

# Phát triển du lịch làng nghề nước mắm Nam Ô trên địa bàn quận Liên Chiểu, TP. Đà Nẵng

NGUYỄN THỊ BÍCH LIÊN\*

**Hiện nay, loại hình du lịch làng nghề truyền thống ở Việt Nam ngày càng hấp dẫn du khách, đặc biệt là du khách nước ngoài, bởi những giá trị văn hóa lâu đời và các sản phẩm thủ công đặc trưng ở mỗi vùng/miền. Những năm gần đây, cùng với sự phát triển của du lịch Đà Nẵng, điểm du lịch làng nghề truyền thống nước mắm Nam Ô đã được nhiều du khách biết đến và ưa chuộng. Với sự nỗ lực của Thành phố, thời gian tới, sự phát triển du lịch của làng nghề Nam Ô sẽ trở thành một điểm sáng trong bức tranh du lịch của Đà Nẵng.**

## NHIỀU ĐIỀU KIỆN THUẬN LỢI ĐỂ PHÁT TRIỂN DU LỊCH LÀNG NGHỀ NƯỚC MẮM NAM Ô

Nam Ô là một ngôi làng cổ hình thành cách ngày nay hàng trăm năm, nằm bên vịnh Đà Nẵng, dưới chân đèo Hải Vân khoảng 3 km về phía Nam, thuộc phường Hòa Hiệp Nam, quận Liên Chiểu, TP. Đà Nẵng. Nơi đây nổi tiếng với nghề làm nước mắm truyền thống bao đời nay. Nước mắm Nam Ô vang danh gần xa bởi vị mặn mòi của vùng biển miền Trung, với bí quyết làm nước mắm 3 cá 1 muối riêng biệt.

Hiện có hơn 100 hộ dân gắn bó với nghề làm nước mắm Nam Ô. Mỗi năm làng nghề này cung cấp cho thị trường trong và ngoài nước hơn 50 nghìn lít nước mắm. Một trong những nét đặc trưng của mắm Nam Ô là cách làm mắm hoàn toàn thủ công và nước mắm làm ra được ủ rỗng trong một năm để tinh chế ra loại mắm ngon nhất. Nước mắm Nam Ô đã từng là sản vật tiến Vua, được chế biến theo phương pháp thủ công truyền thống, có hương thơm, mùi vị đặc trưng, ngọt tự nhiên, màu đỏ thẫm như màu cánh gián.

Theo các hộ làm nước mắm nơi đây, thứ quý giá nhất tạo nên thương hiệu nổi tiếng cho nước mắm Nam Ô chính là việc sản xuất hoàn toàn bằng phương pháp thủ công, không sử dụng hóa chất độc hại. Nguyên liệu chính để chế biến nước mắm Nam Ô là từ những con cá cơm, được ngư dân đánh bắt vào đầu tháng Ba âm lịch hàng năm. Vào thời điểm này, con cá cơm tích hợp được nhiều đạm nhất, người làm mắm sẽ chọn ra những con có kích thước vừa, không quá lớn hoặc nhỏ. Đặc biệt, cá không được rửa bằng nước ngọt để tránh tình trạng nhanh thối. Các chum muối cá thường được làm bằng gỗ mít, dưới đáy chum phải chèn sạn, chổi đót... Đặc biệt, muối để dùng làm mắm Nam Ô, người dân thường dùng loại muối hạt to ở Sa Huỳnh (Quảng Ngãi), hoặc các loại muối từ Bình Thuận, Ninh Thuận. Những hạt

muối này cũng phải cất trong chum 1 đến 2 năm, sau đó mới được dùng để muối cá.

Nước mắm Nam Ô còn là một sản phẩm văn hóa tinh thần đặc sắc của làng nghề truyền thống bao đời, thể hiện bản sắc của cộng đồng địa phương, phản ánh sự đa dạng văn hóa, sự sáng tạo của con người, được kế tục qua nhiều thế hệ.

Đến với làng nghề nước mắm Nam Ô, du khách có thể cảm nhận một cách thực thụ về các sản phẩm truyền thống. Có thể tận mắt chứng kiến quá trình tạo ra mỗi sản phẩm. Từ đó, du khách sẽ tìm thấy cảm giác thích thú, thích khám phá sự mới mẻ và có thể trực tiếp trải nghiệm, tham gia vào hoạt động sản xuất cùng với mỗi người dân, người thợ thủ công.

