghiệp thực hiện tại tu viện Vạn Hạnh, ở thủ đô Canberra của Australia.

Ảnh: Nhân vật cung cấp

Kể chuyện thợ ngọn Bình Định

◆ Bài, ảnh: ĐOÀN NGỌC NHUẬN

Thợ ngọn là thợ chuyên về chạm, khắc, đắp chữ, hoa văn trang trí trên các công trình văn hóa tâm linh như đình, chùa, nhà thờ họ tộc... Kế tục lớp thợ ngọn cao niên dần rời cõi tạm, lớp thợ trẻ không chỉ giữ nghề trên quê hương mà còn xuất cảnh để làm một số công trình ở nước ngoài như Lào, Australia.

VANG DANH THỢ NGỌN BÌNH ĐỊNH

Tôi trở lại thôn Kim Xuyên, xã Phước Hòa, huyện Tuy Phước để thăm nghệ nhân Lê Tấn Lai (tên thường gọi là Sáu Hiệp), tuổi đã 83, người được tôn vinh là bậc thầy thợ ngọn.

Theo ông Sáu Hiệp, không ai biết nghề thợ ngọn phát tích từ khi nào, nhưng theo các bậc cao niên truyền lại, cực thịnh của nghề là vào thời Tây Sơn và thời nhà Nguyễn sau này. Khi Hoàng đế Thái Đức Nguyễn Nhạc lên ngôi, cho xây dựng thành Hoàng Đế tại đất Bình Định, lớp thợ ngọn từ Huế vào đảm nhận, thuê nhân công tại vùng An Nhơn, Tuy Phước phụ việc. Chịu khó, cộng với năng khiếu, các nhân công đã "học lóm" được nghề và phát triển bằng sự sáng tạo riêng những đường nét đặc trưng của thợ ngọn Bình Định.

Năm 15 tuổi, ông Sáu Hiệp theo cha học nghề thợ ngọn. Vốn có năng khiếu bẩm sinh, lại được cha là một người thợ lành nghề tận tâm truyền dạy, ông đã nắm bắt tất cả các kỹ thuật về nghề. Năm ông 22 tuổi, cha mất, ông kế nghiệp cha, gắn bó với nghề

đến tuổi 79.

"Thời ấy đình, chùa, miếu mạo chưa xây dựng nhiều, lúc tôi còn theo cha làm nghề, không có xi măng, sơn nước nhiều màu mà làm như bây giờ. Muốn đắp thì dùng vôi già với bông gòn, trộn giấy, mật đường, cấy cốt thì dùng tre trảy, gạch đá để tạo hình, vẽ màu thì dùng màu từ vôi màu trộn a giao. Những chất liệu thô sơ như vậy, nhưng có lẽ vì hoàn toàn là tự nhiên nên đến mấy chục năm vẫn bền màu, giữ nét", lão nghệ nhân Sáu Hiệp kể lại.

Điểm đặc biệt khiến có thể coi rất nhiều thợ ngọn giỏi nghề là nghệ sĩ vô danh vì lẽ cũng những linh vật long, lân, quy, phụng hay những hoa văn trang trí, nhưng thần thái, hồn vía của tác phẩm mỗi lần làm mỗi khác; đặc trưng của những tác phẩm do thợ ngọn Bình Định làm là đường nét đắp nổi mạnh mẽ, khắc chìm uyển chuyển, linh vật, hoa văn như muốn bay ra khỏi phần nền. "Ví dụ khi mình đắp con rồng, phải thể hiện nét cơ mặt, vây rồng, dáng bay, khuỷu chân, móng vuốt, các sóng mây cuộn theo thân rồng... sao cho mạnh mẽ, hài hòa về bố cục, nhưng nhìn vẫn uy nghiêm, thanh cao. Hay như đắp con lân, con hổ phải thể hiện được sự dũng mãnh của linh vật, thân vật phù hợp với các dáng thế ngồi, chồm tới

trước, giơ móng vuốt... sao cho nhìn tượng vật sống động. Đó là nét riêng của thợ ngọn Bình Định. Mỗi người thợ sẽ tạo ra những tác phẩm mang đường nét riêng của mình, không thể nào "bắt chước" được. Khi làm người thợ luôn nghĩ trong đầu để tìm tòi thể hiện sao cho tác phẩm làm sau đẹp và có hồn hơn cái đã làm trước đó", ông Sáu Hiệp phân tích.

THỢ NGỌN BÌNH ĐỊNH XUẤT NGOẠI

Năm 2003, khi ở địa phương xây mới một ngôi chùa, ông Đoàn Ngọc Hậu (54 tuổi, ở thôn Hải Nam, xã Nhơn Hải, TP Quy Nhơn) ngày nào cũng có mặt tại công trường để quan sát, đặc biệt chuyên chú vào cách làm của thợ ngọn. Một thời gian sau, ông xin được cho làm thử và gần như ngay lập tức cả hiệp thợ đoàn chắc là ông đến thử tài họ chứ học nghề gì mà lạ quá! Ông Hậu chân thành tâm sự, ông vốn có năng khiếu mỹ thuật và đam mê tạo hình đắp vẽ từ thời niên thiếu, nhờ hiệp thợ không giấu nghề nên ông học hỏi nhanh. Cả hiệp thợ công nhận tài năng và trình nghề của ông Hậu, nhà thầu cũng trả công cho ông như thợ chính, ông bén duyên và làm nghề từ đó đến nay.

Kể về nghề, ông Hậu tâm tình: "Nghề thợ ngọn mang tính

nghệ thuật cao, nếu không có năng khiếu mỹ thuật thì rất khó theo nghề, hoặc có theo được nghề cũng không thể tạo nên các tác phẩm đẹp. Không những yêu cầu cao về tính mỹ thuật, việc tính toán bố cục, tỷ lệ phải cân trọng, đảm bảo hài hòa không gian".

Ngay cả khi đã là một thợ ngọn lành nghề, ông Hậu vẫn luôn học hỏi trên thực tế, qua sách báo, internet để trau dồi thêm kiến thức văn hóa, lịch sử, tôn giáo.

Tiếng lành đồn xa, sư trụ trì tu viện Vạn Hạnh, ở TP Canberra, Australia đã liên lạc ông Hậu và mời sang làm cho tu viện. "Sư thầy bên đó hỏi thăm và lên facebook xem các tác phẩm của tôi thực hiện tại nhiều ngôi chùa ở Bình Định, rồi mời tôi sang Australia làm. Trước đó, thầy cũng có mời thợ Huế nhưng sau đó thấy đường nét của Bình Định mạnh mẽ nên thầy đã mời nhóm chúng tôi", ông Hậu kể lại.

Sau khi làm xong thủ tục, cuối năm 2018, nhóm thợ Bình Định 5 người (ông Hậu đảm nhận vai trò thợ chính, 1 thợ phụ, 2 thợ hồ, 1 thợ hồ) đã sang Australia làm tại tu viện Vạn Hạnh. Ông Hậu chia sẻ: "Qua bên đó, chúng tôi thực hiện tiếp các hạng mục mới, sư thầy ngỏ ý muốn nhóm thợ Bình Định sẽ làm theo đường nét của các tác phẩm mà nhóm thợ Huế đã thực hiện trước đó, song tôi tư vấn cho thầy để làm các tác phẩm mới theo đường nét riêng của Bình Định và được đồng ý. Sau 12 tháng làm việc bên đó, chúng tôi đã hoàn thành hợp đồng và về. Qua chuyến đi ấy, bản thân tôi đã học hỏi, trau dồi thêm được nhiều kiến thức trong nghề".

"TIẾP LỬA" GIỮ NGHỀ

Gắn bó cả đời với nghề thợ ngọn, lão nghệ nhân Sáu Hiệp đã truyền nghề cho người con trai đầu là ông Lê Tấn Hiệp, năm nay 66 tuổi. 35 năm theo cha học, làm

nghề, nay ông Hiệp cũng đứng vào lớp thợ ngọn cao niên kỳ ở Bình Định.

Ông Hiệp phân tích: "Trong nghề thợ ngọn, kỹ thuật khó nhất đó là cân mề (khám sành sứ). Để có được các hình tượng long, lân, quy, phụng hay những con giao long, con nghê, hoa văn trang trí..., người thợ sử dụng các mảnh vỡ của các bình gốm sứ, chén, đĩa, dùng kèm cắt gọt ra từng mảnh theo ý, cầu kỳ, sao cho mỗi miếng nguyên liệu khi gắn lên vừa khít với nhau, không bị lộ mạch vữa. Với việc đắp tượng Phật kích thước lớn, phải tính toán bố cục, tỷ lệ hài hòa từ khâu tạo cốt, cho đến đắp xi măng tạo hình".

Sau thời gian xuất khẩu lao động tại Đài Loan, hai người con trai của ông Hậu là Đoàn Ngọc Kế, Đoàn Minh Tự về nhà theo cha học nghề thợ ngọn. "Tôi rất mừng là hai đứa con còn trẻ nhưng đam mê theo nghề, vậy là có người nối nghiệp tôi sau này!", ông Hậu vui vẻ cho biết.

Đang cùng các đồng nghiệp tạo hình tượng nàng tiên cá tại khu biệt thự Đại Phú Gia, ông Nguyễn Thanh Sơn (49 tuổi, ở phường Trần Hưng Đạo, TP Quy Nhơn), cho biết: "Nghề thợ ngọn kết hợp nhiều yếu tố hội họa, điêu khắc từ khâu vẽ thiết kế, đúc khuôn, tạo cốt bằng sắt thép đến thi công và hoàn thiện tác phẩm, người thợ không chỉ có đôi bàn tay khéo léo mà cần phải kiên nhẫn, tinh tế trong từng tác phẩm".

Với lão nghệ nhân Sáu Hiệp, điều khiến ông mãn nguyện khi về già là lớp trẻ vẫn đang "giữ lửa" nghề thợ ngọn của đất Bình Định. "Nghề thuật là phải sáng tạo, nhưng dù có sáng tạo thì lớp thợ trẻ phải cố gắng làm sao giữ được đường nét riêng của Bình Định, giữ được cái cốt cách nghề thợ ngọn Bình Định của cha ông truyền lại", người thợ ngọn lão làng nhắn nhủ như vậy. **Đ.N.N**



Ông Nguyễn Thanh Sơn cùng đồng nghiệp thực hiện một tác phẩm tại khu biệt thự Đại Phú Gia (TP Quy Nhơn).



Thợ ngọn Đoàn Ngọc Hậu thực hiện tác phẩm tại một ngôi đình ở Hải Minh ngoài, phường Hải Cảng, TP Quy Nhơn.

Tinh túy hương vị Biển

Bài, ảnh: THU DIU - NGOC NHUẬN - HẢI YẾN

Những làng nghề nước mắm truyền thống

Không được hoành tráng, tập trung số lượng lớn như Nha Trang, Phú Quốc, những làng nghề chế biến nước mắm ở Bình Định rải đều vùng ven biển, định danh theo chính tên làng chài. Lợi thế của vùng biển trù phú cá tôm kết hợp với tính cách người miền biển cần cù đã tạo ra tuyệt tác gia vị mang tên nước mắm nhì Bình Định.



Lược mắm tại nhà thùng của DN Hưng Thịnh Đạt (phường Hoài Hảo, TX Hoài Nhon).

VỀ NGHE TÍ TÁCH THOM NÔNG...

Năm 2016 - bắt đầu những kết luận "khoa học" liên quan đến một số chất được cho là có trong nước mắm truyền thống như asenic (thạch tín), histamine (một dạng hoạt chất có hại, khiến cơ thể bị dị ứng, sốc phản vệ, tăng bài tiết nước mắt, nước mũi...), cuộc chiến giữa nước mắm truyền thống và nước mắm công nghiệp nổ ra.

Đó là thời gian chúng tôi liên tục có mặt ở hầu hết các làng nghề nước mắm truyền thống nức tiếng ở Bình Định, như Tam Quan, Hoài Hương (TX Hoài Nhon); Đê Gi (Cát Khánh, Phù Cát); Nhon Lý (TP Quy Nhơn)... Những câu chuyện về nghề làm mắm truyền thống của ông cha ta cứ lần lượt trở về đầy đủ, nguyên vẹn, các mảnh ghép sinh động nhất về nghề làm mắm truyền thống của Bình Định cứ thế hiện lên. Có những điều ngỡ là đương nhiên nay buộc phải tái khẳng định để xác tín.

Nói về nghề làm nước mắm truyền thống, bà Trần Thị Như Hoa, chủ cơ sở chế biến nước mắm truyền thống Như Hoa (phường Tam Quan Bắc, TX Hoài Nhon) khẳng định chắc nịch: Gọi là nước mắm thì làm từ nguyên liệu cá và muối, ở bất cứ quy mô nào cũng thế. Bấy giờ điều kiện thuận lợi, có số lượng mắm nhiều, mắm ngon từ biển gọi lên nguồn cũng dễ, đến phố thị cũng tiện... Chứ như ngày trước, hàng hóa nội trợ kỹ tính, có điều kiện đều tự tay mình muối mắm dùng trong gia đình. Với những người lớn tuổi, hương thơm nước mắm là mùi vị của thương nhớ, của ký ức!

Tùy theo điều kiện mà người làm nghề nước mắm truyền thống ở Hoài Nhon phát triển quy mô sản xuất. Có người mò xương lớn, thương mại hàng hóa sản phẩm, như: Như Hoa, Như Mươi, Minh Nhạn...; người thì làm nhỏ thôi, độ vài chục tạ mắm để bán bạn hàng quen. Bà Trần Thị Duyên, chủ cơ sở nước mắm Bà Duyên (phường Hoài Hương, TX Hoài Nhon), kể: "Người ta ăn rồi nhớ vị nước mắm Bình Định, có người khách từ Hà Nội vào tận nhà để thử mùi, cảm nhận vị của nước mắm vùng Hoài Hương, Tam Quan. Khách tinh tế lắm, sành lắm, làm mắm một đời như tôi mà phục lẫn. Chính anh ta gợi ý, nước mắm Bình Định, chính xác là vùng biển Hoài Hương - Tam Quan ngon thế, sao lại "bỏ rẻ" cái tên của mình. Từ gợi ý đó tôi mới mạnh dạn đầu tư làm thêm, đăng ký nhãn hiệu hợp chuẩn, thông tin rõ ràng, chai mắm Bà Duyên nay dễ dàng truy xuất thông tin bắt đầu từ một sự tình cờ như thế".

