TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Đà Nẵng: Trên 400 năm làng nghề truyền thống, làm nên thương hiệu nước mắm Nam Ô

08:24 03/01/2025

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.



Công bố đề án Du lịch cộng đồng Nam Ô. Ảnh trong: Làng nghề cá Nam Ô. Ảnh: Hoàng Hữu Quyết

Trên 400 năm 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.



Thương hiệu nước mắm Nam Ô.

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 chuộc 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).



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

Đến bao giờ nước mắm Nam Ô mới được công nhận làng nghề?

Nghề truyền thống nước mắm Nam Ô (phường Hòa Hiệp Nam, quận Liên Chiểu) đã được công nhận di sản văn hóa phi vật thể quốc gia và là một trong ba chỉ dẫn địa lý nước mắm của Việt Nam, song đến nay vẫn chưa được công nhận làng nghề. Đây là trăn trở của nhiều cơ sở sản xuất nước mắm tại khu vực này.

Năm 2020, đề án 'Bảo tồn làng nghề nước mắm Nam Ô gắn với phát triển du lịch Đà Nẵng' đã được phê duyệt. Thế nhưng, nơi đây vẫn chưa phải là làng nghề được thành phố có quyết định công nhận.

Mặc dù nghề truyền thống nước mắm Nam Ô được công nhận là di sản văn hóa phi vật thể quốc gia năm 2019, người dân nơi đây vẫn trăn trở trước nguy cơ bị mai một của một nghề truyền thống lâu đời của TP. Đà Nẵng.



Hiện nay, Hội làng nghề nước mắm truyền thống Nam Ô chỉ có 69 hộ dân tham gia, song thực tế tại khu vực này có khoảng 300 hộ làm những nghề, hoạt động liên quan đến sản xuất nước mắm. 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. Việc căn cứ vào số lượng hội viên để công nhận làng nghề không còn phù hợp với việc phát triển sản xuất, thương mại và bảo tồn hiện nay.

Dự kiến trong quý I/ 2025, quận Liên Chiểu sẽ trình hồ sơ lên cấp có thẩm quyền để công nhận làng nghề. Bên cạnh đó, địa phương phối hợp với sở ngành, khẩn trương tìm phương án tháo gỡ vướng mắc chọn vị trí trưng bày sản phẩm của làng nghề Nam Ô.

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.



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

Đưa sản phẩm nước mắm Nam Ô trở thành sản phẩm du lịch

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).



Đưa sản phẩm nước mắm Nam Ô trở thành sản phẩm du lịch.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).



Nam Ô ngày nay



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.

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...



Bí thư quận ủy Liên Chiểu ông Nguyễn Hà Bắc

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.

Hoàng Hữu Quyết