Bên cạnh đó, làng nghề truyền thống nước mắm Nam Ô còn gắn với các di chỉ văn hóa có lịch sử hình thành từ thời cha ông mở cõi, như: đền thờ bà Liễu Hạnh, mộ Huyền Trân công chúa, mộ cổ tiền hiền làng Nam Ô, lăng thờ cá Ông và các di chỉ, phế tích Chăm... Đó là điều kiện thuận lợi và rất phù hợp để liên kết phát triển du lịch làng nghề gắn với phát triển du lịch tại địa phương.

Làng nghề nước mắm Nam Ô đã được Bộ Văn hóa - Thể thao và Du lịch công nhận nằm trong Danh mục Di sản văn hóa phi vật thể quốc gia năm 2019. Hiện nay, làng nghề còn 92 hộ làm nước mắm, trong số đó có 54 hộ tham gia vào Hội làng nghề nước mắm truyền thống.

Năm 2020, UBND TP. Đà Nẵng đã phê duyệt Đề án "Bảo tồn làng nghề

\* Th.S., Trường Cao đẳng Kinh tế - Kế hoạch Đà Nẵng



nước mắm Nam Ô gắn với phát triển du lịch thành phố Đà Nẵng". Tổng kinh phí dự trù khoảng 4,65 tỷ đồng, chưa tính kinh phí chỉnh trang đô thị trong làng nghề và đầu tư khu trưng bày làng nghề. Đề án do UBND quận Liên Chiểu chủ trì, phối hợp với các sở, ngành liên quan xây dựng kế hoạch tổ chức thực hiện. Mục tiêu của Đề án nhằm bảo tồn, phát huy giá trị làng nghề nước mắm Nam Ô, gắn với phát triển du lịch - di sản văn hóa phi vật thể quốc gia, trở thành sản phẩm du lịch tiêu biểu, đặc sắc của Đà Nẵng.

Đặc biệt, Đề án chú trọng việc 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; bổ sung làng nghề nước mắm Nam Ô vào các tour du lịch hiện có, như: tour Đà Nẵng - Bà Nà Hills; Đà Nẵng - Vịnh Lăng Cô - Huế, Đà Nẵng - Huế - Quảng Bình... Đồng thời, xây dựng tour du lịch bằng đường sông từ làng nghề nước mắm Nam Ô - dọc sông Cu Đê lên Trường Định - Khu du lịch sinh thái cộng đồng tại thôn Tà Lang - Giàn Bí (huyện Hòa Vang)...

Bên cạnh đó, Thành phố đã định hướng liên kết phát triển du lịch cộng đồng tại khu vực Nam Ô đồng bộ với các khu vực dịch vụ biển khác trên tuyến đường ven biển Nguyễn Tất Thành, như: Khu du lịch sinh thái Nam Ô, khu du lịch và resort Mikazuki Xuân Thiều, các tổ chức kinh doanh dịch vụ trên tuyến, các khách sạn, resort khu vực phía Đông Thành phố...; kết nối du lịch sinh thái cộng đồng (khu vực Hòa Bắc - Hòa Vang), du lịch văn hóa - lịch sử khám phá các bảo tàng, di tích (danh thắng Ngũ Hành Sơn, Thành Điện Hải, Hải Vân Quan, Khu căn cứ cách mạng K20, các đình làng...), du lịch văn hóa - tâm linh... tạo nên sự phát triển đồng bộ, đa dạng dịch vụ.

Có thể nói, việc phát triển du lịch cộng đồng sẽ xây dựng Nam Ô trở thành một điểm du lịch ngay trong Thành phố gắn liền với thiên nhiên, với văn hóa trải nghiệm. Đây sẽ không chỉ là điểm đến hấp dẫn với người dân địa phương, mà còn thu hút du khách nội địa, quốc tế; đa dạng hóa sản phẩm dịch vụ du lịch của Đà Nẵng hướng đến phát triển môi trường du lịch bền vững.

## NHỮNG KHÓ KHĂN, HẠN CHẾ

Bên cạnh những thuận lợi để phát triển du lịch làng nghề nước mắm Nam Ô còn tồn tại những khó khăn, hạn chế sau:

- Việc tổ chức sản xuất phụ thuộc nhiều vào trình độ tay nghề của từng người trong gia đình, quy mô nhỏ, khép kín. Sự thiếu liên kết về tổ chức, kinh tế (vốn đầu tư), công nghệ, kỹ thuật đã hạn chế khả năng phát triển Làng nghề. Làng nghề gặp phải những khó khăn, bị động trong nguồn cung nguyên liệu và thị trường tiêu thụ, thiếu trung tâm trưng bày và giới thiệu sản phẩm.

- Lực lượng lao động có tay nghề tại các làng suy giảm, đầu vào nguyên liệu truyền thống và đầu ra thương mại đều khó khăn, đặc biệt là vấn đề mặt bằng sản xuất. Cho đến nay, số hộ dân giữ nghề truyền thống ở làng chỉ còn vài chục, chủ yếu lại là hộ người già cả. Nguy cơ làng nghề mai một ngày càng tăng.