HÃY ĂN NHƯ ÔNG BÀ TA XƯA!

Mâm cơm hằng ngày của người Việt Nam bình thường sẽ gồm: Com, một món mặn, một món rau hoặc xào và canh. Nhìn vào cấu trúc, thành phần bữa ăn sẽ thấy cùng với tinh bột có cả đạm thực vật lẫn động vật, chất xơ và muối khoáng. Rất cân bằng và cực kỳ khoa học.

Một nghiên cứu trong Sổ tay chuyên ngành về dinh dưỡng của châu Âu (European Journal of Nutrition) cho biết, chỉ số GI (Glycemic Index - chỉ số phản ánh sức ảnh hưởng của lượng

tinh bột có trong thực phẩm lên đường huyết) trong cơm trắng khi ăn không là 96, nhưng nếu kết hợp cùng thịt cá, rau củ, con số này giảm xuống còn 50 và có thể giảm hơn nữa khi ăn kèm với canh. Như vậy, khi phân tích bữa cơm hàng ngày của người Việt sẽ thấy ra rằng rõ ràng tổ tiên ta đã chất lọc kinh nghiệm nào đó mới có thể tổng kết thành một tỷ lệ vàng bữa cơm như thế.

Kể dài dòng như vậy để biết rằng nhắc đến tinh túy nước mắm là nhắc nhớ về ngày xưa, về chuyên không phải tự nhiên mà nhiều người theo đuổi xu hướng "ăn như ngày xưa ông bà ta đã ăn". Bà Mai Thị Hương, Giám đốc HTX Sản xuất kinh doanh hải sản Hương Thanh Nhon Lý, cho biết: "Người dân Nhon Lý vẫn trung thành với công thức làm mắm truyền thống của ông bà để lại. Cá và muối được trộn theo tỷ lệ nhất định, rồi ủ chượp trong thùng gỗ, hoặc chum vại (ở Nhon Lý vì diện tích nhỏ nên chủ yếu các hộ dùng chum, lú, vại để chượp mắm) cho đủ thời gian, sau đó rút lú để cho ra những giọt mắm nhĩ nguyên chất, đậm đà hương vị đặc trưng. Mỗi năm chúng tôi sản xuất và cung cấp ra thị trường hơn 1.000 lít nước mắm cá com nguyên chất với bao bì sản phẩm gắn tem, nhãn hiệu có truy xuất nguồn gốc". Riêng làng chài Nhon Lý hiện có hơn 30 hộ giữ nghề làm nước mắm truyền thống.

Anh Lưu Thái Cầu sinh ra và lớn lên tại vùng biển Đê Gi, sau nhiều năm sinh sống và làm công việc liên quan đến việc phân phối sản phẩm nông nghiệp an toàn tại TP Hồ Chí Minh, năm 2015 anh quyết định về Đê Gi bắt tay thực hiện dự án phát triển nước mắm truyền thống quê mình.

Nói như vậy để thấy có lẽ nhờ được trời đất ưu ái, vùng ven biển miền Trung tập trung nhiều làng nghề nước mắm nhất nước. Xứ Nẫu Bình Định dường như cũng được hưởng nhiều ưu ái. Trong đó Đê Gi nổi trội khi được hưởng một đặc ân lớn - sở hữu hạt muối nổi tiếng phù hợp để làm nước mắm.

NÔNG NÀN HƯƠNG VỊ MẮM ĐÊ GI

Những người thâm niên trong nghề mắm dùng một từ gọi là "đầu hương" để nói về mùi nước mắm đạt hay không khi rút mắm. Và cùng là nước mắm Bình Định, nhưng vì là "nhà nghề" nên người làng nghề mắm nào thì sẽ nhận ngay ra mùi mắm quê mình - quê mình ở đây là Tam Quan, Đê Gi, Nhon Lý... Và có một điều được nhiều người xác nhận, mắm Đê Gi luôn nồng nàn hơn một chút.

Cũng phải làm sao thì ông Nguyễn Trung Hiếu, Phó Chủ tịch UBND xã Cát Khánh (huyện Phù Cát), mới hào hứng nói về nước mắm Đê Gi chứ! Ông Hiếu khoe thấy rõ: "Nước mắm Đê Gi thơm... nhất thiên hạ, thật đấy! Không chỉ có thơm đâu, nó còn sảng sảng vàng như mật ong, mấy nơi mà được thứ nước mắm tốt đẹp như Đê Gi. Thơm dịu mà lâu, đó, người thôi là biết mùi mắm Đê Gi".

Nghe ông đắm đuối tung ca

nước mắm quê mình, chúng tôi chỉ tùm tùm cười. Dọc dài ven biển Bình Định, đi qua những làng mắm trứ danh Nhon Lý, Đê Gi, Hoài Hương, Tam Quan... ở đâu bà con cũng khẳng định như đinh đong cột rằng nước mắm quê mình không thơm ngon không nhất quá đất thì cũng vô địch thiên hạ. Âu đó cũng là chuyện bình thường khi người ta tự hào quá, yêu quê hương mình quá. Nhưng cũng công bằng mà nói, hết thầy đều rất ngon, tỷ theo gu mà mỗi người thích một loại khác nhau.

Đến nay, làng nghề làm mắm truyền thống Đê Gi có hơn 300 cơ sở, hộ sản xuất. Càng Đê Gi là một trong những điểm thuận lợi để người làm nghề mắm có thể trú được nguyên liệu dồi dào hơn nơi khác. Năm 2017, nước mắm truyền thống Đê Gi được chứng nhận nhãn hiệu tập thể, tạo tiền đề để làng nghề mắm phát triển, một HTX chế biến mắm truyền thống Đê Gi theo đó mà ra đời.

Theo ông Dương Chí Bích, ở thôn An Quang Tây, xã Cát Khánh, gắn bó với nghề làm mắm hơn 30 năm, tùy theo kích thước của cá com mà muối theo tỷ lệ ba cá - một muối, hoặc ba cá ruồi - một muối. Khi muối mắm phải trộn đều cá và muối, sau đó cho vào chum, vại. Một ngày sau xả lú, rồi rải thêm lớp muối mỏng trên mặt, ém cá bằng vải và nan tre, đậy kín bằng ny lông để ngăn côn trùng và mùi mắm không thoát ra ngoài. Để

Nước mắm là thứ hiếm khi vắng mặt trên bàn ăn của người Việt. Nó không đơn thuần là một thứ nước chấm, một loại gia vị mà còn là một phần giá trị văn hóa, lịch sử của vùng đất hình thành, hé ra một phần đặc tính con người làm ra nó.

Sau nhiều thăng trầm, nay các làng nghề sản xuất nước mắm ở Bình Định đang lấy lại vị thế trên thị trường, đưa danh tiếng nước mắm Bình Định vươn ra ngoài biên giới Việt Nam, sang Hàn Quốc, Lào, Campuchia.

Nước mắm xứ Nẫu ngon... nhất thiên hạ

Nước mắm truyền thống là ủ chượp từ cá và muối biển, quá trình phân hủy đạm trong cá tạo ra mùi, sự đậm nhạt của mùi nước mắm chịu tác động của nhiệt độ. Chính vì thế, mùi nước mắm dịu, nồng hay không, ngoài kỹ thuật ủ, chượp còn là khí hậu, thời tiết vùng miền nơi đó mà thành.



Nước mắm truyền thống đều làm từ cá và muối, dù ở quy mô nào cũng thế. Tùy theo điều kiện của từng vùng mà người làm mắm có chọn công thức ủ chượp tỷ lệ cá với muối phù hợp. Song công thức chung vẫn là 3 cá : 1 muối.

- Trong ảnh: Nguyễn Liệu làm mắm thô được tập trung tại cầu cảng Đê Gi (Cát Khánh, Phù Cát).

đến 6 tháng sau mới rút lú lấy nước mắm nhất, rồi nước mắm nhì (còn gọi nước mắm nhỏ lú) - loại nước mắm này là loại hào hạng. "Cá com Đê Gi không phải bán cái, thêm muối Đê Gi nữa, đặc trưng là đó chớ đâu. Vị thương,

huương nhớ mắm Đê Gi là chuyện khỏi bàn cãi", ông Bích gật gù.

AN NHON - MỘT NGOẠI LỆ, MỘT HIỆN TƯỢNG

Nhắc đến nước mắm truyền thống Bình Định tạo được thương

hiệu, uy tín, thật thiếu sót nếu không kể tới những cái tên như: Mươi Thu, Bốn Phương, Bà Giáo Cẩn, đều ở TX An Nhon.

An Nhon không có biển, không có đội tàu, nhưng thật thú vị là nơi đây lại có nghề làm nước mắm truyền thống khá nổi tiếng, có cơ sở, có DN sớm xây dựng được nhãn hiệu riêng cho mình, lại lọt vào danh mục Hàng Việt Nam chất lượng cao mới oách! Trừ An Nhon, khắp Việt Nam chưa nghe thấy một ví dụ khác.

Nhưng nếu lần theo lịch sử, sẽ thấy cũng dễ hiểu. Nghề làm nước mắm tương truyền do người Việt học lại từ người Chăm. An Nhon vốn nổi danh là đất trầm nghề từ thời Vijaya, thêm một nghề chế biến nước mắm là nổi thêm vào danh sách trầm nghề kể cũng hợp lẽ. Do nước mắm có vị trí quan trọng như thế trong bữa ăn, việc kinh thành chủ động sản xuất nước mắm phù hợp với nhu cầu, khẩu vị là bình thường. Những người gắn bó với nghề làm nước mắm truyền thống ở An Nhon kể: "Mùa làm mắm ở An Nhon



Tinh túy mắm nhì Bình Định một phần từ sự cần mẫn của những người dân làng nghề. - Trong ảnh: Bà Mai Thị Hương, Giám đốc HTX Sản xuất kinh doanh hải sản Hương Thanh Nhon Lý (TP Quy Nhơn) kiểm tra các tạ mắm trước khi cho rút mắm.

cũng hết như ở Phù Cát, Phù Mỹ hay Quy Nhơn, Hoài Nhon... nghĩa là theo mùa cá com về bến. Những gánh cá com tươi ngon theo những chuyến xe đò từ cảng cá về tới làng nghề. Sự thuận lợi của giao thương đã đưa một nghề từ biển về với đất lúa rồi được người dùng "biết mặt, gọi tên" như thế. Khác chẳng là kỹ thuật xử lý và cách thức bán hàng, đặc biệt là cách thức bán hàng, bởi suy cho cùng, An Nhon là trung tâm kết nối nhiều dòng giao thương của cả một vùng rộng lớn".

Điểm đặc biệt là những hàng

mắm như Mươi Thu, Bốn Phương là những cơ sở đi trước, đi sớm chuyên đổi lên DN; họ theo kịp thị hiếu với mẫu mã liên tục thay đổi, ứng dụng KHKT vào nâng từ cảng cá về tới làng nghề. DN Mươi Thu là một trong những DN đi đầu về chế biến nước mắm truyền thống của Bình Định, với trên 100 đại lý phân phối trên toàn quốc, được người tiêu dùng bình chọn Hàng Việt Nam chất lượng cao. Người làm mắm An Nhon có sự nhạy bén của dân "ké chợ", vì vậy đã sớm tạo dựng riêng cho mình nhãn hiệu nước mắm Bình Định.

Bên lề chuyện mắm, chuyện cá...

Dù ngon vậy, cũng đừng nên so sánh nước mắm Bình Định với một nơi nào, bởi nước mắm là vị quê nhà, là mùi hương thương nhớ, là mùi của ký ức. Nước mắm Bình Định nồng nàn theo phong vị xứ Nẫu. Còn phong vị xứ Nẫu nó như thế nào thì thôi mời bạn cứ tự cảm nhận vậy!

Đã có những người rất trẻ, những người con của làng nghề chế biến nước mắm truyền thống trở về, ấp ủ những dự định mang nước mắm Bình Định vươn xa. Anh Lưu Thái Cầu (thôn An Quang Đông, xã Cát Khánh, Phù Cát), anh Trần Thanh Trúc (phường Hoài Hương, TX Hoài Nhon) là những ví dụ.

PHÁT TRIỂN NHÃN HIỆU LÀNG NGHỀ

Anh Lưu Thái Cầu sinh ra và lớn lên tại vùng biển Đê Gi, sau nhiều năm sinh sống và làm công việc liên quan đến việc phân phối sản phẩm nông nghiệp an toàn tại TP Hồ Chí Minh, năm 2015 anh quyết định về Đê Gi bắt tay thực hiện dự án phát triển nước mắm truyền thống. Anh liên kết

với 4 hộ chế biến nước mắm ở địa phương để sản xuất theo tiêu chuẩn đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Năm 2018, khi mọi khâu chuẩn bị đã hoàn tất, anh đăng ký cơ sở kinh doanh, nhãn hiệu nước mắm Thái An - Đê Gi. Thời điểm đó, anh Cầu cho ra thị trường dòng nước mắm Thái An - Đê Gi với đầy đủ thông tin sản phẩm, công bố chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm. Cái tên nước mắm Thái An - Đê Gi trở nên quen thuộc với người tiêu dùng trong và ngoài tỉnh, từng bước đặt dấu nổi để nước mắm truyền thống Đê Gi xuất hiện với một diện mạo hoàn toàn mới.

Sau 3 năm (2018 - 2020) xây dựng nhãn hiệu, nước mắm Thái An - Đê Gi được UBND tỉnh chứng nhận sản phẩm công nghiệp nông thôn tiêu biểu năm 2020 với chất lượng 3 sao. Cuối



Các sản phẩm mắm mang tên Trần Gia.

năm 2020, HTX Làng nghề truyền thống nước mắm Đê Gi - Thái An ra đời, sản phẩm có chứng nhận và truy xuất nguồn gốc rõ ràng. "Với tôi, sản phẩm đảm bảo tính truyền thống - không dùng chất hóa học, không chất bảo quản, không chất tạo màu - nhưng vẫn phải hợp thị hiếu người tiêu dùng hiện đại", anh Cầu chia sẻ.

