

# Phụ nữ kể chuyện



**NHỮNG CÂU CHUYỆN VỀ DÂN TỘC MÌNH CỦA  
PHỤ NỮ DAO TIỀN- VIỆT NAM**

**2022**

**Trích dẫn**

Sáng kiến phát triển mở, Phụ nữ kể chuyện - Tập 4 - Những câu chuyện về dân tộc mình của phụ nữ Dao Tiền ở Việt Nam, 2022

@Sáng kiến phát triển mở. Được cấp phép theo giấy phép bản quyền mở phiên bản 4.0 Ghi công – Chia sẻ tương tự CC BY SA 4.0.

**Biên tập**

Nguyễn Thu Nga  
Hoàng Đức Nguyên

**Thiết kế và trình bày**

Nguyễn Thu Nga

**Ảnh và lời**

Câu lạc bộ Phụ nữ kể chuyện - xóm Bai, xã Cao Sơn, huyện Đà Bắc, tỉnh Hoà Bình, Việt Nam



## Lời cảm ơn

Cuốn sách này không thể tạo thành nếu thiếu những người phụ nữ dân tộc Dao Tiền tận tâm, nhiệt tình đã tận dụng công nghệ để tự hào và tâm huyết kể về cuộc sống và bản sắc dân tộc của mình. Cảm ơn các thành viên của câu lạc bộ phụ nữ kể chuyện đã chụp lại những khoảnh khắc, chia sẻ những câu chuyện thật hay về văn hóa dân tộc Dao với chúng tôi và cho phép chúng tôi xuất bản những câu chuyện này.

Cảm ơn các nghệ nhân và dân làng - những người nắm giữ lịch sử, hiểu biết về văn hóa, phong tục, tập quán của dân tộc Dao Tiền. Những kiến thức này là nền tảng của tất cả các câu chuyện được kể ở đây và có mối liên hệ sâu sắc với vùng đất và địa điểm sinh sống, có cội rễ từ hệ thống tín ngưỡng tôn giáo của dân tộc Dao Tiền.

Lời cảm ơn chân thành xin được gửi tới Bà Lương Thị Trường và Ông Hoàng Đức Nguyên từ Trung tâm vì sự phát triển bền vững miền núi (CSDM), đã trực tiếp thực hiện các hoạt động tại cộng đồng. Dự án này cũng nhận được sự hỗ trợ và sự tạo điều kiện của Hội LHPN xã Cao Sơn và các cơ quan ban ngành liên quan tại huyện Đà Bắc, tỉnh Hoà Bình.

Cảm ơn Sáng kiến phát triển mở Việt Nam đã hỗ trợ kỹ thuật và góp phần thúc đẩy thể hiện quyền tự do tôn giáo của các dân tộc thiểu số ở Việt Nam.



# Lời mở đầu

Cuốn sách ảnh này tập hợp chín câu chuyện do những người phụ nữ dân tộc Dao Tiền ở xóm Bai, xã Cao Sơn, huyện Đà Bắc, tỉnh Bình dày công xây dựng. Thông qua lăng kính của người trong cuộc, những hình ảnh gần gũi nhất trong đời sống hàng ngày của người Dao Tiền được tái hiện và viết nên bằng chính lời kể mộc mạc của những người phụ nữ. Đó là những câu chuyện về ẩm thực, trang phục, nhạc cụ, vật dụng hàng ngày hay các hoạt động văn hóa văn nghệ, đám cưới, mâm cúng lễ của người Dao Tiền ở Đà Bắc, nhưng thấm đượm tình yêu và niềm tự hào dân tộc của người kể chuyện. Tất cả những chi tiết bình dị này là chất liệu tạo nên của nét văn hóa, tín ngưỡng vô cùng đặc sắc của dân tộc Dao Tiền.

