

BỘ CÔNG THƯƠNG
TRUNG TÂM THÔNG TIN CÔNG NGHIỆP VÀ THƯƠNG MẠI

**TIỀM NĂNG SẢN XUẤT, CUNG ỨNG CÁC SẢN
PHẨM ĐẶC TRƯNG CỦA TỈNH AN GIANG**

Năm 2023

Mục lục

Mục lục	2
I. Giới thiệu tổng quan tỉnh	4
1.1. Vị trí địa lý.....	4
1.2. Điều kiện tự nhiên	5
1.3. Điều kiện kinh tế.....	6
II. Các sản phẩm đặc trưng của tỉnh	11
2. 1. Sản phẩm từ cây thốt nốt.....	11
2.2. Mắm Châu Đốc.....	17
2.3. Lạp xưởng bò	21
2.4. Tơ lụa Tân Châu	22
2.5. Nhang Bình Đức.....	23
2.6. Thổ cẩm Châu Phong.....	26
2.7. Sản phẩm đan lát Mỹ An	28
2.8. Khô cá lóc Kim Loan	29
2.9. Sầu riêng Long Kiến.....	30
2.10. Bánh phồng Phú Mỹ	31
2.11. Nhãn xuồng cơm vàng Khánh Hòa.....	32
III. Một số địa chỉ hữu ích	34

Lời nói đầu

An Giang là tỉnh thuộc Vùng kinh tế trọng điểm vùng đồng bằng sông Cửu Long; Là tỉnh có dân số đông nhất vùng đồng bằng sông Cửu Long và là tỉnh đứng thứ 8 cả nước về dân số. Một phần của An Giang nằm trong vùng tứ giác Long Xuyên.

Mặc dù gặp rất nhiều khó khăn khi thực hiện nhiệm vụ năm 2023, nhưng với tinh thần đoàn kết, quyết tâm cao, nỗ lực lớn, cùng những giải pháp linh hoạt, sáng tạo trong tổ chức thực hiện, tỉnh An Giang đã đạt được nhiều kết quả ấn tượng về phát triển kinh tế - xã hội trong 10 tháng đầu năm, tạo tiền đề quan trọng để tỉnh An Giang quyết tâm thực hiện thắng lợi các mục tiêu, nhiệm vụ năm 2023.

Để kinh tế phát triển những tháng cuối năm 2023, UBND tỉnh tập trung chỉ đạo các cấp, ngành, địa phương, đơn vị khai thác tối đa dư địa tăng trưởng ở 3 lĩnh vực, gồm: Đẩy mạnh hoạt động sản xuất công nghiệp, gia tăng sản lượng hàng hóa phục vụ nhu cầu tiêu dùng tăng cao vào dịp Lễ, Tết trong nước và thị trường xuất khẩu những tháng cuối năm.

Đồng thời, khai thác nhu cầu tiêu dùng thương mại - dịch vụ - du lịch thông qua các chương trình khuyến mãi, kích cầu, giao thương hàng hóa... Tăng nguồn lực đầu tư cho nền kinh tế thông qua đẩy nhanh giải ngân vốn đầu tư công.

Để thực hiện thắng lợi mục tiêu phát triển KTXH của tỉnh trong năm 2023, các cấp ủy Đảng, chính quyền địa phương, đơn vị tập trung rà soát kết quả thực hiện mục tiêu, chỉ tiêu để đề ra giải pháp thực hiện phù hợp. Chủ động dự báo tình hình, xây dựng kế hoạch phát triển KTXH năm 2024. Thường xuyên phối hợp các bộ, ngành Trung ương tham mưu Thủ tướng Chính phủ phê duyệt Quy hoạch tỉnh An Giang thời kỳ 2021 - 2030, tầm nhìn đến năm 2050 để sớm triển khai thực hiện.

Tiếp tục đẩy mạnh tái cơ cấu nông nghiệp; liên kết sản xuất, định hướng sản xuất phải gắn với nhu cầu thị trường; Tập trung chỉ đạo sản xuất; Tăng cường dự báo, theo dõi sát diễn biến tình hình mưa bão, sạt lún, sạt lở bờ sông, kênh, rạch.

Bên cạnh đó, thường xuyên cung cấp thông tin nhu cầu thị trường trong và ngoài nước, làm cơ sở cho doanh nghiệp và người dân có kế hoạch sản xuất hiệu quả. Tăng cường hỗ trợ doanh nghiệp tìm kiếm, mở rộng thị trường xuất khẩu; đưa các sản phẩm của tỉnh lên các sàn giao dịch thương mại điện tử.

I. Giới thiệu tổng quan tỉnh

1.1. Vị trí địa lý

Tỉnh An Giang nằm về phía Tây Nam đồng bằng sông Cửu Long, cách Thành phố Hồ Chí Minh 187 km, có vị trí địa lý:

Phía Đông giáp tỉnh Đồng Tháp dài 107 km

Phía Tây giáp tỉnh Kiên Giang

Phía Nam giáp thành phố Cần Thơ dài 44 km

Phía Bắc giáp tỉnh Kandal và tỉnh Takéo, Vương quốc Campuchia.