ÁP Ủ MẮM TRẦN GIA

Cũng là phát triển, tạo dựng một nhãn hiệu riêng với nước mắm Bình Định, anh Trần Thanh Trúc (phường Hoài Hương, TX Hoài Nhon) có cách làm khác. Đã đi nhiều nơi, ở nhiều chỗ,



Nước mắm nhãn hiệu Thái An - Đê Gi xuất hiện trên thị trường, đưa nước mắm Đê Gi đến với người tiêu dùng bằng một diện mạo mới.

nhưng thứ không thiếu trong căn bếp nhà anh là chai nước mắm nhì - quà quê gói vào, và dầm ba hũ cá muối sự đậm chất biển Hoài Hương. "Cái gì có thể quên chứ mắm nhì Hoài Hương, cá muối sự thì quên sao được. Mà đã người Bình Định, ăn gì cũng có kèm nước mắm. Đó là ăn, chớ mắm chỉ để chấm, có món nào thiếu nước mắm mà đậm đà được đâu...", anh Trúc nói về nước mắm Hoài Hương.

Ban đầu, anh Trúc chỉ làm nước mắm để ăn, làm cho bạn bè quen thân, riết thành món hàng được nhiều bạn facebook săn đón. Rồi anh nghĩ cái tên nào cho nước mắm "nhà làm" chưa? À thì Trần Gia, tên hay gọi của tôi - anh Trúc trả lời. Mắm Trần Gia, nghe cũng hay - mắm chứ không chỉ là nước mắm, bởi biển cho ta rất nhiều thứ, và nước mắm là một trong những thức quà của biển. Món quà đầu tiên khi nhắc về biển phải

chạy hàng lắm. Ủ thì thôi về thu xếp lại, làm mắm, làm cá", anh Trúc chia sẻ.

là hạt muối. Muối làm đôi thay, muối tác động đến khẩu vị của mọi người. Bạn mua con cá tươi chỉ cần ướp so với muối (muối sư) trong một khoảng thời gian thôi đã làm biến đổi chất lượng con cá. Muối biển là một trong những chất tuyệt vời để làm nên các món mắm nước biển ngon. Nếu con cá để chế biến muốn món ngon, nước mắm tạo ra từ cá sẽ là thứ gia vị tăng độ mặn mà cho món ngon đó.

Và, ăn theo kiểu Bình Định, thế nên anh Trúc muốn làm mắm, làm cá theo "kiểu" Bình Định. "Tôi đi nhiều nơi, có dịp nhìn ngó, thường thức không ít món ngon, gia vị lạ, nhưng rồi không sao mà quen được như nước mắm quê mình. Cho nên, ngày trở về, tôi lại theo chị gái ra những tạp mằm để ngửi mùi mắm, hít hà thứ hương vị của trẻ thơ. Tôi nhớ "nhà làm" chưa? À thì Trần Gia, tên hay gọi của tôi - anh Trúc trả lời. Mắm Trần Gia, nghe cũng hay - mắm chứ không chỉ là nước mắm, bởi biển cho ta rất nhiều thứ, và nước mắm là một trong những thức quà của biển. Món quà đầu tiên khi nhắc về biển phải

Nước mắm ngon là nhờ cá tươi và hạt muối biển. Nước mắm Bình Định ngon là nhờ thế và hơn thiên hạ một chút xíu. Cá, muối Bình Định. Nếu con cá để chế biến muốn món ngon, nước mắm tạo ra từ cá sẽ là thứ gia vị tăng độ mặn mà cho món ngon đó. Và, ăn theo kiểu Bình Định, thế nên anh Trúc muốn làm mắm, làm cá theo "kiểu" Bình Định. "Tôi đi nhiều nơi, có dịp nhìn ngó, thường thức không ít món ngon, gia vị lạ, nhưng rồi không sao mà quen được như nước mắm quê mình. Cho nên, ngày trở về, tôi lại theo chị gái ra những tạp mằm để ngửi mùi mắm, hít hà thứ hương vị của trẻ thơ. Tôi nhớ "nhà làm" chưa? À thì Trần Gia, tên hay gọi của tôi - anh Trúc trả lời. Mắm Trần Gia, nghe cũng hay - mắm chứ không chỉ là nước mắm, bởi biển cho ta rất nhiều thứ, và nước mắm là một trong những thức quà của biển. Món quà đầu tiên khi nhắc về biển phải

Ẩm thực xứ Nẫu



HƯƠNG VỊ NÚI RỪNG

Cá niên xứng đáng xếp loại đặc sản hàng đầu nơi vùng cao trong tỉnh. Loài cá này có tập tính bơi ngược dòng những con thác, suối có nhiều ghềnh đá, nước chảy mạnh, bởi vậy mà xương cá cứng, thịt trắng thơm, đặc biệt người sành ăn luôn xuýt xoa khen vì dáng nhân nhân của ruột cá. Cá niên nướng trên lửa than, rồi bày trên lá chuối rừng xanh mượt, kèm chén muối giã ớt xanh, đặt cạnh là chén rượu cần, cuộc vui mới nóng nản hương vị núi rừng làm sao.

Từ núi rừng, cá niên đã hiện diện trong thực đơn một số nhà hàng ở phố biển Quy Nhơn.

Rau dớn mọc nhiều ven sông, suối là món ăn quen thuộc với người dân huyện Văn Canh, An Lão, Vĩnh Thạnh. Người miền núi thường chỉ luộc rau dớn hoặc xào. Với tôi, cá niên nướng

ăn kèm rau dớn là cực phẩm vùng cao. Nếu không có cá niên thì gọi rau dớn với vị chan chất, giòn sần, thấm vị chua, cay, mặn, ngọt cũng rất thú vị. Rau dớn trộn với da heo, thịt bò, thịt ba chỉ, hải sản... đều ngon.

17 năm trước, lần đầu lên xã vùng cao An Toàn, huyện An Lão, tôi nghe lạ quá đôi khi được người dân địa phương mời ăn món canh ốc đá nấu với mít non và nước cốt dừa. Thịt ốc ngon lạ, dai và ngọt, lại thấm vị mít hòa quyện nước dừa béo ngậy rất khoái khẩu. Những chuyến công tác sau ở Hoài Ân, An Lão, được đồng nghiệp địa phương chỉ chỗ nên tôi thường mua ốc đá đã um sần đem về thưởng thức cùng bạn bè, người thân.

Ở huyện Hoài Ân, nhiều người đi rừng thường tìm tổ ong vò vẽ để lấy nhộng chế biến món ăn hấp dẫn, bổ

Từ nguồn xuống biển

◆ H.THU - H.YẾN - N.NHUÂN

Địa hình có biển và nhiều núi, sông của quê hương Bình Định tạo nên nguồn sản vật phong phú để người dân từ vùng cao đến đồng bằng chế biến các món ăn dân dã đậm đà phong vị.

đường. Ngon nhất là dùng thân cây chuối xắt mỏng trộn cùng nhộng ong vò vẽ và dầu phi tỏi, chén mắm ớt cay, thêm nắm rau thơm cho dậy mùi và gia vị vừa ăn. Bè miếng bánh tráng xúc một miếng trong đĩa trộn rồi thưởng thức, bao vị ngon hòa quyện. Món cháo nhộng nấu cùng đơn giản, xào sò nhộng cho thơm cùng gia vị và rau mùi rồi trút vào nồi cháo đã bung nụ. Vị thơm cay của hành, tiêu bột quyền trong vị ngọt, bùi của cháo, vị béo thơm của nhộng ong chinh phục nhiều người sành ăn.

VỀ SÔNG, ĐẾN ĐỒNG

Bình Định có khá nhiều sông như sông Côn, Lại Giang, Hà Thanh... nhưng lại không sản sinh ra loài cá nào có "thương hiệu" nổi tiếng như ở một số địa phương khác trong nước. Sản vật nơi đồng ruộng cũng các loài cá, cua, lươn, ếch như ở bao làng quê trong nước.

Dù không có lợi thế về nguyên liệu đặc biệt hoặc khác biệt, nhưng món ăn hương vị sông, đồng Bình Định vẫn đa dạng, hấp dẫn để nhiều người con xa quê nhớ quay quắt, cũng như dư sức chinh phục thực khách phương xa. Đó là nhờ cách chế biến đặc trưng.

Cũng các loại cá mương, cá lúi, cá trắng, cá diếc, cá chạch tre... như

noi khác nhưng qua tay đầu bếp Bình Định đem kho nghệ, hay nấu rau răm, nướng, chiên... với cách riêng thì rất "bắt mắt" nhậu hoặc tốn cơm.

Món cá lóc um ở Bình Định có điểm chung là um cá với bắp chuối (hoặc thân cây chuối xắt mỏng), rồi tùy đầu bếp mà gia giảm trong phối vị nổi cá lóc um, với khế, thơm, cá chua, rau ngổ, đậu phụng rang... tạo nên mùi thơm khó cưỡng. Không chỉ thịt cá ngon ngọt mà bắp chuối cũng hòa quyện thơm thắp vị cá làm cho những đôi lứa cứ "nhảy múa" liên hồi trên bàn ăn. Cũng vài lần tôi chọn món này "thử" mời một số bạn ở trong Nam ngoài Bắc thưởng thức sau đã ghé Quy Nhơn ăn nhiều hải sản, họ đều khen món cá lóc um Bình Định có điểm khác biệt, hấp dẫn riêng.

Đôi với nhiều người, mắm cá cũng chiếm phần đáng kể trong kỷ ức về những món ngon dân dã quê nhà. Một trong những nơi được nhiều khách ưa thích là nhà hàng Hoàng Long - nổi tiếng với các món ăn đồng quê (co sò chính tại thị trấn Diêu Trì, huyện Tuy Phước, trong năm 2020 đã mở thêm nhà hàng Hoàng Long 4 ở 54 - 56 An Dương Vương, TP Quy Nhơn), có món rau lang chấm mắm cá kho cá đồng rất ngon. Tôi thêm ấn tượng về sức hút của mắm cá khi cách đây vài năm, một người anh thân tình

của tôi đang làm ăn phát đạt ở Hà Nội, đã thường thức nhiều món ngon vật lạ đất tiền ở khắp nơi, cứ tấm tắc khen ngon khi có dịp ăn món mắm cá ở nhà hàng Hoàng Long. Đến ngày hôm sau, anh lại dành thời gian đi cá chục cây số từ trung tâm TP Quy Nhơn lên Diêu Trì chỉ để thưởng thức lần nữa món mắm cá...
NHỮNG MÓN ĂN DÂN DÃ MIỀN BIỂN

Có nhiều món chế biến đơn giản nhưng hấp dẫn trong bữa ăn của người dân vùng biển. Từ đầu tháng 10 âm lịch, khi những đợt gió mùa Đông Bắc kéo về kèm theo những cơn mưa, biển động tạo sóng vỗ vào các gành đá, chính là lúc rong mứt phát triển mạnh, mọc thành rừng phủ dày một màu đen bóng các khe đá, gành đá. Rong mứt lúc này còn non, ăn ngon nhất. Rong thường được dân biển nấu canh với thịt heo hoặc một số loại cá, chà cá. Đậm đà hương vị biển nhất là món canh rong mứt nấu với cá phai (còn gọi cá khoai). Rong mứt sùng sục, dai dai, lại thêm cá nhào mềm, là lạ rất ngon của cá phai. Trời lạnh lạnh, com nóng chan canh rong mứt đầy chén, gấp cá phai chấm mắm ớt cay cay sẽ thấy trong người khoan khoái lạ thường, ăn vào tới đâu ấm người tới đó.

Người dân biển làm nhiều gỏi cá từ các loại cá mai, cá nhái, cá hổ, cá mòi, cá mòi... Mỗi món gỏi đều có sự hấp dẫn riêng, nhưng gỏi cá trích vẫn ngon hơn cả. Cá trích để làm gỏi phải tươi, mình phải dày, cá lớn cỡ hai ngón tay. Có hai cách lấy thịt cá trích làm gỏi là

lọc lấy phần thịt hai bên thân cá và bỏ xương sống, hoặc để nguyên con cá, xắt lát nhỏ, mỏng để nguyên con cá, thịt cá trộn gói ăn ngọt, dai hơn). Cá sau khi xắt nhỏ, để ráo. Cho nước cốt chanh, ớt, hành tây xắt nhỏ, thêm bánh tráng nướng giã nát, vài cái bánh in giã nát, đậu phụng rang giã nát vào trộn với thịt cá. Nước chấm đúng điệu phải là đậu phụng xay nhỏ nấu với nước đường kèm xi dầu, đậu phụng, nêm thêm chút muối, bột ngọt.

Món gỏi cá trích ăn kèm bánh tráng nhưng chấm cuốn gói vào nước chấm sền sệt, cho vào miệng để cảm nhận miếng cá tươi giòn ngọt, mềm mại hòa quyện với vị hành tây the the, đậu phụng rang bùi bùi, vị chua thanh của xoài, khế, nước tương ngọt mặn vừa phải; nhấp thêm ngụm rượu Bàu Đá thơm nồng để mọi cung bậc của vị giác bung tỏa.

Một món đậm chất miền biển nữa là gỏi sứa sen. Cái khó ở đây là loài sứa này không xuất hiện thường xuyên, năm có năm không; thời điểm sứa xuất hiện thường từ tháng 7 - 8 âm lịch, kéo dài chỉ 7 - 10 ngày. Sứa sen sau khi vớt về, cắt bỏ tai sứa, chỉ lấy phần thân và chân sứa, rửa sạch, phơi nắng để bớt nhớt. Sứa làm sạch được rửa với nước biển, trước khi dùng được rửa với nước sạch, cắt nhỏ, trộn chuối chát, xoài băm, ớt, đậu phụng, ít rau thơm, thêm tí dầu phụng phi hành là có ngay món gỏi sứa không chê vào đâu được...
H.T - H.Y - N.N

Em về Phù Mỹ để... ăn

củ mì

◆ ĐOÀN MINH PHỤNG
Không rõ từ khi nào, câu ca dao "Em về Đập Đá, Gò Găng/Không về Phù Mỹ sợ ăn củ mì" đã lưu truyền trong dân gian quê tôi. Nhưng tôi biết chắc một điều, lâu nay cứ nói đến Phù Mỹ là người ta mặc định hiểu rằng đây là xứ củ mì. Và ở cái xứ củ mì này, thì mì, đặc biệt là củ mì đất là trồng mì đến đó, người sau nhờ một bụi, phải trồng lại hai ba bụi. Cách "dự trữ" lương thực này đã làm cho cây mì phát triển nhanh chóng, khắp trên mọi nẻo đường hành lang, và đặc biệt bà con người dân tộc thiểu số trong các vùng hậu cứ cùng noi gương bộ đội phát triển cây mì. Ngày ấy mì đã trở thành cây lương thực giúp cán bộ, chiến sĩ và đồng bào ta vượt qua những ngày thiếu gạo.