Chúng tôi hi vọng cuốn sách này truyền cảm hứng cho người phụ nữ dân tộc thiểu số ở khắp Việt Nam tự tin chia sẻ câu chuyện của mình. Việc tài liệu hóa và gìn giữ bản sắc văn hóa sẽ giúp các thành viên nữ của cộng đồng củng cố niềm tin vào văn hóa và tôn giáo của dân tộc mình, đồng thời góp phần vào sự đoàn kết cộng đồng, thúc đẩy bình đẳng giới và trao quyền cho phụ nữ để họ trở thành những người làm chủ tích cực trong cộng đồng và cuộc sống của mình.

Tất cả các câu chuyện được ghi lại giữ nguyên theo lời văn của người kể chuyện.

# Mục lục

- 0 Tác giả
- 1 Thêu trong trang phục Dao Tiền
- 2 Trống của người Dao Tiền
- 3 Mâm cúng Tết thanh minh
- 4 Kỹ thuật in váy bằng sáp ong
- 5 Thịt chua
- 6 Cái bèm và cái dúi
- 7 Rượu hoẵng
- 8 Đám cưới của người Dao Tiền
- 9 Chữ Nôm Dao



# Tác giả

Mười người phụ nữ là những chị em người dân tộc Dao Tiền đến từ xóm Bai, xã Cao Sơn, huyện Đà Bắc, tỉnh Hoà Bình. Nhóm phụ nữ được hình thành với tinh thần tự nguyện, cùng mong muốn bảo vệ và lưu giữ văn hóa truyền thống của dân tộc Dao Tiền. Họ đã cùng nhau dệt nên những câu chuyện nhiều màu sắc này.

Với lợi thế là những người trẻ tuổi, nhanh nhẹn, các chị em đã nhanh chóng nắm bắt được ý tưởng, các công cụ và các ứng dụng trên điện thoại thông minh để tác nghiệp.

Chín câu chuyện ở các phần sau đây phản ánh một cách chân thực, sống động những hoạt động nổi bật nhất của dân tộc Dao Tiền bằng chính con mắt và lời kể của các chị em phụ nữ.

Trong dự án này, ngoài các câu chuyện dùng hình ảnh tự chụp, các chị em còn tạo nên các câu chuyện bằng video và dùng phần mềm Mapeo thiết lập bản đồ trên điện thoại để giám sát, định vị những vị trí quan trọng tại cộng đồng.



**Chị Đặng Thị Sơn**  
Chi hội trưởng Chi hội phụ nữ xóm Bai - Người yêu thích dân ca Dao



**Chị Lý Thị Mùi**  
Người yêu ca hát và điện ảnh



**Chị Đặng Thị Chúc**  
Người yêu thích thủ trang phục dân tộc Dao



**Chị Lý Thị Ngọc**  
Người yêu thích thủ thừa và ẩm thực dân tộc Dao



**Chị Lý Thị Hằng**  
Người yêu trang phục dân tộc Dao



**Chị Lý Thị Hoa**  
Người yêu thích âm nhạc dân tộc Dao



**Chị Triệu Thị Phương**  
Người yêu thích các lễ hội của dân tộc Dao



**Chị Lý Thị Mùi**  
Người yêu thích in vẩy sáp ong dân tộc Dao



**Chị Lý Thị Siu**  
Người yêu thích làm váy dân tộc Dao



# 1

Thêu trong trang phục Dao Tiền

# Thêu trong trang phục Dao Tiền

Tác giả: Lý Thị Hằng, Lý Thị Siu, Bàn Thị Dung, Lý Thị Ngọc

Người Dao Tiền ở Hoà Bình ngày nay vẫn còn sử dụng những bộ trang phục dân tộc truyền thống rất đặc trưng từ xa xưa đến nay. Các bộ trang phục được làm hoàn toàn thủ công nhờ sự khéo léo của người phụ nữ Dao Tiền từ việc nhuộm vải, cắt áo, khâu, thêu hay in sáp ong. Toàn bộ trang phục truyền thống của cả gia đình đều do tay người mẹ, người vợ cặm cụi làm mỗi khi có thời gian rảnh ngoài việc nương rẫy, gửi gắm tình yêu thương dành cho chồng, cho con và giữ gìn bản sắc dân tộc.