Tỉnh An Giang có tổng diện tích tự nhiên 3,7 km², trong đó diện tích đất sản xuất nông nghiệp 280.658 ha, đất lâm nghiệp 14.724 ha, bằng 1,03% diện tích cả nước và đứng thứ 4 so với 13 tỉnh đồng bằng sông Cửu Long.

An Giang là tỉnh duy nhất của vùng Đồng bằng sông Cửu Long có địa bàn ở cả hai bờ sông Cửu Long. Điểm cực Bắc của tỉnh nằm ở vĩ độ 10°57'B (xã Khánh An, huyện An Phú), cực Nam ở vĩ độ 10°10'60"B (xã Bình Thành, huyện Thoại Sơn), cực Tây ở 104°46'D (xã Vĩnh Gia, huyện Tri Tôn), cực Đông trên kinh độ 105°35'D (xã Bình Phước Xuân, huyện Chợ Mới).

An Giang có tuyến biên giới giáp Vương quốc Campuchia dài gần 100 km, 2 cửa khẩu quốc tế là Tịnh Biên và Vĩnh Xương; 2 cửa khẩu quốc gia Khánh Bình, Vĩnh Hội Đông, 1 cửa khẩu phụ Bắc Đai và nhiều đường mòn lối mở qua lại dọc biên giới tạo nên dòng chảy liền mạch và là cửa ngõ giao thương biên giới thuận tiện cả đường thủy lẫn đường bộ giữa các tỉnh Đồng bằng sông Cửu Long, Thành phố Hồ Chí Minh với Vương quốc Campuchia và các nước ASEAN.

1.2. Điều kiện tự nhiên

An Giang là tỉnh đầu nguồn sông Cửu Long, có hệ thống giao thông thuận tiện bao gồm giao thông thủy và giao thông bộ. Tỉnh có mạng lưới giao thông quan trọng trong khu vực và có cửa khẩu quốc tế Tịnh Biên và Vĩnh Xương.

An Giang có nguồn nước mặt và nước ngầm phong phú. Hai con sông chính là Sông Tiền và Sông Hậu chảy qua tỉnh với lưu lượng trung bình năm khoảng 13.800 m³/s. Ngoài ra, tỉnh còn có nhiều tuyến sông, rạch và kênh khác. Tuy chế độ thủy văn của tỉnh phụ thuộc vào chế độ nước của Sông Mê Kông, nhưng tỉnh cũng phải đối mặt với tác động tiêu cực của lũ, gây thiệt hại đến cuộc sống và kinh tế địa phương.

Về đất đai và thổ nhưỡng, An Giang có 6 nhóm chính, trong đó nhóm đất phù sa chiếm tỷ lệ lớn với diện tích 151.600 ha, tương đương 44,5% diện tích tự nhiên của tỉnh. Ngoài ra, còn có nhóm đất phù sa có phèn, nhóm đất phát triển tại chỗ và đất phù sa cổ, cùng với đất phèn và các nhóm đất khác..

An Giang có hơn 80% diện tích đất nông nghiệp, đất phù sa chiếm hơn 44% diện tích đất nông nghiệp, có nguồn nước ngọt quanh năm, khí hậu ôn hòa và 65% dân số lao động nông thôn. Đây được xem là thế mạnh nông nghiệp địa phương để hướng đến thu hút, mời gọi đầu tư phát triển kinh tế nông nghiệp đa giá trị, nông nghiệp tuần hoàn, chế biến sâu nông thủy sản, hệ

thống logistics, đặc biệt là kết hợp với du lịch nông nghiệp trải nghiệm, du lịch sinh thái nghỉ dưỡng và chăm sóc sức khỏe.

Hệ thống giao thông thuận tiện sẽ là đòn bẩy để thu hút các nguồn vốn đầu tư, do đó An Giang đã và đang tập trung nguồn lực nâng cấp và xây dựng mới trên 500 km đường giao thông nội tỉnh và có tính liên kết vùng theo quy hoạch được duyệt để kết nối với các tuyến đường huyết mạch như: Tuyến tránh thành phố Long Xuyên, Tuyến Cao tốc Châu Đốc - Cần Thơ - Sóc Trăng đang gấp rút chuẩn bị khởi công xây dựng nhằm đáp ứng nhu cầu lưu thông, vận chuyển hàng hóa quy mô lớn, đồng thời góp phần kết nối thông suốt, rút ngắn thời gian di chuyển, tiết kiệm tối đa chi phí cho người dân, doanh nghiệp và nhà đầu tư.

Ngoài các khu công nghiệp đã được lấp đầy, Thủ tướng Chính phủ đã chấp thuận chủ trương đầu tư xây dựng Khu Công nghiệp Vàm Cống với quy mô gần 200 ha. Đồng thời tiếp tục tạo điều kiện thuận lợi để mời gọi đầu tư mới và mở rộng cơ sở hạ tầng khu, cụm công nghiệp và các khu chức năng của khu kinh tế với tổng diện tích cho sản xuất công nghiệp trên 1.500 ha, đây được xem là nền tảng vững chắc để mời gọi các nhà đầu tư trong và ngoài nước.