Ngày nay, giống mì giống gần như đã không còn nhiều, ngay cả xứ nẫu được mệnh danh "củ mì" quê tôi cũng không còn nhiều người trồng. Vùng Tây Nguyên nói chung, Gia Lai nói riêng cũng vậy, giống mì giống củ mì thiếu hụt, nhiều bột, nhưng giá trị kinh tế trên thị trường thì thua kém các loại giống mì cao sản hiện có. Cũng là chuyện bình thường trong nền kinh tế thị trường, trồng cây có lợi thì nông dân sẽ đầu tư, sẽ trồng. Thôn Mỹ Hội, xã Mỹ Tài (Phù Mỹ) nổi tiếng nghề trồng bánh mì chà, đã được công nhận làng nghề từ lâu, song ngày nay nông dân cũng chủ yếu trồng các loại giống mì cao sản. Cả huyện Phù Mỹ mỗi vụ bà con trồng chung gạo bị hụt, hậu cần chưa kịp cung cấp. Trong dịp Tết năm 1971, do những ngày cuối năm khu vực đơn vị chúng tôi đứng chân (Kon Chro-Gia Lai ngày nay) địch tăng cường can quét, vậy rập ác liệt, nguồn hàng phục vụ Tết cho đơn vị, đặc biệt là gạo và nếp thiếu hụt, món ăn trong bữa tất niên, chúng tôi được chị Hoa cho thưởng thức bánh tráng mì chà nhúng nước, cuốn với thịt heo rừng luộc và rau tàu bay làm dưa chua - là những sản vật có sẵn từ rừng, thể mà bữa liên hoan cũng vui vẻ, rôm rả ra pha ỉy chứ!

Có lẽ, cái nổi "sợ... củ mì" ngày nao giờ đã lùi về quá khứ. Những món trong thực đơn của củ và lá mì giờ thành đặc sản ở các nhà hàng từ bình dân cho đến sang trọng nhất là ở phố núi Pleiku và, biết đâu một ngày nào đó câu ca dao trên sẽ có thêm đi bán: "Không về Đập Đá, Gò Găng/Em về Phù Mỹ để ăn củ mì!".
Đ.M.P

Dân dã & tinh tế

◆ Bài, ảnh: LƯU VĨNH HY

Bình Định là tỉnh Nam Trung bộ, đồng văn với Phú Yên, Khánh Hòa nhưng ẩm thực Bình Định lại khác biệt, không cầu kỳ như Huế, như Hội An, dù vậy vẫn có sức hấp dẫn riêng bởi hương vị đậm đà, cách chế biến dân dã, ai đã một lần ăn là nhớ mãi...

Dân dã cũng có thể hiểu là bình dân, không đắt tiền nhưng ngon, rất ngon là đằng khác và cũng rất tinh tế. Ẩm thực dân dã cũng có thể hiểu là ẩm thực có tính tự nhiên, gần gũi với thiên nhiên, với những sản vật thiên nhiên và rẻ nhưng phải ngon. Đó là sức hấp dẫn của ẩm thực Bình Định. Ai đã một lần du lịch đến Quy Nhơn - Bình Định đều có chung cảm nghĩ đó.

Xin dẫn chứng ra đây một món ăn mà có lẽ chỉ có Bình Định mới có. Đó là món "gỏi cá mùa đông". Hôm đầu mùa mưa, tôi có dịp về vùng Phước Thuận, huyện Tuy Phước, nơi gần đầm Thị Nại, được các bạn đãi món gỏi cá mùa đông tuyệt cú mèo. Đó là một loại cá nhỏ ít xương, có thể làm gỏi được, hơi là cá gi, người lớn tuổi ở đây cũng chỉ biết đó là "cá mùa đông", bởi chỉ có đầu mùa đông. Cái ngon của gỏi cá mùa đông không chỉ ở vị cá không tanh, ngọt lịch, mềm mại, mà còn ở những món rau gia vị thơm nồng. Uống rượu Bàu Đá với gỏi cá mùa đông bạn không đủ tiền để mua ở bất kỳ đâu!

Nếu có dịp về đầm Thị Nại, bạn có thể thưởng thức rất nhiều món

ngon từ các loài thủy sản đặc hữu như tôm đất (loại dùng để làm bánh xèo Mỹ Cang nức tiếng), các loại cá như cá đĩa thịt dai, thơm ngon; cá chiên ngọt lịch; cá ong (loài cá chỉ ăn tôm đất); các loại sò, ốc, vọp (còn được gọi là con sò vọp, loại động vật nhuyễn thể, giống con sò, nghêu nhưng có kích thước lớn hơn)... Đặc biệt, đầm Thị Nại có loài lịch huyết thường xuất hiện nhiều nhất vào đầu mùa mưa, là một món ăn bổ dưỡng, còn làm món nhậu thì... tuyệt đỉnh!

Tôm đất đầm Thị Nại, không chỉ để đồ bánh xèo Mỹ Cang mà làm món gỏi tôm đất mới là "đanh bắt hư truyền". Tôi là dân Tuy Phước nhưng hè vừa rồi, lần đầu tiên được ăn món gỏi tôm đất và để lại ấn tượng không bao giờ quên. Cách làm cũng đơn giản: Tôm đất lột vỏ, lấy chỉ (là "ruột" tôm), chần sơ nước nóng, tái thiệt nhiều chanh, gia vị, rau thơm các loại... Bí quyết ở đây là nước chấm. Nước chấm, nước sốt với ẩm thực phương Tây cũng như ở nước ta là rất quan trọng, làm tăng "giá trị gia tăng" cho món ăn. Nước chấm cho gỏi tôm đất dùng chính nước cốt chanh tái tôm, cho ít đầu phụng, hành tỏi, sả, đậu phụng,



Món gỏi tôm đất đầm Thị Nại, cực ngon!

chuối chín, cho vào chảo đun sôi, hơi keo lại là dùng được. Gỏi tôm đất cuốn bánh tráng là món ăn bạn nên một lần ăn thử, rồi cứ muốn về Tuy Phước hoài, bởi hương vị của nó theo bạn suốt đời!

Về Bình Định, nếu bạn muốn tìm ăn món đặc sản độc nhất vô nhị trên cá nước, hãy tìm cho được món chính mun mà chỉ có ở đầm Châu Trúc (còn gọi là đầm Trà Ổ, ở xã Mỹ Châu, huyện Phù Mỹ). Chính mun Châu Trúc có thể sánh với con cá Hương Lạng Sơn và con cá

chép Tây Hồ (Trung Quốc) là những thứ quý hiếm đã được "phong thần" trong danh sách của làng ẩm thực quý tộc, thậm chí được xem như một loại thuốc quý (mạnh lệ ngư). Đông y và theo kinh nghiệm dân gian, thịt, xương, máu và mỡ cá chính đều được xem là dược liệu. Thịt chính mun hơi dai vì có da và khi ăn có cảm giác như ăn thịt sụn sần sật rất độc đáo, rất thơm. Đầm Châu Trúc có nhiều loài thủy sản đặc hữu nhưng quý hiếm nhất vẫn là chính mun. Chính mun có đời sống rất thú vị, là loài di cư sông - biển, sinh ở biển nhưng lại sống ở đầm Châu Trúc. Ngày nay chính mun dù không thể cho sinh sản nhân tạo được nhưng người dân quanh đầm Châu Trúc đã biết cách nuôi chính mun tự nhiên, sản lượng cao nên không khó tìm được món ăn "tiền vua" này.

Ở các huyện miền núi của Bình Định, cũng có nhiều món ăn dân dã độc đáo. Trong đó, phải kể đến đặc sản cá niên An Lão. Cá niên sống ở các con suối nước chảy xiết, cực kỳ tinh khiết vì chúng chỉ ăn rong rêu, cỏ thể chế biến nhiều món nhưng cứ đem nướng, để nguyên ruột ăn rất thú vị, đắng đắng như cỏ mùi thảo dược.

Cá bông Lại Giang cũng là đặc sản. Đầu mùa mưa là lúc cá bông sinh nở, cá cái bụng đầy trứng, cá đực bụng đầy mồi. Thịt cá bông trắng tinh, thơm nhuyễn, có mùi thơm, không tanh như các loại cá khác, chỉ có một xương sống rất mềm, dưới bụng chứa cục mỡ màu trắng hồng

to bằng quả ớt, đây là phần ngon nhất của con cá.

Bình Định còn có cá mương, cá lúi rất ngon. Cá lúi là loại cá sông, nhỏ con, đầu mùa mưa đi hàng đàn, rúc vào những bãi cỏ ven sông, ruộng để đẻ trứng. Cá lúi kho nghệ, nướng cuốn bánh tráng, kho với mắm của chua, là món cực khoái. Muốn ăn cá đồng các loại, bạn có thể ghé một quán ăn ở Diêu Trì, có đủ thứ, kể cả mắm của, cá chạch tre, cá lúi, cá rô, cá mương... và chế biến cũng rất ngon, ai ăn một lần đều phải nhớ!

Ở các huyện miền núi còn có hai món danh bất hư truyền là nấm mối và trứng kiến vàng. Hôm đầu mùa mưa ghé Văn Canh, được các bạn đãi cả hai món này, ăn một lần chưa chắc được ăn lần thứ hai. Năm mới Văn Canh khá lớn, ngọt lịch, ăn đến đâu mắt đến đó. Năm mới có giá trị dinh dưỡng cực cao, chỉ mọc trong tự nhiên vào mùa mưa ẩm, không thể nuôi trồng. Còn món trứng kiến qua là hết sảy, uống với rượu thì quên trời đất! Trứng kiến vàng mong nước, có màu trắng sữa và đặc biệt chứa hàm lượng protein cao, bổ dưỡng khỏi nói! Ở Hầm Hố, An Lão, Vĩnh Thạnh đều có món này, tuy hiếm.

Bình Định còn rất nhiều món ngon, nếu kể đủ, bạn phải làm một chuyến du lịch Bình Định ngay!
L.V.H





Từ chợ tre đến làng đan đất

◆ Bài, ảnh: H.THÀNH - Đ.PHƯƠNG - M.THU

Khách chọn mua tre tại chợ tre An Lương.
Ảnh: NGỌC OANH

Chúng tôi là một bọn trẻ của hôm nay, nhận nhiệm vụ kể một câu chuyện về hành trình cây tre từ bờ ra chợ, đến làng đan đất. Ba đứa tôi - đứa ở phố, đứa ở quê, đứa nửa quê nửa phố - nhưng góp cả ba đứa lại cũng không thể nào hình dung đầy đủ về hành trình mà ông sếp “chăn ăn trăm quán” giao. Nhưng khi gom được tư liệu, chưa viết bài, bọn chúng tôi biết mình được nhận một món quà.

Cây tre gắn bó với người Việt đã bao đời nay. Lũy tre xanh xanh phủ đều bóng mát, những bờ tre dày chống xói lở, ngăn gió bão. Tre làm giường, làm chông, làm dũa... tre hiện hữu trong mọi gia đình người Việt. Cũng như mọi miền đất nước, nhiều làng quê ở Bình Định cũng ken dày lũy tre. Có rất nhiều chợ, nhiều điểm có bán tre, nhưng thành một chợ tre chuyên nghiệp nổi tiếng phải kể đến chợ tre An Lương ở xã Mỹ Chánh, huyện Phù Mỹ.

CHỢ TRE MỘT THÁNG MẤY PHIÊN

Cuối năm, chúng tôi đến chợ An Lương. Trời không nắng gắt nhưng vẫn cảm nhận được sự cực nhọc người lao động đang vất, xếp những cây tre chờ đi giao cho khách hàng. Chợ tre An Lương họp vào các ngày mùng 3, 8, 13, 18, 23 âm lịch hàng tháng. Khác với những chợ buôn bán thông thường, chợ tre không có cổng ra vào, không có gian hàng buôn bán riêng biệt cho từng mặt hàng. Chỉ có những cây tre được người đi thu gom từ khắp các nơi về bày biện ngay hàng thẳng lối, trên thân còn có khắc tên chủ nhân nên để chung cũng không lẫn lộn.

Tìm hỏi người bán tre ở chợ, chúng tôi gặp ông Nguyễn Văn Tính ở thôn Mỹ Hậu, xã Mỹ Tài, huyện Phù Mỹ. Ông vừa làm vừa kể cho chúng tôi hay: “Tôi theo nghề được hơn 10 năm. Làm nghề này cực nhưng chịu khó cũng có tiền trang

trái cuộc sống. Tôi quen nghề này rồi cho nên gần như hôm nào cũng ra chợ tre, không ra lại thấy buồn”.

Nhìn ông Tính vác từng cây tre dài đến mười mấy mét, đặt thật gọn trên chiếc xe công nông để kịp giao cho khách hàng, chúng tôi không khỏi thắc mắc có nhất thiết chờ đi xa để bán và chờ mỗi chuyến như vậy khoảng bao nhiêu cây? Ông vui vẻ đáp: Ai đặt tre lúc nào thì tôi chờ đi lúc đó, không xa lắm, đều ở quanh đây thôi. Mỗi chuyến tôi chờ được khoảng 100 cây, giá bán dao động từ 30.000 đến 50.000 đồng/cây tùy lớn nhỏ, cong thẳng. Bây giờ người ta gọi điện thoại đặt tre, nên chợ tre vắng hơn ngày trước rất nhiều. Lúc trước, mỗi phiên chợ có đến 200 - 300 người kia, bây giờ chỉ khoảng vài chục người mua bán. Nhưng cũng như người bán, người mua đôi khi cũng nhớ chợ. Không ra thì hàng cũng về đến nhà, nhưng không ra cũng thấy thiếu thiếu.

