

Đà Nẵng: Thế mạnh thương hiệu nước mắm Nam Ô, bảo tồn gắn liền với phát triển du lịch

11:11 02/10/2024

Làng nước mắm Nam Ô, phường Hòa Hiệp Bắc, phường Hòa Hiệp Nam, quận Liên Chiểu, TP. Đà Nẵng được hình thành trên 400 năm. Đây là một trong số ít làng nghề nước mắm truyền thống còn tồn tại trên cả nước. Nước mắm Nam Ô vang danh gần xa bởi vị mặn mòi của vùng vịnh Nam Ô với bí quyết làm nước mắm “3 cá 1 muối” riêng biệt.



Ảnh trong: Làng nghề cá Nam Ô, vịnh Đà Nẵng.

Người dân làng cá vịnh Nam Ô làm nên thương hiệu

Theo quy định, các sản phẩm được lựa chọn để đưa vào Danh mục di sản văn hóa phi vật thể phải đạt các tiêu chí: Có tính đại diện, thể hiện bản sắc của cộng đồng, địa phương; phản ánh sự đa dạng văn hóa và sự sáng tạo của con người, được kế tục qua nhiều thế hệ; có khả năng phục hồi và tồn tại lâu dài; được cộng đồng đồng thuận, tự nguyện đề cử và cam kết bảo vệ.

Một trong những nét đặc trưng của thương hiệu mắm Nam Ô, đó chính là cách làm mắm hoàn toàn thủ công, và nước mắm làm ra được ủ ròng trong vòng 1 năm để tinh chế ra loại mắm ngon nhất.



Mỗi năm cung ứng ra thị trường khoảng 200.000 lít nước mắm thành phẩm.

Đặc điểm để tạo nên thương hiệu nước mắm Nam Ô nổi tiếng, có lẽ là ở nguyên liệu và cách làm nước mắm của người dân bản địa nơi đây. Nguyên liệu chính để chế biến nước mắm là từ những con cá cơm than được ngư dân đánh bắt vào đầu tháng ba âm lịch vì thường vào thời điểm này cá cơm tích hợp được rất nhiều đạm, chọn ra những con có kích thước vừa, lưu ý không nên rửa cá bằng nước ngọt sẽ làm cá mất ngon, để lâu sẽ bị thối.

Đặc biệt, chuẩn bị một chum gỗ mít để muối cá, chèn một lớp sạn ở đáy chum, dùng chum để lọc nước mắm mới đảm bảo nước mắm tinh chất, thơm đậm. Một chum chỉ chứa được 200 - 300 kg cá, muối trong vòng 12 tháng sẽ thu được khoảng 100-150 lít nước mắm nhĩ (hay còn gọi nước mắm loại 1).



Thương hiệu nước mắm Nam Ô

Bảo tồn gắn liền với phát triển du lịch

Chiều 1/10, phát biểu tại hội nghị sơ kết 3 năm thực hiện đề án “Bảo tồn làng nghề nước mắm Nam Ô gắn với phát triển du lịch thành phố Đà Nẵng” và phương hướng nhiệm vụ giai đoạn 2025-2030, Bí thư quận ủy Liên Chiểu ông Nguyễn Hà Bắc đánh giá cao hiệu quả của đề án cũng như các nhiệm vụ đã triển khai ở giai đoạn tiếp theo. Đồng thời đề nghị UBND quận tham mưu, phối hợp các sở, ban, ngành xây dựng lộ trình để tiếp tục phát triển, quảng bá, giới thiệu thương hiệu sản phẩm làng nghề, các hộ làng nghề lưu ý thực hiện các chỉ dẫn địa lý.



Hội nghị sơ kết 3 năm thực hiện đề án “Bảo tồn làng nghề nước mắm Nam Ô gắn với phát triển du lịch thành phố Đà Nẵng” và phương hướng nhiệm vụ giai đoạn 2025-2030

Phòng Văn hóa Thể thao, Phòng Kinh tế phối hợp các sở, ban, ngành liên quan nâng cao chất lượng sản phẩm, đưa các câu chuyện gắn với văn hóa làng nghề vào sản phẩm du lịch...

Trong tương lai, làng nghề cần lưu ý quan tâm đến việc thiết kế logo, mẫu mã nhận diện thương hiệu sản phẩm, khu vực trưng bày sản phẩm; làm sao gửi được hồn cốt của Nam Ô và trong từng sản phẩm. Theo đó, công tác bảo tồn và phát triển phải đi đôi với nhau, ứng dụng công nghệ trong các quy trình sản xuất nước mắm, làng nghề.



Tác giả tại làng cá Nam Ô đang giải tỏa để dành cho dự án du lịch

Theo báo cáo của UBND quận Liên Chiểu, đến nay hầu hết các nhiệm vụ của đề án đều được triển khai, tạo bước đột phá để bảo tồn và phát triển làng nghề. Để tiếp tục thực hiện hiệu quả đề án, quận đẩy mạnh công tác tuyên truyền, phổ biến cơ chế chính sách khuyến khích phát triển làng nghề; đầu tư, cải tạo, nâng cấp và hoàn thiện cơ sở hạ tầng; hỗ trợ, tạo điều kiện để các hộ, cơ sở đổi mới thiết bị, công nghệ, tăng năng suất; duy trì đội tàu đánh bắt cá phục vụ nguồn nguyên liệu cho làng nghề; tăng cường quảng bá, giới thiệu sản phẩm làng nghề, mở rộng thị trường tiêu thụ sản phẩm...

Tại hội nghị, đại biểu trình bày các tham luận: Giải pháp về định hướng và hoạch định chính sách, hỗ trợ kỹ thuật, quảng bá sản phẩm trong bảo tồn và phát triển thương hiệu làng nghề nước mắm Nam Ô; giải pháp quản lý phát triển chỉ dẫn địa lý Nam Ô cho sản phẩm nước mắm của TP. biển Đà Nẵng; khai thác liên kết du lịch với làng nghề nước mắm Nam Ô, bảo đảm an toàn thực phẩm đối với sản phẩm nước mắm, quy hoạch đô thị gắn với bảo tồn, phát triển làng nghề nước mắm Nam Ô, bảo tồn làng nghề nước mắm Nam Ô gắn với phát triển kinh tế địa phương, vai trò của Hội làng nghề truyền thống nước mắm Nam

Ô trong việc bảo tồn làng nghề...

Theo ông Hoàng Thanh Hòa, Chủ tịch UBND quận Liên Chiểu, chỉ dẫn địa lý “Nam Ô” cho sản phẩm thương hiệu nước mắm được bảo hộ thể hiện sự công nhận về uy tín, danh tiếng, chất lượng và nguồn gốc sản phẩm.

Đồng thời, giúp nâng tầm giá trị thương hiệu của cộng đồng và là cơ sở pháp lý quan trọng để các cơ sở sản xuất, kinh doanh nước mắm truyền thống Nam Ô, tạo điều kiện cho sản phẩm nước mắm truyền thống được tiêu thụ rộng rãi ở thị trường trong nước và xuất khẩu.

“Đây là dịp nhìn lại quá trình quản lý, bảo tồn và phát huy những giá trị văn hóa nghề truyền thống tốt đẹp, di sản văn hóa phi vật thể của địa phương; tăng cường phát huy vai trò tự giác và chủ động của cộng đồng trong bảo vệ và phát huy giá trị di sản.

Đồng thời, xác định giải pháp phù hợp bảo tồn, phát triển làng nghề gắn với phát triển du lịch; tăng cường công tác đào tạo nguồn lực, đặc biệt là truyền dạy cho thế hệ trẻ”, Chủ tịch UBND quận Liên Chiểu chia sẻ.



Dự án du lịch bên cạnh làng cá Nam Ô với diện mạo mới.

Đề án “Bảo tồn làng nghề nước mắm Nam Ô gắn với phát triển du lịch TP. Đà Nẵng” được Phó Chủ tịch UBND thành phố Hồ Kỳ Minh phê duyệt ngày 31/3/2020. Tổng kinh phí dự trù 4,665 tỷ đồng (chưa tính kinh phí chỉnh trang đô thị trong làng nghề và đầu tư khu trưng bày làng nghề).

Đề án có các mục tiêu cụ thể như: Đưa sản phẩm nước mắm Nam Ô trở thành sản phẩm du lịch, trong đó đạt sản lượng nước mắm tiêu thụ từ 200.000 - 250.000 lít/năm; nâng cao chất lượng mẫu mã, bao bì, nhãn mác của sản phẩm để tạo thương hiệu; tăng thu nhập bình quân đầu người từ nghề đạt 3 - 4 triệu đồng/người/tháng năm 2021 và đạt 4,5 - 5 triệu đồng/người/tháng vào năm 2025..., xây dựng làng nghề nước mắm Nam Ô trở thành điểm du lịch của thành phố nhằm giới thiệu, tiêu thụ sản phẩm nước mắm và các sản phẩm liên quan của làng nghề, khai thác các tiềm năng di tích, phong cảnh cũng như các hoạt động văn hóa văn nghệ của địa phương...



Khai thác du lịch kết hợp bảo tồn các di sản văn hóa; giới thiệu các tập quán, sản phẩm làng chài đến với du khách, hình thành khu vực để du khách khám phá, trải nghiệm khi đến với TP. biển Đà Nẵng..

Cần thống nhất sử dụng logo thương hiệu sản phẩm cho tất cả các thành viên bên cạnh tên riêng của mỗi hộ, cần có nơi để trưng bày, giới thiệu sản phẩm chung của cả làng để khách du lịch có nhiều sự lựa chọn; tập huấn, đào tạo kỹ năng phát triển du lịch cho người dân...

Đến nay, làng nghề có 92 hộ làm nước mắm, trong đó có 61 hộ tham gia vào Hội làng nghề nước mắm truyền thống, 10 cơ sở quy mô lớn, 17 cơ sở đăng ký thương hiệu riêng, ba hợp tác xã và một doanh nghiệp. Nghề mắm đã tạo việc làm bền vững cho vài trăm lao động địa phương với mức thu nhập từ 3-5 triệu

đồng/tháng. Bình quân mỗi năm cung ứng ra thị trường khoảng 200.000 lít nước mắm thành phẩm.

Làng nghề làm nước mắm truyền thống Nam Ô tại phường Hòa Hiệp Nam, quận Liên Chiểu, TP. Đà Nẵng được đưa vào danh mục di sản văn hóa phi vật thể quốc gia tại quyết định 2974/QĐ-BVHTTDL do Bộ trưởng Bộ Văn hóa Thể thao & Du lịch ký ngày 27/8/2019.

Hoàng Hữu Quyết