1.3. Điều kiện kinh tế

An Giang là một tỉnh phát triển kinh tế mạnh mẽ và ổn định. Cư dân An Giang đã từ lâu sống bằng nghề làm ruộng, đánh bắt cá, tôm và các nghề thủ công như dệt, mộc, đan lát, nắn nôi, chạm khắc đá...

Tỉnh An Giang là đầu ngành về sản lượng lúa và cũng trồng bắp, đậu nành, nuôi (trồng) cá, tôm... Nghề trồng dâu, nuôi tằm, ươm tơ, dệt lụa khá phổ biến, tập trung nhiều nhất ở vùng Tân Châu, Chợ Mới. Cho đến đầu thế kỷ XX, lụa Tân Châu đã nổi tiếng một thời vừa bền, vừa đẹp. Ở Bảy Núi,

Châu Giang (Châu Đốc), đồng bào Khơmer, Chăm đã cần cù dệt nên những chiếc "Xà Rong", khăn đội đầu, khăn choàng tắm, áo... nhiều màu sắc sỡ.

Nghề mộc cũng sớm phát triển trên đất Chợ Mới. Ở An Giang và cả Miền Tây đều biết đến những người thợ mộc Chợ Thủ (Chợ Mới) qua những sản phẩm thủ công tinh xảo có tính nghệ thuật cao, từ đơn giản đến cầu kỳ, phức tạp.

An Giang có hệ thống giao thông thuận tiện, bao gồm các tuyến đường bộ, đường thủy và cảng. Quốc lộ 91 nối liền với cửa khẩu quốc tế Tịnh Biên và là tuyến giao thông chính của tỉnh. Sông Tiền, sông Hậu và sông Vàm Nao là các con sông quan trọng và hệ thống kênh đảm bảo giao thông thủy trong tỉnh. An Giang cũng có nhiều bến phà quan trọng trên các con sông này.

An Giang cũng đầu tư phát triển hạ tầng điện, nước, viễn thông và y tế để phục vụ nhu cầu dân sinh và kinh doanh. Nền giáo dục và y tế của tỉnh được đẩy mạnh, bao gồm các trường đại học, trường cao đẳng và bệnh viện đa khoa.

Tỉnh An Giang cũng có nhiều dự án phát triển kinh tế như chăn nuôi, chế biến sản phẩm nông nghiệp, cơ sở hạ tầng khu công nghiệp và du lịch sinh thái. Tất cả những yếu tố này đóng vai trò quan trọng trong sự phát triển kinh tế bền vững của tỉnh.

Trong năm 2023, tình hình kinh tế - xã hội của tỉnh An Giang đối mặt với nhiều khó khăn, thách thức trong bối cảnh kinh tế thế giới và cả nước chịu tác động bởi xung đột Nga - Ukraine, lạm phát toàn cầu, nhiều nền kinh tế lớn tăng trưởng chậm lại, các nước tăng cường thắt chặt chi tiêu. Trước những khó khăn, thách thức, tỉnh đã quyết liệt thực hiện các giải pháp điều hành kinh tế - xã hội, phục vụ đời sống hàng ngày của người dân, kết quả, tình hình kinh tế của tỉnh có nhiều khởi sắc, GRDP tăng trưởng khá so với năm 2022.

Các lĩnh vực văn hóa, an sinh xã hội tiếp tục được quan tâm thực hiện tốt. Trật tự an toàn xã hội, quốc phòng, an ninh được đảm bảo.

Về cơ cấu kinh tế: Khu vực nông, lâm nghiệp và thủy sản chiếm tỷ trọng 35,04%; khu vực công nghiệp và xây dựng chiếm 16,61%; khu vực thương mại và dịch vụ chiếm 44,85%; thuế sản phẩm trừ trợ cấp sản phẩm chiếm 3,50%, cụ thể:

Ước cả năm 2023, toàn tỉnh thu hoạch hơn 4,059 triệu tấn lúa, tăng 2,94% so với năm 2022. Năng suất bình quân cả năm đạt 66,5 tạ/ha. Tình hình tiêu thụ lúa gạo có nhiều thuận lợi, giá lúa, nếp đều ở mức cao, nông dân được mùa, trúng giá....

Song tỷ lệ sản xuất theo liên kết và sản xuất nông sản đạt tiêu chuẩn vẫn còn khá thấp so với tổng diện tích sản xuất. Tình hình chăn nuôi tương đối ổn định. Trong lĩnh vực thủy sản, ước tổng sản lượng thủy sản nuôi trồng (bao gồm sản lượng lồng bè) cả năm 2023 đạt gần 656.000 tấn, bằng 106,67%, tăng gần 41.000 tấn so với năm 2022.

Sản xuất công nghiệp tiếp tục tăng trưởng ổn định, hoạt động sản xuất được tăng cường đáp ứng nhu cầu của thị trường. Chỉ số sản xuất công nghiệp (IIP) tăng 11,02% so với năm 2022.

Công tác giải ngân đầu tư công luôn được chú trọng, tỉnh đã thành lập các đoàn kiểm tra công trình trọng điểm trên địa bàn tỉnh, thường xuyên đôn đốc tháo gỡ những khó khăn vướng mắc trong quá trình triển khai thực hiện các dự án đầu tư xây dựng. Ước tỷ lệ giải ngân vốn đầu tư công năm 2023 đạt trên 95%.