Cây tre dài từng ấy, khuôn vác hàng trăm cây, ai cũng hiểu rằng phải có sức khỏe và chịu khó mới làm được như. Vậy mà vợ chồng ông Phan Công Huyền và bà Nguyễn Thị Loan (ở xã Mỹ Tài, huyện Phù Mỹ) buôn bán tre đã hơn 28 năm và từ rất lâu rồi quên luôn cả nỗi nhọc của nghề. Ông Huyền bộc bạch: “Mấy năm trước, tầm 4 giờ sáng chợ tre An Lương đã đông nghịt người đến buôn bán, cảnh tượng rất tấp nập và nhộn nhịp. Người bán lẻ có, người đi gom tre từ những mối lẻ để đủ lượng bán sỉ có. Mấy năm nay, người đến mua bán ít dần hơn, chủ yếu thông qua điện thoại. Nhu cầu không giảm

mấy đâu, chợ vắng vì bây giờ quen nhau rồi không đến chợ vẫn có đủ tre như ý về đến nhà. Thành ra chợ cứ vắng vắng thế thôi chứ về lượng cũng vẫn vậy...”.

Tre được người mua mang về dựng bờ ở hồ nuôi tôm, nuôi cá; có người dùng để dựng chuồng heo, chuồng bò hay là làm móng nhà và làm các vật dụng hằng ngày như nia, rổ, thúng, lạt buộc...

ÊM ĐÊM LÀNG ĐAN ĐÁT

Làng đan đất Trung Chánh ở xã Cát Minh, huyện Phù Cát cũng nhiều tuổi như chợ tre An Lương. Theo lời kể của cụ Võ Ninh (86 tuổi, ở thôn Trung Chánh), từ tấm bé đến giờ ông gắn bó với nghề đan đất đã thành truyền thống của gia đình, của cả làng. Nheo nheo mắt, hóm hình cười, cụ Ninh bồi hồi kể: “Tôi vừa biết ngồi là đã thấy cha mẹ đan đất rồi. Vài hôm là được cầm thanh nan làm đồ chơi... Có riêng gì tôi đâu, trẻ con Trung Chánh đưa nào cũng vậy. Biết cầm thanh tre trước khi biết cầm dũa, có thể không theo nghề nhưng không mấy người không thạo việc đan đất! Ngày còn bé, những câu dặn dò của cha mẹ như “ba dẫn, ba lên”, “mặt trên, mặt lật” đã khắc sâu vào trí óc tôi, khiến đôi tay quen nghề tự khi nào chẳng rõ”. Hóa ra giáo trình dạy nghề của ông bà ta xưa lại vô cùng đơn giản, khúc chiết và dễ nhớ vô cùng. Nó luôn kết hợp lý thuyết với thực hành một cách nhẹ nhàng mà ăn khớp đến bất ngờ.

Tất cả những người già chúng tôi có dịp trò chuyện ở Trung Chánh đều xác nhận, trước đây nhà nào cũng vậy, con cháu tụ họp quanh sân nhà, cùng nhau làm các công việc từ vót tre, đan mề đến uốn vành, nứt mây. Người già người trẻ cười đùa, tay đan thoăn thoắt khiến công việc nhanh hơn, làm ra những sản phẩm gia dụng đơm độn gia đình. Giống dây chuyền sản xuất trong nhà máy bây giờ. Trẻ làm những việc cần sức lực, người khéo tay làm những đoạn tinh tế, người cao tuổi nhận phần tinh chỉnh, sửa lỗi,

duyet sản phẩm. Cứ vậy theo thời gian mà vị trí trên chuyên sản xuất được dần lên dần.

Giờ đây, thanh niên trong làng đi làm ăn xa xứ, chỉ còn lớp cao niên và phụ nữ. Người già thì sức khỏe hao hụt không thể theo nghề, phụ nữ thì bận rộn việc đồng áng cũng chẳng còn thời gian đan đất. Có chăng chỉ còn những đứa trẻ đang tuổi đến trường, mùa hè được nghỉ học lại quây quần ở sân nhà các cụ già trong làng, học nghề đan để có thêm thu nhập phụ giúp gia đình.

“Ngày xưa ở Trung Chánh cũng có chợ tre, giờ chợ tre chẳng còn nữa nên tôi phải lặn lội xuống tận chợ An Lương để mua tre về đan. Mỗi chuyến như vậy tôi mua khoảng 5 cây thôi. Cực một chút nhưng tiền lời nằm ở đó hết, kêu người ta chờ thì coi như làm cho vui chứ khỏi nói lời lỗ...”, bà Nguyễn Thị Hậu (60 tuổi), một người gắn bó từ nhỏ đến khi mái tóc đã điểm bạc với nghề đan đất ở thôn Trung Chánh, tâm tình.

Là một trong những người có mấy chục năm làm nghề đan đất ở thôn Trung Chánh, bà Phạm Thị Xuân (70 tuổi), chia sẻ: “Trước kia, nhà nhà làm, người người làm; thậm chí, ngày đất hàng, người trong thôn phải thức đêm thức hôm, chong đèn để làm. Những sản phẩm đan đất như nong, nia, rổ... bây giờ ít người mua hơn nên chẳng còn bao nhiêu người trong thôn theo nghề. Thế nhưng tôi vẫn làm khi rảnh vì đã yêu thích nghề này. Còn người làm nghề nên làng đan đất vẫn còn, vẫn êm đềm, nhưng mấy cô cậu thấy đó, không được vui lắm”.

Ngày xưa, đến chợ Trung Chánh là thấy hàng hàng, dãy dãy bán đồ đan đất: nào là hàng bán rổ, hàng bán nia, hàng bán mùng... Người mua kẻ bán ra vào tấp nập. Giờ đây cảnh tượng đó không còn nữa, thay vào đó chỉ có một vài tiểu thương đến từng nhà thu mua sản phẩm đan đất, đem đi bán cho những vùng khác. Ông Nguyễn Văn Hồng (thôn Trung Chánh), một tiểu thương ở chợ, cho hay: “Tuy đồ nhựa đang chiếm lĩnh thị trường nhưng vẫn còn nhiều người yêu thích các sản phẩm từ tre. Sau khi thu mua đồ đan đất của bà con trong thôn, tôi chở lên các tỉnh Tây Nguyên bán. Có những chuyến tôi đưa hàng lên tận TP Buôn Ma Thuột (tỉnh Đắk Lắk), đặc biệt là vào mùa thu hoạch cà phê, tiêu thì hàng bán rất chạy”.

“Tre xanh,
Xanh tự bao giờ?
Chuyện ngày xưa... đã có bờ tre xanh”...

Những câu thơ quen thuộc của nhà thơ Nguyễn Duy bỗng hiện lên khi chúng tôi tạm biệt làng nghề đan đất ở thôn Trung Chánh...

H.T - Đ.P - M.T



Bà Phạm Thị Xuân (thôn Trung Chánh, xã Cát Minh, huyện Phù Cát) đang làm mề rổ.
Ảnh: H.THÀNH



Các vật dụng làm bằng tre rất phong phú, đa dạng được bán tại chợ tre An Lương.
Ảnh: NGỌC OANH



Rong chơi làng chài

◆ H. THÀNH - Đ. PHƯƠNG - M. THƯ

Thiên nhiên ưu ái ban tặng cho Bình Định nhiều bờ biển đẹp. Những làng chài ở đây vừa chắc khỏe ở những hình ảnh lao động, vừa thơ mộng với những nét lượn duyên đáng bất ngờ. Sự kết hợp nhuần nhị ấy khiến sức hút từ các làng chài thật khó cưỡng.

ĐẾN LÀNG CHÀI, NGẮM "THUYỀN TRẮNG HÀN MẶC TỬ"

Như những làng chài miền Trung khác, các làng chài xứ Nẫu cũng bình dị, cũng có những không gian bao la khiến biển - trời như đan vào nhau làm một. Bãi Xếp, Hải Minh, Nhơn Hải, Nhơn Lý... là những làng chài lâu đời, nổi tiếng với khung cảnh yên bình, được nhiều du khách ghé thăm khi đến Quy Nhơn. Đến đây, du khách sẽ có những trải nghiệm độc đáo như lặn ngắm san hô, câu cá, bắt ốc, thưởng thức các món ăn được chế biến từ hải sản.

Nhưng đến nếu muốn tìm không gian đẹp, độc đáo và lạ lẫm, bạn nên đến làng chài Quy Hòa. Nhắc đến Quy Hòa, người ta thường nghĩ tới Bệnh viện Phong - Da liễu Trung ương Quy Hòa và những bệnh nhân viên bệnh viện còn có một làng chài yên bình, với những ngư

dân chèo lái con thuyền mang cái tên nghe rất thơ - "Thuyền trắng Hàn Mặc Tử".

Đó là một chiếc thuyền có thật. Người tạo ra những con thuyền đặc biệt này là ông Lê Văn Chín (55 tuổi, quê ở TP Phan Thiết, tỉnh Bình Thuận). Vừa tỉ mỉ chuốt thân cây tre làm khung thuyền, cẩn thận cắt những tấm phuy nhựa làm thân thuyền, ông Chín tâm sự: "40 năm trước, tôi đến Quy Hòa chữa bệnh. Trong con bĩ cực đến tuyệt vọng, nụ cười hồn hậu của những bệnh nhân đã chào đón và giữ tôi ở lại với cuộc đời này. Bà con nơi đây chỉ kéo lưới gần bờ vì điều kiện sức khỏe không cho phép, phương tiện ra khơi chủ yếu là thuyền thúng tre hoặc bè tự chế, cả hai thứ đều khá nặng và không hợp với bệnh nhân phong. Sau nhiều năm mày mò nghiên cứu, tôi đã chế tạo được mẫu thuyền bằng nhựa, có hình dáng như vầng trăng khuyết, tạo điều kiện cho người dân đi đánh cá an toàn và hiệu quả hơn".

Từ cổng chính của bệnh viện đi dọc theo bờ biển về phía Nam, ta sẽ bắt gặp hình ảnh những căn nhà nhỏ ẩn mình trong rừng hoa giấy. Trước hiên nhà, phụ nữ đan lưới, trẻ em nô đùa, đàn ông đóng thuyền, sửa thuyền - những chiếc thuyền nhựa xanh tươi màu hy vọng! Họ kể về tình yêu với mảnh đất này, về những buổi sáng ngắm mặt trời mọc trên biển, dù đã khỏi bệnh nhưng vẫn không muốn rời xa nơi đây.

CỔ KÍNH VẠN CHÀI BÌNH THÁI

Vạn chài Bình Thái ở thôn Bình Thái, xã Phước Thuận,

huyện Tuy Phước, luôn cổ kính trong không gian yên tĩnh, thanh bình. Cũng như nhiều làng chài khác, Bình Thái hút ánh nhìn đầu tiên bằng những chiếc thuyền neo đậu ven bờ, bè nuôi cá và những ngư dân đang bận bịu với công việc của mình. Nhà trong làng san sát nhau, đường vào làng nhỏ, hẹp tựa một mê cung.

Vạn chài Bình Thái còn hấp dẫn bởi nét cổ kính hiếm có. Ở đây vẫn giữ bên lề hội cầu ngư độc đáo hằng năm vào ngày 16.2 âm lịch. Chính quyền thôn, xã, ban đại diện vạn chài và người dân địa phương cùng tổ chức lễ hội, cầu mong một năm mưa thuận gió hòa, bà con ngư dân làm ăn khấm khá. Điểm nổi bật của lễ hội là tiết mục chèo bả trạo, tái hiện sinh động cảnh sinh hoạt, lao động của người dân làng chài. Ở Bình Định, lễ hội cầu ngư không hiếm, nhưng ít nơi giữ được khung cảnh và không khí lễ hội vừa nồng hậu vừa mộc mạc như Bình Thái, nên mấy năm gần đây, cứ đến dịp này, đông đảo du khách lại rủ nhau trải hội.

Ông Đặng Văn Hiếu, Vạn trường vạn nghệ thôn Bình Thái, cho biết: "Sau lễ cầu ngư, người dân trong thôn sẽ vui chơi, giao lưu nghệ thuật. Mỗi dịp như vậy có rất đông người tham gia. Không chỉ có già, trẻ, lớn, bé trong làng chài mà khách du lịch ở khắp nơi cũng đến đây để tham quan". Nếu bạn đến Bình Thái, hình ảnh của những hàng đước cắm rễ sâu xuống nước, gìn giữ từng bờ ao, đĩa nuôi hải sản của bà con sẽ ở lại thật lâu trong ký ức của bạn. Ngay cả trong một



Bà Nguyễn Thị Mạnh (thôn Lộ Diêu, xã Hoài Mỹ, TX Hoài Nhơn) chuẩn bị lưới, dụng cụ để ra khơi. Ảnh: H.THÀNH



Ngư dân làng chài Quy Hòa đóng thuyền. Ảnh: M.THƯ

ngày bình thường trời nước, cỏ cây xanh thắm cũng đủ khiến tâm hồn bạn nhẹ bâng.

LỘ DIÊU & VỆT NỔI BIỂN TRỜI

Từ TP Quy Nhơn vượt cầu Thị Nại qua bán đảo Phương Mai, ruổi rong trên cung đường ven biển, ta sẽ được dịp "duyet" qua những làng chài tuyệt đẹp chen cùng những đồi cát vàng đẹp mê ly. Đó là làng chài Trung Lương (xã Cát Tiến, huyện Phù Cát), nơi có rừng cây xanh ngăn ngắt Vũng Tô nép mình dưới núi Bà, nơi Hòn Vọng Phu nhìn ra phía biển đợi chờ bao đời. Làng chài Vĩnh Lợi, Tân Phụng ở huyện Phù Mỹ với một loạt thắng cảnh lừng danh như hải đăng Hòn Nước, Mũi Rồng... Nhưng không đâu bằng làng chài Lộ Diêu (TX Hoài Nhơn). Bãi đá, bãi gành ở Lộ Diêu hiện ra như một "nàng tiên" chờ đợi bạn ở cuối chặng hành trình.

Làng chài Lộ Diêu thuộc thôn Lộ Diêu, xã Hoài Mỹ, TX Hoài Nhơn, nơi say đắm lòng người này từng là chỗ ẩn cho tàu không số. Ngày 1.11.1964, tàu không số đầu tiên mở bến khu 5, cán bộ, chiến sĩ và nhân dân phối hợp đưa tàu cập bến, chuyển vũ khí an toàn, chỉ viện cho chiến trường khu 5, góp phần đánh thắng giặc Mỹ xâm lược, Lộ Diêu đã đi vào lịch sử đường Hồ Chí Minh trên biển.