Người Dao dùng các sợi chỉ màu để thêu trên vải chàm. Vải chàm sau khi dệt có màu trắng sẽ được nhuộm chàm rồi mới thêu.



Một bộ trang phục đầy đủ của phụ nữ Dao Tiền gồm có: khăn đội đầu, áo hoa, váy in sáp ong, quần chân. Trang phục của nam giới đơn giản hơn chỉ gồm áo khoác bằng vải chàm. Một chiếc khăn đội đầu sẽ mất khoảng 10 ngày để hoàn thành, áo hoa thì tốn thời gian hơn, nhanh thì vài tháng, lâu thì phải cả năm.



Khăn đội đầu được thêu hoa, đính thêm đồng Tiền, hạt châu và tua rua chỉ đỏ.



Áo hoa được thêu viền xung quanh vạt và dọc sống vai.





Váy được in hoạ tiết bằng sáp ong rất cầu kỳ và được ghép vải đỏ viền chân váy



Quần chân được thêu hoa văn trên nền vải chàm trắng, chỉ sử dụng màu trắng và đen.

Trang phục dân tộc phải được cất giữ riêng, không giặt – để tránh phai màu và được mặc vào các dịp quan trọng như lễ lập tỉnh, đám cưới, các ngày hội dân tộc.



Phụ nữ Dao Tiền trong trang phục truyền thống đang múa nhân ngày Đại đoàn kết dân tộc



Các bé gái mặc trang phục truyền thống trong lễ Lập tỉnh (lễ đặt tên)



Các bà mặc trang phục truyền thống trong Lễ Tẩu Sai (lễ 12 đền)

# 2

## Trống của người Dao Tiền



# Trống của người Dao Tiền

Tác giả: Lý Thị Mùi, Lý Thị Hoa, Đặng Thị Chúc

Người Dao Tiền có Trống đặc trưng không nơi đâu có. Trống được làm từ gỗ cây Hông, có đặc điểm dẻo, không nứt vỡ và nhẹ, tạo âm thanh vang xa. Mỗi một họ người Dao đều phải có một cái trống này để sử dụng trong các dịp lễ tết, nghi thức quan trọng. Để làm được cái Trống có âm thanh hay, chuẩn người nghệ nhân phải rất khéo léo, tỉ mỉ nên không phải ai cũng có thể làm được. Tại xóm Bai, xã Cao Sơn, có ông Lý Văn Mạnh là nghệ nhân làm trống nổi tiếng.

Nguyên liệu để làm Trống gồm Gỗ cây Hông (phần thân to nhất); Da Sơn Dương để làm mặt trống; Lạt mây và Dây thép.



Bước 1: Khoét rỗng thân cây Hông tạo lỗ tròn, gọt tạo thành dầy khoảng 2cm.



Bước 2: Da Sơn Dương được căng phẳng và giữ bằng dây thép sau đó úp vào thân gỗ tạo thành hai mặt trống. Trong hình là Ông Lý Văn Mạnh - nghệ nhân làm trống nổi tiếng của xóm Bai.



Bước 3: Lạt mây được tết thành các đoạn dây, dùng để nối và kéo căng hai đầu của mặt trống. Các dây lạt mây chạy dọc theo thân trống, cách nhau khoảng 5 cm.



Bước 4: Để điều chỉnh âm lượng trống và độ căng của mặt trống theo ý muốn, nghệ nhân chèn thêm các miếng gỗ hình tam giác dưới các dây lạt mây.



Trống được sử dụng trong các lễ quan trọng của người Dao Tiền như Lễ Lập Tinh, đám ma, ngày hội lễ Tết. Chỉ đàn ông được đánh trống.