Khu vực dịch vụ, hoạt động thương mại - dịch vụ tăng trưởng mạnh mẽ, đặc biệt trong dịp Tết Nguyên đán, các kỳ nghỉ Lễ, nguồn hàng dự trữ đầy đủ, đảm bảo nhu cầu mua sắm của người dân. Nhiều sự kiện, lễ hội, hoạt động văn hóa được tổ chức, kích cầu tiêu dùng và du lịch của người dân. Năm

2023, ước doanh thu bán buôn, bán lẻ hàng hóa và dịch vụ đạt 191.957 tỷ đồng, tăng 16,60% so với năm 2022.

Tình hình xuất khẩu năm 2023 của tỉnh có nhiều biến động do nhu cầu thị trường quốc tế kém ổn định. Kim ngạch xuất khẩu năm 2023 ước đạt 1.172 triệu USD, tăng 1,47% so với năm 2022. Kim ngạch nhập khẩu hàng hóa năm 2023 ước đạt 200 triệu USD, giảm 4,76% so với năm 2022.

Tổng thu ngân sách nhà nước từ kinh tế địa bàn trong cả năm 2023 ước đạt 7.045 tỷ đồng, giảm 7% so với năm 2022. Tổng chi ngân sách địa phương trong năm 2023 ước đạt 18.377 tỷ đồng, tăng 20% so với năm 2022.

Toàn tỉnh có 965 doanh nghiệp và 968 đơn vị trực thuộc đăng ký hoạt động mới với tổng số vốn đăng ký mới là 6.532 tỷ đồng. Lũy kế đến cuối năm 2023, toàn tỉnh có 8.066 doanh nghiệp và 4.816 đơn vị trực thuộc đang hoạt động với tổng vốn đăng ký là 87.587 tỷ đồng. Tỉnh đã tiếp nhận 27 hồ sơ dự án đầu tư đăng ký mới và đang xem xét, chấp thuận chủ trương đầu tư đồng thời chấp thuận nhà đầu tư cho 02 dự án với tổng vốn đầu tư đăng ký là 268 tỷ đồng.

Tỉnh An Giang hiện có 88 sản phẩm đạt chứng nhận OCOP, từ ưu đãi tự nhiên nên các sản phẩm mang đặc thù riêng được người tiêu dùng trong và ngoài nước quan tâm.

Theo Văn phòng Điều phối Chương trình Mục tiêu quốc gia xây dựng nông thôn mới tỉnh An Giang, 11 huyện, thị xã, thành phố có sản phẩm đạt chứng nhận OCOP từ 3 sao trở lên, trong đó, có 2 sản phẩm đạt 5 sao cấp quốc gia, 16 sản phẩm đạt 4 sao và 70 sản phẩm đạt 3 sao. Qua phân loại có 63 sản phẩm thuộc nhóm thực phẩm (chiếm 71,59%), 21 sản phẩm thuộc nhóm đồ uống (chiếm 23,86%) và 4 sản phẩm thuộc nhóm thủ công mỹ nghệ-trang trí (chiếm 4,54%).

Chủ cơ sở các sản phẩm luôn ý thức về thương hiệu nên luôn học hỏi, cải tiến về chất lượng, đa dạng mẫu mã, bao bì, bảo đảm điều kiện, quy định về tem, nhãn mác truy xuất nguồn gốc... Mỗi dòng sản phẩm mang đặc trưng riêng của vùng miền như tại thành phố Long Xuyên có cá linh kho mía và cá linh mắm chung; thành phố Châu Đốc có mắm thái, khô cá tra phòng; thị xã Tân Châu có mắm cà mè vinh, khô bò và tung lò mò (lạp xưởng bò), thỏ cặm Châu Phong; huyện vùng núi Tri Tôn và Tịnh Biên có đường thốt nốt; huyện Châu Phú có nước mắm cá linh, nhãn xường cơm vàng; huyện Chợ Mới có khô cá lóc, bánh hạnh nhân; huyện Thoại Sơn có tranh lá thốt nốt...

Nhằm hỗ trợ doanh nghiệp, cơ sở sản xuất phát triển kinh doanh và quảng bá sản phẩm OCOP, Trung tâm Xúc tiến Thương mại và Đầu tư tỉnh An Giang tích cực tổ chức sự kiện sản phẩm OCOP và đặc sản tỉnh An Giang về các huyện thị thành trong tỉnh. Qua đó, đẩy mạnh quảng bá sản phẩm OCOP và văn hóa ẩm thực đặc trưng An Giang đến với người dân, du khách trong, ngoài tỉnh. Ngoài ra, trong mục tiêu tăng cường quảng bá sản phẩm OCOP của tỉnh ra thị trường nội địa, Trung tâm đã tích cực kết nối các địa phương thông qua hoạt động gặp gỡ, tìm kiếm đối tác, sự kiện, hội chợ quảng bá hàng hóa đặc sản cả nước.