Người dân Lộ Diêu sống chủ yếu bằng nghề đánh bắt hải sản, kể cả phụ nữ. Rất nhiều phụ nữ Lộ Diêu sát vai bên chồng ra khơi đánh bắt hằng ngày trở thành hình ảnh vừa khỏe khoắn, đáng yêu vừa ngân lên một cung bậc khác của giai điệu hạnh phúc. Bà Nguyễn Thị Mạnh, một nữ ngư phủ Lộ Diêu, chia sẻ: "Ban đầu cũng vất vả nhưng mình mau chóng quen dần. Sau những lần lên đênh trên sóng biển, vượt qua cuộc mưu sinh, tôi thêm yêu thương chồng con mình hơn, chia sẻ được nhiều hơn. Có lẽ vì thế mà phụ nữ Lộ Diêu mạnh mẽ mà vẫn rất đảm thắm".

Đứng trên gành đá Lộ Diêu, bạn sẽ đắm đuối với bức tranh thiên nhiên hùng vĩ được bao quanh bởi rừng xanh và sóng biển trắng xóa dạt vào bờ. Bất kể mùa nào trong năm, Lộ Diêu cũng có thể làm du khách xiêu lòng. Xuân hè biển trong xanh, cát vàng lấp lánh dưới nắng; mùa đông biển cuộn cuộn sóng, gió rít qua từng khe núi. Cảnh trí khoáng đạt của Lộ Diêu thích hợp với những du khách yêu thích thiên nhiên, muốn được khám phá cảnh đẹp nguyên sơ của núi, rừng, biển. Đứng giữa biển trời Lộ Diêu, ta bất ngờ có cảm giác dường như mình đang là vệt nổi giữa biển và trời.

H.T - Đ.P - M.T

Mùa Xuân đầu tiên

◆ XUÂN NHÀN

Nhiều xứ sở chỉ gánh gồng chính nó. Ngược lại, dọc đường phát triển, không ít vùng đất phải đa mang vai trò hạt nhân, lan tỏa, kết nối. Hoài Nhơn là trường hợp như vậy.



Xứ dừa Hoài Nhơn đang từng bước xây dựng theo hướng đô thị xanh, bền vững. Ảnh: DÙNG NHÂN

C hương trình phát triển đô thị tỉnh Bình Định đến năm 2035 xác định Hoài Nhơn là đô thị trung tâm tiểu vùng, bao gồm cả Phù Mỹ, Hoài Ân, An Lão. Tháng 9.2020, ban hành Nghị quyết 10-NQ/TU, Tỉnh ủy Bình Định khóa XIX cũng xem “giữ vững vai trò trung tâm KT-XH phía Bắc tỉnh” cho xứ Dừa là mục tiêu ưu tiên. Năm 2020 là năm khó khăn của đất và người Hoài Nhơn: Toàn huyện lên thành thị xã rồi được tặng danh hiệu Anh hùng Lao động thời kỳ đổi mới.

CƠN MẮT NGỦ CỦA ÔNG TÁM QUÝ

Rời phiên khai mạc kỳ họp HĐND tỉnh cuối năm, ông Tám Quý (nguyên Quyền Bí thư Tỉnh ủy Bình Định Nguyễn Duy Quý) quày quả trực chỉ cố hương. “Có 3 đám cưới của lũ cháu, bận mấy cũng về”, ông cụ phân trần. Quá nửa họ hàng, dòng tộc tụ bảm quê nhà Hoài Mỹ, tuổi ngoại bát tuần tiêu diêu chim, hoa, cá, đá, ông Tám vẫn không thôi quay quắt trước mỗi bước thăng trầm ở đất tổ, quê cha.

Về quê, những chiều cao hứng, ông tha thân dọc bờ kè cuối nguồn sông Lại. Đôi khi xương cốt biểu thị đồng tình, ông rong ruổi ra tuốt đập ngăn mặn, con đập hùng vĩ dài hơn 150 m, rộng 4,5 m với 10 cửa xả lũ, được ví như chiếc chìa

khóa không chỉ mở ra xung lực mới cho kinh tế nông nghiệp mà còn hứa hẹn thúc đẩy hình thành hệ sinh thái mệnh mông về du lịch, dịch vụ, thương mại cho Hoài Nhơn. “Hồi xưa, dầu mơ mộng đến đâu cũng không sao hình dung ra khung cảnh huy hoàng như thế”, ông Quý trầm ngâm.

Nhà ông Tám Quý ở đường Nguyễn Trãi, TP Quy Nhơn còn lưu giữ một “hiện vật” không dành cho kẻ yếu tim: Tờ lệnh truy sát in hình chiếc búa đóng đinh xuống đầu người đàn ông “mặt vuông”, tức huyện đội trưởng kiêm chính trị viên Huyện đội Hoài Nhơn Nguyễn Duy Quý. Thế hệ ông Quý đi qua chiến tranh không chỉ bằng “tuổi xuân phơi phới”. Núi xương sông máu là hình ảnh thực đến độ tàn khốc. Từng có thời, Hoài Nhơn là Thành đồng khu 5, 1 trong 3 huyện miền Nam - cùng Điện Bàn, Củ Chi - được tuyên dương Anh hùng lực lượng vũ trang đợt đầu, năm 1972.

Nỗi hoài hương ở lớp người như ông Quý, do vậy, còn là sự trao truyền, ký thác. Ông kể đã mừng đến ngân ngo đến mất ngủ hôm nghe tin thị xã được vinh danh Anh hùng Lao động thời kỳ đổi mới.

HOÀI NHƠN QUA GƯƠNG MẮT NHỮNG DOANH NHÂN MỚI

Mấy năm gần đây, ở Hoài Nhơn “mọc lên” một loạt doanh

nhân đầy năng động, giàu tinh thần sáng tạo. Sinh năm 1987, Nguyễn Hữu Vinh ở khu phố 8, phường Tam Quan kịp có một “trich ngang” bề thế gồm 2 lần phá sản DN trước khi gây dựng thành công thương hiệu bánh trắng Sachi phủ sóng thị trường 35 tỉnh, thành phố. Sản phẩm Công ty TNHH Sachi Nguyễn của Vinh còn hiện diện thường xuyên tại Mỹ, Hàn Quốc qua ngã gia công - tiến để giúp doanh nhân 33 tuổi tự tin đầu tư dự án sản xuất bún khô, bánh trắng xuất khẩu công suất gần 1.500 tấn/năm. Tháng 9.2020, Công ty TNHH Green Foods Việt Nam do Nguyễn Hữu Vinh làm Giám đốc được UBND tỉnh trao quyết định chấp thuận chủ trương đầu tư. Nhà máy xây dựng trên khu đất rộng 18.000 m² ở Cụm công nghiệp Bồng Sơn sẽ khởi công trong quý I và trình làng mẻ sản phẩm đầu tiên vào quý III/2021. Vinh cho hay, với cơ sở sản xuất bánh trắng Sachi tại Tam Quan hồi tháng 8.2020 được Thủ tướng Chính phủ tặng bằng khen nhờ “sản xuất hiệu quả, ổn định, giúp đỡ nhiều hộ nông dân xóa đói giảm nghèo và tạo việc làm cho người lao động...”

Cạnh những “ông lớn” dẹt may, chế biến lâm nông sản, xây dựng hạ tầng khu công nghiệp, đô thị..., thì khát vọng đánh thức các giá trị truyền thống đang là “hiện tượng” thú vị ở Hoài Nhơn.

Vẫn là bún, bánh, nước mắm..., nhưng trong tay người trẻ như Vinh hay Hồ Văn Hưng, Giám đốc Công ty TNHH Sản xuất - Thương mại Hưng Thịnh Đạt (Phụng Du, Hoài Hào), sản vật thành hàng hóa hợp chuẩn. Hồ Văn Hưng, ông chủ thư sinh của 2 nhãn hiệu nước mắm Bếp Xưa, Hưng Hải “dây dưa” với cá mắm mới từ năm 2017 nhưng nay gần như đã khép kín hệ thống phân phối từ Bắc vô Nam. Mắm Hưng Thịnh Đạt sang Hàn Quốc, sắp tới là Singapore. Xưởng chỉ sử dụng 10 lao động song đội ngũ làm thị trường dưới trướng Hưng thì đông đảo gần trăm nhân viên. Hưng, Vinh xứng đáng đại diện lớp doanh nhân - trí thức ập ụ nhiều hoài bão, khát vọng, biết trông rộng nhìn xa. Góp mặt chưa lâu, họ đã tự tin đồng hành cùng đá Bình Đê, dầu dừa Ngọc An, cá ngữ Hải Nguyên, Tân Xuân Lộc, nước mắm Như Muối, Như Hoa, Tân Thịnh, bánh trắng nước dừa Ba Quan, Dalop Nhân Hòa, bánh nướng Thanh Phương... Họ tươi mới, tràn trề năng lượng như một nguồn cảm hứng.

ĐƯỜNG DÀI TỚI THÀNH PHỐ...

Bí thư Thị ủy, Chủ tịch UBND TX Hoài Nhơn Phạm Trương điếm qua câu chuyện 10 năm 2009 - 2019: “Vừa kế thừa thành

tự giai đoạn trước vừa dốc sức tháo gỡ mắc mứu, trì trệ phát sinh, TX Hoài Nhơn duy trì tốc độ tăng trưởng bình quân 16,3%/năm. Thu ngân sách trên địa bàn từ 87 tỷ lên 483 tỷ đồng, tăng 4,7 lần. Thu nhập bình quân đầu người tăng 4 lần, lên 53 triệu đồng/năm, cao hơn 1,25 lần bình quân cả tỉnh”.

Có cụm từ cứ ngân nga trở lại trong cuộc trao đổi với Bí thư, Chủ tịch Phạm Trương: Một trục, hai cánh, bốn trung tâm. Đây thực ra là tinh thần tóm tắt của đồ án quy hoạch xây dựng đô thị Hoài Nhơn. Lấy Bắc - Nam làm trục chủ đạo, đô thị tương lai mở ra hai phía Đông - Tây với các trung tâm Tam Quan, Bồng Sơn, Hoài Thanh Tây, Hoài Hương. Ông Trương nói: “Quá trình đô thị hóa Hoài Nhơn phải đảm bảo giữ vững vai trò trung tâm phía Bắc tỉnh, đảm bảo tầm ảnh hưởng, khả năng lan tỏa nhằm thúc đẩy phát triển KT-XH, an ninh - quốc phòng cả khu vực, trong đó có phía Nam TX Đức Phổ, Quảng Ngãi. Phấn đấu đến năm 2025, TX Hoài Nhơn đạt ít nhất 70% tiêu chí đô thị loại III và trở thành thành phố trực thuộc tỉnh, là hạt nhân phát triển theo hướng đô thị xanh, bền vững vào năm 2035”.

Xuân này là xuân đầu tiên, Hoài Nhơn rộn ràng chiếc áo địa lý - hành chính tỉnh khôi.

X.N

Về quê ăn Tết

◆ THÙY DƯƠNG

Những ngày gần Noel và năm mới, nghe Đen Vâu hát “Đường về nhà là vào tim ta/ Dẫu nắng mưa gần xa/ Thất bát, vang danh/ Nhà vẫn luôn chờ ta.../ Nét cười, sao đời/ Nhà vẫn luôn là nhà...” đã muốn quẩy ba lô lên và đi. Huống chi, giờ đang là tháng Chạp, chẳng cần nhắm mắt cũng thấy tết, hít thở đã nghe mùi tết, lại nghe Đen Vâu rap “Về ăn cơm mẹ nấu/ Về mặc áo mẹ may/ Về đưa ba ra chợ/ Mua cây đào cây mai về bà...” Về nhà thôi!

Bỏ lại sau lưng những lo toan, vất vả, tạm gác những bon chen, tui hờn, gói ghém yêu thương, phóng lên xe vù tới nhà, là tết.

Là tâm trí trong lúc ấy đã tưởng tượng ra cảnh đi chợ tết với má, hi hụi chà bộ lư đồng với ba, chứ nhiều lúc cái sự phóng và vù ấy nó dễ khiến người ta điên lắm. Tàu xe ngày tết mà, dễ chi nhanh được. Nhưng cũng trên chuyến xe cuối năm ôn ào vội vã ấy, rõ hơn bao giờ hết cái cảm thức mình đang đi xuyên không gian và thời gian, đi giữa năm cũ và năm mới.

Xe lao nhanh về phía những yêu thương đang đón đợi. Hai bên đường, vạn thọ nhà ai đã vàng hồi hả. Không hiểu sao, cái màu hoa ấy, cái hương hoa ấy, nó gọi tết đến

lạ, dù bình thường cũng có mùi cảm bình vạn thọ ngày rằm mừng một mà không hề vương vấn. Ngẫm, rồi tự nhủ, chắc có lẽ tết mới là lúc mình gần gũi với loài hoa ấy nhất, theo đúng nghĩa đen, là sấm soi, chăm chút, thăm từng ngày, canh từng bữa coi nó lên nụ lên bông chưa, cỡ chừng nào nó nở, chừng nào bung vô chậu, nhỏ cảm bình thì vừa... Nên mới nhớ, mới lưu cái mùi, ghi nét hương để chọn những bông sung mãn phơi khô, treo đó, chờ đến ngày gieo một mùa vạn thọ mới, rồi chờ tết...

Về quê ăn tết, đó là một thứ “chuyến cảnh”.

Giống như coi kịch, chuyển cảnh, khán giả từ không gian này lọt vào không gian, cảnh trí khác, tâm trạng khác, khác cười cùng một diễn biến khác, câu chuyện khác. Nhưng cái kiểu chuyển cảnh từ bộ phận công việc sang nhân nhả ăn chơi nó hấp dẫn hơn nhiều, dù tết năm nào cũng bấy nhiêu chuyện đó, năm nay giống năm ngoái, năm ngoái cũng y năm kia, mà sao vẫn háo hức lạ.

Thì năm xit họ hàng tay bắt mặt mừng, thì đi chợ sắm sửa tịnh thà bánh trái. Thành thời lại tung tăng tung tẩy chợ hoa, bung lụa chụp hình. Đang chạy xe mà bắt gặp một nồi bánh tết bên vệ đường, thể nào cũng rà xe ngó nghiêng, gắng hít cho được

cái mùi khói củi, để hoài niệm tuổi thơ thức đêm canh lửa nôi bánh nhà mình.

Gần tết, cũng là cuối mùa chạp mà. Đây đó vẫn còn những nhà chờ tới hăm chín ba mươi mới chạp mà, hẳn là chờ con cháu ở xa về đông đủ, cho ông bà tổ tiên trên cao mỉm cười an lòng, cho họ hàng nở mày nở mặt, rằng con cháu dòng họ ấy hiếu để. Những đoàn người băng ngang gò trong sớm mai, ánh nắng xuyên qua màn sương lấp loáng trên những dáng dài đàn ông vác cuốc, trẻ nhỏ cầm nhánh cây quét mộ, các bậc cha chú tay cầm bó nhang, nách cặp chai rượu...

Rồi thì đêm trừ tịch, sáng mừng một chút tết ông bà cha mẹ, mừng hai mừng ba mừng bốn về quê, tụ bả bạn bè, đi thăm họ hàng, chừng như tiêu hoang mà thực ra là đang dè sẻn đến từng giây từng phút tết, cứ sợ qua mau những ngày vui về hiếm hoi ấy. Ăn uống thì khỏi nói, gắp đầu ăn đó, mặn ngọt chua cay đủ vị, bởi tới nhà ai cũng được gia chủ nhiệt tình mời đặc sản của nhà ấy. Hiếm khi có bữa trưa bữa chiều đứng giờ, đứng món.

Hết tết. Lại chuyển cảnh. Lên xe, lên tàu về nhà mình, nhà trọ, đến một nơi khác, đi làm, đi học, bon chen mệt mỏi cho một chặng đường mới.

Nhưng nếu không ăn tết quê, thì có gọi là ăn tết?

Có chứ, vẫn gọi là ăn tết, nhưng nghe nó tui tui, tội tội làm sao.

Đứa bạn có năm ở lại Sài Gòn ăn tết, kể ra đường sương gì đâu, kiểu “đường ta rộng thênh thang tám thước”, không khí trong lành, thoáng đãng vì thiên hạ về quê hết. Thành phố sống chậm một cách bất ngờ. Nhưng chỉ ngay sau cảm nhận Sài Gòn bình yên, nỗi buồn ập đến. Khu vui chơi đông đúc đầy những chàng ai quen, về nhà thì bánh mứt đầy tủ lạnh, mà cũng chỉ ta với mình. Nỗi cô đơn dâng trào, bóp nghẹt tim gan, chỉ muốn đi làm ngay để nén cái cảm giác chông chênh kia xuống, hoặc rũ bỏ tất cả mà phóng về nhà, chứ cứ thế này thì không chịu nổi. Nhưng mà, có được đâu, bởi những can cố, bám víu, níu giữ...

Nên rồi ăn tết ở nơi nào đó (không phải quê nhà), có lẽ chỉ là khái niệm để tết lướt qua mình, chứ không phải mình nhảy bổ vào, ngụp lặn, đắm mình trong tết, như được về quê ăn tết.

Ở đâu có họ hàng người thân, ở đó là nhà, quê nhà. Nay, Đen Vâu câu ấy lại bảo “Thành công/ Đi về nhà/ Thất bại/ Đi về nhà...”

Thì có gì, tết không về nhà! T.D

Năm Sửu, trâu kể chuyện nuôi trâu

◆ Bài, ảnh: SAO LY

Ở thời nông nghiệp được cơ giới hóa ngày nay, hình ảnh con trâu đi trước, cái cày theo sau chỉ còn trong hoài niệm, song với nhiều nông dân thì vẫn “con trâu là đầu cơ nghiệp”...

“AI BẢO CHẤM TRÁU LÀ KHỔ”

Theo nhiều gia đình có thâm niên nuôi trâu, tuy tốn công hơn nuôi bò song thức ăn hoàn toàn bằng rơm, cỏ, cây lá tự nhiên, do vậy tiết kiệm chi phí. Điểm thuận lợi nữa, trâu là loài rất khôn và hiền, khiến người nuôi cảm tình, đã gần bó là khó dứt.

Nuôi trâu “nhàn hạ” nhất phải kể đến là tập quán nuôi thả rông trong rừng của đồng bào miền núi. Những sườn núi, cánh rừng bạt ngàn cùng khe suối là điều kiện lý tưởng để trâu tự tìm nguồn thức ăn, thỏa sở thích đầm mình trong nước và sinh trưởng. Người nuôi tháng đôi lần đi thăm trâu, theo dõi trâu nái sinh sản để kịp thời “cập nhật” số lượng, đến mùa đông dắt trâu về nuôi trong chuồng cho ấm và ăn Tết cùng, sau đó lại cho vào rừng đến khi nào bán mới dắt về.

Ở xã miền núi Vĩnh An (huyện Tây Sơn), ông Đinh Krép (79 tuổi, ở làng Xà Tang) được xem là người nuôi mát tay, thoát nghèo nhờ trâu. Năm 1987, gia đình ông bắt đầu “co nghiệp” với vốn liếng là 2 con trâu tự Nhà nước cho mượn theo chính sách hỗ trợ vật nuôi. Sau hơn 3 năm, vợ chồng ông trả được nợ, đàn trâu cũng tăng lên 4 con và cứ thế 2 trâu nái đều đẻ 1 năm rưỡi cho trâu nghé.

Ông Krép cho biết, nuôi thả rông trên núi, thỉnh thoảng cũng có trường hợp trâu trở nên hoang, lung, đi luôn hay dính bẫy săn thú rừng bị thương rồi chết, song không bao giờ có chuyện nhảm lẫn trâu nhà này với nhà kia mà cãi cọ, mất đoàn kết. “Quanh năm, trâu ăn trên núi Tà Măng, người nuôi kết hợp đi làm rẫy, lấy mật, hái rau, luộm cùi ghé thăm chừng, coi như của để dành mà không phải

nhọc công. Nhà tôi cũng như nhiều nhà khác trong vùng, vài ba năm có thể sắm được chiếc xe, mua cái tivi... là nhờ nguồn bán trâu”, ông Krép nói.

“Người nuôi trâu đầu tiên ở Vĩnh An là ông Đinh Thời; còn ông Đinh Sơn là người nuôi nhiều và hiệu quả nhất, có thời điểm đàn trâu nhà ông Sơn lên đến 50 con, đứng ăn đen cả một vạt rừng Tà Măng, cũng nhờ đó mà vợ chồng ông nuôi cả 4 đứa con đều học đại học, thành đạt”, ông Krép kể.

Xã Phước An (huyện Tuy Phước) - nơi có các bãi bồi, đồng cỏ tự nhiên rộng lớn như Bàu Đung, Bàu Súng, Đồng Lát... thuận lợi cho việc nuôi trâu và đó cũng là nghề truyền thống của địa phương, rải rác ở các thôn Thanh Huy 1, Thanh Huy 2, An Sơn 1, Quy Hội, Đại Hội. Trong đó, Thanh Huy 1 có nhiều người nuôi nhất với 15 hộ, tổng đàn 96 con. “Triệu phú” trâu của thôn là vợ chồng Phan Cao Thanh - Huỳnh Thị Ngọc Thi (cùng 43 tuổi), ở xóm 4, sở hữu đàn trâu 11 con và một cơ ngơi mơ ước.

Nhà quay mặt ra Bàu Súng rộng lớn, mát mẻ, quanh năm cỏ, lác xanh tốt, 6 năm trước từ khi ra riêng cất nhà tại đây, vợ chồng chị Thi liền “nổi” nghề nuôi trâu ăn nên làm ra của cha mẹ. Bắt đầu với 2 con nghé cái, hiện đàn trâu của vợ chồng chị có 4 trâu đực, 3 trâu nái và 4 trâu nghé. “Nhờ tiền bán trâu mà gia đình sắm được máy cày, nhiều máy móc nhà nông khác, xây được nhà cửa khang trang, nuôi con ăn học chu đáo, thật đúng là “đầu cơ nghiệp”, chị Thi phấn khởi cho biết.

VỀ NGUYÊN THÂM TÌNH

Từ nhiều năm qua, con trâu đã làm xong “sứ mệnh lịch sử” của mình trên cánh đồng là kéo cày. Tuy vậy, tình cảm của chủ nuôi dành cho loài gia súc này vẫn rất đặc biệt.

Theo ông Đinh Đen (thường gọi là bá Kiêu), già làng làng Kon Giọt 1, nguyên Bí thư Đảng ủy xã Vĩnh An, đồng bào nơi đây bắt đầu nuôi trâu và sử dụng trâu vào việc nhà nông là từ sau năm 1945. Thời Pháp thuộc, đồng bào vẫn nuôi nhưng ít, tập trung ở làng Kon Giọt 2, và đó là con

vật thiêng, dùng cho lễ hội đâm trâu, khi cúng Giàng và xé thịt trừ ăn dần. Sau thấy người Kinh dùng trâu để cày bừa, kéo cộ chò phân bón, thu hoạch nông sản..., đồng bào cũng làm lễ xin phép Giàng để trâu tham gia vào nghề nông ở vùng cao. “Điều thú vị là, từ khi trâu phục vụ sản xuất nông nghiệp thì sự gần bó thường xuyên và sâu đậm hơn, đồng bào tuyệt đối không dùng trâu làng để làm lễ đâm trâu cũng như những việc cúng tế khác nữa”, già làng bá Kiêu cho biết.

Tại xã Phước Thuận (huyện Tuy Phước), tuy không phải nuôi nhiều hay hiệu quả nhất song ông Huỳnh Văn Tấn (thôn Liêm Thuận) “nổi tiếng” trong giới nuôi trâu ở địa phương bởi là người duy nhất còn sử dụng trâu để cày. Vợ ông, bà Phạm Thị Em kể: Cứ đến mùa vụ mới, ông ấy ngẫu hứng đem trâu ra cày để nhớ về chuyện làm đồng kiểu cũ.

Cũng bởi nơi chăn thả, mương, ao để trâu tắm ngày càng ít đi, trong khi đây là loài cần được cho ra ngoài trời vận động, ăn cỏ cây tươi, nhất là tắm tấp nên người nuôi không ngại nhọc công đi theo trâu. Như ông Tấn, cứ đến mùa hè, trong vùng khô cạn là ông rào khắp các xã lân cận để tìm chỗ ròi dong đàn trâu đến khu vực ven sông Bồ Ấu ở xã Phước Nghĩa để “trú ngụ”. Ban ngày để trâu tự ăn, tối dồn trâu lại một chỗ để nghỉ, còn ông với chiếc võng dù ngủ cùng trâu. “Loài trâu rất khôn theo kiểu hiền lành và tình cảm, nhớ mãi lần bán con nái già, con đực buồn bã, như người mất vợ, vợ chồng tôi đã không dám đối diện nó, trốn trong nhà lên nhìn ra. Mình nuôi, thương chúng, nên chúng cũng trả công cho mình”, ông Tấn lý giải về những mùa hè “du mục” cùng đàn trâu khi trừ mền võ võ lưng con Cái Lớn.

Với chị Thi, kể từ khi “gia nhập” nghề nuôi trâu, lúc nào đàn cũng trên 10 con. Chị tâm tình: “Có nuôi mới hiểu, trâu là giống vật rất khôn và tình cảm; chỉ mong sao giá cả ổn định, đừng dịch bệnh, đầu cực mấy cũng vui về gần bó với con vật nuôi để mền này”.

S. L

Tết đến sớm từ bếp, khi chớm vào tháng Chạp. Bếp mang không khí Tết đến từng ngôi nhà, bất kể miền núi hay đồng bằng, nhà tranh hay nhà ngói... Bao đời nay Tết vẫn thế và bếp vẫn thế.

Những bếp lửa hồng bạn bị, thơm nức hương vị món ngon gần bó với bóng dáng tảo tần của những người bà, người mẹ, người chị, người em. Càng ngày cuộc sống hiện đại đang dần đẩy chúng ta rời xa không gian bếp sum vầy. Do đó, mỗi độ xuân về thường đem lại những bùi ngùi nhưng nhớ về bếp thơm, bếp ấm, bếp vui... mùa xưa.

1. Bếp là nơi gần bó của người phụ nữ, như bà ngoại tôi, tảo tần, chắt chiu, vén khéo. Không gian bếp của ngoại bình thường chỉ là góc nhà nhỏ nhỏ nơi đặt hai cái lò cơm ngon, canh ngọt cho đám cháu con bận bịu đi làm, học hành. Nhưng đến mùa tháng Chạp thì “không gian bếp” của ngoại sẽ tràn ra, chiếm hết một góc nhà, cả hàng hiên và khoảnh sân nhỏ với cái giềng khơi bên cây ổi già nghiêng nghiêng tán lá, thả những bóng sáng lung linh bên thềm.

Kỷ ức ấu thơ tôi, bếp của ngoại chính là nơi chất chứa toàn bộ hương vị, xúc cảm mùa Tết. Không gian ấy là nơi náo nhiệt nhất từ sớm tới khuya trong những ngày cuối năm, bởi “chuyện cũ mùa xưa”, chuyện bày biếu làm món này, soạn món kia, nấu món nọ sao cho đúng kiểu của người lớn, chuyện tào lao xen lẫn cãi cọ chí chóc của đám con nít làm thì ít mà phá thì nhiều. Cái không khí gia đình đầm ấm, xum xít phơi lá, làm mứt, gói bánh chưng, đồ bánh thuẫn... gợi nhớ về Tết ở quê. Cứ như góc bếp, sân nhà ngày xưa của bà ngoại thời con gái đã được mang về phố thị.

Không gian bếp Tết của ngoại luôn rộn rã những nong nia rổ rá. Đầu tháng Chạp, ngót mưa, nắng đẹp, nong đủ đủ, cà rốt, su hào... được bày ra trong nắng màu mật ong, chấp chới y bầy bướm trắng vàng, hứa hẹn hũ mứt món ngon lành ăn kèm bánh chưng nấu rền. Rồi kể đến, cùng với xóm giềng, ngoại tôi vô mùa rim mứt, làm bánh. Làm thật nhiều để cúng ông bà, biếu tặng người thân, đãi khách và quan trọng nhất là để cho đám con cháu ăn thỏa thích. Ngày xưa mứt nhà làm rất chân thật, ngon, đẹp là nhờ bàn tay khéo léo chứ không nạy vô phẩm màu, hóa chất. Mứt gừng vàng mơ, mứt dừa trắng ngà, mứt chùm ruột đỏ sẫm, trong như ruby, mứt bí đao trắng ngọt nà như bạch ngọc, mứt me óng ả màu hồng phách... Khi các chảo rim mứt đã yên ổn trên bếp than hồng rực ngoài hàng hiên thì hương vị đường sên thơm ngọt, ấm sực lan tỏa cả không gian. Mọi người lại xum xít bên ngoại đồ bánh thuẫn, đóng bánh in... cứ bận rộn, xôn xao, náo nức mỗi

ngày. Không phải chỉ nhà tôi mà cả xóm, nhà nhà đều như vậy. Không khí ấm áp tỏa ra từ những gian bếp hòa hơi xuân tươi mát, Tết đầy phong vị ấm no, vui về trong tiếng cười nói râm ran.

2. Ngoài hương vị bánh ỨC của tôi, nhớ bếp Tết của bà ngoại là món thịt thưng kiểu xứ Nẫu. Chỉ có đám con nít lớn lên trong thời bao cấp mới hiểu được sự thèm thịt thưng cần cố để để hiểu “ăn Tết” với chúng tôi lúc ấy là được ăn thịt. Mà thịt thưng bà ngoại tôi làm thì càng ngon đặc biệt. Món này chỉ được làm khi cách Giao thừa chừng 1, 2 ngày, đi học về nghe mùi thơm vấn vít là biết Tết đã đến sát kề.

Tương truyền, lương khô của quân Tây Sơn khi tiến ra Bắc đánh 20 vạn quân Thanh



chỉ là bánh tráng với thịt thưng vừa tiện dụng, vừa không sợ hư, không phải dùng chân nấu cơm, chỉ cần nhúng bánh, cuốn thịt vừa đi vừa ăn. Đó có thể là một trong những tác nhân tạo nên bước chân thần tốc của đạo quân áo vải cờ đào. Dấu ấn xưa để lại cho người dân quê tôi ngày Tết là trong nhà luôn có bánh tráng, thịt thưng. Sang thì xài thịt bò, thường thường thì xài thịt đùi heo. Thịt được ướp kỹ, rim cũng thật kỹ và trong vỏ số gia vị tùy bí kíp của mỗi gia đình nhưng không thể thiếu nước mắm ngon.

Bà ngoại tôi dân gốc Tây Sơn nên đem nguyên phong vị ấy vào trong những ngày Tết. Đám bạn tôi ngày xưa khi tới nhà chơi là chết mê vì món thịt bò thưng xắt mỏng, kèm rau thơm cuốn bánh tráng, chấm mắm nhĩ cũng của ngoại làm. Magon đến nỗi ăn cho đã miệng mà quên cái việc uống nước sẽ làm bánh tráng nở ra, căng cứng dạ dày, chỉ có nước ngội thờ, khỏi đi chơi. Cái món thịt thưng ấy giờ má tôi, di tôi vẫn duy trì như một món ngon, không thể thiếu trong 3 ngày Tết như là sự tiếp nối giữ gìn chút phong vị ngày xưa của quê nhà.

Những ngày mùa xuân hôm nay, khi tuổi trời đã kha khá, đã đi qua những ngày khó khổ đến hôm nay cuộc sống no ấm, đủ đầy, hiện đại hơn nhưng cũng bận rộn hơn, ít ấm áp hơn, thường sẽ làm người ta thêm nhớ thương da diết về một vùng ký ức bếp Tết, mùa vui của những ngày xưa yêu quý, thơm ngọt hồi vị quê nhà. N.T



Một đàn trâu ở xã Bình Nghi, Tây Sơn.

Khinh khối tranh Trâu

◆ ĐÔNG A

Trâu làm bạn với con người khá sớm. Con người thuần hóa trâu khi cần sức kéo, giúp việc lao động sản xuất nhẹ nhàng hơn. Vị trí thân thiết của trâu với người, có lẽ chỉ sau chó. Trong nghệ thuật, dường như trâu cũng chiếm một chỗ riêng, đặc biệt xét ở góc độ hội họa.

TRÂU & NIỀM AO ƯỚC CỦA NÔNG DÂN

Nhắc đến tranh Trâu, ta thường liên tưởng đến bộ tranh dân gian Đông Hồ đáng đời "Chăn trâu", gồm - "Chăn trâu thổi sáo" ("Diệp cái hà thanh thanh" nghĩa là "Một chiếc lá sen che trời xanh") và "Chăn trâu thả diều" ("Thiên thanh lộng địch suy" nghĩa là "Trời xanh trong tiếng sáo"). Khi chơi bộ tranh này, người ta sẽ bài trí theo bố cục sao cho hai con trâu nhìn vào nhau.

Bức "Chăn trâu thổi sáo" miêu tả một chú bé ngồi trên lưng trâu thổi sáo, trên đầu là một lá sen toa rộng, dưới đất có cỏ; bố cục thoáng đạt, đơn giản mà chặt chẽ. Còn ở bức "Chăn trâu thả diều" cậu bé khô ngô gần như nằm an nhiên, tươi tắn trên lưng trâu, xung quanh đều là cỏ cây, đất trời rộng lớn; bản thân nhân vật trâu - được trang trí rất đẹp, đúng phong cách trâu ăn Tết - nom cũng rất cao hứng, nhún nhảy hòa điệu với tiếng sáo diều nhàn tán. Ngắm bộ tranh thật dễ tin rằng nhà thơ Giang Nam có lý khi viết "Ai bảo chăn trâu là khổ".

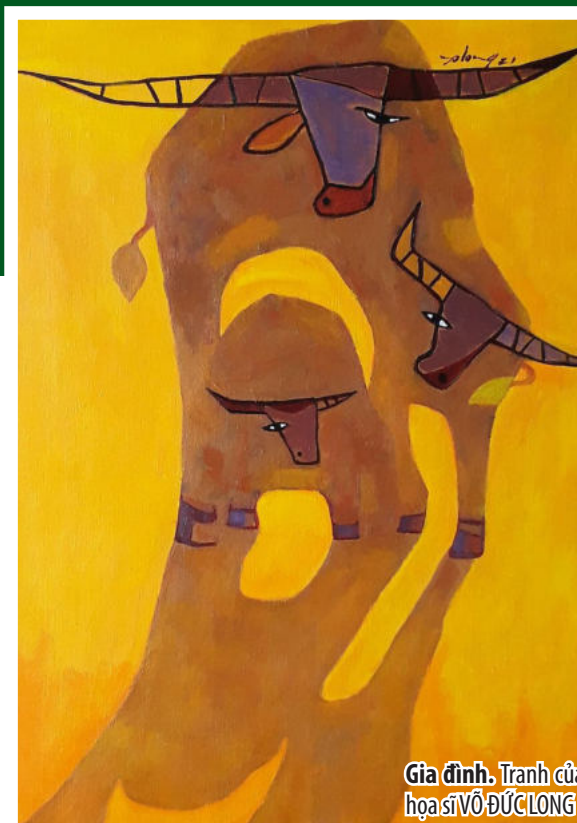
Hướng tới đối tượng cảm thụ thẩm mỹ là nông dân, nên tranh không cầu kỳ; chuyển hóa ngay lên mặt tranh điều người xem muốn thấy - muốn có - muốn được sở hữu và quan trọng hơn đó là cái nằm trong tâm tay

với. Người nông dân ao ước gia đình hạnh phúc, cái cháu đông vui, ruộng vườn màu mỡ, nhà cửa vững vàng, cảnh trí ấm áp tươi tắn... Ước ao của họ lập tức được nghệ nhân Đông Hồ trải ra với "màu dân tộc sáng bừng trên giấy điệp" (thơ Hoàng Cầm).

GỬI HY VỌNG VỚI TRANH TRÂU TÂN SỬ

Nhân năm trâu Tân Sửu, xin giới thiệu tranh trâu của 2 họa sĩ theo tôi có cách tạo hình độc đáo với những nét trâu rất riêng: Trương Đình Dung và Võ Đức Long.

Tầm từ tháng 10 năm Canh Tý, Trương họa sĩ vẽ khá nhiều tranh trâu, chủ yếu với chất liệu màu nước - giấy dó và acrylic. Đập mạnh vào trực giác người xem là sắc màu tươi tắn. Có vẻ như trong đời thực trâu đã đủ cực, nên khi lên tranh anh cho chúng tươi hết cỡ màu: Xanh, xanh lá cây, vàng tươi, vàng đất... Màu da nguyên thủy thường thấy của chúng - xám, đen, không có ở đây. Màu trâu tươi nên mắt trâu vui, những hình khối trâu chuyển động, đan vào nhau, khiến không gian trong tranh như giãn rộng ra, đậm sâu hơn; những mảng màu vốn khá độc lập với những nét vạch lại như quyện vào nhau thành những dòng cảm xúc vui nhộn. Tôi thích cách Dung tạo hình sừng - chúng dứt khoát,



Gia đình. Tranh của họa sĩ VÕ ĐỨC LONG



Trâu. Tranh của họa sĩ TRƯƠNG ĐÌNH DUNG

phóng khoáng vươn những nét thô mộc mạnh mẽ. Cùng với cỏ - cây - hoa - lá - ruộng đồng và những cánh chim dang rộng lao nhanh, khiến tranh trâu của Trương Đình Dung thêm linh động, như một bản hợp ca tinh khôi, tràn đầy yên vui, ấm áp.

Võ Đức Long chào năm mới với chỉ một bức "Gia đình". Trò chuyện với tôi, Long bảo: Mình gửi vào đây niềm hy vọng một năm đầy ắp tiếng cười, của hạnh phúc và bình an trọn vẹn!

Gia đình nhà trâu của Long có bố cục chặt chẽ, vững vàng mà vẫn đủ độ mở để người xem thoải mái thả sức tưởng tượng. Thế đứng bao trùm cả không gian tranh, tấm sừng ngoai cỡ của trâu bố cân bằng, trầm ổn đủ sức bảo vệ hai mẹ con trâu. Trâu mẹ tuyệt đẹp với cánh

"Thập mục ngư đồ" - tranh chăn trâu nổi tiếng

Tương truyền trong Kinh Di Giáo (những lời Phật dạy dò dề tử khi sắp nhập Niết Bàn), Đức Phật dạy rằng: "Này các thầy tỷ kheo, ở trong tịnh giới phải chế ngự năm thứ giác quan không cho phóng túng vào trong năm thứ dục lạc. Như kẻ chăn trâu, cầm roi mà coi giữ, không cho trâu phóng túng phạm vào lúa mạ của người...". Dựa vào nội dung lời dạy đó, về sau Phật giáo Đại thừa và Thiền tông khái quát hóa con đường tu tập để đạt đến cảnh giới tối cao theo tông phái của mình, bằng bộ tranh nổi tiếng "Thập mục ngư đồ".

Trong bộ tranh thuộc dòng Đại Thừa, con trâu từ đen hoàn toàn dần dần trắng ra từ đầu đến đuôi trọn vẹn, một biểu tượng cho chân tâm thanh tịnh, viên mãn. Bộ tranh trâu Thiền Tông có loại vẽ con trâu đen, có loại vẽ con trâu trắng; tuy nhiên loại tranh vẽ trâu đen phổ biến hơn. Nhưng dù trắng hay đen, con trâu Thiền đều giữ nguyên vẹn một màu lông qua các giai đoạn chứ không chuyển hóa như trâu Đại Thừa.

sừng duyên dáng, nép hẳn vào trâu bố mà dáng trâu vẫn vồng lên bảo bọc con

mình. Chú nghé thì dường như đang choãi rộng bốn vó nghiêng đầu lắng nghe mùa về, nghe khỏe và vạm vỡ. Cùng với những đường nét gọn chắc, giản dị như thế, sắc vàng trên hai dải màu vàng tươi và vàng nâu hắt vào ánh nhìn cảm giác dung dị, ấm áp. Ánh mắt của cả trâu bố và trâu mẹ đều chung một hướng - hướng về sự thương yêu thâm lặng dõi theo từng bước chân của trâu con.

Tranh trâu của những họa sĩ nổi tiếng, mỗi người mỗi vẽ, được phẩm bình trên nhiều diễn đàn, không gian khác nhau, nhiều năm qua chừng mực nào đó đã định hướng cảm xúc của công chúng, dẫn dắt người xem theo kinh nghiệm. Vậy nên thật lòng tôi thích ngắm những tác phẩm đầy ắp vẻ tươi mới, cuốn cuộn sức sống của những họa sĩ như Trương Đình Dung, Võ Đức Long hơn.

Bạn thân mến, còn bạn thì sao?

Đ.A

Tranh trâu của các danh họa Việt

Họa sĩ Việt Nam hiện đại có nhiều tác phẩm vẽ trâu nổi tiếng có thể kể đến: Lưu Công Nhân, Nguyễn Tư Nghiêm, Nguyễn Tiến Chung, Trương Đình Quế, Thành Chương, Nguyễn Văn Cường, Lê Thiết Cương, Quách Đông Phương...

Tranh của Lưu Công Nhân thiên về chất trữ tình, phá cái hỗn cuộc sống bành bạc vào người xem, tranh Nguyễn Tư Nghiêm giàu chất trừu tượng, buộc người xem phải đào sâu tư duy, tranh của Lê Thiết Cương vốn tối giản, con trâu trong tranh của anh dường như còn giản lược thêm một cấp nữa, nhưng lại mở ra thêm nhiều vùng tưởng tượng; tranh của Thành Chương là

chính ký ức ấu thơ, như chính ông có lần kể lại: "Tôi ám ảnh với hình ảnh chăn trâu ngoài cánh đồng vào mùa Đông. Những ngày Đông giá rét, trẻ con nông thôn phải chăn trâu rất lâu. Chúng không có gì để chơi nên thường chơi đùa, chuyện trò, nhảy múa với trâu. Rồi lạnh quá thì trâu với người cũng nép vào nhau để tránh gió, sưởi ấm cho nhau. Tình cảm giữa con người và trâu đã thành tình bạn, tình ruột thịt".



Chăn trâu. Tranh của họa sĩ NGUYỄN TIẾN CHUNG



Sương sớm trên núi Ba Vì. Tranh của họa sĩ LƯU CÔNG NHÂN



Con trâu. Tranh của họa sĩ TRƯƠNG ĐÌNH QUẾ



Chăn trâu. Tranh của họa sĩ THÀNH CHƯƠNG