# Mâm cúng Tết 3 thanh minh



# Mâm cúng Tết Thanh Minh

Tác giả: Lý Thị Ngọc, Triệu Thị Phượng, Đặng Thị Sơn, Lý Thị Mùi

Mỗi dịp Tết Thanh Minh đến, người Dao Tiền có truyền thống chuẩn bị mâm cỗ để cúng các cụ tổ tiên, những vong linh đã khuất tự đi làm tre gỗ để tu sửa nhà cửa. Mâm cúng Tết Thanh Minh không thể thiếu món cá và món xôi màu.

**Món cá** với vảy cá tượng trưng là ngôi lợp nhà, với ý nghĩa tu sửa nhà cửa nên không thể thay thế bằng lợn hay gà để cúng. Cá được bắt ở hồ, ao mang về làm sạch và nấu



**Món xôi màu** có nhiều màu sắc để cúng cho các cụ đi rừng chặt cây.

Để làm nên màu sắc cho xôi, người Dao Tiền dùng cây chàm và củ nghệ. Cây chàm có hai loại chàm màu đỏ và chàm màu tím tạo nên màu đỏ và tím cho xôi. Màu vàng được lấy từ củ nghệ. Cây chàm và nghệ thường được người dân trong làng trồng trong vườn nhà hoặc trên nương.



Các loại cây và củ được rửa sạch, đun để lấy nước màu ngâm gạo. Để có được màu sắc như ý thì thường phải ngâm gạo từ 4 đến 5 tiếng.



Gạo ngâm xong cho vào chõ để đồ thành xôi. Ngày nay bà con thường đồ xôi bằng chõ nhôm, một số hộ gia đình vẫn còn lưu giữ hõng gỗ truyền thống để đồ xôi giúp xôi dẻo hơn, thơm ngon hơn. Khi xôi chín, đồ xôi ra và nắm xôi.



Mâm cúng Tết Thanh Minh hoàn chỉnh gồm có món cá, xôi màu, giấy dó được cắt thành mảnh nhỏ và in dấu gỗ - tượng trưng cho Tiên âm phủ, một bát nhang đốt bằng cây trầm, 1 bát nước trắng, 4 bát rượu. Trong gia đình, nếu ông biết cúng lễ thì sẽ tự tiến hành, còn nếu không sẽ phải nhờ hàng xóm ai biết cúng đến cúng hộ cho nhà mình.





# 4

Kỹ thuật In váy  
bằng sáp ong



# Kỹ thuật In váy bằng sáp ong

Tác giả: Lý Thị Ngo, Triệu Thị Phượng, Đặng Thị Sơn, Lý Thị Mùi

Váy là một món đồ không thể thiếu trong trang phục dân tộc của người phụ nữ Dao Tiền. Váy vừa để làm đẹp, vừa để lưu giữ truyền thống. Trong ngày cưới, khi người thiếu nữ Dao Tiền xuất giá lấy chồng, không thể không mặc váy in sáp ong. Chiếc váy mang ý nghĩa quan trọng và thiêng liêng, được nghệ nhân in thủ công rất tỉ mỉ và cầu kỳ. Chỉ có phụ nữ mới biết và được phép in và làm váy. Mỗi người phụ nữ Dao Tiền có từ 10 đến 20 chiếc váy.

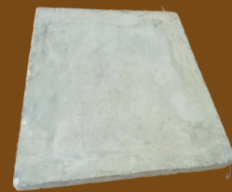
## Nguyên liệu và dụng cụ



Vải trắng



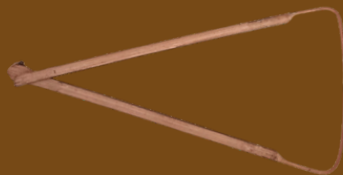
Sáp ong



Đá mài



Nanh lợn rừng



Khuôn bằng tre



Khuôn bằng đồng

## Quy trình



Dùng nanh lợn rừng để mài vải trên bề mặt đá mài để vải được nhẵn và mềm mượt.



Nấu sáp ong cho tan chảy thành dung dịch để nhúng khuôn đồng và khuôn tre.