An Giang phấn đấu, đến năm 2025 có thêm 170 sản phẩm OCOP được công nhận đạt từ 3 sao trở lên, trong đó phấn đấu có thêm 10 sản phẩm OCOP đạt 5 sao Cấp Quốc gia; củng cố và nâng cấp ít nhất 20% sản phẩm OCOP đã được đánh giá và phân hạng; ưu tiên phát triển sản phẩm OCOP gắn với thương hiệu sản phẩm, phát triển dịch vụ du lịch nông thôn; ưu tiên phát triển các Hợp tác xã, doanh nghiệp nhỏ và vừa, phấn đấu ít nhất có 30% chủ thể OCOP là hợp tác xã, 30% chủ thể là doanh nghiệp nhỏ và vừa

Trong đó, có ít nhất 30% các chủ thể OCOP xây dựng được chuỗi giá trị theo hướng kinh tế tuần hoàn, OCOP xanh gắn với vùng nguyên liệu ổn định; trong đó ưu tiên các sản phẩm OCOP đã được đánh giá và phân hạng.

Có ít nhất 30% làng nghề truyền thống có sản phẩm OCOP, góp phần bảo tồn và phát triển làng nghề truyền thống; tỷ lệ lao động được đào tạo có bằng cấp, chứng chỉ phù hợp làm việc tại các chủ thể OCOP đạt tối thiểu 20%; phần đầu có ít nhất 40% chủ thể OCOP là nữ, ít nhất 20% chủ thể OCOP là người dân tộc thiểu số điều hành hoạt động sản xuất, kinh doanh.

Phần đầu có 100% chủ thể OCOP tham gia vào các kênh bán hàng hiện đại (hệ thống siêu thị, cửa hàng tiện lợi, sàn thương mại điện tử...); phần đầu mỗi huyện, thị xã, thành phố có 1 điểm giới thiệu và bán sản phẩm OCOP gắn với phát triển du lịch tại địa phương.

II. Các sản phẩm đặc trưng của tỉnh

2. 1. Sản phẩm từ cây thốt nốt

Cây thốt nốt là cây trồng đặc trưng ở khu vực bán sơn địa thuộc huyện Tri Tôn và thị xã Tịnh Biên, tỉnh An Giang. Trong nhiều năm qua, loài cây này đã trở thành cây trồng sinh kế của phần lớn các hộ gia đình người Khmer tại các địa phương này.

Theo kết quả thống kê, trên địa bàn huyện Tri Tôn có gần 11.000 cây thốt nốt được trồng rải rác khắp các xã. Bà con nông dân Khmer phần lớn khai thác trái tươi và nước mật để tạo ra thực phẩm tiêu dùng hàng ngày bán cho các quán nước giải khát và người tiêu dùng ở chợ. Quy trình sản xuất sản phẩm từ cây thốt nốt của bà con Khmer vẫn theo lối truyền thống thủ công nên sản lượng và chất lượng chưa đảm bảo yêu cầu của thị trường.

Hai công ty tham gia liên kết tiêu thụ sản phẩm là Công ty Palmalia (huyện Tri Tôn) và Công ty Trần Gia (thị xã Tịnh Biên) cũng chia sẻ các thông tin liên quan đến sản phẩm từ thốt nốt đang sản xuất như đường, mật, rượu, siro và cung cấp tiêu chuẩn thu mua thốt nốt.

Việc phát triển sản xuất theo chuỗi giá trị gắn với cây thốt nốt giúp bà con đồng bào Khmer phát huy nội lực và gia tăng giá trị từ chính những cây

trồng, vật nuôi gắn bó hằng ngày. Đồng thời, khai thác tính đặc thù từ cây thốt nốt để tạo ra sản phẩm đặc trưng mang chỉ dẫn địa lý cho vùng đất Tri Tôn, An Giang nơi có nhiều đồng bào Khmer sinh sống.

Nhờ vị ngon lạ nên trái thốt nốt của vùng núi huyện Tri Tôn và thị xã Tịnh Biên hấp dẫn du khách với món bánh bò, nước thốt nốt, đường thốt nốt dạng viên tròn. Gần đây, các chủ cơ sở nghiên cứu, gia công chế biến thêm thành những mặt hàng độc đáo như: đường thốt nốt dạng bột, đường cô đặc, nước màu, mứt, đường thốt nốt Palmania...

Theo định hướng của tỉnh An Giang, đến năm 2030 tỉnh sẽ hình thành vùng sản xuất thốt nốt hữu cơ tại 2 huyện biên giới Tri Tôn và Tịnh Biên; tập trung phát triển các chuỗi liên kết sản xuất gắn với tiêu thụ thốt nốt hữu cơ phục vụ nhu cầu trong nước, hướng đến xuất khẩu.

Dự kiến, trong quá trình sản xuất thốt nốt hữu cơ tỉnh An Giang sẽ hướng dẫn các nông hộ, hợp tác xã, tổ hợp tác, cơ sở trồng và sơ chế thốt nốt... cách sản xuất, khai thác mật thốt nốt và chế biến sản phẩm theo tiêu chuẩn hữu cơ. Các vùng trồng sẽ được hỗ trợ cấp chứng nhận vùng sản xuất thốt nốt hữu cơ, tạo vùng nguyên liệu để liên kết với doanh nghiệp sản xuất, cung cấp các sản phẩm từ thốt nốt hữu cơ cho thị trường nội địa và xuất khẩu

Thốt nốt là loại cây có khả năng thích nghi tốt với điều kiện khô hạn, thiếu nước hiện được trồng tập trung ở 2 huyện Tịnh Biên và Tri Tôn với trên 35.000 cây. Thốt nốt chủ yếu thu hoạch nước và chế biến đường thốt nốt.

