

Kính biểu



Hoa phượng đỏ

SỐ 02 * THÁNG 1/2013

TIẾNG NÓI CỦA HỘI ĐỒNG HƯƠNG TP. HOA PHƯỢNG ĐỎ HẢI PHÒNG TẠI MÁT XCƠVA - LB. NGA

Mừng Đảng Mừng Xuân Quý Tỵ 2013



HỘI ĐỒNG HƯƠNG TP. HOA PHƯỢNG ĐỎ HẢI PHÒNG TẠI MÁT XCƠVA - LB. NGA

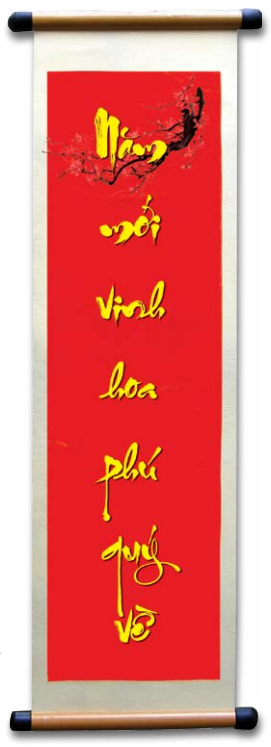
CHÚC MỪNG NĂM MỚI

Nhân dịp năm mới 2013, trong không khí nồng ấm và tươi vui, háo hức đón mừng Xuân Quý Tỵ, HĐH TP Hoa phượng đỏ Hải Phòng tại Mátxcơva trân trọng gửi những lời chúc năm mới tốt đẹp nhất đến Ban lãnh đạo Đại sứ quán Việt Nam tại LB Nga, Hội Người Việt Nam tại LB Nga, các Hội đồng Hương bạn, các Hiệp hội, Đoàn thể, Cộng đồng người Việt Nam đang công tác, học tập tại LB Nga và toàn thể gia đình các Hội viên cùng tất cả những người yêu mến Hải Phòng.

Năm 2012 vừa qua, tuy gặp nhiều khó khăn nhưng nhờ nỗ lực phấn đấu cùng sự ủng hộ nhiệt tình của tất cả Hội viên, HĐH TP Hoa phượng đỏ Hải Phòng đã đạt được những thành công rất đáng tự hào. Phát huy tinh thần đó, bước sang năm mới Quý Tỵ - 2013, những người con quê hương đất Cảng sẽ tiếp tục đoàn kết thương yêu đùm bọc lẫn nhau, cùng nhau vươn tới những thành công trong cuộc sống và công việc, tạo tiền đề cho sự phát triển vững chắc và ổn định của Hội, tiến tới những mục tiêu đóng góp nhiều hơn nữa, thiết thực hơn nữa cho quê hương và đất nước.

Kính chúc tất cả Quý vị, toàn thể Hội viên cùng gia đình một năm mới tràn đầy hạnh phúc, dồi dào sức khỏe, vui hưởng một mùa xuân mới an lành và thịnh vượng!

Thay mặt Ban chấp hành HĐH TP. Hoa phượng đỏ Hải Phòng
Chủ tịch: Trần Văn Ba



Bản hùng ca

ĐIỆN BIÊN PHỦ TRÊN KHÔNG

ở nước bạn - LB NGA



Cuối tháng 12/2012 vừa qua, tại Mátxcơva Đại sứ quán Việt Nam đã tổ chức Mít tinh kỷ niệm 40 năm Chiến thắng Điện Biên Phủ trên không, 68 năm Ngày thành lập Quân đội Nhân dân Việt Nam và 23 năm Ngày hội Quốc phòng toàn dân. Tham dự đã có nhiều cựu chiến binh Nga, những người từng có mặt ở Việt Nam thời kỳ chiến tranh chống cuộc leo thang bắn phá miền Bắc của không quân Mỹ (1965-1972).

Chương trình như một cuộc hội ngộ, tri ân giữa những người bạn, người đồng chí Việt - Nga. Đại sứ đặc mệnh

toàn quyền Việt Nam tại LB Nga Phạm Xuân Sơn có bài phát biểu nêu bật ý nghĩa lịch sử của chiến thắng Điện Biên Phủ trên không oai hùng và không quên khẳng định công lao, cũng như bày tỏ lòng biết ơn những người đồng chí, anh em Xô-viết, những người bạn chân tình của nhân dân Việt Nam. Đại sứ Phạm Xuân Sơn nhấn mạnh: “Nhớ lại những năm tháng chiến tranh đau thương, gian khổ và thắng lợi vẻ vang, tự hào về những thành tựu và đổi thay tốt đẹp của ngày hôm nay, tin tưởng vào tương lai tươi sáng của đất nước, nhân dân Việt Nam từ thế hệ này đến thế hệ khác mãi mãi biết ơn Liên Xô và LB Nga, trong đó có các cựu cố vấn và chuyên gia - những người với tinh thần của Chủ nghĩa quốc tế trong sáng đã

không tiếc tuổi xuân, không sợ hy sinh, gian khổ... đã chiến đấu và không ít trong số họ đã hy sinh vì độc lập tự do của dân tộc Việt Nam như của chính dân tộc mình”.

Các cựu chiến binh Nga và Việt Nam, các cán bộ, nhân viên Đại sứ quán Việt Nam tại LB Nga cùng đại diện các hội, đoàn thể của người Việt tại LB Nga, đặc biệt là thế hệ trẻ, thế hệ sinh ra sau chiến tranh, những sinh viên Việt Nam hiện đang theo học tại các trường Đại học ở Nga đã cùng nghe những bài phát biểu rất trang trọng, đầy tình cảm của Chủ tịch Hội hữu nghị Nga - Việt Bu-a-nôv, của Chủ tịch Hội Cựu chiến binh Nga từng công tác tại Việt Nam Kô-les-nic và đặc biệt là bài nói chuyện của Thượng tướng Khiu-pê-nen. Việc ôn lại

những kỷ niệm về cuộc chiến đấu chống Mỹ trên bầu trời Việt Nam đã một lần nữa thể hiện việc nhân dân Nga đánh giá cao tinh thần chiến đấu, hy sinh cao cả của dân tộc Việt Nam, đánh giá cao ý nghĩa của chiến thắng đối với lịch sử của nhân dân Việt Nam. Trong câu chuyện của mình, Thượng tướng Khiu-pê-nen, người có mặt tại Việt Nam đúng những ngày đêm lịch sử của Hà Nội năm 1972 với tư cách Trưởng đoàn chuyên gia quân sự Liên Xô, nhấn mạnh: “Lực lượng tên lửa đã làm nên không chỉ chiến thắng quân sự, mà đó là một chiến thắng lịch sử. Chiến thắng Điện Biên phủ trên không đã mở đường đi đến thống nhất đất nước Việt Nam. Thật đúng khi gọi đó là “Điện Biên Phủ” bởi với chiến thắng Điện Biên phủ

năm 1954, Việt Nam đã giành được độc lập hoàn toàn từ tay người Pháp, còn với chiến thắng của Điện Biên phủ trên không Việt Nam đã tiến dần tới thắng lợi cuối cùng. Và cũng bởi thế có thể gọi, “Điện Biên Phủ trên không” là Stalin-grat của Việt Nam”. Các đại biểu cũng đã cùng nhau thưởng thức những tiết mục ca, múa, nhạc do các nghệ sỹ chuyên và không chuyên của Việt Nam và Nga trình diễn với những ca khúc về Hà Nội, về Việt Nam, về nước Nga... Cũng tại đây, các cựu chiến binh Nga đã có dịp gặp gỡ, giao lưu với nhau và với các bạn bè, đồng chí là người Việt Nam hiện đang công tác, học tập và làm ăn sinh sống tại LB Nga./.



Những điều thú vị về: Năm mới của người Nga



Đất nước Nga rộng lớn bao la, nhưng dù ở đâu, đến ngày Tết, từ vùng lạnh giá đến những miền đất ấm áp, từ những làng quê xa xôi đến đất thị thành, hay tại thủ đô, nhà nhà đều tổ chức đón Tết vui vẻ, thoải mái, ấm áp tình gia đình.

Người Nga ở đâu cũng muốn được đón năm mới với cây thông Tết trong nhà. Trước năm mới, đường phố chật ních người qua lại, ai ai cũng cố kết thúc mọi việc để đón Tết thoải mái, đặc biệt lo sắm quà cho con cái và mua một cây thông thật đẹp. Có nhiều loại thông nhựa, nhưng thông thiên nhiên được quý hơn nhiều. Trang hoàng cây thông Tết là công việc thích thú của người Nga. Nhiều gia đình cha mẹ cùng con cái tiến hành, cũng có nhà chỉ có người lớn trang hoàng thông khi trẻ ngủ, để sáng mừng một, chúng có một niềm vui sướng bất ngờ: nhìn thấy trong nhà một cây thông tuyệt đẹp. Một đặc trưng nữa trong lễ Tết ở Nga là việc ông già Tuyết và bà chúa Tuyết tặng quà cho trẻ em.

Ở Nga, biểu tượng năm mới là "cây năm mới", gọi là Novogodnaya Yolka, với những ngôi sao rực sáng đèn. Năm mới là dịp để cha mẹ trao quà cho các con dưới cây này. Cũng như một số quốc gia phương Tây khác, người Nga cũng đón năm mới trong màn trình diễn pháo hoa và những buổi tiệc linh đình, gồm: thịt, đậu xanh, dưa chua, hành, sốt mayonnaise, cà rốt và khoai tây. Về Món ăn thì người Nga luôn tự hào về những chiếc bánh nướng của mình, chính vì vậy họ mới có câu: "Nhà đẹp không phải do đồ đạc mà là nhờ có bánh nướng để đãi khách". Thế nên cứ yên tâm đi, tối đây, bạn sẽ được thưởng thức tay nghề của các bà nội trợ qua món bánh nướng cổ truyền có tên là "Culebeac". Những chiếc bánh này đặc biệt chỉ được làm vào ngày tết. Người Nga có phong tục lắng nghe

Tổng thống đọc lời chúc Tết đầu năm. Khác với các nước khác, ngày lễ Năm mới ở Nga là ngày lễ gia đình. Tối 31/12 thường tập hợp những người thân thiết nhất, và tất nhiên là trung tâm của lễ hội luôn luôn là bàn tiệc được bày biện sang trọng, để nửa đêm người ta chạm cốc.

Đối với nhiều người Nga, từ thời Liên Xô thì các dấu hiệu ẩm thực của năm mới là rượu sâm-panh, quýt và salad "Olivier" (các nước khác thì gọi đây là món salad Nga). Và gần như gia đình nào cũng cố gắng để ít nhất thì cũng có một trong các món đó trên bàn

Ba quy tắc: rượu sâm-panh, quýt và salad "Olivier"

Làm món salad Olivier thì ai cũng biết, tuy nhiên ở Nga món salad này khác khá nhiều so với bản gốc của Lucien Olivier. Ban đầu đó là món salad làm từ thịt gia cầm và rau củ. Thịt được nấu khá lâu trên lửa nhỏ với lá nguyệt quế, tiêu và muối, rồi người ta cho thêm cà chua, dưa chuột, đậu Hà Lan, hành, trứng và cà rốt. Còn khoai tây thì khi đó không có trong thành phần món này vì một nguyên nhân đơn giản: thời bấy giờ ở Pháp khoai tây được coi là món ăn của những người nghèo.



N g a y cả đối với rượu sâm panh thì mọi chuyện cũng không đơn giản như ta có thể tưởng. Điều quan trọng nhất là rượu phải lạnh, chứ không quá lạnh - chỉ trong trường hợp này thì tất cả các phẩm



c h á t của rượu mới được bộc lộ.

Nhiệt độ tối ưu của rượu sâm panh bình thường là 7 - 90C. Có thể chỉ cần đặt nó vào tủ lạnh, nhưng có thể làm tốt hơn - làm lạnh chai rượu trong xô nhỏ đựng nước đá và nước, nhưng nước phải nhiều hơn một chút, và thỉnh thoảng thì nên xoay chai trong xô.

Nói chung, rượu sẽ đạt nhiệt độ cần thiết trong vòng 15 - 30 phút. Đối với rượu sâm panh thì thích hợp nhất là cốc pha lê không cần các chi tiết trang trí thừa.

Còn quýt thì chỉ cần sắp ra một cái đĩa riêng và để dưới cây thông năm mới hoặc lên bàn tiệc

Món ăn năm mới và sự thật đằng sau "Sa lát Nga"

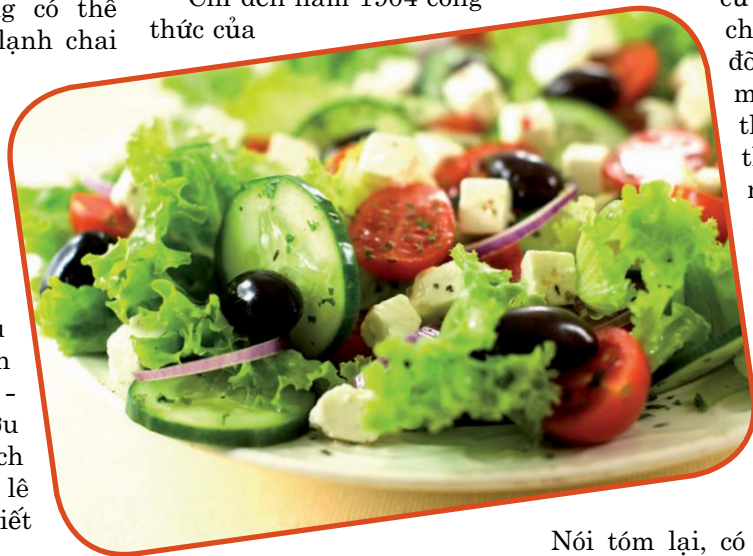
Ở đất nước bạch dương vào dịp Năm mới trên bàn tiệc có thể thiếu thứ này thức nọ nhưng không thể thiếu món "Sa lát Nga". Nhiều người Việt biết rõ điều này, nhưng có lẽ không nhiều người biết rằng "Sa lát Nga" thực ra không phải do dân Nga "chế" ra. Công bằng mà nói, người Nga cũng không "nhận vơ". Cái tên này là do người nước ngoài quen miệng gọi.

Người Nga gọi "Sa lát Nga" là... "Sa lát Olivier". Tại sao ư? Bởi chính ông đầu bếp người Pháp Luysiang Olivier đã sáng tạo ra món ăn độc đáo này khi đang hành nghề ở Nga. Bấy giờ "Sa lát Olivier" đã trở thành "quốc hồn, quốc túy" của Nga rồi.

Sử sách không ghi nhận thời điểm ra đời của "Sa lát Olivier" nhưng cho biết rằng vào nửa cuối thế kỷ 19 "Sa lát Olivier" từng là món tủ của khách sạn Ermitazh, nổi tiếng là "máy chém" ở

Mátxcơva. Vị đầu bếp người Pháp này giữ bí quyết món Sa lát "như giữ gìn con người của mình" và khi ông ta qua đời vào năm 1883 thì công thức của "Sa lát Olivier" đã bị thất lạc.

Chỉ đến năm 1904 công thức của



"Sa lát Olivier" mới được khôi phục lại. Một trăm năm trước đây, thành phần của món này gồm có 2 quả trứng chim đa đa, 1 chiếc lưỡi bê, 1/4 funt (tiếng Anh là pound, 1 pound = 0,45 kg) trứng cá, 1/2 funt xà lách, 25 con tôm luộc, 1/2 lọ dưa góp, 2

quả dưa chuột tươi, 1/4 funt rau kapers, 5 quả trứng luộc và một chút gia vị làm từ đậu tương kabul. Nước sốt để trộn món Sa lát này là maione Provansals được chế từ trứng gà, dấm Pháp và dầu oliu.

Ngày nay, trong thời hiện đại, món "Sa lát Olivier" có nhiều thay đổi, dễ chế biến hơn. Các bà nội trợ Nga đem vào công thức của nó các loại thực phẩm dễ kiếm. Nhưng tên gọi thì vẫn giữ nguyên như cũ, ở Nga gọi là "Sa lát Olivier", còn ở nước ngoài thì nó lại có tên là "Sa lát Nga".

Món đặc sản này xứng đáng là tấm danh thiếp của ẩm thực Nga. Người ta dọn Sa lát Olivier trong các nhà hàng sang trọng và đất tiền cũng như trong các bữa tiệc gia đình. Chủ tịch hiệp hội nhà hàng và khách sạn Nga, ông Igor Bukharov, nói: "Món "Sa lát Olivier" đồng hành cùng người Nga ở khắp nơi: Mừng con ra đời, mừng con vào lớp một, rồi thì đón Năm mới, chúc mừng ngày sinh... Sa lát Olivier là một cái gì đó thật độc đáo. Dĩ nhiên, sau nhiều năm tháng nó đã thay đổi. Mỗi một người đầu bếp đều góp một chút gì đó mới mẻ vào món ăn dân tộc này."

Chúng tôi xin giới thiệu với các bạn một công thức phổ biến của món ăn Nga này. Giò, hoặc giảm bông, thịt lợn hoặc thịt gà luộc, tôm hoặc cua hấp, dưa chuột muối hoặc dưa chuột tươi, trứng và khoai tây luộc... Tất cả đem thái hình hạt lựu, rồi cho vào đó đậu hạt Hà Lan đã nấu chín và hành củ thái nhỏ, chần qua cho đỡ hăng. Thêm một chút thì là thái nhỏ cho thơm. Nêm một chút muối và trộn với bất kỳ loại maione nào, có thể là maione t h ư ờ n g h o ặ c maione ít calo bằng đậu tương.

Nói tóm lại, có thể áp dụng bất kỳ ý tưởng sáng tạo nào vào quá trình chế biến. Vì đó là món xà lát Olivier của riêng bạn. Có điều là đừng cho vào đó củ cà rốt luộc, nếu không thì món Olivier của bạn sẽ có vị ngọt không đúng điệu.





DANH SÁCH HỘI VIÊN CHÍNH THỨC

HỘI ĐỒNG HƯƠNG TP HOA PHƯỢNG ĐỎ

HẢI PHÒNG 2012-2013

SỐ TT	HỌ VÀ TÊN	ĐỊA CHỈ Ở VN	ĐỊA CHỈ Ở NGA	ĐIỆN THOẠI
1	Bùi Duy Tinh	Văn Cao-HP	3-48 Lublino	8 967 2905365
2	Phạm Thị Xuyên	Văn Cao-HP	3-48 Lublino	8 925 4757008
3	Bùi Ngọc Đức	Văn Cao-HP	3-48 Lublino	
4	Hoàng Kim Anh	Văn Cao-HP	3-48 Lublino	
5	Bùi Thảo Vy	Văn Cao-HP	3-48 Lublino	
6	Ngô Thị Thơm	Văn Cao-HP	3-48 Lublino	8 967 2905365
7	Trần Văn Thông	Thủy Nguyên-HP	Ж-51 Lublino	8 925 8454078
8	Phùng Thị Ngà	Thủy Nguyên-HP	Ж-51 Lublino	
9	Nguyễn Bùi Thu	Phan Đình Phùng-HP	Doanh Nghiệp	8 903 2085599
10	Nguyễn Đức Hoàng	Phan Đình Phùng-HP	Sinh viên	8 964 7945105
11	Nguyễn Trà My	Phan Đình Phùng-HP	Sinh viên	
12	Nguyễn Thị Vy	Phan Đình Phùng-HP	Sinh viên	
13	Dương Khắc Huy	Phan Đình Phùng-HP	Sinh viên	8 965 2431223
14	Trương Thành Giao	Trần Nguyên Hân-HP	Ж-23 Lublino	8 963 6948888
15	Nguyễn Thị Xiêm	Trần Nguyên Hân-HP	Ж-23 Lublino	
16	Phạm Văn Thiện	Vĩnh Bảo-HP	Ж-23 Lublino	8 964 5989898
17	Nguyễn Văn Hùng	Vĩnh Bảo-HP	Ж-23 Lublino	
18	Trương Quốc Doanh	Lê Chân-HP	Sadovod	8 964 7607071
19	Đoàn Kim Huệ	Lê Chân-HP	Sadovod	8 965 378 6264
20	Phạm Văn Vương	Vĩnh Bảo-HP	Ж-23 Lublino	8 965 1741669
21	Trương Văn Lập		Doanh Nghiệp	8 968 8747896
22	Bùi Thị Thư Phương	Vĩnh Bảo-HP	Sinh viên	
23	Đồng Công Thành	Thủy Nguyên-HP	Đôm 14-NGĐ	8 909 6906688
24	Tạ Hương Giang	Thủy Nguyên-HP	Đôm 14-NGĐ	
25	Trần Tuấn Anh			8 925 0344999
26	Nguyễn Thị Phượng	Vĩnh Bảo-HP		
27	Phạm Tuấn Anh	Lê Lợi-HP	3Y-66 Lublino	8 905 5635858
28	Phạm Thị Oanh	Lê Lợi-HP	3Y-66 Lublino	8 905 5635858
29	Phạm Văn Tiến			8 965 2890832
30	Trần Thanh Tuấn		3Y-66 Lublino	
31	Lưu Minh Vương	Quán Trữ-HP	2Y-32 Lublino	8 926 5918914
32	Nguyễn Thị Hằng	Quán Trữ-HP	2Y-32 Lublino	8 926 5918914
33	Nguyễn Thị An	Quán Trữ-HP	Đôm 14-NGĐ	8 901 5595807
34	Đàm Quang Tản	Trần Nguyên Hân-HP	Đôm 7-NGĐ	8 926 2658103
35	Nguyễn Thị Tuyết Mai	Trần Nguyên Hân-HP	Đôm 7-NGĐ	
36	Đàm Quang Tùng	Trần Nguyên Hân-HP	Đôm 7-NGĐ	
37	Đàm Tuyết Lê	Trần Nguyên Hân-HP	Đôm 7-NGĐ	
38	Hoàng Thị Khánh Chi	Trần Nguyên Hân-HP	Sinh viên	8 968 8739997
39	Phạm Văn Chương	Ngô Quyền-HP	3-57 Lublino	8 965 2250286
40	Lê Thị Kim Yến	Ngô Quyền-HP	3-57 Lublino	8 962 3628686
41	Lê Bá Cường	Ngô Quyền-HP	3-57 Lublino	8 964 7096039
42	Nguyễn Hồng Quân		Lublino	8 968 8256111
43	Nguyễn Thị Kim Huệ		Lublino	8 968 8256111
44	Nguyễn Thị Bích Thủy		гГуянов	8 906 1417346
45	Lê Ngọc Khuyến	Đỗ Sơn-HP	2Ж-17 Lublino	8 968 8538698
46	Phạm Thị Hồng Minh	Đỗ Sơn-HP	2Ж-17 Lublino	8 967 0781358

SỐ TT	HỌ VÀ TÊN	ĐỊA CHỈ Ở VN	ĐỊA CHỈ Ở NGA	ĐIỆN THOẠI
47	Lê Minh Trang	Đỗ Sơn-HP	học sinh	
48	Lê Thảo Phương	Đỗ Sơn-HP	học sinh	
49	Lê Ngọc Thái Sơn	Đỗ Sơn-HP	học sinh	
50	Đinh Thị Hồng Nhung	Đỗ Sơn-HP	2Ж17 Lublino	
51	Lê Thị Thư	Đỗ Sơn-HP	học sinh	
52	Trần Văn Hải	Đỗ Sơn-HP	2Ж-17 Lublino	8 985 9670189
53	Hoàng Thị Thư	Đỗ Sơn-HP	мЦарыцино	8 964 7839870
54	Nguyễn Ngọc Cương	Văn Cao-HP	2Ж-14 Lublino	8 964 7061589
55	Nguyễn Xuân Hồng	An Lão-HP	2Ж-14 Lublino	8 905 5674612
56	Bùi Thị Hồng	An Lão-HP	2Ж-14 Lublino	8 964 7680766
57	Nguyễn Quốc Việt	An Lão-HP	2Ж-14 Lublino	8 9687857019
58	Bùi Ngọc Tuyền	An Lão-HP	2Ж-14 Lublino	8 962 0613870
59	Vũ Song Phú	An Lão-HP	Lublino	8 926 0041718
60	Đặng Thị Hồng Hải	An Lão-HP	Lublino	8 926 0041718
61	Phạm Văn Tuyền	Trực Cát-HP	Ж-33 Lublino	8 926 3774949
62	Lê Thị Phương Hoan	Trực Cát-HP	Ж-33 Lublino	8 926 3774949
63	Trương Văn Thụy	An Lão-HP	Dây 4 Lublino	8 926 2650418
64	Hoàng Kim Sơn	An Lão-HP	Dây 4 Lublino	8 926 4650418
65	Trần Tuyết Nhung	Kiến An-HP	Dây 4-70 Lublino	8 926 9228679
66	Trần Trọng Đông	Kiến An-HP	Dây 4-70 Lublino	8 967 2613818
67	Nguyễn Văn Tuệ	Thượng Lý-HP	B-115 Lublino	8 926 1014069
68	Trần Thị Kim Hoa	Thượng Lý-HP	B-115 Lublino	8 926 1014069
69	Ngô Quân Hùng	Lê Chân-HP	Dây 2-100 Lublino	8 925 1853099
70	Ngô Đức Mạnh	Lê Chân-HP	Dây 2-100 Lublino	8 925 1853099
71	Vũ Thị Ngọc	Quán Trữ-HP	CT1-68 Lublino	8 925 3144568
72	Bùi Đức Nam	Kiến An-HP	2A-93 Lublino	8 965 2254868
73	Hà Thị Mai	Kiến An-HP	2A-93 Lublino	8 965 2254868
74	Trần Văn Ba	Lê Lợi-HP	Cty XNK thủ công mỹ nghệ	8 965 3785655
75	Phạm Thị Thanh Vân	Lê Lợi-HP	Cty XNK thủ công mỹ nghệ	8 965 3785655
76	Hoàng Đăng Ninh	Kiến An-HP	Dây 3-05 Lublino	8 903 7122520
77	Đào Hoàng Thành	Kiến An-HP	Dây 3-05 Lublino	8 926 1868319
78	Trần Chí Công	Tiên Lãng-HP	Dây 3 Lublino	8 926 7833456
79	Vũ Thị Hải Yến	Tiên Lãng-HP	Dây 3 Lublino	8 926 7833456
80	Bùi Đức Mạnh	Kiến An-HP	B-134 Lublino	8 965 2432283
81	Vũ Hữu Vinh	Kiến An-HP	B-134 Lublino	8 925 164 37 82
82	Bùi Thị Chung	An Lão-HP	Lublino	8 926 0441666
83	Bùi Thị Thu	An Lão-HP	Dịch vụ Khốt 14 Lublino	8 968 4526506
84	Nguyễn Thúy Nga	Trần Quang Khải-HP	Lublino	8 906 0726985
85	Nguyễn Hữu Trường	Văn Cao-HP	Ж-64 Lublino	8 964 5770998
86	Nguyễn Thị Hậu	Văn Cao-HP	Ж-64 Lublino	8 964 7292530
87	Tăng Xuân Thanh	Đỗ Sơn-HP	Ж-68 Lublino	8 926 2723558
88	Trần Văn Dục	Dương Kinh-HP	Lublino	8 967 2668444
89	Trần Thị Việt Nga	Dương Kinh-HP	Lublino	
90	Nguyễn Văn Diễm	Kiến An-HP		8 968 8752366
91	Vũ Văn Hậu		Dịch vụ tổng hợp	8 967 2018159
92	Phạm Hồng Quang	Quán Trữ-HP	2A-36 Lublino	8 985 4348487
93	Nguyễn Mỹ Bình	Văn Cao-HP	2A-18 Lublino	8 903 574 55 00
94	Lại Văn Toàn	Đỗ Sơn-HP	2A-133 Lublino	8 906 0663476
95	Bùi Thị Ân	Đỗ Sơn-HP	2A-133 Lublino	8 906 0663476
96	Nguyễn Đình Huy		Д-31 Lublino	8 965 2892868
97	Đoàn Ngọc Toàn	Vĩnh Bảo-HP	Lublino	8 965 1578278



(Tiếp theo...)

SỐ TT	HỌ VÀ TÊN	ĐỊA CHỈ Ở VN	ĐỊA CHỈ Ở NGA	ĐIỆN THOẠI
98	Vũ Thị Thu Hương	Điện Biên Phủ-HP	Д-58 Lublino	8 926 7867801
99	Trần Huy Hoàng	Điện Biên Phủ-HP	Д-58 Lublino	8 926 7867801
100	Vũ Thị Thơm	Tôn Đức Thắng-HP	Doanh nghiệp	8 965 2447868
101	Phạm Hồng Hà	Vinh Bảo-HP	Dãy Д Lublino	8 964 7617888
102	Dương Thị Thanh Mai	Ngô Quyền-HP	Dãy K Lublino	8 967 1938576
103	Vũ Thị Lý	An Hải-HP		
104	Lương Văn Thạch		П-42 Lublino	8 963 6895161
105	Nguyễn Thị Kết		П-42 Lublino	8 963 6895161
106	Bùi Văn Tính		Lublino	8 926 066 22 03
107	Nguyễn Thị Liễu		Lublino	8 926 066 22 03
108	Dương Văn Viễn	Tiên Lãng-HP	2E-132 Lublino	8 965 408 1987
109	Mạc Như Năm		Lublino	8 926 768 18 88
110	Cao Văn Triệu		Dịch vụ 2A Lublino	8 901 517 66 69
111	Đồng Duy Ngọc		Dịch vụ Khố 14 Lublino	8 905 856 66 88
112	Nguyễn Tiến Hưng		Dịch vụ Khố 14 Lublino	8 926 213 23 24
113	Đặng Thị Thúy		Dịch vụ Khố 14 Lublino	8 925 165 09 99
114	Dương Thị Tuyết		Dịch vụ Khố 14 Lublino	
115	Nguyễn Văn Trung		Dịch vụ Khố 14 Lublino	8 964 517 05 29
116	Khúc Thị Liễu		Doanh nghiệp Lublino	8 926 7114888
117	Nguyễn Sĩ Hùng	Lạch Tray-HP	Doanh nghiệp	8 926 1770066
118	Nguyễn Minh Thu	Lạch Tray-HP	Doanh nghiệp	8 925 5007786
119	Nguyễn Thị Minh Thu		гТула	8 906 622 52 92
120	Hoàng Văn Tình		гТула	8 915 784 03 66
121	Phạm Chí Cường		Doanh nghiệp	8 967 021 30 16
122	Phạm Thanh Châu		Doanh nghiệp	
123	Nguyễn Minh Tuấn		May mặc	8 968 958 24 75
124	Nguyễn Nam Duy	Vinh Bảo-HP		8 965 407 84 56
125	Lâm Trang Thúy		Khố 9 3Y-115 Lublino	
126	Đoàn Thị Hoàng			8 962 169 79 79
127	Bùi Quý Lương	Thượng Lý-HP	Doanh nghiệp	8 903 7091666
128	Nguyễn Kiều Minh(Mai)	Thượng Lý-HP		
129	Lê Hải Phong	Hội viên danh dự	Km 19	8 925 5047146
130	Nguyễn Mạnh Cường	Ngô Quyền-HP	Đôm 14-NGĐ	8 926 6946868
131	Nguyễn Thị Thúy	Ngô Quyền-HP	Đôm 14-NGĐ	8 926 6946868
132	Bùi Mạnh Kiên	Ngô Quyền-HP	Dịch vụ	8 926 1576882
133	Cổ Mạnh Nghĩa	Niệm Nghĩa-HP	Đôm 14-NGĐ	8 906 0548989
134	Đào Thị Thúy	Niệm Nghĩa-HP	Đôm 14-NGĐ	8 965 2050406
135	Đào Anh Tuấn	Kiến An-HP	Mêkông	8 963 7521369
136	Nguyễn Thế Nghĩa	Ngô Quyền-HP	Phiên dịch	8 903 9729739
137	Ngô Thị Thanh	Ngô Quyền-HP	Bác sỹ đồng y	8 968 7250399
138	Đình Khắc Long	Cát Hải-HP	Doanh nghiệp bông	8 962 9700168
139	Vũ Thị Mai Liên	Cát Hải-HP	Doanh nghiệp bông	8 962 9700168
140	Đồng Anh Trung	Thủy Nguyên-HP	Đôm 12 NGĐ	8 926 3476868
141	Đặng Diễm Lan	Thủy Nguyên-HP	Đôm 12 NGĐ	8 926 3476868
142	Đào Xuân Trung	An Lão-HP	Мэлектрозавод	8 965 2247467
143	Nguyễn Đình Thi	Hội viên danh dự		8 903 2728686
144	Lê Thế Trinh	Hùng Vương-HP	Mêkông	8 925 0848802
145	Nguyễn Thị Thúy	Thủy Nguyên-HP	Dịch vụ	8 901 578 64 85
146	Vũ Anh Tuấn	Thủy Nguyên-HP	Dịch vụ	8 901 578 64 85
147	Vũ Đức Giang	An Lão-HP	Lái xe	8 968 763 11 51
148	Hoàng Văn Ninh	Thủy Nguyên-HP		8 925 837 86 86
149	Lê Trường Sơn	Ngô Quyền-HP	Cty “INCENTRA”	8 903 7988234

SỐ TT	HỌ VÀ TÊN	ĐỊA CHỈ Ở VN	ĐỊA CHỈ Ở NGA	ĐIỆN THOẠI
150	Phạm Quốc Toàn		Cty “INCENTRA”	8 926 1687658
151	Phạm Thị Hoa		Cty “INCENTRA”	8 926 1687658
152	Nguyễn Ngọc Nga		Cty “INCENTRA”	8 926 2669880
153	Phạm Mai Chi		Cty “INCENTRA”	8 967 2797694
154	Nguyễn Tiến Dũng		Thương vụ	8 968 895 37 73
155	Đào Phương Nga		Thương vụ	8 964 521 88 80
156	Nguyễn Thanh Hải		Doanh nghiệp	8 916 2746693
157	Hoàng Văn Tiến	Kiến Thụy-HP	Doanh Nghiệp	8 909 166 15 50
158	Hoàng Văn Tân	Cát Bi-HP	Khu thương vụ	8 964 7958895
159	Nguyễn Ngọc Khánh	Ngô Quyền-HP	Sadovod	8 926 1568707
160	Lương Thị Ngọc	Ngô Quyền-HP	Sadovod	8 926 1568707
161	Nguyễn Thị Nội	Văn Cao-HP	DVTH Sadovod-Mêkông	8 926 6780266
162	Vũ Thị Quyến	An Đồng-HP	DVTH Sadovod-Mêkông	8 903 2628989
163	Phạm Thị Yên		18-84 Sadovod	
164	Nguyễn Thị Bế	An Lão-HP	AH5 Sadovod	8 926 2822259
165	Nguyễn Mạnh Giá	An Lão-HP	AH5 Sadovod	8 926 2822259
166	Nguyễn Hoàng Danh	An Lão-HP	AH5 Sadovod	8 925 2148855
167	Nguyễn Chí Kiên	An Lão-HP	AH5 Sadovod	
168	Lê Văn Sâm	Thủy Nguyên-HP	Sadovod	8 926 5858069
169	Trần Thị Thúy	Thủy Nguyên-HP	Sadovod	8 926 5858069
170	Lê Thành Lập	Thủy Nguyên-HP	Sadovod	8 926 6552229
171	Lê Văn Dư	Thủy Nguyên-HP	Sadovod	8 926 5858069
172	Lê Thành Chung	Thủy Nguyên-HP	Sadovod	8 926 5858069
173	Lê Duy Khánh	Thủy Nguyên-HP	Sadovod	8 926 5858069
174	Nguyễn Văn Thụy	Vinh Bảo-HP	Sadovod	8 964 7616934
175	Phạm Thị Niên	Ngô Quyền-HP	Dịch vụ tổng hợp	8 915 4867209
176	Nguyễn Thị Lâm Ngọc	Ngô Quyền-HP	Sinh viên	8 965 4166886
177	Nguyễn Hữu Chiến	Cầu Đất-HP	Sadovod	8 926 6765885
178	Vũ Thị Linh	Cầu Đất-HP	DVTH Sadovod	8 926 6765885
179	Vũ Hữu Toàn		Sadovod	8 926 9899666
180	Vũ Hữu Tân		Sadovod	8 925 1639666
181	Hà Quang Anh	Ngô Quyền-HP	Sadovod	8 965 2247258
182	Nguyễn Quang		Sadovod	8 965 1411246
183	Phạm Thế Duy		Sadovod	8 903 5346982
184	Phạm Thị Hồng Anh		Sadovod	8 903 5346982
185	Nguyễn Đắc Quang	Vinh Bảo-HP	Sadovod	8 909 6600577
186	Nguyễn Đắc Đoàn	Vinh Bảo-HP	Sadovod	8 909 6600577
187	Bùi Thanh Phong	An Lão-HP	Sadovod	8 926 4726085
188	Dương Thị Hoàn	An Lão-HP	Sadovod	8 915 4726314
189	Phạm Ngọc Long	Ngô Quyền-HP	18-113 Sadovod	8 926 2256597
190	Nguyễn Thị Lan Anh	Ngô Quyền-HP	18-113 Sadovod	8 926 5266408
191	Mai Hoàng Hà		Sadovod	8 925 8756272
192	Đỗ Thị Là	Kiến An-HP	Sadovod	8 965 2247115
193	Phạm Văn Hùng	Niệm Nghĩa-HP	Sadovod	8 968 8594999
194	Phạm Thiên Hưng	Tôn Đức Thắng-HP	Dịch vụ y tế Sadovod	8 903 1188788
195	Nguyễn Văn Quang		CT1 Sadovod	8 965 4060208
196	Phạm Ngọc Duy		AH1 Sadovod	8 965 244 86 66
197	Lương Văn Hiệu		Sadovod	8968 489 02 19
198	Bùi Thị Kim Dung		Sadovod	8 967 027 69 68
199	Phạm Ngọc Thìn		Sadovod	8 925 163 83 64
200	Đào Thị Hạnh		Sadovod	8 926 665 96 98
201	Đỗ Minh Đức		Sadovod	8 968 478 72 58
202	Nguyễn Văn Diện	An Lão-HP	Km 19	8 962 8930093
203	Lê Đăng Quyết	Cát Dài-HP	Km 19	8 925 3758916
204	Mai Thị Lan Khanh	Cát Dài-HP	Km 19	8 925 3758916
205	Nguyễn Thị Thu Trang	Nguyễn Đức Cảnh-HP	Km 19	8 964 7089582
206	Vũ Hồng Hải		Km 41	8 965 172 25 40
207	Hoàng Thị Huyền		Km 41	8 965 172 25 40



Gặp gỡ Chủ tịch HĐH Hải Phòng nhân dịp Xuân Quý Tỵ 2013



Rộn ràng tất bật của những ngày cuối năm, vừa với công việc kinh doanh, Ông Trần Văn Ba vừa đảm nhận công việc Chủ tịch Hội đồng hương TP Hải Phòng tại Mátxcơva, LB Nga. Gặp Ông những ngày này, chúng tôi cảm nhận từ Ông những tinh thần đậm sắc xuân, đậm hương vị ngày tết cổ truyền dân tộc.

Phóng viên: Thưa ông, xin ông cho biết, sau 1 năm thành lập Hội, tinh thần chuẩn bị đón xuân Quý Tỵ 2013 của

những người con đất cảng đang sinh sống, làm ăn tại LB Nga như thế nào?

CT Hội Trần Văn Ba: Hội Đồng hương Hải phòng trong 1 năm qua, được sự quan tâm của ĐSQ, của Hội Người Việt tại LB Nga đã gặt hái được những thành quả nhất định. Chuẩn bị đón xuân Quý Tỵ 2013, điều lớn nhất là Hội đã tập hợp, quy tụ được nhiều người bà con, anh em đồng

hương đang sinh sống và làm ăn ở Mátxcơva. Hội đã luôn động viên, giúp đỡ bà con có những hoàn cảnh khó khăn và tổ chức giao lưu với bà con để quảng bá văn hóa, những nét đặc trưng của người Hải Phòng. Những điều này đã giúp bà con tinh thần ngày càng phấn khởi trong cuộc sống nơi đất khách quê người khi năm Quý Tỵ - năm con Rắn 2013 đang đến gần kề.

PV: Số bà con Hải phòng làm ăn thành đạt ở Mátxcơva có nhiều không và sự hỗ trợ của họ đối với quê hương, đối với cộng đồng ở đây như thế nào?

CT Hội Trần Văn Ba: Số người thành đạt cũng khá nhiều. Mặc dù chúng tôi chưa có điều kiện thống kê cụ thể nhưng có thể nói trong cộng đồng người Hải phòng ở đây có tương đối nhiều người thành đạt. Trong đó phải kể đến anh Lê Trường Sơn, Tổng Giám đốc Incentra. Hội tôn tại và hoạt động được cũng chính nhờ sự đóng góp của những anh em thành đạt. Có nhiều người trực tiếp tham gia, có những người luôn sẵn sàng giúp đỡ bằng cả vật chất lẫn tinh thần. Mặc dù có thể họ chỉ làm hội viên danh dự, thành viên BCH danh dự thôi, nhưng luôn ủng hộ mọi hoạt động của Hội. Chính bởi vậy chúng tôi rất thuận lợi trong

các hoạt động của mình.

PV: Ông có nhắn nhủ gì đến các đọc giả của Báo Thành phố Hoa Phượng đỏ nhân dịp năm mới này?

CT Hội Trần Văn Ba: Nhân dịp năm mới, thay mặt bà con Hải Phòng tại LB Nga và cá nhân tôi xin gửi đến tất cả mọi người, mọi đọc giả của Báo Thành phố Hoa Phượng đỏ lời chúc mừng năm mới tốt đẹp nhất. Tôi xin chúc mọi người tiếp tục thành công trong việc kinh doanh, để chúng ta cùng xây dựng quê hương thứ hai của mình thật ổn định, mỗi cá nhân phải thực sự có lực thì chúng ta mới có những cơ hội giúp đỡ gia đình, cũng từ đó mới tạo ra của cải, đóng góp cho xã hội và hướng về tổ quốc thân yêu.

PV: Xin cảm ơn ông, chúc ông sức khỏe và tiếp tục thành công hơn nữa trong cuộc sống. Sang năm 2013, xin chúc Hội tiếp tục phát triển, trở thành một điểm tựa tinh thần cho những người con xa quê hương đất cảng - thành phố Hải Phòng./



Căn cứ vào điều lệ hội đã thông qua tại đại hội trừ bị và hội nghị ban chấp hành lần I, lần II, lần III, lần IV mở rộng và đại hội ban chấp hành tổng kết một năm hoạt động hội ngày 19/10/2012.

1. Về ban chấp hành, ban thường vụ hội và các chức danh Chủ tịch, Phó chủ tịch, các ban của hội cần nghiêm túc thực hiện trọng trách của hội giao phó, cần năng nổ nhiệt huyết hơn nữa nhằm mang lại lợi ích cho hội và quyền lợi của hội viên.

• Xây dựng phương hướng nghị quyết hoạt động hội chi tiết, phù hợp với từng thời kỳ gắn liền với tôn chỉ, mục đích của Hội.

• Tăng cường vận động đông đảo bà con Hải Phòng tại Mátxcơva tham gia Hội.

2. Hoạt động của Hội (Nội bộ). Cần làm tốt các hoạt động chăm sóc tinh thần, thăm hỏi cụ thể như sau:

a. Hội viên ở Mátxcơva (bị ốm nặng, nằm viện) đã và đang thực hiện thăm hỏi là: 100\$ + Quà.

b. Hội viên ở Hải Phòng (bị ốm nặng, bị nằm viện) đã và đang thực hiện thăm hỏi là: 100\$ + Quà.

c. Bố mẹ hai bên của hội viên khi về già nếu: trong gia đình cả hai vợ chồng đều là hội viên tham gia đóng góp quỹ hội thì phần thăm viếng là: 100\$ + hương hoa. Nếu gia đình có vợ hoặc chồng không trực tiếp là hội viên tham gia góp quỹ hội thì phần thăm viếng sẽ là: 500.000 VNĐồng +

HỘI ĐỒNG HƯƠNG THÀNH PHỐ HOA PHƯỢNG ĐỎ - HẢI PHÒNG HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN ĐIỀU LỆ HỘI

hương hoa/1trường hợp.

d. Hội viên khi xây dựng gia đình được tặng quà: Mừng 100\$ + lẵng hoa.

e. Hội viên khi sinh con được tặng quà dịp tròn tháng: Mừng 100\$ + lẵng hoa.

f. Con của hội viên đạt thành tích xuất sắc trong học tập được tặng quà của hội. Cụ thể như sau:

• Các cháu tại Hải Phòng:

• Thi đại học đỗ thủ khoa: 500\$ + Bằng khen của Hội.

• Đạt giải cao các môn trong kì thi học sinh giỏi cấp thành phố, quốc gia, quốc tế.

• Giải nhất: 500\$ + Bằng khen của Hội.

• Giải nhì: 300\$ + Bằng khen của Hội.

• Giải ba: 100\$ + Bằng khen của Hội.

• Đạt thành tích cao trong các kì thi cuối năm (đạt học sinh giỏi): 50\$ + Hoa + Bằng khen của Hội.

• Các cháu tại Mátxcơva:

• Tốt nghiệp đại học bằng đỏ: 500\$ + Bằng khen của Hội.

(За окончание университета с «Красным дипломом» награждается: 500\$ + грамота)

• Đạt giải cao các môn trong kì thi Olympic cấp thành phố, quốc gia, quốc tế.

• Giải nhất: 500\$ + Bằng khen của Hội.

• Giải nhì: 300\$ + Bằng khen của Hội.

• Giải ba: 100\$ + Bằng khen của Hội.

• 3a первое место: 500\$ + грамота.

• 3a второе место: 300\$ + грамота.

• 3a третье место: 100\$ + грамота).

• Đạt thành tích cao trong các kì thi cuối năm (đạt toàn điểm 5): 100\$ + Bằng khen của Hội.

(За окончание учебного года с наличием «пятёрок» по всем предметам: 100\$ + грамота).

• Tốt nghiệp cấp 2 (hết lớp 9) bằng xuất sắc (đạt toàn điểm 5): 300\$ + Bằng khen của Hội.

(За окончание неполной средней школы (9 классов) с наличием «пятёрок» по всем предметам): 300\$ + грамота.

• Tốt nghiệp PTTH đoạt huy chương

• Huy chương vàng: 500\$ + Bằng khen của Hội.

• Huy chương bạc: 300\$ + Bằng khen của Hội.

(За окончание полной средней школы (11 классов) награждается:

• С «Золотой медалью» 500\$ + грамота.

• С «Серебряной медалью» 300\$ + грамота.

• Hội tổ chức tặng quà cho thiếu niên nhi đồng (dưới 16 tuổi) dịp Tết trung thu hoặc ngày Tết thiếu nhi 1/6.

• Tổ chức chương trình chào mừng, tặng hoa cho chị em phụ nữ nhân ngày 8/3.

• Các Hội viên hoạt động tích cực trong năm Hội sẽ khen thưởng (Bằng khen + Quà tặng) và biểu dương trong Đại hội tổng kết cuối năm.

• Hội khuyến khích các hộ gia đình cả vợ, chồng và con cùng tham gia xây dựng Hội để nhận đầy đủ các quyền lợi.

Riêng việc di chuyển, đi lại trong khu vực Hải Phòng, Hội trích quỹ cho phương tiện đi thăm là 50\$.

• Hội viên ngoài quyền lợi đã nêu ở trên còn có trách nhiệm xây dựng Hội và đóng góp quỹ Hội đầy đủ. Mức quỹ tùy thuộc hàng năm được thống nhất chung (tại thời điểm hiện tại là 100\$/1 năm).

3. Về các hoạt động đột xuất:

• Trong các trường hợp đột xuất ví dụ: thiên tai, tai nạn rủi ro, hội viên bệnh nặng, hội viên có hoàn cảnh đặc biệt khó khăn hoặc có chỉ đạo khẩn của các cấp thì BCH Hội tổ chức quyền góp bổ sung quỹ (tùy từng trường hợp).

• Trong các sự kiện văn hóa, thể thao của Hội và cộng đồng - hoạt động VH-TT, thanh thiếu niên nhi đồng Hội sẽ tổ chức quyền góp - tài trợ - hỗ trợ hoạt động.

• Điều khoản chung:

• Các hoạt động lớn trong năm:

• Ngày lễ kỉ niệm thành lập Hội hàng năm.

• Ngày Quốc tế Phụ nữ 8/3.

• Hội và BCH Hội khuyến khích hội viên sống lành mạnh đoàn kết, tương trợ lẫn nhau, làm ăn giỏi....

• Hội khuyến cáo các hội viên không được sử dụng hình ảnh của Hội vào mục đích khác làm ảnh hưởng đến uy tín của Hội.

• Nếu trường hợp nào vi phạm thì chịu trách nhiệm trước pháp

luật (Hội không can thiệp).

• Ban kiểm tra và khen thưởng Hội có trách nhiệm kiểm tra và giám sát hoạt động của Hội. Thường xuyên báo cáo về ban thường vụ Hội các diễn biến để có hướng giải quyết cụ thể và đề xuất biểu dương, khen thưởng hàng năm.

• Địa điểm trao quà do Hội ấn định.

• Hội sẽ tổ chức việc thăm hỏi động viên trực tiếp các đối tượng trên địa bàn thành phố Hải Phòng, những đối tượng không nằm trong địa bàn Hải Phòng Hội sẽ chuyển quà theo địa chỉ đã đăng ký với BCH Hội.

• Bản hướng dẫn thực hiện điều lệ Hội đã được chỉnh sửa và đưa vào thực hiện từ 01.01.2013.

• Riêng phần thưởng về học tập sẽ áp dụng từ năm học 2012 - 2013.

Mátxcơva, ngày 19 tháng 10 năm 2012

TM ban chấp hành

CHỦ TỊCH

TRẦN VĂN BA

Mọi thông tin chi tiết về hoạt động của Hội được cập nhật liên tục tại website: www.baonga.com
Mọi thắc mắc cần giải đáp gọi theo số:

• Phó chủ tịch - Nguyễn Ngọc Cương: SĐT- 89853368999

• Phó chủ tịch - Trương Thành Giao: SĐT - 89636948888



1
nămHỘI TỤ
trên xứ sở bạch dương

Ngày 19/11/2012, tròn 1 năm hội tụ trên nước bạn - Liên bang Nga, hoạt động của Hội đồng hương Hải Phòng rất hữu ích và được bà con tin cậy, ngày càng thu hút nhiều người tham gia. Các thành viên trong Hội là những doanh nhân thành đạt; người buôn bán nhỏ, lẻ; là sinh viên, học sinh; hay đơn giản chỉ là người giúp việc cho các gia đình... không phân biệt. “Sang Nga mưu sinh” - đó là mục đích gần như chung nhất của nhiều người Việt Nam đang sinh sống ở Nga. Cuộc sống nơi đất khách quê người với đầy nổi khó nhọc đã khiến không ít người phải vật lộn, phải nỗ lực hết sức mới có thể vượt qua, trụ lại được đến

ngày hôm nay. Trong số họ có không ít người thành đạt, nhưng cũng không ít người chưa thể vươn lên. Họ vẫn đang phải đối mặt với đầy bất trắc, khó khăn trước bối cảnh chung của nước sở tại và những diễn biến chung của kinh tế thế giới... Chính những điều ấy đã thôi thúc những người bà con đồng hương Hải Phòng lập ra một tổ chức Hội thực sự gần gũi, là nơi sẻ chia trước hết về mặt tinh thần và sau nữa là về vật chất trước những bộn bề khó nhọc. Một hoạt động rất ý nghĩa thể hiện sự quan tâm tới chị em phụ nữ đã được thực hiện: đó là việc chính thức ra mắt Chi hội Phụ nữ Đồng hương Hải Phòng vào đúng dịp kỷ niệm tròn 1 năm ngày thành lập Hội. Các chị, các em trong Chi hội phụ nữ đã rất phấn khởi, rất hào hứng với nhiệm

vụ, công việc mới của mình. Cũng nhân dịp này, Ban chấp hành Hội Đồng hương TP Hoa Phượng đỏ Hải Phòng đã cho ra mắt số đầu tiên của tờ báo “**Hoa Phượng Đỏ**”. Tờ báo đầu không nhiều trang nhưng được thiết kế ngay ngắn, in nhiều màu trên giấy đẹp, khổ lớn với nhiều bài viết thể hiện đậm đà tình cảm gắn bó với thành phố Cảng quê hương thân yêu. Với những thông tin về đất, về người, về những truyền thống của quê hương, tờ báo đã thực sự làm nên một tiếng nói chung chắc của Hội Đồng hương Hải phòng tại Mátxcơva. Tiếp nối chuỗi hoạt động từ thiện và cũng nhằm mục đích giúp gắn kết hơn nữa những người con đất Cảng đang sinh sống tại nước Nga xa xôi với quê nhà, ngày 3/12/2012 vừa qua, Hội Đồng Hương TP Hoa Phượng Đỏ

Hải Phòng đã tham gia ủng hộ chương trình “Trái tim nhân hậu 2012”, một chương trình nghệ thuật từ thiện do Ủy ban nhân dân Thành phố Hải Phòng phối hợp với Đài truyền hình Hải Phòng tổ chức nhân ngày Quốc tế người khuyết tật 3/12. Đề cao tinh thần trách nhiệm với xã hội qua việc tham gia ủng hộ chương trình, Hội Đồng Hương TP Hoa Phượng Đỏ Hải Phòng mong muốn gửi tới những người có hoàn cảnh khó khăn tại quê nhà những lời chia sẻ với tấm lòng nhân ái. Nghĩa cử cao đẹp này của Hội đã nhận được những đánh giá rất cao từ đại diện của Ban tổ chức cũng như của chính quyền thành phố. Với những việc làm thiết thực này, Hội Đồng hương Hải Phòng tại Mátxcơva chắc chắn sẽ tiếp tục nhận được sự hoan nghênh và hưởng ứng của



đồng bào bà con thành phố Hoa Phượng Đỏ, trở thành điểm tựa tinh thần cho những người con xa xứ. Đúng như thông điệp được viết ở dưới mỗi trang báo vừa ra đời: “Hội Đồng hương thành phố Hoa Phượng Đỏ Hải Phòng - Nơi xum vầy, đoàn kết, gắn bó yêu thương”./.



Rộn rịp chào Xuân Quý Tỵ 2013



Hội viên: Lê Thị Phương Hoan



Hội viên: Đào Hoàng Thành



Hội viên: Vũ Thị Hải Yến



Hội viên: Nguyễn Hồng Quân



Hội viên:
Đinh Thị Hồng Nhung và Trần Văn Hải



Hội viên: Vũ Thị Ngọc



Càng gần đến khoảnh khắc chuyển giao giữa năm cũ và năm mới, không khí mừng Đảng, mừng xuân của những người con đất Việt trên toàn thế giới càng rộn rã, vui tươi nô nức chào đón Xuân. Người người chân thành gửi đến nhau lời chúc đầu năm mới an khang, thịnh vượng và nhiều may mắn. Đó cũng là lời chúc mà những hội viên Hội đồng hương Thành phố Hoa phượng đỏ Hải Phòng gửi đến khắp mọi miền Tổ quốc, từ cao nguyên đại ngàn đến vùng đất địa đầu của Tổ quốc và hải đảo xa xôi, tới cộng đồng người Việt Nam ở LB Nga nói riêng và ở nước ngoài nói chung trong mùa xuân mới.

Anh Đào Hoàng Thành: “Trong năm vừa qua, bà con đất Cảng đã có một ngôi nhà chung để cùng nhau gắn bó, sẻ chia nơi đất khách quê người. Sang năm mới này tôi hi vọng ngôi nhà chung của chúng tôi sẽ được tiếp tục đón nhận nhiều người con Hải Phòng hơn nữa để cùng tiếp thêm khí thế mạnh mẽ xây dựng một Hội đồng hương Hải Phòng ngày càng phát triển ở LB Nga”.

Chị Vũ Thị Ngọc: “Tôi thấy Hội đồng hương Hải Phòng thật sự ấm áp tình người. Trong hội chúng tôi không chỉ có những người con Hải Phòng, mà còn có cả những Hội Viên danh dự ở các tỉnh, thành khác yêu mến Hải Phòng. Năm 2013, ngoài mong muốn là công việc kinh doanh ổn định thì tôi mong

là xã hội, đất nước ngày càng phát triển, mọi người ai cũng được ấm no, hạnh phúc”.

Chị Lê Thị Phương Hoan: “Trước hết sang năm mới, tôi muốn gửi lời cảm ơn sâu sắc của mình đến Ban chấp hành Hội đồng hương Hải Phòng tại Mátxcơva - LB Nga. Tôi nghĩ phải có những người trách nhiệm và nhiệt tình như các anh, chị trong BCH thì hiện nay chúng tôi - những người Hải Phòng ở Nga mới có một sân chơi lành mạnh, ý nghĩa và bổ ích. Tôi luôn hi vọng đây sẽ mãi là nơi để chúng tôi được gặp nhau, giao lưu, trao đổi, chia sẻ, giúp nhau cùng cố gắng khi làm ăn xa quê”.

Anh Nguyễn Hồng Quân: “Năm nào cũng vậy, cứ khi Tết đến xuân về, gia đình tôi cũng như bao gia

đình Việt Nam khác đang sinh sống và làm ăn xa quê hương đều hướng về Ngày tết cổ truyền của dân tộc. Tôi mong là trong năm mới, ai cũng mạnh khỏe, công việc kinh doanh ngày càng phát triển hơn để tiếp tục có điều kiện hướng về quê hương. Là con rể của Hội đồng hương Hải Phòng tại Mátxcơva - LB Nga, tôi cũng mong muốn sang năm mới 2013, HĐH Hải Phòng sẽ kết nạp thêm được nhiều hội viên mới, Ban chấp hành Hội sẽ có thêm nhiều hoạt động ý nghĩa để hội viên chúng tôi tham gia”.

Chị Vũ Thị Hải Yến: “Trong không khí náo nức đón Xuân, trước hết cá nhân tôi thấy vô cùng tự hào vì mình là hội viên của Hội đồng hương Hải Phòng tại Mátxcơva - LB Nga. Năm Quý Tỵ đang sắp đến, tôi chỉ

có một mong muốn các hội viên trong Hội đồng hương Hải Phòng tại Mátxcơva - LB Nga đều làm ăn thuận buồm xuôi gió, gia đình mạnh khỏe, an khang”.

Anh Trần Văn Hải và chị Đinh Thị Hồng Nhung: “Nhân dịp năm mới, chúng tôi là đại diện cho các hội viên trẻ trong HĐH Hải Phòng luôn phấn đấu, cố gắng với tinh thần và nhiệt huyết của tuổi trẻ sẽ cùng chung sức để xây dựng Hội lớn mạnh. Chúng tôi cũng xin gửi lời chúc năm mới đến toàn thể mọi người: Năm mới Tết đến. Rước hên vào nhà. Quà cáp bao la. Mọi nhà no đủ. Vàng bạc đầy hồ. Gia chủ phát tài. Già trẻ gái trai. Sum vầy hạnh phúc. Cầu tài chúc phúc. Lộc đến quanh năm. Chúc mừng năm mới!”



Lễ hội Rước lợn "ông Bô"

Kỳ Sơn là một trong 4 làng của xã Tân Trào, huyện Kiến Thụy. Cùng với lễ hội Vật cầu của làng Kim Sơn, lễ hội Rước lợn "ông Bô" và chợ đá của Kỳ Sơn gọi mở cho du khách cuộc kiếm tìm ý nghĩa của một sinh hoạt văn hóa dân gian, một minh chứng sức sống mãnh liệt của hội làng truyền thống.



Theo các bậc cao niên trong làng thì "ông Bô" không phải là tên một cá nhân mà có nghĩa là "to". Người ta vẫn viết hoa chữ "Bô", bởi đó là một thành tố tạo nên tên riêng của một lễ hội vốn có từ lâu đời ở Kỳ Sơn. Về dự lễ hội ai cũng thấy cách giải thích trên là có lý, bởi con lợn trong lễ rước rất to, cho dù đã được mổ thịt và làm sạch sẽ.

Nhiều cụ cao tuổi của địa phương cho biết, ở Kỳ Sơn từ những năm xa xưa, các giáp trong làng rất khuyến khích việc nuôi lợn giỏi, nhất là chuẩn bị lợn cho lễ tế đám. Dịp ấy, làng quy định gia đình nào sinh con trai phải gánh tế đám thì người ấy có nhiệm vụ nuôi một con lợn to (do trong giáp đóng tiền ra mua giống và quy định về trọng lượng lợn mà người nuôi phải đạt tới). Lợn nuôi nhiều hay ít là do các giáp quyết và đều có treo giải

(bằng cái thủ lợn) tùy theo trọng lượng lợn. Sau khi được nuôi trong chuồng sạch sẽ, đến mừng 9 tháng Giêng thì chủ lợn mổ của chuồng để bà con biết. Lợn mổ thịt xong mới cân để ghi điểm, ai là người có lợn nuôi nặng cân nhất sẽ được thủ lợn mang về... Lợn đem vào tế đám tính theo trọng lượng móc hàm. Trong khi mổ lợn, các giáp cũng giã bánh dày. Vì thế, vào lễ rước, làng Kỳ Sơn có đủ lợn to, bánh dày, ai cũng hoan hỉ vì có công sức mình trong đó.

Cũng giống như lễ Vật cầu của Kim Sơn, các nghi lễ tế Rước lợn "ông Bô" của Kỳ Sơn cũng được tiến hành tại đình làng. Lợn được làm sạch sẽ, đặt trên mâm cho xoải cả bốn chân, có giấy hồng điều trang trí. Mâm bánh dày cũng được xếp đẹp mắt, lại thêm mâm ngũ quả nhiều màu sắc. Tất cả đặt lên kiệu rước trong

tiếng trống hội làng và đội âm nhạc. Không có sự can thiệp của đạo diễn nào dàn dựng. Toàn bộ lễ rước diễn ra trong sự điều hành chung của các bậc cao niên và dân làng.

Lược ghi một vài "quy ước" như vậy để thấy từ rất lâu, 18 giáp trong làng Kỳ Sơn rất coi trọng việc nuôi lợn và lễ rước lợn. Đặc biệt, Kỳ Sơn không rước lợn đã được làm chín (quay vàng cả con) và mâm xôi đầy như ta thường thấy trong các mâm lễ vật ở các lễ hội. Lợn rước ở đây nặng cân đã mổ thịt và để nguyên tươi sống. Với dân làng Kỳ Sơn, đó là hình ảnh tượng trưng của một lễ hội mà ở đó cộng lại tất cả các nhu cầu tự nhiên của dân làng. Đó là nhu cầu cuộc sống, tâm linh, ước vọng, quyền lợi. Đây cũng là một trong những đặc điểm của lễ hội truyền thống của Hải Phòng. Chỉ cần nhìn con lợn to, mâm bánh dày trắng ngần thơm dẻo, đủ biết người Kỳ Sơn luôn ước mong sự phồn thịnh, năm này, tháng này được mùa cả trồng trọt lẫn chăn nuôi.

Lễ hội Rước lợn "ông Bô" được khôi phục lại vào năm 1997. So với trước đây, làng không còn nuôi lợn treo giải, nhưng vẫn cơ bản bảo đảm các quy trình như chọn gia đình nuôi lợn giống tốt để khi vào lễ đúng là lợn "ông Bô" nặng cân, nhiều thịt, đẹp mắt. Và không thể thiếu

bánh dày, ngũ quả. Phần tế trong hội được tiến hành dưới sự hướng dẫn của một số cụ đại diện trong làng. Đội tế của người lớn (bồi tế) chủ yếu là thành viên họ Vũ. Bên cạnh đó có 5 em nam thiếu niên học giỏi, khỏe mạnh tham gia.

Trong khói hương nơi cửa đình, các em nghe bài văn tế của các cụ, trang nghiêm trong nghi lễ dân gian để thấm sâu hơn ý nghĩa của một lễ hội quê nhà. Đó là tính kế thừa tinh thần yêu lao động, tạo sự no ấm trên mảnh đất quê hương mình. Sau lễ tế là đoàn khiêng kiệu rước lợn trên những đoạn đường mà làng quy định để trở về đình làng. Rước lợn xong, dân làng được "thụ lộc" (thịt lợn, bánh dày và hoa quả). Các hộ chăn nuôi giỏi được biểu dương và khen thưởng. Dân làng ai cũng phấn khởi.

Từ vật nuôi bình thường, ở một thời khắc nhất định được gắn liền với các nghi thức của một lễ hội (mở ba năm một lần như hiện nay), con lợn ở Kỳ Sơn trở nên linh thiêng bởi thấm đẫm các yếu tố tâm linh. Và chính đó là nét đặc sắc của lễ hội Rước lợn "ông Bô" ở Kỳ Sơn, Kiến Thụy./.

Tưởng thưởng lễ hội vật đấu xuân



Tiếng trống rộn rã, tiếng hò reo vang trời, hai đấu sĩ vờn nhau để lựa thế vật ngã đối phương. Cuộc thi có lúc gay cấn đến nghẹt thở khi bất ngờ một trong hai đấu sĩ tung đòn khóa đẹp mắt...

Ngày 7 Tết hàng năm, nhân dân làng Vĩnh Khê - An Đông - An Dương - Hải

Phòng lại tổ chức lễ hội vật truyền thống. Lễ hội được tổ chức khá quy mô tại đình làng, nơi thờ các vị thành hoàng làng. Lễ hội được tổ chức trong một ngày duy nhất nhằm kỷ niệm ngày sinh của hai vị thành hoàng họ Vũ. Thông thường, khi tiếng trống hội làng chưa khai cuộc, không nhà nào được phép khua

chiêng gõ trống, cho dù đó là việc hiếu. Chẳng may nhà nào có người khuất bóng, thường người ta sẽ để sau ngày khai hội mới chôn cất hoặc nếu có chôn cất phải tránh đi qua đình làng và không được thổi kèn, đánh trống.

Người đánh trống trong ngày hội của Làng cũng được lựa chọn kỹ lưỡng. Tiêu chí chọn lựa luôn được đặt ra rõ ràng như: phải là người trong làng, có uy tín, có trách nhiệm với công việc của làng xã... Thông thường, người đánh trống hội làng phải là các bậc cao niên,

đức cao trọng vọng trong làng.

Là lễ hội vật của làng nhưng thành phần tham dự môn thể thao này được mở rộng, khách thập phương có thể đăng ký tham gia thi đấu. Có riêng một giải gọi là giải đấu tài dành riêng cho các vận động viên chuyên nghiệp. Ngoài ra, các đô vật không chuyên sẽ thi đấu với nhau. Giải thưởng của cuộc thi cũng khá đặc biệt, giá trị giải thưởng tùy thuộc vào sự tài trợ, ủng hộ của du khách đến dự hội.

Lễ hội vật làng Vĩnh Khê thu hút khá nhiều khách thập phương đến dự hội. Sau những ngày vất vả kiếm sống, ngày hội làng là cơ hội để người dân trong làng cũng như du khách thanh thoi, vui chơi.





Một năm biết bao nhiêu sự kiện, hành trình dọc thời gian như con tàu căng sức giữa trùng khơi, lúc biển lặng trời yên, khi cồn cào sóng gió. Ta nhìn lại chính ta và nhìn ra thế giới, ta còn nghèo nhưng bình yên thanh thản, tựa vào lịch sử hào hùng để đến với tương lai; kia châu Phi ngày đêm sôi sục, châu Âu đông tiền chung chao đảo, nước Mỹ có những lúc phố Wall nghiêng ngả, nơi động đất, sóng thần, nơi lũ lụt, băng tan!

Một năm, 365 ngày, nhiều chuyện vui và cũng nhiều trăn trở, càng trải lòng mình chia sẻ với bè bạn năm châu ta càng yêu và tự hào vô cùng Tổ quốc Việt Nam ta. Không thể quên những năm tháng chưa xa thao thức đón giao thừa, Bác chúc Tết không gian như bừng sáng, giọng của Người ấm từng lời từng tiếng, ta nhìn đời trong biếc mùa xuân; chính lúc đó âm thầm tít ngoài khơi những con tàu không số căng trăm nghìn mǎ lực; náo nức vượt Trường Sơn, các sư đoàn chân đầm mơn sỏi đá. Năm tháng ấy tết nghèo và niềm vui giản dị nhưng nhìn vào đâu ta cũng thấy thiêng liêng và chan chứa bao điều không nói hết, chỉ một

Yêu tha thiết mùa xuân thành phố

bông hoa xuân cũng xôn xao đến lạ, chỉ một tiếng cười vui cũng xua hết gian nan. Không thể quên, suốt bao nhiêu năm tháng không quên nên hôm nay nắng đã hồng khắp mọi miền Tổ quốc, non sông đã to đẹp đàng hoàng hơn trước, càng nhớ Bác, càng tha thiết với mùa xuân, lời Bác dạy vẫn hằng ngày ghi nhớ.

Một năm biết bao nhiêu sự kiện, tất nhiên không thể ngày nào cũng tràn ngập niềm vui. Đời như thể cây đàn muôn điệu, khi vút khúc nhạc cao khi buông tiếng nhạc trầm, nhưng mỗi ngày, mỗi tác đất, mỗi giọt mồ hôi đều chất chồng ý tưởng và lớp lớp tầng tầng hứa hẹn những mùa xuân: Nơi đây nhà máy mới ra đời, nơi ấy đường cao tốc đi qua và nơi này cho khu đô thị, cho đầm tôm đầm cá, còn nơi đó cho trắng hiện hôm rằm để đôi lứa yêu nhau. Và ta hiểu vì sao sâu thẳm trong lòng ta yêu tha thiết mùa xuân!

Hải Phòng của chúng ta đã trải qua 57 năm kể từ ngày giải phóng, cứ mỗi lúc ngoảnh lại tự hào biết mấy. Bến cảng Sáu Kho xưa nay vươn ra tận biển, tấp nập tàu đi hồi hải tẩu về; những con đường hôm nao

quanh co xen lẫn với ao đầm giờ thẳng tắp cùng khu đô thị mới - đường 5, đường 10, đường Phạm Văn Đồng, đường Nguyễn Văn Linh, những con đường hàng ghi bao sự tích; Đình Vũ, Minh Tân đâu còn heo hút, Cát Hải, Cát Bà đã chẳng bao xa, cầu tiếp cầu nối đôi bờ mơ ước, nhà máy bên này xí nghiệp bên kia. Những cái tên Ao Than, Trần Than, Chè Chai, những bến phà bến đò dần lui vào sử sách. Gần gũi biết bao nhiêu những cái tên mười mười lăm năm trước chưa hề có mặt, đường Lê Hồng Phong, quận Dương Kinh, cầu Khuê... và tất yếu sẽ xuất hiện những cái tên ngay cả ngày hôm nay cũng chưa thể hình dung, bởi rất nhiều kỳ công mai sau đã và đang từng ngày hoạch định. Đất nước như mùa xuân ở mãi nên mỗi một năm thêm một chặng đường xuân.

Đời như con tàu căng sức giữa trùng khơi băng băng về bến đỗ, đời cũng là cây đàn muôn điệu, đời hoài thai và không ngừng sinh nở, đời như thể mùa xuân mang sức sống diệu kỳ. Ta hiểu vì sao tự sâu thẳm lòng ta yêu tha thiết mùa xuân, yêu biết mấy tương lai!



Bánh đa cua Hải Phòng



Một món ăn muốn cảm nhận hết được vị thơm ngon thì chỉ có đến nơi đã sản sinh ra nó. Vì chỉ có đến những nơi này, bạn mới hiểu được nắng, gió, mưa, đất, trời... ra sao để làm nên hương vị thấm đậm trong một món ăn quê hương, xứ sở. Bánh đa cua một món ăn mộc mạc mà thân thiết của người dân đất cảng Hải Phòng cũng vậy.

Một bát canh bánh đa đỏ hội tụ cả ngũ hành âm dương: màu nâu sậm bánh đa; đỏ rực ớt tươi, phớt đỏ cà chua; màu xanh ngát các loại rau muống, rau rút; loáng thoáng mấy sợi răng cưa; lầy rầy hành hoa thái nhỏ; nổi bật màu vàng rộm, béo ngậy ngậy của gạch cua trưng hành... Màu sắc bắt mắt kết hợp với hương vị thơm

ngon, béo ngậy chắc chắn sẽ níu chân thực khách dù chỉ một lần được thưởng thức, sẽ là hương vị nhớ về của những người đi xa.

Trên những cánh đồng chua mặn giành giật từ biển cả, bão tố ngàn đời, người vùng biển Hải Phòng đổi một nắng hai sương lấy những hạt gạo ngan ngọt nắng gió trùng khơi. Gạo ấy phơi già nắng, để qua vụ, đem về làng bánh đa cổ truyền 700 năm Lạng Cồn - Kiến Thụy, làng Hồ - huyện An Dương, Dư Hàng Kênh - trong nội thành, ngâm vào nước vài canh giờ, lại cho vào cối xay nhuyễn, chế nước vừa đủ tạo nên thứ bột sánh mịn, dẻo mềm. Xay xong hòa thêm bột quả gấc chín, giản tiện hơn là chút kẹo đường



phèn, hay cầu kỳ nữa là một thứ mật thơm bí truyền để bột có màu nâu sậm. Rồi qua đôi bàn tay tảo tần chịu khó của người thợ miết mỏng, hấp chín, sắp bày kín phen tre nửa đem hong nắng, tráng sương - một loại bánh đa đỏ đặc trưng vùng quê biển đã thành hình.

Bánh đa ngon lại còn cần một thứ đặc sản nữa của cánh đồng làng là những con cua béo ngậy. Muốn nồi canh cua thơm ngọt, người ta thường chọn cua cái, chắc nhỏ, lượng gạch vàng au dồi dào. Nhưng cũng lại có người thích chọn cua đực vì tuy bị suy giảm chút gạch béo song vị ngọt đậm của canh đường như lại tăng lên đôi phần.

Thành phần thứ ba góp phần làm nên hương vị độc đáo của món bánh đa cua đỏ Hải Phòng là những cọng rau muống giòn ngọt xanh mướt. Rau muống dùng cho canh bánh đa thường là rau muống thả bè cọng to mà giòn, dễ chế lại ít vị sượng đắng. Trong dân gian xưa truyền tụng

hai nơi trồng được đúng loại rau muống đặc sản ấy là khu ruộng chua mặn Cầu Tre và Đầm Nghè của bán đảo Đồ Sơn.

Ở Hải Phòng, canh bánh đa cua đi tới khắp phố phường, vào nhà hàng sang trọng, tới thôn xóm bình dân, theo chân các gánh quà suốt mùa đông sang mùa hè. Là món quà sáng, quà trưa, quà chiều, quà tối, tham dự trong các cuộc liên hoan gia đình, tụ họp bạn bè.

Có người nói, nếu bạn thử nhắm một bông hoa phượng thấy vị chua chua dịu dịu bạn sẽ thấy có cái gì thật gần gũi với hương vị, sắc màu của bát canh bánh đa cua hội tụ ngũ hành. Thấy như trong đó có đặc trưng hương trời, vị đất - cái vị mặn mòi dân già mà chân chất của vùng đồng biển. Thế đủ biết, món ngon ấy đã trở thành một **hằng số văn hóa dân gian** trong đời sống cộng đồng người Hải Phòng.



Nhớ Tết Hải Phòng

Khe khẽ gieo vào lòng người những niềm hân hoan mới, Tết ở thành phố Cảng đầm thắm và dịu dàng như một nàng thiếu nữ, vừa bước ra từ bộ tranh tứ bình.

Người Hải Phòng có thói quen đón giao thừa ở quảng trường Nhà hát Lớn, xem văn nghệ, bắn pháo hoa rồi đi lễ Đền Nghè, thắp hương dưới chân tượng đài Nữ tướng Lê Chân... Khi chuông đồng hồ điểm mười hai tiếng, ấy là lúc có một nguồn sống lan toả khắp nơi, dọc phố phường, các ngõ ngách, những hàng cây... rồi bùng lên thành ngọn lửa ấm trong lòng người.

Những chùm hoa đêm rực rỡ trên bầu trời thành phố, hắt ánh sáng xuống dòng Tam Bạc là hình

ảnh đẹp và khó quên của Hải Phòng mà ký ức hay gọi về khi tờ lịch cuối cùng của năm cũ rơi xuống. Và quên sao được mùi hương trầm lan toả trong không gian, khiến người ta nghĩ nhiều đến sự thiện tâm, tình thương yêu cuộc sống...

Khép lại đêm giao thừa thường là những cảnh hải đường e ấp



nụ đỏ trên tay mua ở dọc đường Cầu Đất, Lạch Tray... Mang theo thứ lộc của đất trời ấy về xông đất, là mang theo niềm vui, sự may mắn về nhà...

Sáng mừng một, thành phố khoác lên mình tấm áo mới. Nếu dậy sớm xuống đường, sẽ thấy cuộc sống tinh khiết, trong veo như giọt sương trên lá. Phố thưa người, chỉ những cột đèn đường, chiếc ban-công hoa leo và

bức tường rêu cổ không bao giờ ngủ đang thầm thì trò chuyện. Thành phố lúc này như một bức tranh tĩnh vật, treo vào tâm khảm con người ta, qua tháng ngày trở nên thân thuộc đến mức nếu tháo xuống dỡ đi sẽ vô cùng trống trải, không gì khoả lấp, thay thế được.

Rồi mừng hai, mừng ba... và những ngày xuân khác. Nhịp sống trôi nhanh, mùa màng trôi nhanh. Phía tháng Giêng, lại có người tần ngần tiếc nuối ngày xuân giữa dòng người qua lại...

Tết Hải Phòng chợt đến chợt đi, nhưng mỗi lần ghé qua lại thêm trang trong nhật ký tâm hồn mỗi người con quê hương. Để những khi xa, lại nao nao nhớ về...



Xuân về bên sông Cấm

Xuân về bên sông Cấm
Nắng tươi màu pha lê
Con đường xưa ai bước
Bến sông vương câu thề
Nay vắng con đò nhỏ
Không tiếng khua mái chèo
Cây cầu dài thế kỷ
Nổi đôi bờ yêu thương

Dãy nhà tầng hiển diện
Xua đi cảnh đói nghèo
Đêm lung linh ánh điện
Bến cảng tàu buồm neo
Xuân về trên sông Cấm
Người vui trải hội mùa
Tiếng cười loang mặt sóng
Tình nồng ấm hơn xưa.

st.

Đêm xuân Hải Phòng

Trời lặng thăm đêm khuya
Trăng dát vàng mái phố
Gió về từ biển nhớ
Núi mùa xuân vào đêm
Hương cau dịu dịu êm
Vườn nhà ai bỏ ngõ
Sương giăng đầy lối ngõ
Nhớ một thời bên nhau
Những con tàu về đâu
Còn vương mùi cá biển
Còi bốn chồn lưu luyến
Gửi đêm xuân lại nhà

st.



Tình Đồng Hương

Chiều nay gặp mặt đồng hương
Để lòng tôi lại vấn vương đêm ngày
Lặng nhìn gió thoảng may bay
Bây giờ mới thoả một ngày ước mơ
Đất trời cảnh vật nên thơ
Đồng hương hoa phượng có chờ thi nhân
Ai ơi chớ có phân vân
Đồng hương ta đó ân cần sẻ chia
Nơi đây vất vả sớm khuya
Mà trong gian khó chan hoà tình thương
Hội nhà Hoa Phượng thân thương
Là nơi gửi gắm tơ vương nỗi lòng
Tình quê nay có cộng đồng
Ta yêu cuộc sống một lòng dựng xây
Hoa Phượng cho tới mai này
Ngôi nhà tri kỷ để ta đi về.

Nguyễn Mạnh Cường - Thành viên BCH HĐH
Hoa Phượng Đỏ Hải Phòng tại Mátxcơva - LB Nga

Lời ngỏ từ Báo Hoa Phượng Đỏ!

Ban Biên Tập (BBT) hy vọng sẽ nhận được sự hưởng ứng đóng góp ý kiến, bài viết, từ các quý Hội viên cùng các quý bạn đọc để Báo ngày càng phong phú và đa dạng từ hình thức đến nội dung. Bài có thể viết dưới nhiều hình thức như văn, thơ, tùy bút, hình ảnh, âm nhạc. Có lẽ không có gì sinh động và gần gũi bằng những bài viết chia sẻ về cuộc sống tuy khó khăn nhưng cũng đầy nghị lực vượt qua của những người con xa quê. Kể từ số báo tiếp theo dự kiến phát hành vào tháng 3/2013, BBT sẽ chính thức mở thêm chuyên mục "Nhịp cầu giao lưu" - sẽ là nơi để tất cả các Quý hội viên cùng giao lưu, gặp gỡ chia sẻ, kết bạn trên đất bạn LB Nga. BBT khuyến khích sự tham gia nhiệt tình của các quý hội viên, đặc biệt là các hội viên trẻ. Thông tin cá nhân của các hội viên muốn tham gia trên chuyên mục này sẽ nhận ngay từ tháng 1/2013. Mọi thông tin, ý kiến đóng góp và bài viết đăng trên Báo Hoa Phượng Đỏ sẽ nhận ở địa chỉ thư điện tử: zao77@mail.ru.

Trân trọng cảm ơn!





Dân tộc nào cũng có thức ăn truyền thống. Song chưa thấy dân tộc nào có một thức ăn vừa độc đáo, vừa ngon lành, vừa bổ, vừa gắn liền với truyền thuyết dân tộc lâu đời, lại vừa có nhiều ý nghĩa sâu xa về vũ trụ, nhân sinh như bánh chưng,

bánh dầy của Việt Nam. Bánh chưng hình vuông, màu xanh, tượng trưng trái Đất, âm. Bánh dầy hình tròn, màu trắng, tượng trưng Trời, dương, thể hiện triết lý Âm Dương, Dịch, Biện chứng Đông Phương nói chung và triết lý Vương Tròn của Việt Nam nói

riêng. Bánh chưng âm giành cho Mẹ, bánh dầy dương giành cho Cha. Bánh chưng bánh dầy là thức ăn trang trọng, cao quý nhất để cúng Tổ tiên, thể hiện tấm lòng uống nước nhớ nguồn, nhớ công ơn sinh thành dưỡng dục to lớn, bao la như trời đất của cha mẹ.

Bánh chưng, bánh dầy quả thật là một món ăn độc đáo có một không hai của dân tộc. Bánh chưng là một trong những bằng chứng cụ thể chứng tỏ văn hóa ẩm thực Việt Nam có nhiều tiềm năng khiến Việt Nam trở thành một cường quốc về văn hóa ẩm thực!



Hoa phượng đỏ

NƠI XUM VẦY, ĐOÀN KẾT, GẮN BÓ YÊU THƯƠNG

Chịu trách nhiệm xuất bản: **Trần Văn Ba** - Điện thoại: 8965 378 5655

Tổng biên tập: **Trương Thành Giao** - Điện thoại: 8963 694 8888, Hòm thư: zao77@mail.ru

Phó Tổng biên tập: **Đổng Công Thành** - Điện thoại 8926 326 3333 - 8909 690 6688

Mọi ý kiến đóng góp và gửi bài xin gửi về hòm thư: zao77@mail.ru, kolia2004@yahoo.com

Địa chỉ Ban Trị sự: **Средняя переяславская, Дом 14 С1, КВ 112, Мátxcova, LB Nga**

Số lượng xuất bản: 100 tờ. Trong ấn phẩm có sử dụng tư liệu của: baohaiphong.com.vn, hoaphuongdo.vn, anhp.vn, baonga.com, hoidoanhnghep.ru và các hãng thông tấn khác...

Tờ báo được phát tặng Hội viên HĐH TP. Hoa Phượng Đỏ - Hải Phòng tại Mátxcova, LB Nga (không mang hình thức Chính trị và Thương mại).