Dùng khuôn tre nhúng sáp ong in lên bề mặt vải, tạo ra các họa tiết đường thẳng, đường chữ N và hình thoi.



Khuôn đồng tạo ra các họa tiết nhỏ hơn, lấp đầy các hình thoi do khuôn tre tạo ra.



Mảnh váy sau khi đã in xong.



Mảnh váy sau đó được nhuộm chàm và nhúng vào nước sôi.



Một chân váy hoàn chỉnh sẽ cần đến 40 ngày. Trong đó, công đoạn in sáp ong cần 7 ngày, nhuộm chàm cần 30 ngày, may và đính viền váy đỏ trắng cần 3 ngày.



Chị em phụ nữ xóm Bai trong trang phục dân tộc



Cô dâu Dao Tiền trong trang phục dân tộc, mặc váy in sáp ong.

# 5

Thịt chua



# Thịt chua

Tác giả: Triệu Thị Phượng, Đặng Thị Sơn, Lý Thị Mùi

Thịt chua là món đặc sản của người Dao, hoàn toàn khác biệt với các món thịt chua của người Phú Thọ hay nem chua Thanh Hoá. Thịt chua có thể làm từ thịt trâu, thịt bò, thịt lợn, phổ biến nhất là làm từ thịt lợn. Thịt chua là món ăn quý của người Dao, dùng trong các ngày lễ như đám Lập Tịch, cưới xin, hoặc mời khách quý. Trước đây, thịt chua là cách bảo quản thịt trong thời gian dài để chuẩn bị cho các dịp quan trọng. Thịt chua đặc biệt ở quá trình ủ dài ngày để lên men, ít nhất từ 12 tháng trở lên mới có thể đem ra sử dụng được.

**Nguyên liệu:** Thịt lợn tươi, muối trắng



**Cách làm:**

Thịt rửa sạch, thái thớ mảnh dài, để nguyên bì liền. Sau đó, rắc nhiều muối đều vào miếng thịt. Cho thịt vào chum/vại, phủ muối lên trên cho kín.



Chum thịt được đậy kín, ủ trong vòng 10 ngày đến 1 tháng. Sau 1 tháng, lấy thịt ra, bóp đều với cơm nóng, sau đó cho vào chum, lảng thêm cơm phía trên, đậy kín. Sau 2-3 tháng lại thay cơm. Cơm giúp làm nhạt muối, tạo lên men cho chín thịt. Lặp lại quá trình trên khoảng 2-3 lần thì có thể đem ra sử dụng.



Sau khoảng 1 năm thì thịt chua ăn được. Thịt chua thường được thái nhỏ, cuốn với các loại lá ăn kèm như lá ổi, lá sung, lá cải non, lá phật thủ,... Thịt có vị chua, mặn, thơm, dai, không có vị tanh.





# 6 Cái bèm và cái dúi

# Cái bem và cái dúi

Tác giả: Triệu Thị Phượng, Đặng Thị Sơn, Lý Thị Mùi

Cái bem và cái dúi là hai vật dụng để đựng của hồi môn của người con gái khi đi lấy chồng. Dù giàu hay nghèo, ai cũng phải có dúi và bem.

**Cái bem** được đan bằng tre, gồm hai lớp đan, ở giữa lót lớp lá cọ non phơi khô, dùng để đựng quần áo và có khả năng chống ẩm. Cô dâu khi về nhà chồng đều phải có bem để đựng quần áo dân tộc.



**Cái dúi** được đan bằng dây dù, dùng để đựng một chiếc chăn là hồi môn của cô dâu về nhà chồng. Sau này, dúi được dùng như chiếc ba-lô để đựng quần áo khi cần mang theo.



Ngày cưới, cô dâu được đón về nhà chồng trước, ngày hôm sau bem đựng quần áo hồi môn của cô dâu và chiếc chăn nằm trong dúi sẽ do một nam một nữ là bác hoặc cậu và chị hoặc em đằng nhà gái đem đến nhà trai trao cho cô dâu.



# 7

Rượu hoả



# Rượu hoẵng

Tác giả: Lý Thị Ngọc, Triệu Thị Phượng, Đặng Thị Sơn, Lý Thị Mùi

Mỗi dân tộc mỗi vùng miền có ẩm thực đặc sản khác nhau. Dân tộc Dao Tiền có món đồ uống đặc biệt mang tên Rượu hoẵng. Xưa kia, ông bà tổ tiên nắm cơm lên nươg rẫy ăn không hết và treo lên cây, một thời gian sau quay lại nươg thì thu được những giọt rượu nhỏ tự nhiên từ những nắm cơm đó. Rượu hoẵng ra đời từ đó và được lưu truyền đến nay. Rượu hoẵng được làm từ lúa nếp nươg có mùi vị màu sắc khác biệt hơn so với các loại rượu khác. Trong các mâm cỗ và tiếp đãi khách của người Dao Tiền không thể thiếu món đồ uống này.



Lúa nếp nươg vừa thu hoạch, được tuốt hạt, xay xát thành gạo. Lúa được trồng trên nươg không sử dụng thuốc trừ sâu hay kích thích, say xát đơn giản nên không trắng bóng như gạo thường thấy



Ngâm gạo vào nước trong 30 phút



Gạo ngâm được đồ bằng hông cho chín kỹ



Đổ ra để nguội trộn với men. Men do người Dao Tiền tự làm ra.



Tiếp tục ủ trong vòng 10 ngày



Sau đó chắt lọc nước cốt rượu



Nấu nước cốt bằng chum vại cho đến khi sôi kỹ



Từ khi đồ xôi cho đến lúc nung nấu mất khoảng 10 ngày để có được một mẻ rượu hoẵng. Rượu hoẵng có màu vàng đục, vị đắng đắng, ngọt ngọt và thơm mùi gạo nếp nung, rượu có độ cồn rất thấp vì thế phụ nữ và đàn ông đều có thể thưởng thức.



Rượu hoẵng là phần không thể thiếu trong mâm cỗ của người Dao Tiền.



# 8

Đám cưới của  
người Dao Tiền

# Đám cưới của người Dao Tiền

Tác giả: Lý Thị Hằng, Lý Thị Siu, Bàn Thị Dung

Đám cưới của người Dao Tiền bắt buộc phải được tổ chức theo phong cách truyền thống, được lưu giữ qua các hệ và không thể thay đổi. Trong lễ cưới sẽ được diễn ra trong 3 ngày, 2 đêm với các khâu chuẩn bị rất cầu kỳ, nhất là phía nhà trai. Trước đám cưới nhà trai phải đem 2 đồng tiền xu đi đến nhà anh/em trong họ có hiểu biết về phong tục tập quán nhờ họ mang sính lễ đến nhà gái để hoàn tất thủ tục cưới. Đoàn hỏi cưới sẽ gồm có 6 người con trai và 2 người con gái. Đêm đầu tiên đám cưới nhà trai sẽ cử ông mai, bà mối và em gái của chú rể sang nhà gái để xin dâu và đưa dâu về.

## Chuẩn bị cho đám cưới

Nhà trai chuẩn bị sọt, muối ăn chia thành nhiều gói nhỏ, vải cắt thành nhiều mảnh, giấy gió, lá dong, thịt lợn, bánh rán, thịt chua, 2 đôi gà sống, 1 con lợn con khoảng 10kg, 1 nén bạc, 1 chum rượu, chỉ đỏ, vàng mã... Phía nhà gái chuẩn bị 1 cái bèm, 1 cái dứ, 1 đôi chiếu, 1 chăn, áo váy, khăn, cửa hời môn (vòng cổ, hoa tai, nhẫn, vòng tay).



## Đám cưới

Ngày 1. Đại diện nhà trai đến gia đình nhà gái để đặt vấn đề cưới xin cho hai con.



Ngày 2: Sau khi hai gia đình thống nhất, buổi sáng hôm sau nhà trai tổ chức đón dâu. Ông mai, bà mối sẽ làm phù phép để đưa dâu về bình an, tiếp theo nhà gái sẽ rủ thêm 12 người tiễn dâu sang nhà trai.



Buổi chiều sau khi đón dâu về, họ nhà trai mang sính lễ đến nhà gái để hoàn tất thủ tục cưới. Sính lễ bao gồm 2 sọt muối, 12 sọt thịt, 4 con gà, 1 con lợn con, 1 chum rượu, 1 nén bạc, giấy, vàng mã, bánh dón và nhiều gói muối nhỏ.



Đến tối, đám gánh vuông nhà trai gánh sính lễ sang nhà gái và đặt lễ xong bên nhà gái sẽ cử 1 người kiểm tra, nếu đủ rồi thì mới được cúng làm lễ, cúng xong thì chú rể vái lạy và rót rượu mời đại diện họ nội ngoại của nhà gái để nhận mặt, đồng thời chia thịt cho nội ngoại nhà gái kèm theo 1 gói muối.

Buổi sáng cuối cùng - ngày thứ 3, hai bên gia đình tổ chức cân bạc nén của nhà trai mang đến xem có đủ số lượng hay không và sẽ trả lại nhà trai một phần tùy tâm. Đồng thời nhà gái phải cử 2 người (1 trai, 1 gái) mang của hồi môn sang nhà trai.



Mọi việc xong xuôi, cô dâu chú rể nên vợ chồng với sự chúc phúc của hai họ.



# 9 Chữ Nôm Dao



# Chữ Nôm Dao

Tác giả: Triệu Thị Phượng, Đặng Thị Sơn, Lý Thị Mùi

Chữ Nôm Dao là chữ cổ của người Dao Tiền. Ngày nay chủ yếu thế hệ cha ông còn sử dụng. Chữ Nôm Dao được sử dụng trong rất nhiều bộ sách của người Dao như sách dạy chữ, sách khoa học, sách đạo đức, sách cúng bái. Hiện nay chữ Nôm Dao được truyền dạy nhỏ lẻ trong các cộng đồng người Dao.



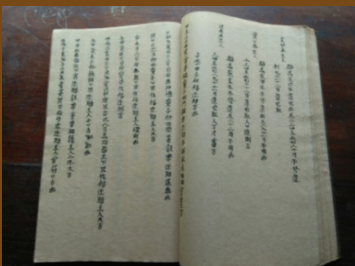
Mực mài



Bút lông



Giấy gió



Sách viết bằng chữ Nôm Dao gồm nhiều thể loại như sách thánh hiền, sách nhân đạo, sách cúng bái, sách xem tử vi,...



Ông Lý Văn Hềnh - nghệ nhân - thầy giáo dạy chữ Nôm Dao - Xóm Sừng



Ông Triệu Phúc Hạnh - nghệ nhân chữ Nôm Dao - Xóm Sừng

# Triển lãm tại cộng đồng

Các tác phẩm của CLB phụ nữ đã được trưng bày và giới thiệu đến người dân cộng đồng người Dao Tiền tại xã Cao Sơn vào ngày 24/9/2022.



Buổi triển lãm thu hút được rất nhiều sự chú ý của người dân bởi đây là lần đầu tiên những hình ảnh rất quen thuộc hàng ngày của người Dao Tiền được khắc họa và ghi lại và giới thiệu một cách cụ thể, chi tiết.





Các tác giả đã bày tỏ niềm tự hào lần đầu tiên được trình bày về sản phẩm của mình, cũng là những tâm huyết và tình yêu dân tộc của mình cho cộng đồng của mình. Các tác giả thể hiện sự xúc động khi nhận được sự ngợi khen và khích lệ và ghi nhận về hoạt động có ý nghĩa của mình.



Những hoạt động múa hát, biểu diễn dân tộc được CLB Phụ nữ thể hiện chào mừng cho triển lãm tại cộng đồng.