Hiện nay, việc khai thác và chế biến đường thốt nốt không chỉ dừng lại là công việc truyền thống của bà con dân tộc Khmer, mà còn xây dựng sản phẩm thế mạnh và đặc trưng của vùng Bảy Núi An Giang. Nhờ khả năng phát triển tự nhiên, cây thốt nốt được tỉnh An Giang đánh giá có thể hình thành vùng thốt nốt hữu cơ để từng bước xây dựng thương hiệu thốt nốt hữu cơ của An Giang, góp phần cải thiện đời sống, tăng thu nhập cho nông dân.

Theo định hướng phát triển của UBND tỉnh An Giang, đến năm 2025, số lượng cây thốt nốt tại 2 huyện biên giới Tri Tôn và Tịnh Biên sẽ được khai thác sản xuất sản phẩm hữu cơ đạt 200 cây trên 40 năm tuổi; trong đó, huyện Tri Tôn 100 cây và Tịnh Biên 100 cây. Tỉnh dự kiến đến năm 2025 sẽ hình thành và phát triển tối thiểu 1 chuỗi sản xuất liên kết gắn với tiêu thụ thốt nốt hữu cơ được chứng nhận. Tỷ lệ sản phẩm thốt nốt hữu cơ đạt 1- 2% trên tổng sản phẩm của toàn tỉnh. Lợi nhuận thu được từ thốt nốt, sản phẩm từ thốt nốt hữu cơ bằng hoặc cao hơn so với tập quán thông thường từ 0,5 đến 1 lần.

Tỉnh phấn đấu đến năm 2030, số lượng cây thốt nốt tại An Giang được khai thác sản xuất sản phẩm hữu cơ đạt 500 cây; trong đó, huyện Tri Tôn 200 cây và Tịnh Biên 300 cây. Sẽ hình thành mới tối thiểu 1 chuỗi liên kết sản xuất gắn với tiêu thụ thốt nốt hữu cơ được chứng nhận. Tỷ lệ sản phẩm thốt nốt hữu cơ đạt 3% trên tổng sản phẩm của toàn tỉnh. Lợi nhuận thu được từ thốt nốt, sản phẩm từ thốt nốt hữu cơ bằng hoặc cao hơn so với tập quán thông thường từ 1,5 đến 2 lần.

An Giang cũng đặt mục tiêu đến năm 2025 sản phẩm từ các mô hình sản xuất thốt nốt hữu cơ sẽ được doanh nghiệp liên kết tiêu thụ đến 80% và 100% vào năm 2030 để phục vụ cho sơ chế, chế biến các sản phẩm đường thốt nốt hữu cơ, các sản phẩm liên quan đến đường thốt nốt như: yến hũ chưng đường thốt nốt, nghệ, đông trùng hạ thảo...

+ Đường thốt nốt

Đường thốt nốt được nấu từ mật hoa và quả của cây thốt nốt. Loại cây này thường xuất hiện chủ yếu ở An Giang và các nước Đông Nam Á như Thái Lan, Campuchia. Cây thốt nốt có vai trò quan trọng trong cuộc sống của người dân Khmer. Bà con nơi đây luôn cố gắng tận dụng triệt để từ thân, lá, hoa đến quả của cây thốt nốt để chế biến ra nhiều món ăn, thức uống hấp dẫn.

Theo UBND tỉnh An Giang, khi nhiều làng nghề truyền thống khác bị mai một thì nghề nấu đường thốt nốt vẫn phát triển ổn định. Cùng với việc được công nhận làng nghề tiểu thủ công nghiệp truyền thống, An Giang có nhiều chính sách hỗ trợ để những hộ theo nghề nấu đường thốt nốt ở hai huyện có đông đồng bào Khmer là Tri Tôn, Tịnh Biên phát triển sản xuất, đầu tư đổi mới công nghệ, đưa sản phẩm tiêu thụ rộng rãi trên thị trường. Sản phẩm đường thốt nốt không chỉ được người tiêu dùng trong nước biết đến mà ở nước ngoài cũng rất ưa chuộng, bởi đặc tính thơm ngon và đặc trưng vùng, miền của sản phẩm.

Ngày nay, những gia đình ở An Giang theo nghề nấu đường thốt nốt bằng phương pháp thủ công truyền thống mỗi năm xuất ra thị trường khoảng 8.000 tấn đường mang tính túy của đất trời miền biên viễn Tây Nam của Tổ quốc.

