



Đắk Lắk

Cuối tuần

NĂM THỨ HAI
SỐ: 380
Ngày 20/9/2026

Tòa soạn: 23 Lê Duẩn, P. Buon Ma Thuột
Điện thoại: 0262.3852383 - Fax: 0262.3810451
Email: toasoan.baodaklak@gmail.com
www.baodaklak.vn

CƠ QUAN CỦA ĐẢNG BỘ ĐẢNG CỘNG SẢN VIỆT NAM TỈNH ĐẮK LẮK - TIẾNG NÓI CỦA ĐẢNG BỘ, CHÍNH QUYỀN VÀ NHÂN DÂN TỈNH ĐẮK LẮK

ĐƯA NGHỊ QUYẾT CỦA ĐẢNG VÀO CUỘC SỐNG



Sinh viên Trường Đại học Y Dược Buôn Ma Thuột thực hành đo huyết áp.
Ảnh: Trung Hiếu

Đào tạo gắn với NHU CẦU THỰC TIỄN

Trong bối cảnh kinh tế số và nông nghiệp công nghệ cao phát triển mạnh, Đắk Lắk đang đặt ra yêu cầu mới về nguồn nhân lực. Các cơ sở giáo dục đại học, cao đẳng từng bước đổi mới đào tạo, tăng liên kết với doanh nghiệp và thị trường lao động, qua đó nâng cao chất lượng nhân lực và cơ hội việc làm cho người học.

TRANG 2-3



**“Trợ thủ” đặc biệt
của lính biên phòng**

► 4



**Người giữ lời hứa
làm sạch biển**

► 7



**Bền bỉ giữ nghề
làm lồng đèn truyền thống**

► 12



ĐÀO TẠO GẮN VỚI

Trong bối cảnh kinh tế số và nông nghiệp công nghệ cao phát triển mạnh, Đắk Lắk từng bước đổi mới đào tạo, tăng liên kết với doanh nghiệp và thị trường

ĐÀO TẠO THEO nhịp chuyển động của thị trường

Trung Hiếu - Lê Lan

Trước những thay đổi nhanh chóng của thị trường lao động, các trường đại học, cao đẳng trên địa bàn tỉnh Đắk Lắk đang từng bước đổi mới chương trình đào tạo, chuyển từ cách đào tạo theo chương trình có sẵn sang gắn với nhu cầu thực tế của doanh nghiệp và xã hội.

Cần nguồn nhân lực mới

Sự phát triển của kinh tế số, các dự án hạ tầng trọng điểm cùng quá trình chuyển đổi sản xuất đang làm thay đổi nhu cầu nhân lực trên địa bàn tỉnh. Những ngành gắn với chế biến nông sản, logistics, công nghệ thông tin, du lịch, quản trị và vận hành chuỗi cung ứng nông nghiệp... ngày càng đòi hỏi nguồn nhân lực có kiến thức chuyên môn nhưng đồng thời phải thành thạo công nghệ, có kỹ năng thực hành và khả năng thích ứng với môi trường làm việc mới.

Trong lĩnh vực nông nghiệp, quá trình ứng dụng công nghệ vào sản xuất, chế biến và tiêu thụ nông sản đang làm thay đổi yêu cầu đối với người lao động. Không còn chỉ thực hiện những công việc thủ công hoặc theo quy trình có sẵn, người lao động phải biết sử dụng thiết bị,

phần mềm, dữ liệu và thích ứng với các quy trình sản xuất hiện đại.

Ở các lĩnh vực dịch vụ, công nghiệp và y tế, yêu cầu về chất lượng nhân lực cũng ngày càng cao, đòi hỏi kiến thức đào tạo trong nhà trường cần phải được liên tục cập nhật.

Theo lãnh đạo các trường đại học, cao đẳng trong tỉnh, những chuyển động của thị trường lao động hiện nay đã đặt các cơ sở giáo dục trước yêu cầu không thể đào tạo theo những gì mình có, mà phải hướng tới những gì thị trường cần. Nội dung ngành nghề, học phần được xem xét định kỳ với sự tham gia của chuyên gia và đơn vị sử dụng lao động, qua đó giảm những nội dung nặng tính lý thuyết, tăng kiến thức và kỹ năng thiết thực.

Nhà trường thay đổi cách đào tạo

Tại Trường Đại học Y Dược Buôn Ma Thuột, chương trình đào tạo được định hướng theo nhu cầu nhân lực của các cơ sở y tế, bệnh viện, phòng khám và cơ sở chăm sóc sức khỏe. Với các ngành Y khoa, Y học cổ truyền, Y học dự phòng, Dược học, Kỹ thuật xét nghiệm y học,



Sinh viên Trường Cao đẳng Đắk Lắk thực hành nghề hàn. Ảnh: T. Hiếu

Điều dưỡng, Y tế công cộng, nhà trường phối hợp với đơn vị sử dụng lao động xây dựng kế hoạch đào tạo, tăng cường thực hành lâm sàng, thực tập theo vị trí việc làm, giúp sinh viên nâng cao năng lực chuyên môn và khả năng thích ứng nghề nghiệp. Nhờ đó, nhiều sinh viên

có việc làm ngay sau tốt nghiệp, tỷ lệ có việc làm ở các ngành đào tạo duy trì ở mức cao.

Tương tự, tại Trường Cao đẳng Đắk Lắk, yêu cầu về kỹ năng nghề cũng được đặt ở vị trí trọng tâm. Các nghề như Công nghệ ô tô, Điện công nghiệp, Điện

TỪ GIẢNG ĐƯỜNG ĐẾN VIỆC LÀM

Lê Trung

Thước đo rõ nhất của đào tạo gắn với thực tiễn không chỉ bằng những cam kết trên giấy, mà được thể hiện qua khả năng tìm việc, đáp ứng yêu cầu công việc và thích ứng với môi trường doanh nghiệp.



Sinh viên Trường Đại học Y Dược Buôn Ma Thuột tăng cường thực hành, nâng cao kiến thức chuyên môn. Ảnh: T. Hiếu

Tại Trường Cao đẳng Công Thương miền Trung, kết quả đào tạo được thể hiện khá rõ qua khả năng tìm việc của học sinh, sinh viên. Theo TS. Nguyễn Thị Kim Ngọc, Hiệu trưởng nhà trường, trường đã ký kết phối hợp với 262 doanh nghiệp trong cả nước để đưa học sinh, sinh viên đi thực tập, thực tế và tiếp cận công nghệ mới. Riêng năm học 2025 - 2026, hơn 1.500 học sinh, sinh viên được đưa đến doanh nghiệp thực tập.

“Được thực hành thường xuyên và tiếp cận trực tiếp công nghệ, đây chuyển sản xuất giúp học sinh, sinh viên nâng cao tay nghề, tự tin hơn khi bước vào môi trường làm việc. Hằng năm, trên 90% học sinh, sinh viên học ngành kỹ thuật ra trường có việc làm đúng ngành được đào tạo. Nhiều em sau thời gian thực tập được doanh nghiệp mời ở lại làm việc”, TS. Nguyễn Thị Kim Ngọc chia sẻ.

Không chỉ tiếp nhận thực tập sinh, doanh nghiệp ngày càng tham gia sâu hơn vào quá trình đào tạo, từ góp ý chương trình, yêu cầu kỹ năng đến tạo môi trường để người học làm quen với công việc thực tế. Qua đó, khoảng cách giữa “học” và “làm” được rút ngắn, người học có thêm cơ hội việc làm

NHU CẦU THỰC TIỄN

Lắp đang đặt ra yêu cầu mới về nguồn nhân lực. Các cơ sở giáo dục đại học, cao
lao động, qua đó nâng cao chất lượng nhân lực và cơ hội việc làm cho người học.

tử công nghiệp, Hàn, Cắt gọt kim loại, Công nghệ thông tin, Kỹ thuật lắp đặt điện và điều khiển trong công nghiệp được tổ chức đào tạo theo hướng tăng thực hành. Khoảng 70% thời gian đào tạo dành cho thực hành tại xưởng và doanh nghiệp, giúp học sinh, sinh viên rèn luyện kỹ năng nghề, tiếp cận thiết bị và quy trình sản xuất thực tế. Theo TS. Đặng Văn Lái, Hiệu trưởng nhà trường, cùng với kiến thức và kỹ năng nghề, trường chú trọng trang bị kỹ năng mềm, ngoại ngữ, kỹ năng số và tác phong công nghiệp cho người học. Nhờ vậy, khoảng 90% học sinh, sinh viên tốt nghiệp có việc làm đúng chuyên môn, đáp ứng yêu cầu công việc mà không phải đào tạo lại.

Từ sự thay đổi của thị trường lao động, các trường đang chuyển từ tư duy đào tạo theo chương trình có sẵn sang đào tạo theo yêu cầu của vị trí việc làm, giúp người học có kiến thức phù hợp, kỹ năng thực tế và khả năng thích ứng với thị trường lao động liên tục biến động.

Theo PGS.TS Lê Đức Niêm, Phó Hiệu trưởng kiêm Chủ tịch Hội đồng Khoa học và Đào tạo nhiệm kỳ 2025 - 2030, Trường Đại học Tây Nguyên, chương trình đào tạo phải thường xuyên được cập nhật để phù hợp với sự thay đổi của thị trường lao động. Việc điều chỉnh chuẩn đầu ra, nội dung học phần và các chuyên đề theo yêu cầu thực tế của từng lĩnh vực đang trở thành yêu cầu bắt buộc tại các khoa.

ngay trước khi nhận bằng tốt nghiệp.

Từ góc độ sử dụng lao động, chất lượng nhân lực trẻ cũng đang có những chuyển biến tích cực. Bà Bùi Thị Hải, Chủ tịch Hội đồng quản trị Công ty VN168 đánh giá, sinh viên hiện nay có tác phong công nghiệp và khả năng ứng dụng công nghệ rất tốt. Khi được tuyển dụng, nhiều em bắt nhịp công việc nhanh, không mất nhiều thời gian làm quen với môi trường doanh nghiệp. Đó là thành quả từ việc nhà trường và doanh nghiệp đã thực sự đi chung một con đường.

Những kết quả trên cho thấy đào tạo đang từng bước chuyển từ “dạy những gì nhà trường có” sang đáp ứng những gì thị trường cần. Khi người học được trang bị kiến thức, kỹ năng sát với yêu cầu thực tế, cơ hội tìm được việc làm phù hợp sau tốt nghiệp cũng rộng mở hơn. Đây là nền tảng quan trọng để nâng cao chất lượng nguồn nhân lực, đáp ứng yêu cầu phát triển kinh tế - xã hội của tỉnh.

Bà Lê Thị Kim Oanh, Phó Giám đốc Sở GD-ĐT cho biết, trong 10 năm (2016 - 2026), các cơ sở giáo dục nghề nghiệp trên địa bàn tỉnh đã tuyển sinh, đào tạo 372.062 học viên, học sinh, sinh viên. Trong đó có 15.703 sinh viên trình độ cao đẳng, 21.497 học sinh trình độ trung cấp và 334.862 học viên trình độ sơ cấp, đào tạo dưới 3 tháng. Tỷ lệ lao động qua đào tạo của tỉnh hiện đạt 70%. Cũng trong giai đoạn này, toàn tỉnh giải quyết việc làm cho 386.575 người, đạt 102% kế hoạch; trong đó có 14.852 người đi làm việc ở nước ngoài theo hợp đồng.

DOANH NGHIỆP VÀO GIẢNG ĐƯỜNG

Khả Lê - Trung Hiếu

Không chỉ tiếp nhận sinh viên thực tập, nhiều doanh nghiệp đang tham gia vào quá trình đào tạo nhân lực. Từ góp ý xây dựng chương trình, định chuẩn đầu ra đến tạo môi trường thực hành và tuyển dụng, sự đồng hành của doanh nghiệp đang giúp nhà trường rút ngắn khoảng cách giữa giảng đường và thị trường lao động.

Học từ môi trường thực tế

Sự gắn kết giữa nhà trường và doanh nghiệp tại Đắk Lắk đang chuyển từ những thỏa thuận hợp tác sang các hoạt động cụ thể. Doanh nghiệp không chỉ là nơi tiếp nhận sinh viên sau khi tốt nghiệp mà từng bước tham gia vào quá trình đào tạo ngay từ đầu.

Ở nhiều cơ sở giáo dục, doanh nghiệp được tham vấn về nhu cầu nhân lực, góp ý xây dựng chương trình, chuẩn đầu ra và các học phần phù hợp với yêu cầu thực tế. Những ngành, nghề thị trường đang cần cũng trở thành cơ sở để nhà trường điều chỉnh nội dung, phương pháp đào tạo theo hướng tăng thực hành, chú trọng kỹ năng nghề và khả năng thích ứng với công việc.

Bà Hoàng Thị Thanh Thủy, Giám đốc Công ty TNHH Tư vấn Thuế SAF cho biết, hằng năm, công ty tiếp nhận khoảng 100 sinh viên từ Trường Đại học Tây Nguyên, Trường Cao đẳng Buôn Ma Thuột, Trường Cao đẳng Công Thương Việt Nam và một số cơ sở đào tạo khác đến kiến tập, thực tập. Qua đó, sinh viên có điều kiện chuyển hóa kiến thức lý thuyết thành kỹ năng nghiệp vụ về kế toán, thuế, nhân sự và pháp lý doanh nghiệp.

Theo bà Thủy, quá trình thực hành trong môi trường chuyên nghiệp giúp sinh viên rèn luyện tác phong làm việc, nâng cao năng lực chuyên môn và tự tin hơn khi gia nhập thị

trường lao động. Những sinh viên đáp ứng yêu cầu còn có cơ hội được công ty tuyển dụng sau thực tập.

Tại các nhà máy, trang trại ứng dụng công nghệ cao hay văn phòng doanh nghiệp, sinh viên được làm quen với thiết bị, quy trình, kỹ thuật, tác phong và kỷ luật lao động. Đây là những trải nghiệm khó có thể thay thế hoàn toàn bằng việc học lý thuyết.

Em Lỗ Seo Mông, lớp 51T Điện công nghiệp, Trường Cao đẳng Đắk Lắk chia sẻ: “Qua 2 năm học, em được thực hành thường xuyên tại xưởng của trường và doanh nghiệp, tiếp cận thiết bị mới, hiện đại, qua đó nâng cao kiến thức, tay nghề. Em hy vọng sau khi tốt nghiệp sẽ tìm được việc làm phù hợp với chuyên môn đã học”.

Từ hợp tác đến đặt hàng

Khi doanh nghiệp tham gia sâu vào đào tạo, mối liên kết giữa nhà trường và thị trường lao động hình thành một chuỗi liên mạch: doanh nghiệp nêu nhu cầu, nhà trường xây dựng chương trình, sinh viên được đào tạo, thực tập, đánh giá năng lực và có cơ hội tuyển dụng.

Thực tế tại Công ty Cổ phần Tập đoàn Đèo Cả cho thấy hiệu quả của cách làm này. Nhiều năm qua, doanh nghiệp tiếp nhận sinh viên các ngành điện công nghiệp, trắc địa, cơ khí... của Trường Cao đẳng Công Thương miền Trung (MITC) vào làm việc tại các xí nghiệp quản lý vận hành và công trình hạ tầng giao thông của công ty.

Ông Hồ Đắc Đăng Khoa, Phó Giám đốc Ban Nhân sự Công ty Cổ phần Tập đoàn Đèo Cả cho biết, sinh viên MITC được đào tạo theo hướng thực hành nên không mất nhiều thời gian làm quen với công việc, có thể đáp ứng yêu cầu sản xuất, vận hành

tại công ty. Đây cũng là giá trị của quá trình học tập gắn với thực tiễn.

Ông Trần Thiệu Nhã, Phó Chủ tịch Thường trực Hội Doanh nhân trẻ tỉnh Đắk Lắk, Giám đốc PNJ Chi nhánh Tây Nguyên - Nam Trung Bộ cho rằng, nhà trường, doanh nghiệp và người học phải cùng tham gia kiến tạo năng lực; thiếu một bên thì quá trình đào tạo dễ lệch khỏi thực tiễn. Thời gian qua, sự gắn kết này tại Đắk Lắk có chuyển biến tích cực. Doanh nghiệp không chỉ tiếp nhận sinh viên thực tập mà còn tham gia chia sẻ chuyên đề, góp ý chương trình, tổ chức tham quan thực tế, đặt bài toán cho sinh viên, tuyển dụng tại trường và hỗ trợ hoạt động khởi nghiệp. Các cơ sở đào tạo cũng chủ động hơn trong việc lắng nghe nhu cầu thị trường và mời doanh nhân, nhà quản lý tham gia giảng dạy.

Đây cũng là yêu cầu đặt ra đối với các cơ sở giáo dục đại học, giáo dục nghề nghiệp trên địa bàn tỉnh trong bối cảnh cơ cấu kinh tế và nhu cầu nhân lực đang thay đổi. Phó Giám đốc Sở GD-ĐT Lê Thị Kim Oanh cho biết, toàn tỉnh hiện có 8 cơ sở giáo dục đại học, 7 trường cao đẳng, 4 trường trung cấp và 43 cơ sở có hoạt động giáo dục nghề nghiệp, hằng năm tuyển sinh trên 40.000 học viên. Các ngành, nghề đào tạo từng bước đáp ứng nhu cầu nhân lực kỹ thuật của doanh nghiệp, hợp tác xã và các cơ sở sản xuất, kinh doanh trên địa bàn.

Từ chỗ chủ yếu tiếp nhận sinh viên sau đào tạo, doanh nghiệp đang trở thành một phần của quá trình đào tạo. Sự gắn kết này cần tiếp tục được mở rộng để chất lượng đào tạo được kiểm chứng không chỉ bằng kiến thức người học có được mà còn bằng năng lực làm việc, khả năng thích ứng và cơ hội việc làm sau tốt nghiệp.

Hội Doanh nhân trẻ tỉnh Đắk Lắk ký kết hợp tác với Trường Đại học Đông Á về hỗ trợ sinh viên thực tập. Ảnh: K. Lê



Trên những cung đường tuần tra và thao trường huấn luyện, những chú chó nghiệp vụ luôn sát cánh cùng người lính biên phòng. Đây là những “trợ thủ” đặc biệt, góp phần bảo vệ bình yên nơi tuyến đầu.

Tại cuộc diễn tập, giữa đội hình cán bộ, chiến sĩ Bộ đội Biên phòng thực hành các tình huống giả định, chú chó nghiệp vụ Za Kap gây ấn tượng bởi dáng vẻ mạnh mẽ, nhanh nhẹn và luôn trong trạng thái cảnh giác. Bám sát huấn luyện viên, Za Kap thực hiện thuần thục từng động tác theo khẩu lệnh, sẵn sàng chuyển trạng thái khi tình huống thay đổi.

Những khoảnh khắc ấy cho thấy phía sau một chú chó nghiệp vụ hoạt động chính xác trên thao trường là cả quá trình tuyển chọn, chăm sóc, huấn luyện công phu; đồng thời là sự gắn bó đặc biệt giữa Za Kap và người lính.

Sau khi “tốt nghiệp” Trường Trung cấp 24 Biên phòng, Za Kap được đưa về Đồn Biên phòng Cửa khẩu Đắc Ruê (Bộ đội Biên phòng Đắc Lắc) thực hiện nhiệm vụ. Thiếu tá Vương Văn Thành, huấn luyện viên chó nghiệp vụ của đơn vị, là người trực tiếp chăm sóc và huấn luyện Za Kap.

Từ những ngày đầu về đơn vị, Za Kap bộc lộ nhiều tố chất phù hợp với yêu cầu nghiệp vụ. Chú có hệ thần

kinh nhanh, mạnh, linh hoạt; thực hiện tốt các động tác cơ bản và đặc biệt nhạy với nguồn hơi. Qua thời gian huấn luyện, Za Kap ngày càng hình thành phản xạ ổn định, chấp hành tốt khẩu lệnh và phối hợp ngày càng ăn ý với người huấn luyện.

Trong thực hiện nhiệm vụ, Za Kap cùng cán bộ, chiến sĩ tham gia tuần tra, huấn luyện chiến đấu và các nhiệm vụ thực tế tại địa bàn.

Với Thiếu tá Vương Văn Thành, sự gắn bó với những chú chó nghiệp vụ không chỉ bắt đầu từ Za Kap. Có duyên với công việc huấn luyện chó nghiệp vụ từ năm 2008, anh từng có nhiều năm đồng hành cùng Mich Lô - một “cộng sự” đặc biệt, thân thiết trong những chuyến tuần tra.

Anh Thành kể, khi anh đi nghỉ phép và giao Mich Lô cho người khác chăm sóc, chú chó rơi vào trạng thái buồn bã, bỏ ăn. Nghe tin, dù đang trong thời gian nghỉ, anh nhanh chóng trở lại đơn vị. Khi nhìn thấy người huấn luyện, Mich Lô lập tức trở nên phấn chấn và ăn uống bình thường. Trong quá trình làm nhiệm vụ, Mich Lô cũng luôn thể hiện sự

cảnh giác cao độ, nhận thấy người khác có hành động bất thường với người huấn luyện, chú lập tức gầm gừ, áp sát, sẵn sàng bảo vệ chủ nhân.

Những câu chuyện tưởng như đơn giản ấy lại cho thấy một yếu tố rất quan trọng trong công tác huấn luyện chó nghiệp vụ, đó là sự tin tưởng và gắn kết giữa người lính với “cộng sự” của mình. Để một chú chó thực hiện chính xác khẩu lệnh, nhận biết tình huống và phối hợp hiệu quả, người huấn luyện không chỉ cần kỹ năng mà còn hiểu tính cách, trạng thái và những phản ứng rất riêng của từng con vật.

Để có một Za Kap, Mich Lô trưởng thành trong thực hiện nhiệm vụ, phía sau là quy trình tuyển chọn và huấn luyện nghiêm ngặt.

Cụm cơ động chó nghiệp vụ số 3 Tây Nguyên (thuộc Trường Trung cấp 24 Biên phòng) đang chăm sóc, huấn luyện chó nghiệp vụ, sẵn sàng thực hiện nhiệm vụ trên địa bàn chiến lược Tây Nguyên.

Theo Thiếu tá Lưu Quang Liệu, Cụm trưởng Cụm cơ động chó nghiệp vụ số 3 Tây Nguyên, những chú



Chú chó Za Kap tham gia cùng lực lượng biên phòng xử trí các tình huống giả định.

Ảnh: Q. Anh

chó nghiệp vụ có nguồn gốc từ Đức và Bỉ, được theo dõi, chăm sóc ngay từ khi còn nhỏ. Trong quá trình nuôi dưỡng, cán bộ cho chó làm quen với các đồ chơi nghiệp vụ, đồng thời quan sát để đánh giá thể chất, thần kinh, khả năng

phản ứng và những tố chất cần thiết; đồng thời loại bỏ những cá thể không đáp ứng yêu cầu.

Để được thực hiện nhiệm vụ, mỗi chú chó phải trải qua quá trình huấn luyện nghiêm ngặt và vượt qua... kỳ thi tốt nghiệp với nhiều nội dung. Tùy tố chất và yêu cầu nhiệm vụ, chó được huấn luyện các chuyên ngành như truy lùng, bảo vệ, phục kích, tuần tra, canh gác; hoặc những chuyên ngành đặc thù như phát hiện ma túy, tìm kiếm cứu hộ, cứu nạn.

Trong từng bài tập, yêu cầu nằm ở khả năng và cả sự phối hợp giữa chó nghiệp vụ với người huấn luyện. Mỗi khẩu lệnh, cử chỉ của người lính phải trở thành tín hiệu để chú chó phản ứng đúng, nhanh và chính xác. Đó là kết quả của quá trình rèn luyện lặp đi lặp lại, kiên trì đến khi hình thành phản xạ.

Tại Cụm cơ động chó nghiệp vụ số 3 Tây Nguyên, Thiếu tá QNCN Lê Văn Tài phụ trách huấn luyện chú chó Kun Mốp; Thiếu tá QNCN Nguyễn Tiến Đạt phụ trách Dok Ko; Trung úy QNCN Lê Quang Hiếu phụ trách Wa Zu... Mỗi người một “cộng sự”, một chuyên ngành nhưng cùng chung yêu cầu về tính kỷ luật, khả năng phản ứng nhanh và sự phối hợp chính xác.

Từ những buổi huấn luyện trên thao trường đến những cung đường tuần tra nơi biên giới, những “trợ thủ” bốn chân ấy vẫn lặng lẽ song hành cùng người chiến sĩ biên phòng.

“TRỢ THỦ” ĐẶC BIỆT CỦA LÍNH BIÊN PHÒNG

Quỳnh Anh



Chó nghiệp vụ tham gia diễn tập cùng người lính biên phòng.

Ảnh: Q. Anh

HƯƠNG RỪNG - VỊ BIỂN

Giao thoa giữa dải duyên hải Nam Trung Bộ và đại ngàn Tây Nguyên, Đắk Lắk mở ra không gian ẩm thực vô cùng độc đáo.

Đây Trường Sơn Nam tựa lưng ôm lấy bờ biển phía Đông Đắk Lắk, tạo nên hành lang giao thoa tự nhiên tuyệt đẹp. Tại các khu chợ ven biển hay chợ miền núi Sơn Hòa, Đông Xuân, Sông Hinh, nét ẩm thực hai vùng đan quện rõ rệt. Bên cạnh những khay cá ngừ, cá nục, mực lá lấp lánh vừa cập cảng Đông Tác là các loại rau rừng: lá é trắng, lá dít, rau rừng, măng rừng, ớt xiêm xanh thơm nồng...

Sự gặp gỡ này tạo nên vô vàn biến tấu hay mọc trong đời sống thường nhật. Nhớ lần đi công tác, sẵn mớ cá cơm ngán khô, tôi mang tặng cô em đồng nghiệp ở phía Tây Đắk Lắk. Chẳng cầu kỳ, cô nhặt nắm rau rừng hái trên rẫy đem xào nhanh với cá cơm trên bếp lửa lớn. Màu xanh ngắt của rau rừng đan xen với sắc vàng ươm, sẵn mảy của cá. Vị giòn ngọt của cá kết hợp cùng cái đắng nhẹ, thơm hăng của rau rừng tạo nên hương vị lạ miệng, hao cơm đến khó tin.

Anh Đỗ Văn Hoan (chủ homestay ở xã Tuy An Nam) chia sẻ: "Hải sản đánh bắt trong ngày đem nướng hoặc kho mặn với ớt xiêm xanh, hay nấu canh chua với măng rừng thì không gì ngon bằng. Vị béo ngọt của cá biển thấm cái cay nồng của gia vị rừng làm món ăn vừa đậm đà vừa ấm bụng".

Trực tiếp thưởng thức bữa

ăn bên bờ biển, anh Trần Lê Nam, du khách từ Hà Nội, cảm nhận: "Ban đầu tôi nghĩ hải sản và gia vị núi rừng khó đi chung. Nhưng khi thử miếng cá biển nướng chấm muối ớt hay canh cá bóp nấu măng rừng, lá é trắng vị tanh đặc trưng của biển biến mất hoàn toàn, chỉ còn lại vị ngọt thanh, cay nồng rất tuyệt!".

Sự hòa quyện giữa "hương rừng" và "vị biển" không dừng lại ở mâm cơm gia đình mà đã trở thành nguồn cảm hứng nâng tầm thành tinh hoa phục vụ du lịch.

Tại các chương trình quảng diễn về ẩm thực "Đắk Lắk - Về miền di sản", du khách được chứng kiến màn trình diễn đỉnh cao từ các đầu bếp chuyên nghiệp. Tầm điểm là màn phi lê cá ngừ đại dương tươi sống tại chỗ. Bằng kỹ năng điêu luyện, thớ thịt cá đỏ tươi, sẵn sàng được lọc ra, sẵn sàng cho món sashimi chấm cùng mù tạt và các loại lá gia vị rừng đặc trưng Tây Nguyên.

Bên cạnh đó, món "đèn pha đại dương" - mắt cá ngừ đại dương tiêm thuốc bắc nổi tiếng ở vùng biển phía Đông cũng được biến tấu tinh tế. Hàng trăm thớ sashimi nhỏ đựng mắt cá được xếp ngay ngắn trên bàn tiệc, đồ rực lửa cồn hăm nóng hổi. Vị béo ngọt, bổ dưỡng của mắt cá ngừ ngấm sâu gia vị thuốc bắc quện

Đậm đà vị biển, nồng nàn hương rừng

Văn Tài



Du khách thưởng thức món sashimi cá ngừ đại dương ở Quảng trường Phú Yên. Ảnh: V. Tài

cùng chút cay ấm của tiêu rừng khiến thực khách không ngớt lời khen ngợi.

Dòng chảy ẩm thực độc đáo này đang trở thành điểm tựa giúp ngành du lịch Đắk Lắk tạo đột phá và kéo dài thời gian lưu trú của du khách.

Bà Cao Thị Ngọc Lan, Phó Chủ tịch Thường trực Hiệp hội Du lịch Việt Nam, nhận định: "Ẩm thực là con đường ngắn nhất chạm đến cảm xúc

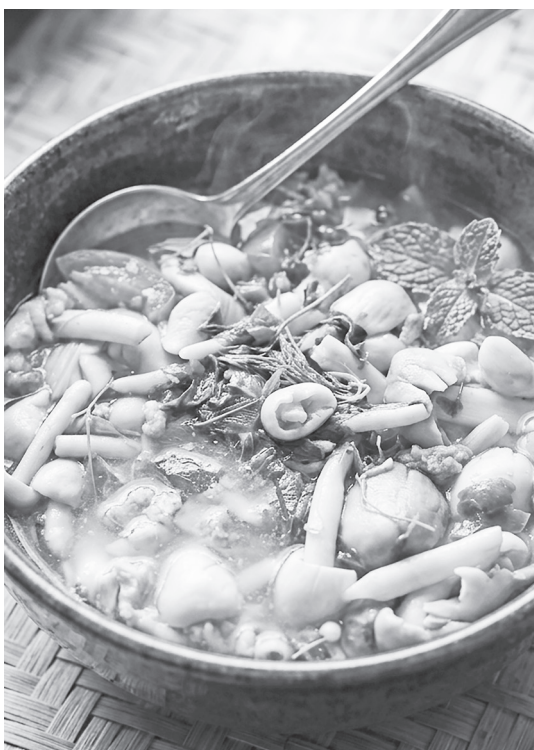
du khách. Việc kết nối "biển xanh với đại ngàn" không chỉ là tour tuyến địa lý mà là sự lồng ghép trải nghiệm vị giác. Hải sản mặn mòi, tươi ngon đưa lên cao nguyên và nông sản từ núi rừng về với biển đều tạo ra sản phẩm du lịch ẩm thực khác biệt, giúp gia tăng chi tiêu của khách".

Đồng quan điểm, ông Đàm Đại Hữu, Giám đốc Công ty

TNHH Du hành Đại Hữu (Hà Nội), chia sẻ: "Trước đây du khách thường tách biệt tour biển phía Đông hoặc tour núi phía Tây Đắk Lắk. Nhưng khi trải nghiệm hành trình kết nối hương rừng và vị biển họ tỏ ra vô cùng hào hứng. Đây chắc chắn sẽ là dòng sản phẩm độc đáo, có sức hút lớn với cả khách quốc tế lẫn nội địa".

Đong vị ân tình TRONG MÓN ĂN LÀO ở Buôn Đôn

Khăm Kẹo Tha Na Sủn Thon



Món canh nấm của người Lào ở Buôn Đôn. Ảnh: Khăm Kẹo

Tôi trở lại Buôn Đôn khi cơn mưa rừng Yok Đôn vừa dứt, vạt nắng chiếu vắt ngang những ngọn cây dầu, ngả bóng xuống dòng Sêrêpôk. Buôn Đôn đón tôi bằng mùi khói bếp quện vị nồng cay của ớt chỉ thiên, vị ngai ngái của lá sắn già mịn và tiếng cười xởi lởi của người dân buôn Trí. Ở đây, ẩm thực là cuốn nhật ký bằng hương vị ghi lại trọn vẹn triết lý sống, lịch sử di cư và tình nghĩa của người Lào trên đất Tây Nguyên.

Nhiều người lần đầu chạm ngõ ẩm thực Lào ở Buôn Đôn thường băn khoăn: "Sao lượng thịt cá lại ít đến khiêm tốn, còn rau rừng, thảo mộc lại chiếm phần nhiều?". Nhưng sau đó người ta mới ngộ ra triết lý "dùng thịt cá làm chất dẫn, lấy rau củ làm gốc rễ". Thịt cá sông không phải để ăn thỏa thích, mà được hầm ninh kỹ để tiết ra vị ngọt thanh tự nhiên, làm nền cho hàng trăm loại rau rừng tỏa sáng.

Ngay cả cách đồng bào ứng xử với những con cá măng bắt từ dòng Sêrêpôk cũng là một nghệ thuật. Để khử mùi tanh, các mẹ, các chị dùng ớt phắc-ca-đôn, lá phắc-siêu mang vị chua chát dịu nhẹ hay ngắt lá é, lá chanh Thái thêm vào. Khi làm món mọc (cá xiu bọc lá chuối nướng), họ giã thêm khau-khưa (thính gạo nếp), lá y-tu cùng ngon phắc-nậu - thứ rau có

mùi nồng gắt lúc tươi nhưng khi gặp nhiệt lại tỏa ra hương thơm ngào ngạt. Họ còn vò lá sương sâm rừng lấy nước cốt xanh thắm, trộn cùng bột nếp sắn mịn đổ vào nồi canh măng để tạo độ ngọt bùi.

Vào mùa mưa, sản vật đại ngàn càng thêm phong phú. Bữa ăn dân dã của người Lào có khi là lạ-pòm (kỳ không rừng) hay con nhông cát đào được dưới chân đồi, khi lại là hết-phô (nấm búp), hết-hầm-fan (nấm trứng) nấu canh măng. Đặc biệt, khi cơn mưa đầu mùa trút xuống, họ lại rủ nhau đi bắt ếch ương. Tôi nhớ mãi món ếch ương om măng chua do chính tay anh Manet Lào chế biến. Vị béo ngọt của thịt ếch quện vào vị chua thanh của măng rừng khiến miếng ngon đọng mãi.

Đỉnh cao của sự tinh tế phải kể đến món lá sắn xào và lạp-thau (lạp rêu). Đọt sắn non được giã mịn vắt bớt nhựa, đem xào cùng cá hấp, ớt, sả và hoa đu đủ đực, tạo nên vị đắng dịu hòa lẫn vị ngọt hậu vô cùng cuốn hút. Còn lạp-thau là thứ rêu xanh muốt vớt từ suối nguồn trong vắt, tẩm ướp cùng gừng, riềng, mắm pạ-đạc và ngọn phắc-khả, mang trọn vị tươi ngon, mát rượi của đại ngàn.

Ăn món ăn Lào ở Buôn Đôn đã ngon, nhưng ăn trong không khí ấm áp tình nghĩa của đồng bào thì vị ngon ấy mới nhân lên gấp bội. Làm sao quên được những buổi chiều quây quần bên gian bếp ấm cúng của gia đình mẹ Khăm Bo, mẹ Đăm, mẹ Xon... Ký ức về mẹ Khăm Kong và mẹ Kinh-Kẹo-Vi-Lay vẫn còn vẹn nguyên trong tôi.

Ngày ấy, mỗi lần tôi ghé thăm, dù trời đã ngả muộn, hai bà vẫn lúi húi trong bếp, dọn cơm ra và giục tôi ăn kéo nguội. Bây giờ, hai mẹ đã về cõi mộng nhưng hơi ấm từ những đôi bàn tay tần tảo ấy với tôi vẫn là một khoảng lặng thiêng liêng.

Sức sống văn hóa ở Buôn Đôn hôm nay vẫn đang tiếp nối. Ở dải đất này, ranh giới giữa các dân tộc Lào, Êđê, Jrai hay M'Nông dường như bị xóa mờ. Họ sống chan hòa, học hỏi lẫn nhau từng cách chế biến món ăn, cùng chia nhau bó rau rừng, con cá măng bắt dưới sông.

Mỗi lần chia tay Buôn Đôn, lòng tôi lại trào dâng cảm xúc nghẹn ngào. Mẹ Khăm-Bo lúi húi múc bịch canh lá muống nấu da bò cho tôi mang theo; chị Che người Êđê chuẩn bị con gà nướng thơm phức. Còn mẹ Đăm tỉ mỉ múc bún Lào vào hộp, xách ra tận xe rồi không quên dặn dò đầy âu yếm: "Nhiều thế này ăn dọc đường không hết đâu, về nhà cứ bỏ tủ lạnh, lúc nào ăn thì đem hâm nóng lại, con nhé!". Vợ chồng chị Sa-Mít, anh Nay Niêm thì lâu lâu gặp thức ngon, món lạ lại mua gửi biếu tôi. Mỗi món quà trao tay không chỉ là thức ăn, mà là cả một tấm lòng bao la của những người dân miền biên giới.

Ẩm thực Lào ở Buôn Đôn có vị đắng của hoa đu đủ, vị chua của lá rừng, vị nồng của mắm pạ-đạc, nhưng đọng lại sâu thẳm nhất vẫn là vị ngọt ngào của lòng hiếu khách, của những ân tình đong đầy chẳng bao giờ phai nhạt theo thời gian.



Nghệ nhân Ưu tú Lâm Phên (tỉnh Vĩnh Long) giới thiệu về nghệ làm mào, mặt nạ tại Bảo tàng Đắk Lắk. Ảnh: N. Quỳnh

Như Quỳnh

Trưng bày chuyên đề “Nghề làm mào, mặt nạ - Nét văn hóa độc đáo của đồng bào Khmer” tại Bảo tàng Đắk Lắk (đón khách tham quan đến hết ngày 11/10) đã giới thiệu đến công chúng Đắk Lắk những giá trị văn hóa đặc sắc của đồng bào Khmer Nam Bộ.

Nhiều điều thú vị

Ngay từ lối vào, khách tham quan đã được tiếp cận văn hóa Nam Bộ qua hoạt động làm cơm dẹt và nghệ thuật thất lá dừa. Tiến sâu vào khu vực trưng bày, quy trình chế tác mào, mặt nạ truyền thống được tái hiện chi tiết qua các

giai đoạn: tạo khuôn, dán giấy, vải bồi, vẽ hoa văn trang trí... Hàng chục hiện vật tiêu biểu như mào thần Phreah Prum, mào nữ Kbăng, mặt nạ khi Hanuman, mặt nạ chầu chúa Krông Riếp, bộ mặt nạ Krap... được bài trí trang trọng cùng hình ảnh, tư liệu làm nổi bật sự đa dạng về kiểu dáng và kỹ thuật tạo hình.

Có chiếc mặt nạ tạo cảm giác dữ dằn; có chiếc mang vẻ uy nghi, kỳ bí. Mỗi đường nét trên khuôn mặt đều gắn với một nhân vật cụ thể trong nghệ thuật sân khấu dân gian.

Để khách tham quan hiểu rõ hơn mối liên hệ giữa mào, mặt nạ với nghệ thuật sân khấu dân gian, các nghệ sĩ đội Rô-bam Giồng Lức (tỉnh

MÀO, MẶT NẠ kể chuyện văn hóa Khmer

Vĩnh Long) đã biểu diễn trích đoạn “Sứ quân Ongkhot lập kế sách chiếm pháp bảo của vua chằn Krong Riếp” trong truyện cổ tích Ream Kê. Trên sân khấu, từng chiếc mào, mặt nạ được đặt trong tổng thể trang phục, âm thanh và động tác múa, giúp người xem nhận diện rõ hình tượng, tính cách của nhân vật và hiểu vì sao mỗi sản phẩm lại được tạo hình nghệ thuật theo một cách riêng.

Chị Lê Hồng, họa sĩ tự do tại phường Buôn Ma Thuật bày tỏ: “Các hiện vật được chế tác rất tinh xảo. Sự kiện mang đến góc nhìn mới về văn hóa Khmer, qua đó khơi nguồn cảm hứng sáng tác cho tôi. Tôi đã mua một số sản phẩm thủ công tại đây để làm giáo cụ trực quan cho lớp dạy vẽ của mình”.

Câu chuyện của nghệ nhân

Nếu hiện vật tạo nên diện mạo bắt mắt cho không gian trưng bày thì câu chuyện của người làm nghề lại giúp công chúng hiểu sâu hơn giá trị phía sau mỗi chiếc mào, mặt nạ.

Nghệ nhân Ưu tú Lâm Phên (tỉnh Vĩnh Long) trực tiếp giới thiệu với khách tham quan về những chiếc mào, mặt nạ do chính mình

chế tác. Ông vừa giải thích cách tạo hình, màu sắc, đường nét của nhân vật, vừa kể những câu chuyện về nghề và nghệ thuật dân gian như Rô-bam, Dù kê, múa trống Chhay - dăm... Nhiều khách tham quan đã đặt câu hỏi về chất liệu, cách làm và ý nghĩa của từng hình tượng. Ông Lâm Phên kiên nhẫn giải thích từng công đoạn, chỉ những chi tiết nhỏ nhưng quyết định thần thái của nhân vật.

Niềm yêu thích với mào, mặt nạ của ông Lâm Phên bắt đầu từ thời thơ ấu khi ông thường theo cha đi xem tuồng hát. Về nhà, ông tự tìm cách làm những chiếc mặt nạ đơn giản để đeo chơi, dù chưa được học nghề bài bản. Năm 1990, ông Lâm Phên bắt đầu gắn bó với nghề, phục chế những hiện vật của người Khmer. Nhờ sự quan tâm đến việc bảo tồn, phát huy văn hóa các dân tộc, nhu cầu sử dụng mào, mặt nạ tại chùa, bảo tàng, trường học và trong cộng đồng ngày càng tăng. Từ đó, nghề làm mào, mặt nạ trở thành công việc mang lại thu nhập ổn định, đồng thời giúp ông tiếp tục gìn giữ giá trị văn hóa mà mình yêu thích.

Điều khó nhất là thói

được “cái hồn” vào nhân vật. Người thợ phải hiểu sân khấu Rô-bam truyền thống, nắm được tính cách từng nhân vật, từ đó thể hiện qua đôi mắt, khuôn miệng, hình dáng khuôn mặt và từng đường nét. Đây là nghề khó truyền dạy vì đòi hỏi cả kỹ thuật lẫn sự cảm nhận nghệ thuật. Vì vậy, ông Lâm Phên thấy ấm lòng khi nhiều bạn nhỏ tự cắt hộp giấy làm mặt nạ rồi tập múa theo. Sự tò mò và yêu thích của lớp trẻ là dấu hiệu đáng mừng đối với một nghề đang đứng trước yêu cầu tiếp nối.

Ông Thạch Bồi, Phó Giám đốc Sở VH-TT&DL tỉnh Vĩnh Long cho biết, nghề làm mào, mặt nạ của người Khmer đã được Bộ VH-TT&DL đưa vào Danh mục Di sản văn hóa phi vật thể quốc gia năm 2025. Quá trình tổ chức trưng bày, tỉnh Vĩnh Long nhận được sự quan tâm, hỗ trợ tích cực của ngành văn hóa Đắk Lắk. Sự đồng hành này tạo nhịp cầu giao lưu văn hóa hiệu quả giữa vùng đất đại ngàn Tây Nguyên và miền sông nước Nam Bộ. Từ đó mở ra cơ hội hợp tác, kết nối và tôn vinh các giá trị di sản quý báu của cộng đồng các dân tộc Việt Nam trong đời sống đương đại.

CAO NGUYÊN VĂN HÒA giàu tiềm năng du lịch

Hoàng Xuân Thuởng

Từ phường Tuy Hòa đến ngã ba Hòa Đa, theo ĐT643 ngược lên khoảng 25 km sẽ đến cao nguyên Văn Hòa (xã Văn Hòa). Cao nguyên này được mệnh danh là Đà Lạt thu nhỏ của tỉnh Đắk Lắk.

Thu hút du khách

Cao nguyên Văn Hòa ở độ cao trung bình 445 m so với mặt nước biển, có nhiều đồi núi, địa hình thoải dần từ Tây Bắc xuống Đông Nam. Khí hậu quanh năm mát mẻ, nhiệt độ trung bình là 24 °C, hướng gió chủ đạo là Tây Nam, không có gió to, bão lớn; có nhiều khe suối như suối Tía, suối Cối, suối Ông Năm... Văn Hòa đẹp không chỉ bởi núi đồi trùng điệp, màu xanh ngút ngàn mà còn bởi hồ Suối Phên và hồ Văn Hòa, sáng sớm sương mờ giăng trên mặt hồ huyền ảo và thơ mộng. Khi hoàng hôn buông xuống trời se se lạnh, ngồi trên triền hồ ăn trái bắp, củ khoai nướng, ánh trăng đỏ xuống mặt hồ lấp lánh như dát vàng; càng về khuya trăng treo trên cành lá, gió Tây Nam nhẹ nhàng mang theo hương quế lộng qua khung cửa sổ, đưa ta vào giấc ngủ an lành.

Đặc sản ở Văn Hòa có trái thơm (trái khóm) ít mắt, ngọt lịm; mít ngọt vàng ươm; mứt được làm từ mít và thơm sớ sớ. Câu ca “Gỏi lờn nhón với Nậu nguồn/Thơm non gửi xuống cá chuồn gửi lên”, thơm non Văn Hòa nấu mằn với cá chuồn Long Thủy ngon khỏi chê.

Lên đây các bạn còn được thưởng thức gà ta nấu với lá dít, ăn một lần là nhớ cả đời.

Đặc biệt ở Văn Hòa có cây đỏ cả trăm năm tuổi. Vào cuối hạ đầu thu, trái chín đỏ rực thu hút nhiều du khách đến tham quan, góp phần tô điểm và quyến rũ du khách về với cao nguyên xinh đẹp này.

Nhiều di sản cấp quốc gia

Văn Hòa có nhiều di sản cấp quốc gia: Quần thể di tích lịch sử Hội trường Mùa Xuân được xây dựng năm 1973, nơi diễn ra Đại hội Đảng bộ tỉnh Phú Yên lần thứ V (tháng 9/1973); có trạm quân bưu tiếp nhận điện báo thư từ, lương thực thực phẩm, rồi bếp nấu không khói Hoàng Cầm, xưởng đúc vũ khí đạn dược, nơi làm việc của cơ quan Đảng, quân đội trong thời kỳ kháng chiến chống Mỹ. Nhà thờ Bác Hồ được xây dựng tháng 9/1969, là nơi tổ chức long trọng lễ truy điệu ngày mất của Bác (3/9/1969). Nay được xây dựng lại, Nhà thờ Bác Hồ là điểm đến và cũng là địa chỉ đỏ giáo dục truyền thống yêu nước cho thế hệ trẻ hôm nay và mai sau.

Địa đạo Gò Thì Thùng được xây dựng tháng 4/1964 với độ sâu trung bình trong lòng đất 4,5 m, rộng 0,8 m, cao 1,6 m, dài 2 km; có nhiều cửa lên xuống, nhiều đoạn mở rộng ra làm nhà kho, trạm xá, nơi ăn ở... Phía trên địa đạo là giao thông hào chằng chịt chạy bao quanh, dài khoảng 10 km đi tới các cửa hầm. Chiến tranh đã lùi xa nhưng âm vang vẫn còn mãi. Tháng 6/1966, bộ đội ta



Du khách chụp ảnh tại một vườn cây đỏ ở xã Văn Hòa. Ảnh: CTV

từ trong lòng đất xông lên thần tốc đánh giáp lá cà, tiêu diệt 378 tên địch và bắn hạ 5 máy bay của Tiểu đoàn dù 173 Mỹ - một trong những chiến thắng vang dội trong lịch sử chiến tranh chống Mỹ của quân và dân Phú Yên.

Với điều kiện tự nhiên phong phú, có truyền thống cách mạng vẻ vang, cao nguyên xanh Văn Hòa là điểm du lịch, nghỉ dưỡng thú vị ở phía Đông tỉnh Đắk Lắk.

Chiếc ghe chở đầy rác chậm rãi cập bờ sau một ngày quần thảo trên vịnh Vũng Rô. Những bao tải, chai nhựa, túi nilon, thùng xốp... lần lượt được đưa xuống phân loại và chuyển đi xử lý. Công việc ấy lặp lại ngày này qua ngày khác, suốt nhiều tháng. Người bỏ thời gian, công sức và cả tiền bạc cho công việc đó là anh Trần Thiện Toàn, 39 tuổi, ở tỉnh Khánh Hòa.

Kiên trì từ một lời hứa

Tháng 6/2025, trong chuyến tham quan, tìm hiểu mô hình thu gom rác trên vịnh Vân Phong nhân Ngày Môi trường thế giới, đoàn công tác của thị xã Đông Hòa, tỉnh Phú Yên (cũ), nay là xã Hòa Xuân, tỉnh Đắk Lắk, biết đến công việc của anh Toàn. Thấy cách làm có thể áp dụng ở Vũng Rô, đoàn ngỏ lời mời anh về hỗ trợ địa phương.

Anh Toàn vốn đã quen với những chuyến ghe đầy rác ở vịnh Vân Phong, nơi anh cùng đội của mình duy trì việc thu gom rác từ năm 2016. Khi nhận lời mời của đoàn công tác, anh đưa theo 4 công nhân, tàu thuyền, máy móc và thiết bị từ Vân Phong ra Vũng Rô để bắt đầu công việc thu gom rác trên vịnh Vũng Rô. Lý do của anh rất đơn giản. “Tôi là dân biển. Tôi chứng kiến biển xanh nuôi sống biết bao thế hệ. Vậy mà những túi nilon, chai nhựa, bao bì thức ăn của con người ném xuống biển làm biển nghèo đi, mất dần sức



Anh Trần Thiện Toàn (thứ hai từ trái qua) cùng các tổ chức, cá nhân nhận Giải thưởng Môi trường tỉnh lần thứ I năm 2026. Ảnh: M. Duyên

Tại Lễ phát động ra quân làm sạch biển, thực hiện chuỗi hoạt động chung tay làm sạch môi trường, hướng ứng Ngày Môi trường thế giới (5/6), Ngày Đại dương thế giới (8/6), Tháng hành động vì môi trường, Tuần lễ Biển và Hải đảo Việt Nam năm 2026, anh Trần Thiện Toàn được UBND tỉnh trao giải Nhất Giải thưởng Môi trường tỉnh lần thứ I năm 2026.

sống. Cá nhân tôi luôn muốn góp sức mình, được chính quyền mời nên tôi nhận lời ngay”, anh Toàn chia sẻ.

Đến Vũng Rô, anh Toàn và những người cùng đội gần như bắt tay vào việc ngay. Sáng, họ dong thuyền ra các khu vực có nhiều rác. Chiều, rác được đưa vào bờ, chuyển đến điểm tập kết để phân loại rồi xử lý. Công việc tưởng đơn giản nhưng không nhẹ nhàng. Rác không nằm cố định một chỗ. Theo dòng nước, những túi nilon, chai nhựa, bao bì thức ăn trôi dạt, mắc vào lồng bè hoặc dón thành từng mảng trên mặt

nước. Có loại nổi lềnh bềnh, có loại chìm dưới nước, phải dùng thiết bị và sức người mới đưa được lên ghe.

Tại Vũng Rô có hàng trăm cơ sở nuôi trồng thủy hải sản với hàng nghìn lồng, bè. Mỗi ngày, lượng bao bì sử dụng để đựng thức ăn cho tôm, cá, ốc... phát sinh rất lớn. Một phần trong số đó trước đây bị vứt xuống biển, theo dòng nước trôi dạt khắp vịnh.

Công việc thu gom rác cứ thế lặp lại. Những chuyến ghe ra vào vịnh, những ngày phơi mình trên biển, những lần máy móc hư hỏng phải sửa chữa... trở thành chuyện quen thuộc với anh và những người đi cùng.

Niềm vui được “trả công” từ những đổi thay

Ông Nguyễn Văn Hai, một ngư dân ở Vũng Rô cho biết trước đây rác trên vịnh khá nhiều. Từ khi đội thuyền của anh Toàn đến thu gom, lượng rác giảm hẳn. Bản thân ông và nhiều ngư dân cũng thay đổi cách ứng xử, thay vì vứt trực tiếp xuống biển, họ gom lại đưa vào bờ hoặc mang lên thuyền của anh Toàn. “Thấy anh Toàn và anh em trong đội làm không công, bà con ý thức hơn. Mỗi người đóng góp một ít kinh phí, chủ yếu để phụ tiền dầu máy. Không

nhiều nhưng đó là tấm lòng của bà con”, ông Hai chia sẻ.

Mô hình thu gom rác ở Vân Phong cũng bắt đầu từ sự tự nguyện của anh. Khi thấy anh làm hiệu quả, người dân dần tham gia, góp sức để duy trì. Đến Vũng Rô, anh tiếp tục chọn cách làm ấy, bắt đầu bằng việc mình làm trước, rồi để sự thay đổi trên mặt vịnh thuyết phục người dân.

“Tôi làm tất cả việc này chỉ với một mục đích để ngư dân thay đổi thói quen sinh hoạt, không còn xả rác xuống biển. Niềm vui lớn nhất của tôi là khi người dân bắt đầu coi việc giữ biển sạch là chuyện của chính mình”, anh Toàn nói.

Theo ông Nguyễn Thái Hòa, Phó Giám đốc Sở Nông nghiệp và Môi trường tỉnh, mô hình thu gom rác thải trên vịnh Vũng Rô được địa phương thí điểm triển khai từ tháng 6/2025. Điều đáng ghi nhận là mô hình đã thu hút được sự tham gia của cá nhân có tâm huyết sẵn sàng cùng địa phương giải quyết vấn đề rác thải trên biển. Đây là minh chứng cho thấy khi phát huy được nguồn lực xã hội, sự chung tay của người dân và cộng đồng thì hiệu quả bảo vệ môi trường sẽ được nâng lên.

Người giữ lời hứa *làm sạch biển*

Minh Duyên



Đội thuyền của anh Trần Thiện Toàn ra biển vớt rác. Ảnh: M. Duyên

Nguyễn Xuân

Trung tâm Chăm sóc trẻ khuyết tật Vi Nhân (phường Buon Ma Thuột) từ lâu đã trở thành điểm tựa bình yên cho trẻ khuyết tật. Nơi đây, suốt gần 30 năm qua, tình yêu thương của các sơ, các thầy cô giáo đã nâng bước cho hàng trăm mảnh đời kém may mắn.

Dưới mái nhà chung

Trong phòng học của học sinh khiếm thị ở Trung tâm Chăm sóc trẻ khuyết tật Vi Nhân, tiếng những đầu ngón tay nhỏ nhắn lướt nhẹ trên từng trang sách nổi và giọng đọc trong trẻo, ngân vang: “Tre xanh xanh tự bao giờ/ Chuyện ngày xưa đã có bờ tre xanh...”. Đó là tiếng đọc thơ của một học sinh khiếm thị trong lớp.

Nói về lịch sử hình thành, sơ Đào Thị Thảo, Phụ trách Trung tâm cho hay, năm 1997 có ba người mẹ nghèo dắt ba đứa trẻ bị khiếm thị, khiếm thính đến gõ cửa. Nước mắt họ giàn giụa vì không nơi nào nhận dạy học cho con mình. Thương cảm trước hoàn cảnh ngặt nghèo ấy, các sơ (thuộc Dòng Phaolô) đã mở lớp học đầu tiên - một lớp học đặc biệt chỉ với ba chiếc ghế,

Niềm hạnh phúc lớn nhất đối với các sơ và những thầy cô giáo nơi đây là đã góp phần bồi đắp tâm hồn của trẻ khuyết tật, mở ra thế giới tươi sáng hơn và trao cho các em cơ hội hòa nhập cộng đồng”.
Sơ **Đào Thị Thảo**, Phụ trách Trung tâm Chăm sóc trẻ khuyết tật Vi Nhân.

hai chiếc băng con và ba viên phấn trắng. Rồi số học sinh cứ nhân dần lên.

Cuối niên khóa 1998 - 1999, Trung tâm đã tiếp nhận 90 em. Đến nay, Vi Nhân đang là mái nhà chung nuôi dưỡng, chăm sóc, giáo dục cho 235 trẻ khuyết tật, bao gồm các em khiếm thính, khiếm thị, thiếu năng trí tuệ, tự kỷ, hội chứng Down... đến từ nhiều tỉnh, thành trong nước.

Làm việc bằng tinh thần bác ái, từ thiện, trung tâm không hề phân biệt sắc tộc, tôn giáo hay vùng miền. Những em ở các tỉnh xa được bố trí ở nội trú. Mọi sinh hoạt, ăn ở, học tập hằng ngày của các em đều do 15 sơ cùng 25 thầy cô giáo gần bó lâu năm lo liệu.

Dạy chữ, rèn người

Đến thăm lớp học khiếm thị do cô Lê Thị Kim Cúc cùng thầy Ân và sơ Trinh phụ trách mới thấy hết sự

nhẫn nại của những người làm giáo dục đặc biệt. Lớp học hiện có 26 học sinh khiếm thị, có em còn bị tự kỷ dạng nhẹ, không biết nói tiếng Kinh, chưa biết cách tự chăm sóc bản thân.

Bằng sự dịu dặt tận tình, cô Cúc cùng các thầy cô đã chỉ dạy cho các em từng chữ nổi Braille, dạy cách múa dẫu, nhận biết ngũ điệu, hướng dẫn cách vệ sinh cá

nhân, chào hỏi, giao tiếp. Nhờ sự kiên trì ấy, 26 học sinh đã dần đọc thông, viết thạo, biết làm toán, hòa đồng với thầy cô, bạn bè.

Cô Lê Thị Kim Cúc, người đã gắn bó với trẻ khiếm thị từ năm 2004 sau khi tốt nghiệp ngành Giáo dục Tiểu học (Trường Đại học Quy Nhơn) chia sẻ: “Dạy trẻ khuyết tật không thể vội vàng mà cần nhất là

tình thương, sự kiên trì và phải hiểu được tâm lý của từng em. Các thầy cô khi vào làm việc tại trung tâm phải học thêm cách múa dẫu, chữ nổi để có thể giao tiếp và dạy trẻ khuyết tật. Khó khăn, vất vả gặp nhiều lần nhưng nhìn thấy các em tiến bộ từng ngày, nhiều em đã tốt nghiệp đại học, có gia đình, công việc, hòa nhập cộng đồng thì đó là niềm hạnh phúc không gì đong đếm được”.

Trao cần câu sinh kế

Không chỉ dạy văn hóa, Trung tâm Chăm sóc trẻ khuyết tật Vi Nhân còn đặc biệt chú trọng đến việc trang bị kỹ năng sống và đào tạo nghề để các em có thể tự đứng trên đôi chân của mình.

Song song với các tiết học chữ, trung tâm đã mở thêm những lớp học năng khiếu như đàn, hát, tin học, tiếng Anh, mỹ thuật với sự hỗ trợ của các tình nguyện viên nhiệt thành vì trẻ khuyết tật. Đơn cử như anh Trần Nam (43 tuổi), một chuyên viên tin học làm việc tự do nhưng đã dành trọn 3 năm qua đến dạy vì tính miễn phí cho học sinh khuyết tật. Nhờ vậy, các em nhỏ khiếm thị, khiếm thính đã có cơ hội tiếp cận với công nghệ thông tin, mở ra cánh cửa kết nối với thế giới bên ngoài.

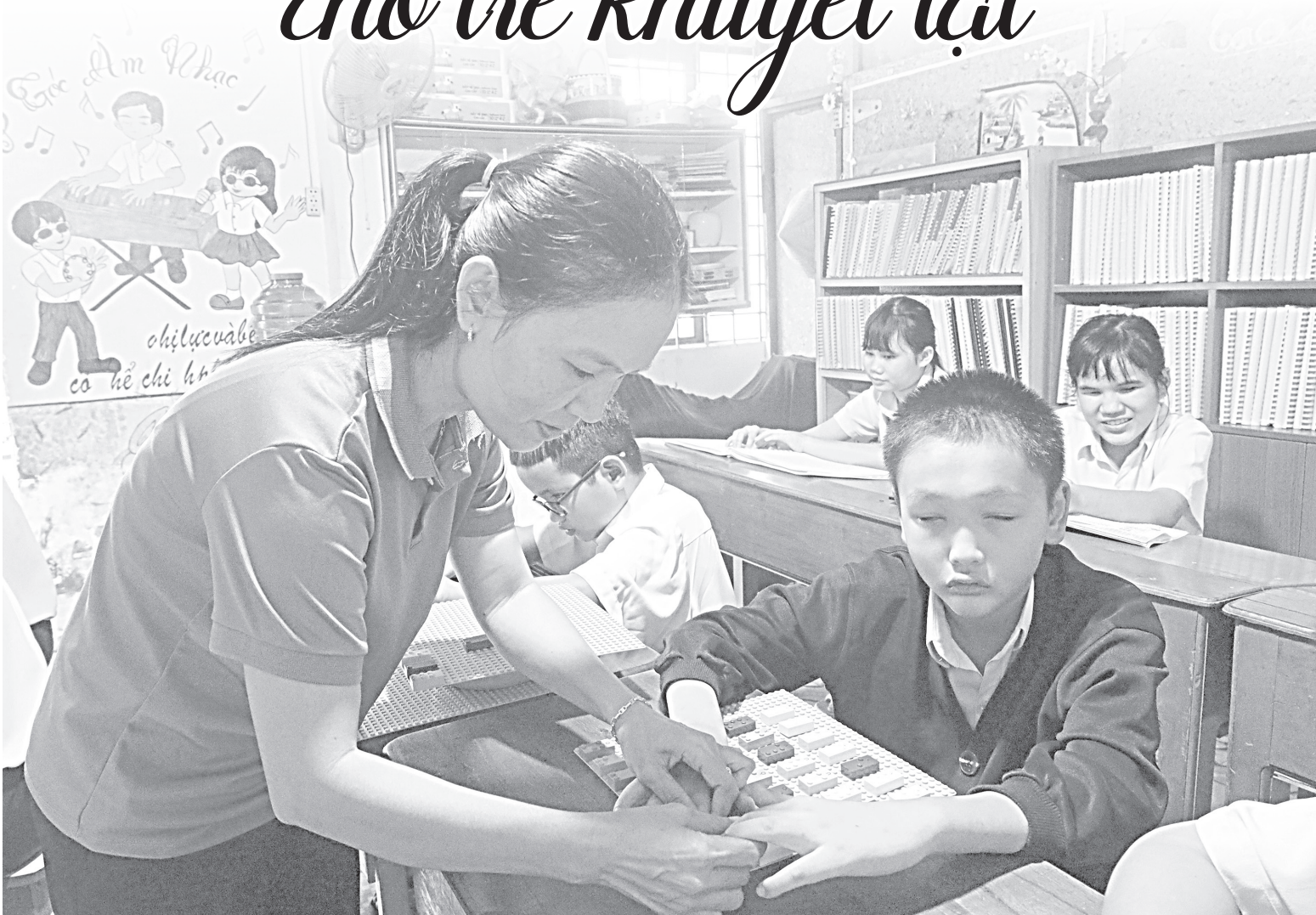
Bên cạnh đó, trung tâm còn tổ chức dạy các nghề phù hợp với sức khỏe của từng nhóm trẻ như: may, xoa bóp bấm huyệt, cắt tóc, làm mỹ nghệ, dệt thảm, in lụa... Đồng thời chủ động liên hệ với các cơ sở, doanh nghiệp để tìm kiếm đầu ra và tạo việc làm ổn định cho các học viên khi trưởng thành.

Trải qua gần 30 năm lặng lẽ gieo hạt, từ ngôi trường thiện nguyện này, rất nhiều thế hệ học sinh khuyết tật đã khôn lớn, tự tin hòa nhập cộng đồng.



Sơ Đào Thị Thảo, Phụ trách Trung tâm Chăm sóc trẻ khuyết tật Vi Nhân, thăm lớp khiếm thị. Ảnh: N. Xuân

Nâng ước mơ cho trẻ khuyết tật



Cô Lê Thị Kim Cúc dạy học sinh khiếm thị tại Trung tâm Chăm sóc trẻ khuyết tật Vi Nhân cách đọc chữ nổi. Ảnh: N. Xuân

Đỗ Lan

Nhận thức rõ xuất khẩu chính ngạch là chìa khóa bền vững cho nông sản địa phương, xã Quảng Phú đang ưu tiên các nguồn lực đồng hành cùng người dân xây dựng và duy trì mã số vùng trồng cho cây sầu riêng.

Với diện tích 1.100 ha, sản lượng ước đạt 14.000 tấn, sầu riêng đã trở thành một trong những cây trồng chủ lực mang lại giá trị kinh tế cao cho người dân xã Quảng Phú. Việc đưa sản xuất vào khuôn khổ quy chuẩn, không chỉ giúp nâng cao thương hiệu mà còn bảo vệ giá trị kinh tế bền vững cho nông sản thể mạnh địa phương trước những đòi hỏi khắt khe của thị trường tiêu thụ.

Đứng trước các tiêu chuẩn ngày càng cao từ thị trường xuất khẩu, chính quyền xã Quảng Phú cùng các hội đoàn thể đã triển khai đồng bộ nhiều giải pháp thiết thực, hướng dẫn bà con nông dân tiếp cận quy trình cấp mã số vùng trồng để làm “tấm vé thông hành” cho hoạt động xuất khẩu chính ngạch. Xã tích cực tổ chức các lớp hướng dẫn kỹ thuật canh tác theo tiêu chuẩn VietGAP và GlobalGAP, cách ghi chép nhật ký nông hộ cũng như quản lý dịch hại.

Người dân được khuyến khích giảm thiểu phân bón hóa học, nói không với chất cấm, từng bước chuyển sang canh tác hữu cơ để bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm. Bên cạnh đó, xã đóng vai trò cầu nối thành lập các hợp tác xã và tổ hợp tác, gom các diện tích nhỏ lẻ thành vùng sản xuất tập trung quy mô lớn, tạo điều kiện tiên quyết để đăng ký mã số thành công.

Bà Phạm Thị Tuyến, Chủ tịch Hội Nông dân xã Quảng Phú chia sẻ: “Hiện nay, sầu riêng đang là cây trồng chủ

CẤP MÃ SỐ VÙNG TRỒNG, nâng tầm giá trị nông sản



Vườn sầu riêng của ông Nguyễn Văn Sứ (bìa phải) đã được cấp mã số vùng trồng. Ảnh: Đ. Lan

lực mang lại giá trị kinh tế cho bà con nông dân trên địa bàn. Xác định rõ vai trò của Hội Nông dân, thời gian qua, chúng tôi đã triển khai nhiều giải pháp hỗ trợ người dân trong phát triển sản xuất. Trong đó, tập trung hỗ trợ chuyển giao tiến bộ khoa học kỹ thuật, đồng thời đồng hành cùng bà con xây dựng mã số vùng trồng”. Nhờ sự hỗ trợ sát sao đó, đến nay địa bàn xã đã có 15 mã số vùng trồng được cấp với diện tích 384,27 ha và 3 mã số vùng trồng khác đang trong quá trình chờ phê duyệt có diện tích hơn 34 ha.

Chính sự chủ động của chính quyền và tinh thần nhạy bén của nông dân, quy trình canh tác hiện đại đã được áp dụng mang lại hiệu quả rõ rệt. Ông Nguyễn Văn Sứ ở thôn Hòa Bình, có

hơn 23 năm gắn bó với cây sầu riêng. Từ những ngày đầu trồng thử nghiệm, ông đã tích cực học hỏi kinh nghiệm, tham gia các lớp tập huấn kỹ thuật để áp dụng vào vườn nhà. Hiện với hơn 3 ha sầu riêng đã được cấp mã số vùng trồng, mỗi năm gia đình ông thu hoạch gần 80 tấn quả và sẵn sàng chia sẻ kinh nghiệm cho cộng đồng.

Ông Nguyễn Công Văn, Chủ tịch UBND xã Quảng Phú cho biết: “Việc sở hữu mã số vùng trồng mới chỉ là bước khởi đầu trên hành trình nâng tầm giá trị nông sản. Chính quyền địa phương xác định nhiệm vụ trọng tâm là duy trì và quản lý tốt các mã số đã được cấp, tuyệt đối ngăn chặn tình trạng mượn mã hoặc vi phạm quy định về an toàn thực phẩm làm ảnh hưởng đến uy tín chung.

Song song đó, xã tiếp tục khuyến khích các hộ dân mở rộng diện tích liên kết, đầu tư hạ tầng kho bãi và công nghệ bảo quản sau thu hoạch nhằm nâng cao hơn nữa sức cạnh tranh của quả sầu riêng trên thị trường quốc tế”.

Sự thay đổi tư duy sản xuất từ manh mún sang liên kết chuẩn hóa đã tạo đà cho nông sản địa phương nâng cao sức cạnh tranh. Việc sở hữu mã số vùng trồng và thực hiện truy xuất nguồn gốc giúp sầu riêng Quảng Phú mở rộng đường xuất khẩu chính ngạch, giảm thiểu nguy cơ bị ép giá, đồng thời mang lại mức giá bán cao hơn so với sản xuất truyền thống.

Tuy nhiên, bên cạnh những kết quả đạt được, xã Quảng Phú cũng thẳng thắn nhìn nhận những thách thức như liên kết tiêu thụ giữa doanh nghiệp và hộ dân đôi lúc chưa thực sự bền vững hay thói quen ghi chép nhật ký nông hộ của một số ít hộ dân còn chưa đồng đều.

Nhằm giải quyết triệt để những vướng mắc này, Chủ tịch UBND xã Quảng Phú Nguyễn Công Văn nhấn mạnh: Chính quyền địa phương sẽ chịu trách nhiệm chính về tiến độ và kết quả quản lý mã số vùng trồng trên địa bàn. Xã sẽ tiếp tục phối hợp với các cơ quan chuyên môn tháo gỡ khó khăn về hồ sơ, tăng cường kiểm tra điều kiện duy trì mã vùng trồng, đồng thời đẩy mạnh liên kết giữa doanh nghiệp, hợp tác xã và người dân để hình thành chuỗi sản xuất, tiêu thụ ổn định, hạn chế tối đa tình trạng tranh mua, tranh bán hay ép giá.

Nông dân vùng sâu kiên trì với cây sầu riêng

Tùng Lâm

Trước khi trở thành một nông dân “chuyên canh sầu riêng”, anh Trần Hữu Thới (thôn Hà Nam, xã Yang Mao) từng là cán bộ Đoàn xã giai đoạn 2006 - 2008. Thời điểm ấy, khi anh quyết định xin nghỉ việc để làm nông, không ít người thân, bạn bè lo lắng. Nhưng anh Thới hiểu rõ lựa chọn của mình: trở về làm nông vừa có điều kiện chăm sóc gia đình, vừa dành trọn thời gian cho đam mê nông nghiệp.

Những năm đầu, anh Thới trồng cà phê, rồi chuyển sang cây hồ tiêu. Và khi nhiều người vẫn còn dè dặt với cây sầu riêng trên vùng đất Yang Mao, anh lại tiếp tục lựa chọn sầu riêng làm hướng đi mới. Mỗi lần chuyển đổi cây trồng, anh đều dành nhiều thời gian tìm hiểu thị trường, học hỏi kỹ thuật và tham quan các mô hình hiệu quả. Theo anh, làm nông không thể chỉ nhìn vào giá của một vụ mùa mà phải nhìn được xu hướng của nhiều năm sau.

Tháng 12/2017, cơn bão lớn số 12 đã quật ngã hơn 2.000 trụ hồ tiêu của gia đình, cuốn theo toàn bộ vốn liếng tích góp trong nhiều năm, thiệt hại hơn một tỷ đồng. Có thời điểm khó khăn nhất, anh phải đi lái xe buýt thuê với thu nhập 9 triệu đồng/tháng để duy trì cuộc sống.

Chính từ biến cố ấy, anh càng tin hơn vào lựa chọn cây sầu riêng. Anh dành hơn 3 tháng lặn lội đến tỉnh Đồng Tháp để học hỏi kinh nghiệm. Anh đầu tư bài bản, từ hệ thống tưới nhỏ giọt trị giá gần 90 triệu đồng, cải tạo đất, cân đối dinh dưỡng đến quản lý sâu bệnh. Anh Thới chia sẻ: “Tôi luôn nghĩ phải làm sao để cây khỏe cho nhiều năm chứ không chỉ cho nhiều trái trong một vụ”. Với anh Thới, việc làm trái là cả một nghệ thuật điều tiết nước, quản lý bông và chăm sóc quả tỉ mỉ. Anh không chạy theo năng suất mà chủ động tỉa bớt trái để giữ sức cho cây, giữ cỏ để bảo vệ độ ẩm và cải tạo đất.

Đến nay, gia đình anh Thới có 3 ha chuyên canh, với hơn



Nhờ áp dụng kỹ thuật canh tác bài bản, vườn sầu riêng của gia đình anh Thới luôn đạt năng suất và chất lượng cao. Ảnh: T. Lâm

350 cây sầu riêng các loại, trong đó 120 cây đã bước sang năm thu hoạch thứ tư. Năm vừa qua, dù gặp khó khăn do thời tiết, vườn sầu riêng 120 cây trồng năm thứ 9 vẫn đạt sản lượng 27 tấn quả, bán với giá bình quân 45.000 đồng/kg. Năm nay thêm 100 cây trồng 4 năm cho thu lần đầu, tổng sản lượng 26 tấn quả, bán với giá 50.000 đồng/kg (đặt mua cả vườn); thu nhập gần 1 tỷ đồng sau khi trừ chi phí.

Không giữ kinh nghiệm cho riêng mình, nhiều năm qua anh Thới thường xuyên chia sẻ kỹ thuật trồng, chăm sóc và phòng trừ sâu bệnh cho sầu riêng trên mạng xã hội, chia sẻ trực tiếp cho những người đến vườn của anh tìm hiểu thực tế. Anh cùng nhóm những người trồng sầu riêng ở Yang Mao thường xuyên góp ý, rút kinh nghiệm từ những cái được và chưa được

để cùng nhau tiến bộ. Anh tâm niệm: “Mình biết thì chia sẻ để nhiều người cùng làm được. Bà con cùng phát triển thì quê hương mới mạnh lên”. Anh Thới và các hộ dân địa phương đang dự định thành lập hợp tác xã sầu riêng để hỗ trợ nhau về kỹ thuật và đầu ra, hướng tới quy hoạch vùng trồng bài bản và bền vững, đăng ký mã vùng trồng...

Ông Y Sự Byă, Chủ tịch Hội Nông dân xã Yang Mao nhận xét: “Anh Trần Hữu Thới là nông dân gương mẫu, tiêu biểu trong lao động, sản xuất. Vườn sầu riêng hơn 350 cây của gia đình anh được đánh giá là vườn mẫu, là điểm sáng trong phát triển kinh tế bền vững của xã Yang Mao. Điều đáng quý là anh không chỉ làm giàu cho gia đình mà còn thường xuyên chia sẻ kinh nghiệm, hỗ trợ nhiều hộ dân trong và ngoài địa phương. Tinh thần dám nghĩ, dám làm của anh đã tạo sức lan tỏa tích cực trong phong trào phát triển kinh tế ở cơ sở”.

MMA và Kick boxing Đắc Lắc

hướng đến Đại hội Thể thao toàn quốc

Đăng Triều

Hướng tới Đại hội Thể thao toàn quốc 2026, hai đội tuyển MMA (võ tổng hợp) và Kick boxing Đắc Lắc đang dốc toàn lực cho giai đoạn tập luyện cao điểm, quyết tâm mang về những tấm huy chương danh giá, khẳng định thế mạnh của Đắc Lắc ở hai bộ môn này.

Tăng tốc trên sàn tập

Những ngày này, tại Trung tâm Huấn luyện và thi đấu thể thao Đắc Lắc, không khí tập luyện của các võ sĩ diễn ra khẩn trương. Mỗi ngày, các tay đấm kick boxing trải qua từ 2 - 3 ca tập với cường độ cao. Bên cạnh những bài tập thể lực chuyên sâu như chạy cự ly dài, gánh tạ, nhẩy dây cường độ cao, các võ sĩ còn dành nhiều thời gian cho đấu đối kháng nhằm hoàn thiện kỹ thuật cá nhân và nâng cao khả năng xử lý tình huống.

Với một giải đấu có tính cạnh tranh cao như Đại hội Thể thao toàn quốc, Ban huấn luyện đội tuyển Kick boxing Đắc Lắc đã xây dựng giáo án theo từng giai đoạn, tập trung cải thiện sức bền, độ dẻo dai, khả năng phản xạ, đồng thời hoàn thiện những đòn thế đặc trưng và chiến thuật phù hợp với từng hạng cân.

Huấn luyện viên trưởng

Nguyễn Hoàng
(thứ tư từ trái qua, hàng đứng)
và Văn Thị Ngọc Huyền
(thứ ba từ phải qua, hàng đứng)
cùng các đồng đội của đội
tuyển MMA và Kick boxing
hướng đến mục tiêu cao
tại Đại hội Thể thao toàn quốc
lần thứ X.
Ảnh: Đ. Triều



Lê Văn Dũng cũng chú trọng tăng cường các buổi đấu tập nội bộ và tạo điều kiện cho vận động viên tham dự những giải đấu trước thềm đại hội. Đây không chỉ là dịp kiểm tra chuyên môn mà còn giúp các võ sĩ tích lũy kinh nghiệm, làm quen với áp lực thi đấu và giải phóng tâm lý trước khi bước vào cuộc tranh tài chính thức.

Sự chuẩn bị đó đang được cụ thể hóa bằng những kết quả tích cực trước giải đấu lớn. Tại Giải vô địch Kick boxing các nhóm tuổi quốc gia, tổ chức ở TP. Hồ Chí Minh (21 - 31/8), các

võ sĩ Đắc Lắc giành 8 huy chương, gồm: 2 huy chương Vàng, 1 huy chương Bạc và 5 huy chương Đồng. Những kết quả này tiếp thêm sự tự tin cho đội tuyển trước thềm đại hội.

Trong đội hình Kick boxing Đắc Lắc hiện có nhiều gương mặt giàu kinh nghiệm như: Nguyễn Hoàng, Nguyễn Ngọc Lâm, Nguyễn Văn Thái, Huỳnh Thị Hoa, Đinh Tuấn Đạt... Trong đó, Nguyễn Hoàng là một trong những niềm hy vọng vàng của đội tuyển. Từng giành huy chương Vàng SEA Games 32, nam võ sĩ đang

bước vào giai đoạn chuẩn bị then chốt với khối lượng vận động được nâng lên cao, sẵn sàng "đụng độ" những võ sĩ mạnh đến từ Hà Nội, TP. Hồ Chí Minh, Quân đội...

MMA - sân chơi mới, thử thách mới

Nếu kick boxing đã có quá trình phát triển và tích lũy kinh nghiệm thi đấu, MMA lại mang đến một thử thách hoàn toàn mới khi lần đầu xuất hiện tại Đại hội Thể thao toàn quốc lần thứ X.

Đội tuyển MMA Đắc Lắc tham dự đại hội với 3 võ sĩ gồm: Văn Thị Ngọc Huyền, Danh Quốc và Vũ Đức Bách. Đây đều là những vận động viên được tuyển chọn từ đội tuyển kick boxing. Dù lực lượng không đông, các võ sĩ đều đang ở độ chín của sự nghiệp, có nền tảng thể lực tốt và kinh nghiệm thi đấu đối kháng. Tuy nhiên, do MMA đòi hỏi võ sĩ thành thạo nhiều kỹ năng khác, đặc biệt là quật ngã, kiểm soát đối thủ và các kỹ thuật khóa siết. Chính vì vậy, công tác chuẩn bị của đội tuyển được xây dựng với khối lượng vận động lớn, kết hợp giữa thể lực, kỹ thuật và chiến thuật đối kháng trực tiếp.

Ban huấn luyện cũng xây dựng giáo án riêng cho từng võ sĩ và từng đối thủ dự kiến. Việc nghiên cứu đối thủ, khắc phục điểm yếu, phát huy sở trường và rèn khả năng ứng biến được xem là yếu tố quan trọng để các VĐV có thể thích nghi

với diễn biến rất khó đoán của một trận đấu MMA.

Trong số 3 võ sĩ, Văn Thị Ngọc Huyền nhận được nhiều kỳ vọng. Nữ võ sĩ có bề dày thành tích ở các giải đấu quốc gia và khu vực, sở hữu lối đánh thông minh, bản lĩnh và kinh nghiệm thi đấu nhiều nội dung đối kháng. Năm 2025, Ngọc Huyền từng tạo dấu ấn khi giành huy chương Bạc tại Giải Muay vô địch châu Á, bên cạnh những thành tích tại các giải kick boxing quốc gia. Năm 2026, nữ võ sĩ tiếp tục thử sức ở MMA và giành huy chương Đồng tại Giải vô địch các câu lạc bộ võ thuật tổng hợp quốc gia...

Tại đại hội lần này, Ngọc Huyền đồng thời thi đấu ở cả MMA và Kick boxing. Đây là thử thách lớn về thể lực, chuyên môn và khả năng hồi phục, nhưng cũng mở ra cơ hội để nữ võ sĩ trở thành một trong những gương mặt nổi bật của thể thao Đắc Lắc.

Đại hội Thể thao toàn quốc lần thứ X không chỉ là cuộc tranh tài về huy chương mà còn là dịp đánh giá quá trình đào tạo, huấn luyện và phát triển lực lượng võ thuật thành tích cao của Đắc Lắc. Những giọt mồ hôi trên sàn tập hôm nay là sự chuẩn bị cho những cuộc đấu quyết liệt phía trước. Với sự chuẩn bị nghiêm túc, tinh thần kỷ luật và quyết tâm cao, các võ sĩ MMA và Kick boxing Đắc Lắc đang hướng đến mục tiêu cao nhất.



Nguyễn Hoàng (bên phải) tích cực tập luyện, chuẩn bị cho Đại hội Thể thao toàn quốc. Ảnh: Đ. Triều

Kỷ sự pháp đình

CÁI GIÁ khi trượt dài
trong MA TÚY

Mặc dù đã nhiều lần vướng vào tù tội và phải trả giá sau cánh cửa trại giam vì ma túy, nhưng các bị cáo vẫn không lấy đó làm bài học để tu tâm dưỡng tính, làm lại cuộc đời. Sự liều lĩnh, coi thường pháp luật và thỏa mãn “thú vui chết người” tiếp tục kéo các bị cáo vào con đường phạm tội, để rồi một lần nữa phải nhận bản án nghiêm khắc của pháp luật.



Bị cáo Trần Y Anh Vũ (bên trái) và bị cáo Bùi Xuân Vui tại phiên tòa phúc thẩm. Ảnh: H. Duy

Hà Duy

Mới đây, TAND tỉnh tổ chức phiên tòa phúc thẩm hình sự xét xử bị cáo Trần Y Anh Vũ (SN 1981) và Bùi Xuân Vui (SN 1982), cả hai cùng trú phường Tân Lập về tội mua bán trái phép chất ma túy và tổ chức sử dụng trái phép chất ma túy. Theo hồ sơ vụ án, cả Vũ và Vui đều là những người nghiện ma túy, loại Methamphetamine. Do không có công việc, thu nhập nên Vũ và Vui đã thỏa thuận với nhau đi mua ma túy về để bán lại kiếm lời và sử dụng nhằm thỏa mãn cơn nghiện của bản thân.

Từ tháng 10 đến giữa tháng 11/2025, cả hai đã cùng nhau thực hiện nhiều lần hành vi mua bán trái phép chất ma túy; đồng thời Vũ đã biến căn nhà của mình ở đường Y Ni Ksor (phường Tân Lập) thành “bãi đáp”, cho các con nghiện tìm đến “bay lắc” và sử dụng trái phép chất ma túy.

Quá trình điều tra xác định, Vũ và Vui đã nhiều lần thực hiện hành vi bán trái phép chất ma túy cho nhiều đối tượng, thu lợi bất chính gần 9 triệu đồng. Khoảng 20 giờ ngày 13/11/2025, tại căn nhà của Vũ, lực lượng Công an đã bắt quả tang Vũ và Vui về hành vi mua bán trái phép chất ma túy, đồng thời tạm giữ toàn bộ tang vật liên quan.

Tại bản án hình sự sơ thẩm số 134/2026/HS-ST, ngày 9/6/2026

của TAND Khu vực 1 đã tuyên phạt bị cáo Trần Y Anh Vũ 10 năm tù về tội mua bán trái phép chất ma túy và 3 năm 6 tháng tù về tội tổ chức sử dụng trái phép chất ma túy; tổng hợp hình phạt mà bị cáo Vũ phải chấp hành là 13 năm 6 tháng tù. Hội đồng xét xử sơ thẩm tuyên phạt bị cáo Bùi Xuân Vui mức án 9 năm tù về tội mua bán trái phép chất ma túy. Đối với 3 bị cáo khác (những người mua ma túy từ Vũ và Vui) cũng nhận các mức án nghiêm khắc, tương xứng về tội tàng trữ trái phép chất ma túy. Cho rằng mức án quá nặng, cả Trần Y Anh Vũ và Bùi Xuân Vui đều nộp đơn kháng cáo, xin giảm nhẹ hình phạt, để có cơ hội làm lại cuộc đời.

Tại phiên tòa phúc thẩm mới đây, Hội đồng xét xử TAND tỉnh Đắk Lắk đã xét hỏi công khai, tranh tụng làm rõ toàn bộ hành vi phạm tội của các bị cáo. Thẩm phán Y Phi Khuê, Chủ tọa phiên tòa cho biết, cả hai bị cáo đều là những người có sức khỏe, có đầy đủ năng lực hành vi, đáng lẽ phải là trụ cột của gia đình. Thế nhưng, do ý thức coi thường pháp luật, ảo tưởng kiếm tiền bất chính từ ma túy và để thỏa mãn cơn nghiện, cả hai đều trở thành gánh nặng cho gia đình và xã hội.

Ngoài ra, cả hai đã nhiều lần phạm tội trước đây, đã trả giá cho lỗi lầm của mình nhưng không lấy đó là bài học để sửa đổi, làm lại cuộc đời mà tiếp tục

sa chân vào con đường phi pháp. Cụ thể, vào năm 2009, Trần Y Anh Vũ bị TAND TP. Buôn Ma Thuột (cũ) xử phạt 12 tháng tù về tội cố ý gây thương tích; năm 2003 bị TAND TP. Buôn Ma Thuột xử phạt 6 tháng tù về tội trộm cắp tài sản; đến năm 2012, Vũ tiếp tục bị TAND TP. Buôn Ma Thuột phạt 9 tháng tù về tội chống người thi hành công vụ. Đối với bị cáo Bùi Xuân Vui, vào năm 2003 bị TAND TP. Buôn Ma Thuột xử phạt 6 tháng tù về tội trộm cắp tài sản; năm 2006 bị TAND TP. Buôn Ma Thuột xử phạt 9 năm tù về tội mua bán trái phép chất ma túy; năm 2013 bị TAND TP. Buôn Ma Thuột xử phạt 6 năm tù về tội tàng trữ trái phép chất ma túy; đến năm 2020 tiếp tục bị TAND TP. Buôn Ma Thuột xử phạt 3 năm tù về tội cướp giật tài sản.

Theo Hội đồng xét xử phúc thẩm, cả hai bị cáo đều đã có rất nhiều cơ hội để làm lại cuộc đời, nhưng không sửa đổi mà lại tiếp tục phạm tội với tính chất, mức độ ngày càng liều lĩnh hơn, gây nguy hiểm, mất an toàn cho xã hội. Bên cạnh đó, cả hai bị cáo đều không cung cấp được tình tiết giảm nhẹ nào mới; mức án mà tòa án cấp sơ thẩm đã tuyên là hoàn toàn đúng người, đúng tội, đúng pháp luật và tương xứng với hành vi của các bị cáo. Hội đồng xét xử TAND tỉnh đã bác đơn kháng cáo, giữ nguyên bản án sơ thẩm đối với Trần Y Anh Vũ và Bùi Xuân Vui.

SỔ TAY

Đừng để phiền toái
do mua bán xe
không sang tên

Hoàng Tuyết

Mua bán xe nhưng không làm thủ tục sang tên có thể khiến chủ cũ tiếp tục bị liên quan khi phương tiện vi phạm giao thông. Thực tế, một số trường hợp phát hiện xe đã bán vẫn nhận thông báo phạt nguội trên các ứng dụng tra cứu, gây không ít phiền toái khi giải quyết vụ việc.

Mới đây, một người dân ở phường Buôn Ma Thuột bất ngờ khi kiểm tra thông tin trên ứng dụng VNeTraffic và phát hiện thông báo phạt nguội do phương tiện đứng tên mình chạy quá tốc độ. Chiếc xe đã được bán cho người khác từ nhiều năm trước nhưng khi mua bán, hai bên chỉ giao xe và giấy đăng ký xe, không thực hiện thủ tục chuyển quyền sở hữu.

Đây không phải trường hợp cá biệt. Việc mua bán, chuyển nhượng xe do các bên tự thỏa thuận trong khi thông tin đăng ký chỉ được cập nhật khi hoàn tất thủ tục theo quy định. Có phương tiện sau nhiều năm đã được chuyển nhượng qua nhiều người sử dụng nhưng vẫn đứng tên chủ cũ. Khi vi phạm bị phát hiện qua hệ thống camera giám sát hoặc các biện pháp nghiệp vụ, lực lượng Cảnh sát giao thông căn cứ thông tin đăng ký để xác minh và gửi thông báo đến người đứng tên phương tiện. Do đó, nếu chưa hoàn tất thủ tục sang tên, người đã bán xe vẫn có thể nhận được thông báo liên quan đến phương tiện.

Không chỉ liên quan đến phạt nguội, việc bán xe nhưng không làm thủ tục chuyển quyền sở hữu còn tiềm ẩn những rủi ro pháp lý khác. Nếu phương tiện liên quan đến tai nạn giao thông, vụ việc vi phạm pháp luật, cơ quan chức năng sẽ căn cứ thông tin đăng ký để xác minh chủ phương tiện. Vì vậy, việc hoàn tất thủ tục thu hồi và đăng ký sang tên còn giúp xác lập rõ trách nhiệm quản lý, sử dụng phương tiện giữa người bán và người mua.

Hiện nay, hệ thống camera giám sát, xử lý vi phạm giao thông được triển khai trên nhiều tuyến đường, dữ liệu phương tiện vi phạm được đối chiếu với cơ sở dữ liệu đăng ký để phục vụ xác minh, xử lý. Người dân cũng có thể chủ động kiểm tra thông tin phương tiện trên VNeTraffic hoặc VNeID để kịp thời phát hiện những vấn đề phát sinh, nhất là với phương tiện đã chuyển nhượng nhưng chưa hoàn tất thủ tục.

Theo khoản 5 Điều 6 Thông tư số 79/2024/TT-BCA, trong thời hạn 30 ngày kể từ ngày làm giấy tờ chuyển quyền sở hữu xe, chủ xe đứng tên trong chứng nhận đăng ký xe phải làm thủ tục thu hồi chứng nhận đăng ký xe, biển số xe. Sau khi hoàn tất thủ tục thu hồi, tổ chức, cá nhân nhận chuyển quyền sở hữu thực hiện thủ tục đăng ký sang tên xe theo quy định.

Về xử phạt, theo quy định hiện hành, cá nhân mua hoặc nhận chuyển quyền sở hữu xe mô tô, xe gắn máy nhưng không làm thủ tục đăng ký xe, biển số xe bị phạt từ 800.000 đồng đến 1 triệu đồng; đối với tổ chức, mức phạt từ 1,6 - 2 triệu đồng. Với ô tô và các loại xe tương tự, mức phạt là 4 - 6 triệu đồng đối với cá nhân và 8 - 12 triệu đồng đối với tổ chức. Người đứng tên đăng ký xe đã chuyển quyền sở hữu nhưng không làm thủ tục thu hồi chứng nhận đăng ký, biển số xe theo quy định cũng có thể bị xử phạt.

Cơ quan chức năng khuyến cáo, khi mua bán, chuyển nhượng phương tiện, người dân cần thực hiện đầy đủ các thủ tục theo quy định, không nên chỉ giao xe và giấy tờ cho người mua và bỏ qua việc sang tên. Người bán phải chủ động thực hiện thủ tục thu hồi chứng nhận đăng ký xe, biển số xe trong thời hạn quy định; người mua cần tiếp tục thực hiện thủ tục đăng ký sang tên để thông tin chủ xe được cập nhật đúng với thực tế.

Gắn bó với nghề làm lồng đèn từ thời thanh niên, đến nay ông Phan Văn Lợi vẫn miệt mài gìn giữ kỷ ức tuổi thơ qua từng mùa trung thu.

Năm 1989, rời quê hương Bình Định (cũ) đến thôn Phước An 4, xã Krông Pắc lập nghiệp với nghề làm lồng đèn truyền thống, hơn 35 năm qua gia đình ông Phan Văn Lợi (SN 1949) vẫn bền bỉ giữ lửa nghề thủ công, thắp lên mùa trung thu ấm áp cho nhiều thế hệ thiếu nhi địa phương.

Thế Hùng (thực hiện)

Bền bỉ giữ nghề làm lồng đèn truyền thống



Làm lồng đèn thủ công, cái khó là sự tỉ mỉ và khéo léo ở từng công đoạn.



Những tấm giấy kiếng sặc sỡ được cắt theo kích thước phù hợp rồi dán lên khung đã tạo sẵn.



Con trẻ thích thú bên chiếc lồng đèn truyền thống.



Mỗi mùa trung thu về, những chiếc đèn ông sao lung linh dưới ánh trăng rằm, tạo sắc màu cho đêm hội phá cỗ.



Với ông Lợi, gắn bó với nghề làm lồng đèn truyền thống không chỉ gìn giữ nét đẹp văn hóa truyền thống của dân tộc, mà còn mang lại niềm vui cho trẻ em mỗi mùa trung thu.