- Các hộ gia đình và người dân chủ yếu tập trung vào sản xuất cung cấp sản phẩm. Hoạt động du lịch chưa thực sự được coi trọng và nhận thức đầy đủ. Người dân địa phương chưa nhận thức được vai trò của phát triển du lịch đối với làng nghề.

- Cơ sở hạ tầng, mạng lưới giao thông, điện chiếu sáng; hệ thống thoát nước, hệ thống xử lý chất thải trong quá trình sản xuất (chất thải rắn, nước thải và mùi hôi), chất thải sinh hoạt... còn nhiều trở ngại đối với hoạt động đón khách du lịch để phục vụ du lịch, khách đến tham quan.

- Tổ chức các tour du lịch đến làng nghề nước mắm Nam Ô đã được khai thác, nhưng hiệu quả vẫn còn thấp. Các tour chủ yếu đưa khách đến tham quan, nhưng vẫn không thu hút được khách, mới chỉ dừng lại ở hình thức tham quan và tới xem làng. Khách du lịch chưa chọn đến thăm làng như một tour du lịch thực sự.

## GIẢI PHÁP CẦN THỰC HIỆN

Để hiện thực hóa tiềm năng du lịch, khắc phục những khó khăn trong du lịch làng nghề nước mắm Nam Ô trong thời gian qua, theo tác giả, cần thực hiện một số giải pháp:

**Một là, bảo tồn và phát triển nghề làm nước mắm Nam Ô;** huy động được sự tham gia của cộng đồng địa phương vào phát triển du lịch tại làng nghề. Trước thực trạng số hộ tại làng tham gia vào sản xuất nghề truyền thống tại làng nghề ngày càng giảm, Chính quyền địa phương cần có những giải pháp, như:

- Khôi phục đội tàu đánh cá từ 3-4 chiếc; khuyến khích người dân đóng mới tàu thuyền, tham gia đánh bắt nhằm chủ động nguồn nguyên liệu cho làng nghề.

- Xây dựng phòng trưng bày, bảo tàng nghề, làng nghề trên cơ sở sưu tầm, thu thập dữ liệu, sản phẩm nghề (nằm trong khu trưng bày và giới thiệu sản phẩm).

- Xây dựng khu trình diễn nghề cho nghề nhân, các hộ làm mắm phục vụ nhu cầu du lịch, văn hóa và xúc tiến thương mại.



- Hỗ trợ kinh phí để áp dụng tiến bộ khoa học, kỹ thuật vào quản lý, sản xuất để nâng cao giá trị của sản phẩm; xử lý mùi trong quá trình sản xuất, nhưng vẫn giữ được tính đặc trưng truyền thống.

- Hỗ trợ công tác đào tạo, bồi dưỡng kiến thức cho chủ hộ, chủ cơ sở sản xuất, hợp tác xã tại Làng nghề; hỗ trợ để một số hộ hoặc nhóm hộ đang làm nghề truyền thống, nhân cấy nghề cho lao động địa phương để phát triển đội ngũ kế nghiệp sản xuất; có chính sách tôn vinh đối với các nghệ nhân tiêu biểu, có công gìn giữ và phát huy nghề truyền thống nước mắm Nam Ô.

- Hỗ trợ cho các hộ gia đình, các cơ sở sản xuất trong làng nghề về chính sách khuyến công, khuyến khích đầu tư, khởi nghiệp, nghiên cứu, ứng dụng công nghệ, đào tạo nguồn nhân lực và một số chính sách khác theo quy định của Thành phố. Nghiên cứu xây dựng một số chính sách đặt thù của địa phương về hỗ trợ cho sản xuất, ứng dụng công nghệ mới, xúc tiến thương mại, xúc tiến du lịch, tham quan học tập kinh nghiệm nhằm hỗ trợ cho Làng nghề. Tạo điều kiện thuận lợi cho các hộ sản xuất, kinh doanh, các hợp tác xã và doanh nghiệp trong Làng nghề được vay vốn với lãi suất thấp.

#### **Hai là, đầu tư cơ sở hạ tầng, chỉnh trang đô thị, đảm bảo an ninh trật tự và vệ sinh môi trường**

- Đầu tư chỉnh trang đô thị, cải tạo mạng lưới giao thông, điện chiếu sáng; nâng cấp hệ thống thoát nước, hệ thống xử lý chất thải trong quá trình sản xuất (chất thải rắn, nước thải và mùi hôi), chất thải sinh hoạt; xây dựng bãi đỗ xe, địa điểm đón khách du lịch để phục vụ du lịch, khách đến tham quan.

- Rà soát, đánh giá sự phân bố và quy mô của các cơ sở sản xuất mắm trong Làng nghề làm cơ sở đề xuất với chính quyền địa phương về các giải pháp xử lý vấn đề về ô nhiễm môi trường.

- Xây dựng khu trưng bày và giới thiệu sản phẩm; hệ thống dịch vụ ăn uống, văn hóa, văn nghệ theo đặc thù của Làng nghề. Tôn tạo các công trình văn hóa, di tích lịch sử tại làng Nam Ô; Có sơ đồ hướng dẫn hệ thống giao thông trong Làng, các vị trí di tích lịch sử, văn hóa, chỉ dẫn đến các cơ sở sản xuất của Làng.

**Ba là, nâng cao chất lượng sản phẩm, xúc tiến thương mại.** Hỗ trợ xây dựng thương hiệu; hỗ trợ nghiên cứu, đa dạng hóa về nhãn mác, mẫu mã bao bì, các loại sản phẩm, giá thành hợp lý để tăng sự lựa chọn của khách hàng, tăng sức cạnh tranh của sản phẩm. Hỗ trợ phát triển, mở rộng thị trường cung cấp nguyên liệu và thị trường tiêu thụ sản phẩm thông qua các hội chợ, liên kết với các doanh nghiệp, các địa phương có vùng

nguyên liệu; khảo sát, nghiên cứu thị trường nhằm có kế hoạch sản xuất phù hợp, hiệu quả, đáp ứng nhu cầu, thị hiếu của người dân và khách du lịch đối với các sản phẩm của làng nghề.

Đẩy mạnh các hoạt động tuyên truyền, quảng cáo, giới thiệu sản phẩm trên các phương tiện thông tin đại chúng, trang thông tin điện tử của các sở ngành, quận huyện; nghiên cứu xây dựng trang thông tin điện tử về làng nước mắm Nam Ô để cung cấp thông tin về sản phẩm, các hoạt động du lịch nhằm kết nối và cung cấp sản phẩm cho du khách được thuận tiện.

#### **Bốn là, phát triển du lịch làng nghề.**

Theo đó, cần:

- Lựa chọn và hỗ trợ một số cơ sở sản xuất nhằm hoàn thiện quy trình sản xuất, đảm bảo điều kiện về du lịch để từng bước xây dựng các cơ sở đó trở thành điểm đến trong du lịch.

- Tuyên truyền giáo dục rộng rãi trong nhân dân nâng cao nhận thức vai trò vị trí của du lịch đối với Làng nghề.

- Xây dựng và phát triển các loại hình du lịch, như: homestay, housestay... để du khách cùng trải nghiệm khám phá các công đoạn sản xuất, chế biến sản phẩm trong Làng nghề. Tập huấn kỹ năng phục vụ du lịch cho các hộ sản xuất.

- Xây dựng các tour du lịch ngay tại Làng nghề kết hợp với cảnh quan thiên nhiên, đồng thời gắn với các tour du lịch khác. Nghiên cứu xây dựng, kết nối và tổ chức thực hiện các tour du lịch đường bộ, đường sông đến với Làng nghề.

- Tổ chức xúc tiến đầu tư, xúc tiến du lịch với các đối tác trong và ngoài nước đến khảo sát, nghiên cứu, góp ý, tư vấn để có thêm định hướng và các giải pháp phát triển du lịch cộng đồng tại đây.

- Biên soạn bộ tư liệu giới về làng nghề về các di tích, lễ hội của Làng nghề tại địa phương.

- Xây dựng và triển khai các chương trình quảng bá về nước mắm Nam Ô, về phát triển du lịch Làng nghề bằng nhiều hình thức khác nhau. □

## TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. UBND TP. Đà Nẵng (2020). *Quyết định số 720/QĐ-UBND, ngày 02/3/2020 ban hành Đề án “Phát triển du lịch cộng đồng Nam Ô”*
2. UBND TP. Đà Nẵng (2020). *Quyết định số 1142/QĐ-UBND, ngày 31/3/2020 ban hành Đề án “Bảo tồn làng nghề nước mắm Nam Ô gắn với phát triển du lịch thành phố Đà Nẵng”*
3. Thanh Thảo, Thủy Thanh (2020). *Vinh danh Di sản văn hóa phi vật thể quốc gia “Nghề làm nước mắm Nam Ô”*, truy cập từ [https://danang.gov.vn/chi-tiet?id=39950&\\_c=3,9](https://danang.gov.vn/chi-tiet?id=39950&_c=3,9)