Sản phẩm đường thốt nốt không chỉ được người tiêu dùng trong nước biết đến mà ở nước ngoài cũng rất ưa chuộng, bởi đặc tính thơm ngon và đặc trưng vùng, miền của sản phẩm. Không chỉ là nguyên liệu để sử dụng trong nấu các món chè hay là phụ gia đem lại cho những ly nước có vị ngọt tự nhiên, đường thốt nốt còn được dùng như một gia vị nêm nếm trong các món ăn khác, như nước chấm, kho cá... Góp phần làm phong phú thêm cẩm nang gia vị chế biến các món ăn của người Việt, đường thốt nốt của người Khmer đang ngày càng quen thuộc hơn với người tiêu dùng.

Hiện nay, Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tỉnh An Giang đang xây dựng Quy chuẩn kỹ thuật địa phương cho sản phẩm đường thốt nốt An Giang. Thông qua đó, đảm bảo thống nhất các tiêu chuẩn trong sản xuất đường thốt nốt, nâng cao giá trị, giữ uy tín thương hiệu đường thốt nốt của tỉnh An Giang trên cả nước và đáp ứng yêu cầu thị trường của nước xuất khẩu.

Theo thống kê, huyện Tri Tôn và Tịnh Biên hiện có trên 100.000 hộ dân tộc thiểu số Khmer sinh sống, thu nhập chính từ canh tác lúa ruộng trên và lấy nước thốt nốt. Trong đó, nấu đường thốt nốt là nghề truyền thống của đồng bào dân tộc thiểu số Khmer bao đời nay và chỉ có An Giang là có được sản phẩm đặc sản này. Tuy nhiên, do cách thức sản xuất theo kinh nghiệm, sản phẩm chưa đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, chưa có nhãn hiệu nên thường bị ép giá vào chính vụ, do đó thu nhập còn bấp bênh.

Theo Hội Nông dân tỉnh An Giang, nhằm nâng cao thu nhập một cách ổn định cho người dân, giữ gìn và phát huy nghề truyền thống, khai thác và chế biến sản phẩm đường thốt nốt của đồng bào dân tộc thiểu số Khmer An Giang, Hội Nông dân tỉnh đề xuất Hội Nông dân Trung ương và được Tổ chức Phát triển nguồn nhân lực nông thôn Châu Á (AsiaDHRRA) đồng ý tài trợ Dự án “Nâng cao lợi ích từ sản xuất và tiêu thụ đường thốt nốt cho đồng bào Khmer nghèo tỉnh An Giang”. Mục tiêu của dự án là tập hợp những hộ dân đang khai thác nước thốt nốt lại thành tổ hợp tác, tổ chức tập huấn, hướng dẫn cách khai thác và chế biến nước thốt nốt đạt năng suất cao, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, xây dựng nhãn hiệu hàng hóa mang tính đặc trưng, độc đáo của người Khmer An Giang. Từ đó, nâng cao chất lượng và tăng giá trị sản phẩm, phát huy nghề truyền thống, kỳ vọng tạo việc làm và thu nhập ổn định cho khoảng 200 hộ tham gia với hơn 600 lao động người Khmer.

Đường thốt nốt có vị ngọt thanh thơm ngon nên thường dùng để thay thế đường tinh luyện. Nấu bằng đường thốt nốt sẽ mang đến cho món ăn một vị ngọt thơm đặc trưng và không hề bị gắt. Đặc biệt, thay vì sử dụng các chất tạo ngọt khác trong các bữa ăn hàng ngày, việc dùng đường thốt nốt sẽ mang lại nhiều lợi ích sức khỏe hơn. Bởi vì các dưỡng chất từ thực vật có trong loại đường đặc sản này đều được giữ nguyên toàn bộ trong quá trình tinh chế, đảm bảo độ ngon miệng và dinh dưỡng cho các món ăn.

Do đặc thù về khí hậu và thổ nhưỡng, hiện nay chỉ có hai huyện miền núi An Giang là Tịnh Biên và Tri Tôn có thể phát triển nghề nấu đường thốt nốt. Nghề này đã có từ rất lâu đời và người dân Khmer xem đây là món quà quý giá của trời đất ban tặng.

Đường thốt nốt được chế biến hoàn toàn từ phần nước ngọt lấy từ đọt cây thốt nốt thiên nhiên nên đảm bảo độ an toàn đối với sức khỏe. Đặc biệt, loại đường đặc sản của vùng đất An Giang còn có nhiều công dụng khác như:

- Bổ sung những dưỡng chất có lợi cho cơ thể: Trong đường thốt nốt chứa chất sắt, magie hỗ trợ điều trị các triệu chứng thiếu máu, đồng thời có tác dụng cải thiện hệ thần kinh. Trong loại đường này cũng dồi dào hàm lượng các chất chống oxy hóa, giúp bảo vệ các tế bào của cơ thể khỏi sự tổn hại do các gốc tự do gây ra. Ngoài ra, đường thốt nốt còn giúp bổ sung canxi, kali và photpho cần thiết cho cơ thể.

- Hỗ trợ hệ tiêu hóa: Sử dụng đường thốt nốt sẽ kích thích sự hoạt động của các enzyme tiêu hóa và giúp tẩy sạch đường ruột để quá trình tiêu hóa diễn ra tốt hơn.

- Cung cấp nhiều khoáng cần thiết: Theo một số kết quả nghiên cứu, hàm lượng khoáng chất có trong đường thốt nốt cao hơn gấp 60 lần so với đường cát trắng.

- Thanh lọc cơ thể: Có khả năng làm sạch hệ hô hấp, ruột, thực quản, phổi và dạ dày, loại bỏ các độc tố ra khỏi cơ thể, giúp người dùng luôn khỏe mạnh và sở hữu vóc dáng cân đối.

- Hỗ trợ điều trị cơn đau nửa đầu: Nếu như đột nhiên cảm thấy bị đau đầu, người dùng có thể ăn khoảng 20g đường thốt nốt để giảm bớt cơn đau.

+ *Bánh bò thốt nốt*

Bánh bò là một món ăn dân dã của người dân ở các tỉnh miền Tây. Đây là một đặc sản mang tính đặc trưng cho nền ẩm thực của xứ Bảy Núi và chỉ có thể thưởng thức món bánh này một cách chuẩn vị tại đây.

Bánh bò thốt nốt có nguồn gốc bắt đầu từ loài cây cùng tên. Cây thốt nốt trong tiếng Khmer là “th’not”, nhưng người dân địa phương hay phát âm thành cây thốt nốt nên dần dần thành quen và trở thành tên gọi như ngày nay. Cây thốt nốt đóng vai trò quan trọng trong đời sống người dân Khmer. Từ thân, lá, hoa đến quả của cây thốt nốt đều được bà con tận dụng. Ngoài những nguyên liệu cơ bản như bột gạo, nước cốt dừa... món bánh bò đặc sản này còn được chế biến từ đường thốt nốt và bột của vỏ trái thốt nốt. Bánh bò thốt nốt thường có màu vàng ươm rất đẹp mắt và hấp dẫn.

Đặc sản bánh bò thốt nốt có vị thơm của cơm rượu, béo của nước dừa cùng với vị ngọt thanh của đường thốt nốt, mang đến hương vị và màu sắc đặc biệt mà bạn không thể thấy ở các loại bánh bò truyền thống. Bánh bò thốt nốt là món bánh ngọt lý tưởng giúp nạp thêm năng lượng, bởi hàm lượng carbohydrate (bột, đường) và chất béo bão hòa dồi dào trong bánh. Do đó có thể dùng bánh bò thốt nốt như một món điểm tâm, tráng miệng, hoặc ăn kèm thịt khìa, heo quay...

2.2. Mắm Châu Đốc

Thành phố Châu Đốc có làng nghề làm mắm nổi danh lâu đời với hàng trăm hộ tập trung tại phường Núi Sam, là nơi sản xuất các loại mắm cá nổi tiếng của vùng miền Tây Nam Bộ, với hàng trăm chủng loại mắm và khô. Những cơ sở làm mắm tại thành phố Châu Đốc có quy mô lớn, công nghệ cao, cho ra những sản phẩm mắm chất lượng, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm cho người tiêu dùng.

Mắm Châu Đốc đã được công nhận hai nhãn hiệu tập thể gồm đặc sản mắm Châu Đốc và đặc sản mắm thái Châu Đốc. Tháng 4/2022, Tổ chức Kỷ

lục Việt Nam (VietKings) trao bằng, huy hiệu xác nhận kỷ lục "Thành phố Châu Đốc, tỉnh An Giang - địa phương có nhiều cơ sở sản xuất mắm Nam Bộ nhất tại Việt Nam".

Với lịch sử hình thành, phát triển hơn một thế kỷ, làng nghề mắm Châu Đốc đã được Cục Sở hữu trí tuệ đánh giá cao và công nhận thương hiệu tập thể đặc sản mắm Châu Đốc. Trong tháng 4/2022, tỉnh đã khai mạc "Ngày hội mắm Châu Đốc, An Giang - đặc sản vùng miền năm 2022" tại quảng trường phường Châu Phú A và các tuyến đường Thủ Khoa Nghĩa - Chi Lăng - Bạch Đằng, TP Châu Đốc.

Ngày hội quy tụ 180 gian hàng của 150 đơn vị đến từ An Giang và 19 tỉnh, thành phố trên cả nước.

Các gian hàng được bố trí thành 3 khu vực: Khu tái hiện đời sống văn hóa cộng đồng 4 dân tộc Kinh - Khmer - Chăm - Hoa, trưng bày giới thiệu sản phẩm đặc sản An Giang, đặc biệt mắm Châu Đốc; Khu triển lãm các tỉnh, thành phố; Khu không gian văn hóa ẩm thực và giao lưu văn hóa cộng đồng của các tỉnh, thành phố.

Nhờ nằm ngay đầu nguồn sông Hậu và có điều kiện địa lý thuận lợi, nhiều sông ngòi kênh rạch nên Châu Đốc có nguồn cá ngon để làm mắm ổn định quanh năm. Đặc biệt vào mùa lũ từ khoảng tháng 7 đến tháng 11 âm lịch, hàng ngàn chủng loại tôm cá theo dòng nước chảy vào các cánh đồng, kênh rạch sinh sống gia tăng bầy đàn. Đến cuối mùa lũ, cá trưởng thành, đây là thời điểm làm mắm ngon, đạt chất lượng nhất.

Theo Phòng Kinh tế thành phố Châu Đốc, chỉ riêng tại Châu Đốc, mