CÁC NGHỀ THỦ CÔNG Ở LÀNG CỔ THỔ HÀ: TRUYỀN THỐNG VÀ BIẾN ĐỔI[1]

TS. Hoàng Phương Mai
Viện Dân tộc học
Email: maihp.vass@gmail.com

Tóm tắt: *Làng Thổ Hà, thuộc xã Vân Hà, huyện Việt Yên, tỉnh Bắc Giang là một làng nghề cổ truyền mang nhiều nét độc đáo. Từ xa xưa, Thổ Hà không có đất sản xuất nông nghiệp, hoạt động thủ công nghiệp chiếm vị trí then chốt trong đời sống kinh tế của người dân trong làng. Bên cạnh đó, cư dân làng Thổ Hà biết tận dụng các lợi thế về giao thương đường thủy để phát triển các hoạt động thương mại, dịch vụ phục vụ sản xuất giúp cho hoạt động của làng nghề trở thành một chuỗi liên kết giá trị từ cung ứng nguyên liệu đầu vào đến phân phối sản phẩm ra thị trường. Nội dung bài viết là cái nhìn tổng quan về sự phát triển của các nghề thủ công ở làng Thổ Hà từ trước đến nay, quá trình chuyển đổi từ nghề cũ sang nghề mới và sự vận hành của làng nghề trong nền kinh tế thị trường. Trên cơ sở đó, bài viết thảo luận về một số vấn đề đang đặt ra đối với sự phát triển của làng nghề trong bối cảnh hiện nay.*

Từ khóa: *Nghề thủ công, làng cổ Thổ Hà, truyền thống, phát triển.*

Abstract: *Tho Ha village, located in Van Ha commune, Viet Yen district, Bac Giang province, is a traditional craft village with many unique features. Since ancient times, Tho Ha had no land for agricultural production; handicraft activities occupied a key position in the village's economy. In addition, residents of Tho Ha village took advantage of the waterway trade to develop commercial activities and services for production so that the craft village's activities became a value chain from supplying input materials to distributing products to the market. The article's content is an overview of the development of handicrafts in Tho Ha village from the past to the present, the transition from old crafts to new ones, and the craft village's operation in the market economy. On that basis, the article discusses some issues facing the craft village's development in the current context.*

Keywords: *Crafts, Tho Ha ancient village, tradition, development.*

Ngày nhận bài: 11/9/2023; ngày gửi phản biện: 28/9/2023; ngày duyệt đăng: 20/10/2023.

[1] Bài viết là một phần kết quả của Đề tài khoa học cấp cơ sở: "*Tác động của đô thị hóa đến đời sống sinh kế hộ gia đình ở làng cổ Thổ Hà, xã Vân Hà, huyện Việt Yên, tỉnh Bắc Giang*" do Viện Dân tộc học quản lý, TS. Hoàng Phương Mai làm Chủ nhiệm năm 2023.

Mở đầu

Trong tiến trình lịch sử Việt Nam, nghề thủ công hình thành ngay từ trong lòng xã hội nguyên thủy, không đợi đến sự xuất hiện của làng, xã. Tuy nhiên, cho đến khi cơ cấu làng Việt ra đời và ổn định thì làng nghề mới trở thành một bộ phận quan trọng cấu thành lịch sử kinh tế - văn hóa Việt Nam (Trương Minh Hằng, chủ biên, 2012, tr. 7). Ở vùng châu thổ Bắc Bộ, giữa rất nhiều các làng nông nghiệp hay làng kết hợp giữa nông nghiệp với thủ công nghiệp còn có làng thủ công chuyên nghiệp (hay làng nghề) mà ở đó cư dân sống bằng một nghề hoặc nhiều nghề, tận dụng được nguồn nhân lực của gia đình, sản xuất ra các sản phẩm đáp ứng được yêu cầu sử dụng trong đời sống, trao đổi với các cộng đồng khác để tăng thu nhập (Bùi Xuân Đính, chủ biên, 2009, tr. 13).

Thực tế cho thấy, các làng nghề ở Việt Nam khá đa dạng về sản phẩm thủ công và khai thác lợi thế tại chỗ về vùng cung cấp nguyên liệu. Tuy nhiên, cũng có những làng nghề đặc thù, phản ánh tính đa dạng trong tiến trình vận động với khả năng điều tiết chuỗi sản xuất để bù đắp lại sự thiếu hụt cho các yếu tố thường có. Làng nghề Thổ Hà, xã Vân Hà, huyện Việt Yên, tỉnh Bắc Giang mang nhiều dấu ấn cổ truyền, song có điểm khác biệt với các làng quê Bắc Bộ khác là hoàn toàn không có đất sản xuất, cơ cấu kinh tế phi nông nghiệp, trong đó sản xuất thủ công chiếm vị trí then chốt trong nhiều thế kỷ qua. Là một làng nghề thủ công, song Thổ Hà không nằm trong vùng nguyên liệu mà tận dụng các lợi thế về giao thương đường thủy để cung cấp nguyên liệu đầu vào và phân phối sản phẩm ra thị trường rộng khắp cả nước chứ không chỉ bó hẹp trong một vùng nhất định.

Thôn Thổ Hà có tổng số 1.052 hộ, 4.520 nhân khẩu, song diện tích chỉ 1,8ha. Nơi đây như một bán đảo nhỏ nằm ở phía tả ngạn sông Cầu, bên kia sông là huyện Yên Phong của tỉnh Bắc Ninh. Trước Cách mạng tháng Tám năm 1945, Thổ Hà là tên địa danh cấp xã thuộc tổng Tiên Lát, huyện Việt Yên. Từ năm 1955, xã Vân Hà được thành lập trên cơ sở ba thôn: Thổ Hà, Yên Viên và Nguyệt Đức. Là một xã đặc biệt, Vân Hà chỉ gồm ba thôn kể trên với diện tích nhỏ nhất toàn tỉnh: 2,95ha, mật độ dân số ở mức cao: 2.867 người/km^2 (UBND xã Vân Hà, 2023)[2]. Các thôn trong xã Vân Hà có sự liên kết rõ nét về mặt kinh tế, song văn hóa, tín ngưỡng lại có những đặc trưng riêng biệt. Thổ Hà nằm ở vị trí trung tâm của xã, mang dáng dấp của một làng quê Bắc Bộ điển hình với cây đa, bến nước, sân đình, vừa là nơi sản xuất thủ công vừa là địa điểm trung chuyển đưa hàng hóa xuống tàu, thuyền, phà xuất đi các nơi tấp nập từ nhiều thế kỷ trước cho đến tận ngày nay. Làng cổ Thổ Hà được ví như "làng di sản" bởi cho đến nay vẫn hội tụ nhiều giá trị của làng Việt cổ truyền với ba di tích được xếp

[2] Yên Viên (Làng Vân) vốn có nghề truyền thống nấu rượu, hoạt động giao thương gắn với Thổ Hà bởi muốn mang rượu tiêu thụ ở các địa phương khác họ phải đi qua bến sông Thổ Hà. Thôn Nguyệt Đức gồm những hộ gia đình sống trên thuyền bè dọc bến sông Thổ Hà, hoàn toàn không có đất ở và đất canh tác. Xưa kia người dân Nguyệt Đức chuyên nghề vận tải sông nước cung cấp nguyên liệu (chở đất làm gốm), nhiên liệu (củi khô, than để nung gốm) cho Thổ Hà và đưa các sản phẩm thủ công trong vùng đến các miền khác trong cả nước qua đường sông. Người dân Nguyệt Đức đại đa số theo Tin Lành, do quỹ đất của xã Vân Hà chật hẹp nên các tín đồ được cấp phép xây dựng nhà thờ trên phần đất huyện Yên Phong, tỉnh Bắc Ninh làm điểm sinh hoạt tôn giáo.

hạng cấp Quốc gia (Đình làng Thổ Hà, Chùa Đoan Minh, Từ chỉ làng Thổ Hà) cùng với những công trình kiến trúc độc đáo như cổng làng, hệ thống các nhà cổ, tường sành, điếm thờ… và nhiều di sản văn hóa phi vật thể[3]. Hàng năm, làng cổ Thổ Hà thu hút nhiều du khách trong và ngoài nước đến thăm quan, nghiên cứu, trải nghiệm.

Làng nghề thường mang đặc điểm thể hiện sự ổn định về một nghề hay một số nghề có quan hệ mật thiết với nhau trong quá trình sản xuất ra sản phẩm; có đội ngũ nghệ nhân và thợ lành nghề; có bí quyết nghề nghiệp được lưu truyền; sản phẩm có giá trị kinh tế nuôi sống đại bộ phận dân cư, đồng thời mang những giá trị phản ánh lịch sử, văn hoá và xã hội liên quan tới chính họ (Trần Minh Yến, 2004). Ngoài những điểm chung trên, Thổ Hà cũng có nét riêng trong tổ chức sản xuất, điều kiện tự nhiên và xã hội của làng được phản ánh vào tâm lý, tính cách người làm nghề, mức sống, hay quan hệ nghề nghiệp,... Nghiên cứu về làng nghề với sự vận động từ truyền thống đến biến đổi có ý nghĩa quan trọng cho việc đưa ra các chính sách và giải pháp, để làng nghề phát triển theo hướng bền vững, phù hợp với nền kinh tế thị trường. Bài viết này dựa trên tư liệu thực địa thu thập từ phỏng vấn sâu, điều tra hồi cố, tài liệu in khắc văn bia cổ, số liệu thống kê của chính quyền địa phương... qua hai đợt khảo sát vào tháng 3/2023 và tháng 8/2023 tại làng cổ Thổ Hà, trình bày quá trình phát triển của các nghề thủ công ở Thổ Hà, sự chuyển đổi từ nghề cũ sang nghề mới và sự vận hành của làng nghề trong bối cảnh mới hiện nay. Trên cơ sở phân tích sự phát triển đó, bài viết đưa ra thảo luận về một số vấn đề đang đặt ra tại làng nghề truyền thống này.

1. Nghề làm gốm cổ xưa

Làng Thổ Hà từng ghi dấu ấn vang bóng một thời là một trong ba trung tâm sản xuất gốm lớn nhất của người Việt xưa cùng với Phù Lãng (Quế Võ, Bắc Ninh) và Bát Tràng (Gia Lâm, Hà Nội). Theo tư liệu của Bảo tàng tỉnh Bắc Giang, các nhà khảo cổ học tìm thấy dấu vết vật chất xác định nghề gốm có mặt ở đây khoảng cuối thời Lý, đầu thời Trần (thế kỷ XIII - XIV). Truyền thuyết tại địa phương cũng cho rằng: Khởi nguồn từ việc vua Lý cử ba đại thần là Đào Trí Tiến, Hứa Vĩnh Cảo, Lưu Phong Tú đi sứ sang Bắc Tống, khi qua Thiều Châu, Quảng Đông (Trung Quốc) thấy nơi đây có nghề làm gốm rất tài hoa, cư dân phồn thịnh, ba ông lưu lại học nghề với mong muốn sau này truyền dạy cho người dân Đại Việt. Trở về nước, Hứa Vĩnh Cảo truyền nghề cho Bát Tràng, Lưu Phong Tú truyền nghề cho Phù Lãng. Ông Đào Trí Tiến về lập nghề gốm tại vùng Núi Gốm nằm cách không xa Phù Lãng, sau vì ở đó đất thấp, không có điều kiện phát triển nên di cư đến Đặng Chọi, Quả Cảm (Yên Phong, Bắc Ninh). Sang đầu thời Trần, người dân thấy một vùng đất ba mặt giáp sông thuận tiện cho sản xuất và giao thương nên chuyển đến định nghiệp và đặt tên là Thổ Hà (Hàm nghĩa "vùng đất ven sông", tên gọi này xuất hiện sớm nhất trong văn bia *Đoan Minh Tự tạo bổ đà bi kí*, khắc năm Đức Long thứ 5 - tức năm 1663) (Nguyễn Văn Phong, 2018, tr. 72-75).

[3] Năm 2012, lễ hội làng Thổ Hà được Nhà nước công nhận Di sản văn hóa phi vật thể cấp Quốc gia. Năm 2015, Chủ tịch nước phong tặng danh hiệu Nghệ nhân ưu tú cho hai nghệ nhân dân ca Quan họ cổ và một nghệ nhân Tuồng cổ của làng Thổ Hà.

Vị tổ nghề gốm Thổ Hà là Đào Trí Tiến được người dân tôn thờ tại đình làng Thổ Hà và gọi ông là Thánh sư, một số dòng họ lớn lập ban thờ ông tại vị trí trang trọng trong nhà thờ họ.

Sản phẩm gốm Thổ Hà có nét khác biệt với những nơi khác: Bát Tràng làm gốm cốt trắng tráng men; Phù Lãng làm gốm sắc vàng thẫm phủ men da ếch, da lươn và nhẹ lửa; còn Thổ Hà chuyên làm gốm sành nâu, không có lớp men phủ. Người Thổ Hà gọi đây là nghề "cang gốm", sản phẩm được tạo ra chủ yếu do kỹ thuật điều khiển lò lửa trong quá trình nung gốm ở nhiệt độ cao và đều để đạt đến độ "sành hóa", khi gõ vào thành phẩm sẽ phát ra âm thanh đanh, chắc như gõ vào nồi nhôm đúc, đó là đặc điểm để nhận biết gốm Thổ Hà so với các dòng gốm khác. Thế kỉ XVII - XIX là khoảng thời gian nghề cang gốm phát triển, thương khách về lấy hàng đi buôn bán khắp nơi, thuyền bè cập bến tấp nập. Gốm Thổ Hà có các mặt hàng dân dụng như: chum, vại, ấm tích, bình vôi, chõ đồ xôi, ống điếu, chậu cảnh, quách, tiểu...; hàng phục vụ xây dựng: gạch lát, gạch trổ, hoa trang trí, các loại ngói móc, mũi ngói, con tiện,...; hàng thờ cúng: lư hương, cây đèn, đầu đao, ống hương... Ngoài ra còn có các mặt hàng nhận đặt theo yêu cầu. Tấm bia khắc năm Chính Hòa thứ 14 (1693) còn lưu tại đình Thổ Hà có phản ánh về tư duy buôn bán, tạo điều kiện thuận lợi cho khách đến giao thương: Thông thường, chợ ở các làng xã xưa chỉ họp một tháng 6 phiên, nhưng riêng bến chợ Tam Bảo Thổ Hà mỗi tháng họp 12 phiên, tháng Chạp họp đủ cả 30 ngày mà không bao giờ vắng khách. Lệ làng không cho thu vé chợ để khuyến khích khách buôn về lấy hàng, nếu ai phá lệ hoặc thu tiền biển thủ làm của riêng sẽ bị xử phạt. Trên bến sông chợ Tam Bảo hiện nay vẫn còn những hàng ăn, quán nước như đã xuất hiện xưa kia phục vụ cho thương nhân, lái thuyền, khách mua, người bán. Để mời gọi, giữ chân khách hàng, người Thổ Hà còn có những hình thức sinh hoạt văn hóa đặc sắc: biểu diễn các vở tuồng cổ do nghệ nhân của làng tự sắm vai, dàn dựng; những canh hát quan họ trong các ngôi điếm canh, hoặc hát ngay trên các bến thuyền; hát ca trù với các ca nương, đào kép trình diễn nơi cửa đình. Nhờ kinh tế phát triển nên Thổ Hà có điều kiện xây dựng các ngôi đình, ngôi chùa khang trang, hệ thống nhà cổ bề thế, đời sống của người dân ở mức từ khá ổn định cho đến khá giả. Mỗi xóm còn xây dựng được từ 1-2 ngôi điếm canh để lấy chỗ nghỉ ngơi, canh gác hàng hóa và sinh hoạt văn nghệ cộng đồng, tổ chức những lễ hội lớn mỗi dịp xuân về và mùa thu tới.

Ngoài nghề chính là cang gốm, vôi Thổ Hà cũng nổi tiếng. Người thợ khi nung gốm thường xếp đá quanh lòng lò, vừa tránh cho ngọn lửa trực tiếp "ăn" vào sản phẩm, vừa tận dụng các khoảng trống để nung vôi, khi gốm ra lò thì những tảng đá này cũng hóa vôi. Dân gian Kinh Bắc có câu: *'Vạn Vân có bến Thổ Hà - Vạn Vân nấu rượu Thổ Hà nung vôi - Tưởng rằng đá nát thì thôi - Ai ngờ đá nát nung vôi lại nồng".* Buôn vôi trở thành mặt hàng mang lại thu nhập đáng kể phụ trợ cho đời sống người dân Thổ Hà. Sau đó, nghề này mất đi khi những lò nung gốm không còn hoạt động.

Từ khi hình thành nghề cang gốm, người dân Thổ Hà vừa làm thợ - vừa làm chủ, những lò gốm lớn nhỏ được quản lý bởi gia đình, dòng họ. Ở đó họ phát huy được tính tự chủ, sáng tạo mang bản sắc riêng của mỗi nghệ nhân làm gốm, vừa đáp ứng nhu cầu thị trường lúc bấy

giờ. Mặc dù quy mô sản xuất của các lò gốm mang tính gia đình nhỏ lẻ, nhưng lại có sự quản lý của cộng đồng trong thiết chế làng xã, quy định dòng họ về nghề nghiệp, phép tắc lệ làng trong giao thương ở bến chợ chặt chẽ không kém các "Ban quản lý chợ" ngày nay. Bên cạnh nghề gốm, người dân cũng mở thêm một số nghề khác như nung vôi kể trên, làm bánh kẹo, thực phẩm ăn uống tại chỗ và thực phẩm khô bán cho các thương nhân khi đến Thổ Hà.

Năm 1954, cải cách ruộng đất diễn ra đã đặt dấu mốc mở đầu cho sự suy tàn của nghề gốm Thổ Hà. Từ năm 1956 - 1960 là quá trình thu hồi, phá dỡ các lò gốm tư nhân, thành lập Xí nghiệp gốm Thổ Hà, đưa vào Công ty hợp doanh do Nhà nước quản lý. Năm 1970, Xí nghiệp gốm Thổ Hà lại chuyển lên Ty nông nghiệp, khiến những người thợ phải chuyển đến cách xa nơi làm việc cũ 4km. Dưới chế độ kinh tế tập trung quan liêu bao cấp, môi trường làm việc không phát huy được tính trách nhiệm, đặc biệt với các nghề thủ công mang hơi hướng nghệ thuật như làm gốm, những người thợ dần mất đi ý tưởng sáng tạo thì nghề nghiệp đó rất khó phát triển. Suốt hơn 10 năm, xí nghiệp gốm Thổ Hà chỉ tập trung sản xuất ồ ạt những đồ gốm gia dụng giản đơn, kém chất lượng, không đảm bảo mỹ quan nên không đáp ứng được thị hiếu của khách hàng. Trong khi đó, hàng gia dụng đã dần đa dạng về chủng loại, chất liệu nhẹ, không dễ vỡ mà giá thành lại rẻ, có thể thay thế gốm, sành, sứ. Số người bỏ nghề, bỏ việc ngày càng nhiều, từ năm 1974 trở về sau đó nghề gốm chỉ hoạt động cầm chừng và đến khoảng cuối những năm 1980 thì mất hẳn. Ngày nay, khi đến thăm Thổ Hà, dấu ấn còn sót lại chỉ là những bức tường làm bằng tiểu sành[4], được người dân nơi đây trân quý bởi đó là dấu tích của làng nghề gốm nức tiếng xưa kia.

2. Các nghề thủ công hiện nay và sự vận hành trong nền kinh tế thị trường

2.1. Các nghề thủ công hiện nay

Thổ Hà có bến chợ Tam Bảo không chỉ buôn bán sản phẩm thủ công địa phương mà cả hàng hóa từ những nơi khác đến, nhiều nông sản của đồng bằng sông Hồng chở từ miền xuôi lên miền ngược, trong đó lúa gạo chiếm số lượng lớn. Người dân Thổ Hà không có đất trồng trọt nông nghiệp, nhưng nhờ trung chuyển hàng hóa nên luôn có đầy đủ các sản vật vùng Bắc Bộ. Với vị trí giao thương thuận tiện này, Thổ Hà không nằm trong vùng nguyên liệu nào nhưng vẫn luôn được cung cấp đất sét đạt tiêu chuẩn để làm gốm trước đây hay lúa gạo để làm mỳ, tráng bánh hiện nay. Nghề làm gốm tuy thu hút nhân công lao động của cả gia đình, nhưng đến khâu đốt lò và dỡ gốm chủ yếu do nam giới khỏe mạnh phụ trách. Lúc nhàn rỗi, phụ nữ thường làm bánh, làm mỳ, nấu kẹo, sau này là tráng bánh đa nem, làm bánh đa nướng... đem bán tại bến chợ. Lâu dần hình thành nên những gia đình có sản phẩm tốt được khách mua quan tâm đặt số lượng nhiều hơn. Bằng lối tư duy phóng khoáng, nhanh nhạy, họ

[4] Trước đây, người Thổ Hà xây nhà không cần nung gạch mà sử dụng các mảnh gốm loại, tiểu sành để dựng bức tường nhà, chất liệu này giúp cách nhiệt rất tốt: mùa hè mát, mùa đông ấm, có độ bền cao. Những đoạn tường tiểu sành còn lại đến ngày nay khiến không gian làng Thổ Hà vừa cổ kính, vừa tạo nên một lối kiến trúc độc đáo riêng biệt.

nhận thấy lúa gạo là mặt hàng chế biến ra nhiều sản phẩm hàng hóa khác nhau và có thể phát triển thành nghề phụ bên cạnh nghề gốm.

Trong những năm tháng nghề gốm bước vào giai đoạn suy tàn, vốn không có đất canh tác nông nghiệp, người dân Thổ Hà phải xoay sở vất vả để kiếm sống, học hỏi nhiều nơi mang về làng một số nghề khác nhau để gây dựng lại làng nghề. Sau những năm 1980, người Thổ Hà vừa làm mỳ gạo, vừa tráng bánh đa nem, làm bánh đa nướng, học hỏi làng Yên Viên bên cạnh nghề nấu rượu, nuôi lợn... Song do đất đai chật hẹp, nghề nấu rượu, nuôi lợn không phù hợp vì gây ô nhiễm mỗi trường, ảnh hưởng đến mỹ quan nên không phát triển. Tráng bánh đa nem dần trở thành nghề thủ công chính của Thổ Hà. Ban đầu bánh làm ra cung ứng trong làng, trong xã, rồi tiếng lành đồn xa đã theo chân thương lái đi khắp trong Nam, ngoài Bắc. Đến nay, nhiều siêu thị lớn, sàn thương mại điện tử đã bày bán sản phẩm của làng. Năm 2010, làng Thổ Hà được cấp "*Giấy chứng nhận làng nghề truyền thống bánh đa nem"* do Ủy ban nhân dân tỉnh Bắc Giang cấp theo Quyết định số 170/QĐ-UBND ngày 2/11/2011. Ông Bùi Công H. (65 tuổi) bày tỏ: "*Chẳng ở đâu giống Thổ Hà làng tôi, vùng nông thôn mà người dân không có đến một vuông đất làm nông nghiệp. Thế rồi, nghề làm bánh đa nem lại có duyên với con người nơi đây. Trong số các nghề thủ công gia đình tôi đã trải qua nhiều thế hệ, chỉ còn làm bánh đa nem là phát triển đến tận bây giờ. Nghề này nuôi sống cả gia đình tôi trong những năm tháng khó khăn nhất, bây giờ dù già rồi, kinh tế đã ổn định nhưng vợ chồng tôi vẫn làm*". Để những chiếc bánh đa nem mềm, dẻo, ngon, người thợ phải thực hiện nhiều công đoạn tỉ mỉ. Gạo được ngâm từ 7-8 tiếng để bột có độ quánh phù hợp, sau đó đem xay và lọc. Khi trời chưa hửng sáng, khắp làng những căn bếp nhỏ đã đỏ lửa tráng bánh cho kịp mang ra phơi trên các giàn phên tre dưới trời nắng sớm. Quá trình phơi quyết định không nhỏ đến chất lượng bánh, nếu gặp trời mưa bánh dễ bị mốc, nếu trời nắng to hoặc quá hanh khô bánh dễ giòn, nứt vỡ. Công đoạn cuối cùng là gỡ bánh khỏi giàn, cắt bánh và đóng gói. Quang cảnh những giàn tre phơi bánh đa nem khắp đường làng, ngõ xóm, sân chùa trở thành hình ảnh đặc sắc tại Thổ Hà vào mỗi buổi sáng mà không ở đâu có được.

Theo thống kê, Thổ Hà có 1.052 hộ thì có đến 473 hộ làm nghề tráng bánh đa nem (Ủy ban nhân dân xã Vân Hà, 2023). Người dân tráng bánh quanh năm, mùa thấp điểm (sau Tết Nguyên đán đến Trung Thu) mỗi hộ tiêu thụ 150 - 200kg gạo nguyên liệu/ngày, thành phẩm lên 1.000 tập (mỗi tập 20 - 50 lá) bánh đa nem, trừ các chi phí sản xuất, thu nhập bình quân khoảng 300.000 - 500.000 đồng/người/ngày. Mùa cao điểm chuẩn bị hàng Tết (tháng Chín âm lịch đến tháng Chạp) thành phẩm tăng lên gấp đôi, người dân thu nhập từ 800.000 - 1 triệu đồng mỗi ngày. Anh Nguyễn Gia Th. (48 tuổi) cho biết: "*Vào mùa thấp điểm, chúng tôi chỉ tráng bánh vào sáng sớm, nắng mai lên nhẹ thì đem phơi, chớm nắng to thì phải thu vào, đến chiều đóng hàng để xuất đi. Đều đều như vậy, nhưng đến mùa làm hàng Tết, chúng tôi tráng bánh cả ngày lẫn đêm, con cháu ở xa cũng huy động về đóng hàng*".

Bên cạnh bánh đa nem, bánh đa nướng Thổ Hà cũng được nhiều người biết đến, song bánh nơi đây có vị khác biệt với bánh đa làng Kế nổi tiếng (phường Dĩnh Kế, thành phố Bắc

Giang). Tại Thổ Hà, bánh đa được tráng thành hai lớp rất đều tay để có độ xốp, giòn, phồng đều. Bánh không rắc vừng đen như nhiều nơi khác mà chỉ dùng vừng trắng được đãi kỹ, màu bánh để mộc chứ không pha mật mía hay gấc đỏ để giữ vị ngọt bùi nguyên bản của gạo và vừng. Sau này nhiều lò bánh có thêm dừa, lạc để đáp ứng thị hiếu người tiêu dùng. Bánh vừa tráng xong đem phơi trên các phên tre giống như bánh đa nem, khi bánh se mặt phải kịp thời lật lại để phơi sang mặt bên kia đến khi khô. Bánh đa sau khi nướng có màu vàng rộm tự nhiên với dáng uốn cong hình yên ngựa. Những người thợ làm bánh giải thích rằng: "*Chỉ có Thổ Hà mới nướng bánh đa cong đều tăm tắp, bởi theo kinh nghiệm làm nghề, những chiếc bánh cong đều thì lúc xếp chồng với số lượng lớn chúng sẽ được ghép khít lại, hạn chế tối đa sự gãy vỡ. Bánh đa rất giòn, nhưng khách mua ai cũng thích những chiếc bánh đẹp, họ không chọn mua bánh vỡ, cho nên khâu vận chuyển rất quan trọng*" (Phỏng vấn anh Nguyễn Thế V., 39 tuổi). Trước kia, bánh đa ít được bán với số lượng lớn vì khó bảo quản, nhưng hiện nay mỗi chiếc đều được đóng gói vào một túi nilon riêng nên giữ được độ giòn trong khoảng 7-10 ngày, lại vừa đảm bảo vệ sinh, các lò bánh có dán thêm nhãn tên, địa chỉ để người mua dễ dàng tìm đến. Thông thường một chiếc bánh đa bán lẻ có giá từ 20.000 đến 30.000 đồng/chiếc tùy kích cỡ, mỗi ngày một hộ gia đình có 3-4 nhân công trung bình làm 200 chiếc. Bánh đa nướng có đặc điểm làm đến đâu, bán đến đó vì hàng dễ vỡ, cồng kềnh, không thể tích trữ nên không làm số lượng lớn để bán dần và được nhiều nơi đặt mua như bánh đa nem.

Việc tận dụng các dụng cụ làm nghề khiến cho người dân Thổ Hà có thể kết hợp sản xuất được nhiều sản phẩm khác nhau, giúp giảm chi phí đầu vào. Chẳng hạn tráng bánh đa nem và bánh đa nướng cùng có nguyên liệu từ gạo, cùng dùng máy xay bột, tráng bánh bằng nồi hơi hoặc máy tráng bánh, rồi phơi bánh trên các phên tre. Các loại kẹo truyền thống thường giống nhau ở nguyên liệu đầu vào, chỉ khác ở một số công đoạn chế biến để tạo nên nhiều loại khác nhau. Thống kê các mặt hàng chủ đạo của Thổ Hà cho thấy đều là thực phẩm khô (bánh đa nem, mỳ gạo các loại), bánh kẹo ăn chơi (bánh đa, kẹo lạc, kẹo vừng, kẹo dồi…) có nguyên liệu được làm từ lúa gạo, đường, lạc, vừng...

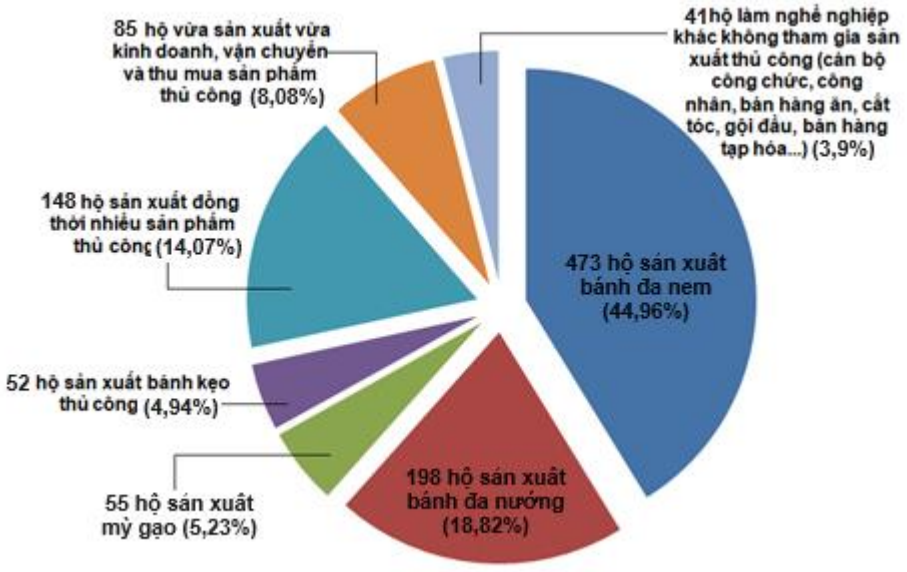
2.2. Sự vận hành của làng nghề trong nền kinh tế thị trường

Trong xã hội Việt Nam trước đây, kết cấu thành phần kinh tế làng xã có ba phần: nông nghiệp, thủ công nghiệp và thương nghiệp tương đối phổ biến ở đồng bằng Bắc Bộ và Trung Bộ (Phan Đại Doãn, 2014). Nhưng riêng ở Thổ Hà, vì không có đất sản xuất nông nghiệp nên kết cấu kinh tế chỉ gồm có thủ công nghiệp và thương nghiệp. Để bù đắp cho yếu tố nông nghiệp, đảm bảo nguồn nguyên liệu đầu vào và tăng cường bán sản phẩm, Thổ Hà buộc phải đẩy mạnh yếu tố thương nghiệp để hoàn thiện quá trình lưu thông sản phẩm. Mối quan hệ giữa các thành phần kinh tế không đơn giản là sự kết hợp về nghề nghiệp và cư dân mà còn là sự hòa hợp các tổ chức và quan hệ xã hội; trong làng có hương ước, tộc ước và các quy định trong giao thương sản phẩm. Vì vậy, tại Thổ Hà, sự tồn tại của các xưởng thủ công tư nhân không phải với tư cách đơn lẻ riêng biệt mà mang tư cách thành viên của cộng đồng làng, có quy chế, quy định rõ ràng, trên cơ sở tự do của hộ kinh doanh cá thể.

Giống như các làng nghề khác đang tồn tại hiện nay, Thổ Hà cũng tìm cách phát triển bằng cách kế thừa các yếu tố truyền thống của làng nghề thủ công (công thức, cách thức làm nghề) vừa cải tiến phương thức sản xuất (máy móc, công nghệ hiện đại hỗ trợ), tạo nên một làng nghề Thổ Hà vừa có tính cổ truyền vừa có yếu tố hiện đại để dần thích ứng với nền kinh tế thị trường. Nếu không kịp thời hiện đại hóa, rất có thể Thổ Hà sẽ không cạnh tranh được với các sản phẩm tương tự trên thị trường hiện nay với sự đa dạng về mẫu mã, chất lượng cao và được sản xuất trong môi trường công nghệ hiện đại.

Người dân Thổ Hà hiện nay có nguồn thu nhập khá ổn định. Theo số liệu của Ủy ban nhân dân xã Vân Hà, năm 2017 thu nhập bình quân đầu người của toàn xã là 38,65 triệu đồng/người/năm, riêng thôn Thổ Hà thu nhập bình quân ở mức cao, với trên 45,3 triệu đồng/người/năm; đến năm 2022 con số này ở Thổ Hà đã tăng lên 48,2 triệu đồng/người/năm. Thu nhập ổn định cho thấy làng nghề có sự vận hành sản xuất và khả năng linh hoạt trong tiêu thụ sản phẩm. Với điều kiện kinh tế thị trường hiện nay, đa dạng sản phẩm đang được Thổ Hà lựa chọn để tạo nên một kết cấu làng nghề thủ công bền vững hơn. Biểu đồ dưới đây thể hiện cơ cấu ngành nghề của thôn Thổ Hà, qua đó cho thấy tỷ lệ đáng kể số lượng các hộ tham gia sản xuất thủ công.

Biểu đồ 1: Cơ cấu ngành nghề của thôn Thổ Hà



Nguồn: Thống kê của Ủy ban nhân dân xã Vân Hà, tháng 8/2023

Tại Thổ Hà có đến 96,1% hộ có tham gia sản xuất và kinh doanh sản phẩm thủ công, trong đó nhiều nhất là sản xuất bánh đa nem (44,96%), làm bánh đa nướng (18,82%), sau đó là

các sản phẩm khác. Điều đáng nói là trong mối liên hệ kinh tế của cộng đồng làng, đã hình thành nên chuỗi phân công sản xuất mang tính tương hỗ để vận hành làng nghề. Mặc dù chỉ có khoảng 8% (85 hộ) hộ chuyên kinh doanh thu mua, vận chuyển sản phẩm thủ công của làng nhưng đã giúp cho chuỗi giá trị được hoàn thiện. Họ giúp người dân trong làng liên kết với các đầu mối cung cấp nguyên liệu (gạo, đường, lạc, vừng...), nhiên liệu (than đá, củi để đốt lò nướng bánh, tráng bánh), quảng bá sản phẩm ra thị trường bên ngoài và giữ các mối quan hệ làm ăn lâu dài với đối tác để tiêu thụ sản phẩm. Trong số các hộ này, có tới 32 hộ mua được xe ô tô tải để phục vụ chuyên chở hàng hóa cho bà con trong làng. Về điều kiện tài chính, họ có thể phát triển được nhiều xe hơn nhưng đất làng chật hẹp, nhiều ngõ nhỏ nên xe không có chỗ đỗ, việc chuyển hàng từ các hộ sản xuất buộc phải thực hiện bằng xe máy, xe đẩy hàng hoặc quang gánh. Bên cạnh bán buôn cho các đầu mối thu gom, một số hộ đã thể hiện sự nhanh nhạy tiếp cận thị trường bằng cách đăng bán sản phẩm của gia đình trên các trang Facebook, Zalo; các sàn thương mại điện tử Shopee hay Lazada. Để đa dạng mặt hàng phục vụ thị hiếu người tiêu dùng, họ cũng cải biến từ sản phẩm truyền thống ban đầu là những lá nem trắng, sau này có thêm lá đa nem màu nâu cánh gián, lá nem dùng để cuốn gỏi ăn sống...; từ mỳ gạo trắng truyền thống hiện nay có thêm mỳ rau củ, mỳ nâu (bánh đa cua), mỳ gạo lứt...

Sự vận hành sản xuất của làng nghề Thổ Hà diễn ra quanh năm, không có thời gian nhàn rỗi như làm nông nghiệp và hầu như sôi động suốt cả ngày. Từ 3-4 giờ sáng, những người thợ làm nghề đã thức dậy xay bột, tráng bánh, phơi bánh, và thu cất bánh. Các hộ làm bánh đa nướng và nấu kẹo, làm mỳ tiếp tục các quy trình sản xuất cho đến chiều muộn. Trong thời gian thực địa, chúng tôi tiếp xúc với những người thợ ngồi liên tục bên bếp lửa đỏ cháy rực 4-5 tiếng đồng hồ để nướng bánh đa; những nam giới đập, kéo giãn, cắt các tảng bột kẹo nặng vài chục kg; những cụ già và em nhỏ đóng gói sản phẩm, dán nhãn đến tối khuya. Để đáp ứng yêu cầu thị trường, sản phẩm làm ra phải không ngừng nâng cao chất lượng và công nghệ bảo quản với bao bì đạt tiêu chuẩn. Hiện nay, các hộ làm nghề đều phải có máy hàn miệng túi hoặc máy hút chân không để sản phẩm thủ công được bảo quản tốt trong thời gian dài.

Giữa các hộ cùng làm nghề luôn có sự tương trợ sản xuất, họ chia sẻ các mối mua nguyên liệu, cùng đặt các chuyến xe của nhà cung cấp để giảm thiểu chi phí đầu vào; tương trợ nhau trong khâu đóng hàng, vận chuyển đến điểm tập kết và bốc xếp lên xe tải để chuyển đi bán. Trong khi các bước nghiền bột và tráng bánh đã có công nghệ cải tiến thì công đoạn phơi bánh, thu cất giàn phơi tốn rất nhiều thời gian và phụ thuộc vào thời tiết nên những lúc chạy mưa vất vả, bà con thường giúp đỡ nhau để thành phẩm của nhà ai cũng đảm bảo chất lượng. Đặc biệt Thổ Hà đất chật, người đông, chỗ phơi bánh hạn chế, người dân phải có ý thức nhường nhịn nhau khi phơi ở các điểm công cộng như sân chùa, sân đình, đường làng, ngõ xóm...

Tại Thổ Hà, trung bình mỗi hộ chỉ có khoảng từ 60 - 100m^2 đất, khuôn viên này vừa là nơi sinh hoạt, vừa là không gian sản xuất thủ công. Trong không gian chật hẹp đó, dưới một mái nhà có thể gồm 2-3 hộ gia đình (có sổ hộ khẩu riêng, nhưng thiếu đất ở nên nhiều hộ gia đình trẻ vẫn ở chung nhà với cha mẹ và anh em). Với điều kiện đặc thù như vậy, mỗi "nóc

nhà" thường chung một xưởng sản xuất, hộ của cha mẹ lớn tuổi tráng bánh đa nem, hộ của các con có thể sản xuất nhiều sản phẩm khác. Như vậy, xưởng nghề của họ vừa đa dạng sản phẩm, vừa có sự tương trợ trong các khâu. Anh Nguyễn Văn Th. Trưởng thôn Thổ Hà cho biết: "*Hiện nay thôn mình hầu như không còn đất trống, nên người dân không thể xây dựng nhà cửa cho con cái mới lập gia đình, vì vậy khi làm ăn có tiền thì họ thường mua đất, mua nhà ở Yên Phong hoặc thành phố Bắc Ninh. Con cái đến tuổi trưởng thành không làm nghề thủ công theo bố mẹ nữa thì có thể ở luôn bên Bắc Ninh rồi. Hiện nay, hầu hết nhà nào trong làng cũng có đất ở Bắc Ninh cả!*".

Hiện nay, trong thôn có khoảng trên 300 hộ áp dụng máy móc vào các khâu sản xuất như: máy xay cho bước nghiền bột; máy tráng cho công đoạn làm chín bột và định hình khuôn thô, máy cắt định hình thành phẩm, máy hàn túi cho giai đoạn thành phẩm cuối. Một chiếc máy tráng bánh có giá khoảng 20 triệu đồng, phù hợp với quy mô sản xuất của các xưởng nghề gia đình. Lợi ích của máy móc giúp tiết kiệm nhân công, tăng số lượng sản phẩm và lợi nhuận từ đó cũng tăng lên đáng kể. Trước đây, để làm nghề, mỗi gia đình càng có nhiều nhân công thì càng sản xuất được nhiều hàng, thu nhập cũng tốt hơn. Nhưng ngày nay, thanh thiếu niên được gia đình đầu tư vào giáo dục, phần lớn con em đều tốt nghiệp các trường từ cao đẳng dạy nghề đến đại học. Khi trưởng thành, với trình độ học vấn và tay nghề đảm bảo, hầu hết họ làm việc tại các cơ quan nhà nước, công ty, khu công nghiệp, khu chế xuất tại Bắc Giang và Bắc Ninh. Đối tượng làm nghề tại Thổ Hà hiện nay chủ yếu ở độ tuổi từ 35 đến 70, ngoài ra trẻ em trong tuổi vị thành niên ở tại gia đình có thể giúp bố mẹ, ông bà các khâu đơn giản như đóng gói, dán nhãn sản phẩm. Thực tế, mặc dù lực lượng lao động làm nghề trong mỗi hộ không nhiều như trước đây, song năng suất vẫn không ít đi nhờ có sự phát triển của công nghệ hỗ trợ.

Đồng thời với mục tiêu phát triển toàn diện của Chương trình Nông thôn mới, rất nhiều tỉnh thành trên cả nước triển khai thực hiện có hiệu quả Đề án "*Chương trình mỗi xã, phường một sản phẩm*" (OCOP - One Commune, One Product). Tỉnh Bắc Giang trong Quyết định số 975/QĐ-UBND ngày 29/6/2018 cũng đã phê duyệt định hướng đến năm 2030 lựa chọn sản phẩm, ý tưởng sản phẩm mới, tư vấn, hướng dẫn đăng ký sản phẩm, đánh giá xếp loại,... ưu tiên lựa chọn các sản phẩm làng nghề truyền thống để đầu tư phát triển. Thực hiện chủ trương này, *Hợp tác xã bánh đa nem, mỳ Thổ Hà* đã được thành lập nhằm tập trung hơn sự phối hợp các cơ sở sản xuất trong hoạt động làng nghề. Tuy nhiên, với tư duy sản xuất nhỏ lẻ đã ăn sâu trong thời gian dài, hợp tác xã hoạt động chưa hiệu quả mà thực chất mới chỉ dừng ở việc đưa một số tên hộ gia đình có sản phẩm tốt vào danh sách tập hợp để báo cáo hoạt động. Vì vậy, sản phẩm thủ công ở Thổ Hà chưa có thương hiệu nào đạt tiêu chuẩn OCOP.

Hiện nay, tại xã Vân Hà, cơ sở sản xuất có quy mô lớn nhất và đạt chuẩn xuất khẩu là Công ty TNHH Chế biến thực phẩm Anh Thư, chuyên kinh doanh sản xuất tinh bột và các sản phẩm từ tinh bột, trong đó nổi bật là các mặt hàng đăng ký nhãn hiệu bánh đa nem Thổ Hà, mỳ Thổ Hà, rượu làng Vân…, thu hút trên 50 lao động địa phương. Hoạt động từ năm 2014,

công ty là mô hình đi đầu cho việc mở rộng quy mô đầu tư, áp dụng khoa học công nghệ hiện đại vào dây chuyền sản xuất các mặt hàng truyền thống của cụm làng nghề xã Vân Hà. Sự hoạt động của doanh nghiệp là một trong những nỗ lực của địa phương nhằm thúc đẩy kinh tế của các làng nghề cổ truyền Vân Hà theo hướng hiện đại hóa, nhằm khắc phục những khó khăn về không gian sản xuất, bảo vệ môi trường, thu hút nhân công lao động tại chỗ, nhất là bảo lưu nghề truyền thống theo hướng phát triển bền vững, phù hợp với kinh tế thị trường hiện đại ngày nay.

3. Một số bàn luận và kết luận

Các làng nghề thủ công truyền thống ở Việt Nam nói chung và làng nghề Thổ Hà nói riêng cơ bản được hình thành do đặc tính của vùng nông thôn và quan hệ làng xã, từ một ngành nghề được lựa chọn mang tính cá nhân rồi mở rộng ra quy mô gia đình, xóm ngõ, dần phát triển trong cả làng hay nhiều làng gần nhau theo nguyên tắc truyền nghề. Cũng bởi những lợi ích khác nhau do các nghề thủ công đem lại mà trong mỗi làng bắt đầu có sự phân hóa: nghề đem lại lợi ích nhiều thì phát triển mạnh, ngược lại những nghề hiệu quả thấp hay không phù hợp với điều kiện đương thời sẽ bị mai một (Phan Đại Doãn, 2014). Như ở Thổ Hà, thế kỷ XVI - XIX nghề cang gốm hưng thịnh thì các nghề khác chỉ là nghề phụ, đến nửa cuối thế kỷ XX, khi sản phẩm gốm không đáp ứng yêu cầu thị trường nữa thì các nghề phụ như tráng bánh đa nem, làm bánh đa nướng lại dần trở thành nghề chính. Theo quy luật khách quan, cả một nền kinh tế hay chỉ một lĩnh vực nghề nghiệp muốn phát triển bền vững thì phải linh hoạt cho phù hợp với điều kiện kinh tế - xã hội mới.

Tại Thổ Hà hiện nay, mặc dù quy trình sản xuất vẫn cơ bản dựa theo công thức truyền thống song đã dần được cải tiến với sự hỗ trợ của máy móc hiện đại, giúp cho năng suất lao động được nâng cao, phù hợp với thị hiếu tiêu dùng và tăng thu nhập cho các hộ làm nghề. Bên cạnh sản phẩm chính, người dân Thổ Hà biết tận dụng các nguyên liệu và một số khâu sản xuất tương tự để đa dạng sản phẩm. Đặc biệt vai trò của các tiểu thương đã giúp cho hoạt động sản xuất và tiêu thụ sản phẩm (cung cấp nguyên liệu, nhiên liệu, vận chuyển, kết nối buôn bán ra thị trường) của làng nghề trở nên hoàn thiện từ đầu vào đến đầu ra cho sản phẩm mặc dù làng nghề không nằm trong vùng nguyên liệu. Họ tận dụng được lợi thế vị trí địa lý thuận lợi trong giao thương đường thủy, gần các khu vực kinh tế phát triển để đẩy mạnh quảng bá, đưa sản phẩm đến khắp các vùng miền trên cả nước. Tuy nhiên, để làng nghề Thổ Hà phát triển bền vững trong kinh tế thị trường cần nhìn nhận những vấn đề đang đặt ra trong điều kiện hiện nay:

Thứ nhất, cơ sở hạ tầng của làng nghề Thổ Hà là cản trở lớn nhất đối với việc mở rộng quy mô sản xuất. Hầu hết các gia đình làm nghề trong không gian chật hẹp, trong khi đặc thù của sản phẩm bánh đa nem, bánh đa nướng, mỳ gạo đều cần diện tích lớn để phơi theo tiêu chuẩn. Người dân đã cố gắng xếp giàn phơi tiết kiệm diện tích nhất có thể nhưng không gian vẫn chưa đáp ứng được nhu cầu. Vì vậy họ không thể nhận các đơn hàng số lượng lớn mà chỉ

sản xuất phù hợp với điều kiện của hộ gia đình. Thêm vào đó, đặc trưng của Thổ Hà là những con đường làng chật hẹp, đường trục chính chỉ rộng hơn 3m, các đường ngách nhỏ rộng khoảng 1m. Đây là yếu tố cản trở đến trung chuyển hàng hóa số lượng lớn từ cơ sở sản xuất đến nơi tiêu thụ. Mặc dù Thổ Hà có lợi thế đưa hàng hóa đến một số tỉnh thành bằng đường thủy, nhưng giao thông đường bộ về trung tâm huyện Việt Yên và thành phố Bắc Ninh còn khá khó khăn. Thực tế để vượt qua bến sông Thổ Hà, mọi phương tiện dân sinh và xe chở hàng đều phải đi qua phà trên bến sông, nhiều khi xảy ra ùn tắc, mất thêm thời gian trên lộ trình giao bán sản phẩm và chi phí vé phà hai chiều. Trong thời đại phát triển hiện nay, điều kiện giao thông đó vẫn cho thấy sự lạc hậu, chưa có đầu tư thích đáng về hạ tầng giao thông của địa phương.

Thứ hai, hiện nay lớp thanh niên từ 20 - 35 tuổi ở Thổ Hà có trình độ học vấn từ cao đẳng đến đại học và sau đại học chiếm đến 85% (UBND xã Vân Hà, 2023). Hơn nữa, địa bàn thôn lại nằm cách không xa các trung tâm kinh tế, các khu công nghiệp công nghệ cao, nên hầu hết thanh niên nhóm tuổi này không có xu hướng ở nhà sản xuất thủ công nghiệp. Họ thường làm việc tại các khu công nghiệp ở Bắc Ninh, Bắc Giang, với thu nhập trung bình của công nhân khoảng 7 - 10 triệu đồng/tháng, thu nhập của người làm quản lý có thể trên 20 triệu đồng/tháng. Đặc biệt trong những năm gần đây, huyện Việt Yên đang là điểm sáng đầu tư của nước ngoài trong phát triển công nghệ cao nên thu hút rất lớn nguồn nhân lực trẻ. Không ít người dân trong làng cho rằng, có thể trong 3-4 thập kỷ nữa các nghề thủ công của Thổ Hà sẽ có nguy cơ bị mai một nếu không truyền nghề được cho thế hệ sau.

Thứ ba, người dân Thổ Hà không tha thiết với sản xuất thủ công theo quy mô lớn và tập trung liên kết các cơ sở sản xuất. Bên cạnh lý do chi phí đầu tư ban đầu cao, làm chủ xưởng lớn phải thuê nhân công, phải có kỹ năng trình độ quản lý..., tâm lý ngại đầu tư lớn và tự thỏa mãn với thu nhập hiện tại đã ở mức trung bình khá tạo nên sức ỳ lớn trong phát triển sản phẩm quy mô lớn. Cũng bởi tư tưởng đó, chính quyền địa phương gần như thất bại trong việc kêu gọi người dân tham gia Hợp tác xã và xúc tiến triển khai Chương trình OCOP cũng như các tiêu chuẩn khác như VietGAP, hữu cơ... Phần lớn những người thợ làm nghề thủ công ở Thổ Hà chỉ muốn duy trì cách thức làm việc của hộ sản xuất cá thể, xưởng nhỏ, tự mình làm chủ, không muốn có sự ràng buộc để thực hiện những phương thức sản xuất mới hay chịu sự chi phối của các tổ chức khác. Để thay đổi tư duy này, chính quyền địa phương cần phải có sự kiên trì trong công tác tuyên truyền, vận động, coi việc phát triển sản phẩm đáp ứng theo các tiêu chuẩn quốc gia, quốc tế là giải pháp mang tính định hướng để làng nghề phát triển bền vững, phù hợp với nền kinh tế thị trường hiện đại. Đồng thời đây cũng là giải pháp để có thể thu hút được lao động trẻ chất lượng cao trở về địa phương, từ đó góp phần truyền nghề, giữ nghề trên nền tảng truyền thống có áp dụng công nghệ hiện đại vào quy trình sản xuất.

Tài liệu tham khảo

1. Phan Đại Doãn (2014), *Làng Việt Nam - Cộng đồng đa chức năng liên kết chặt chẽ*, trên trang http://lichsu.tnus.edu.vn/chi-tiet/494, ngày đăng tải 5/10/2014 (Truy cập ngày 2/8/2023).

2. Bùi Xuân Đính (2009), *Làng nghề thủ công huyện Thanh Oai (Hà Nội) Truyền thống và biến đổi*, Nxb. Khoa học xã hội, Hà Nội.

3. Trương Minh Hằng (chủ biên, 2012), *Tổng tập Nghề và làng nghề truyền thống Việt Nam*, tập 1, Nxb. Khoa học xã hội, Hà Nội.

4. Nguyễn Văn Phong (2018), "Bước đầu tìm hiểu nghề gốm làng Thổ Hà", trong Kỷ yếu hội thảo khoa học: *Bảo tồn và phát huy giá trị di sản văn hóa làng cổ Thổ Hà gắn với phát triển du lịch*, Nxb. Hà Nội.

5. Ủy ban nhân dân xã Vân Hà (2023), *Báo cáo kết quả thực hiện nhiệm vụ phát triển kinh tế xã hội 6 tháng đầu năm 2023, mục tiêu, nhiệm vụ, giải pháp phát triển kinh tế xã hội 6 tháng cuối năm 2023*, Số: 114/BC-UBND, ngày 4/7/2023.

6. Trần Minh Yến (2004), *Làng nghề truyền thống trong quá trình công nghiệp hóa hiện đại hóa*, Nxb. Khoa học xã hội, Hà Nội.

Người dân làng Thổ Hà phơi bánh đa nem trên những phên tre vào buổi sáng sớm

Ảnh: Hoàng Phương Mai, chụp tháng 3/2023.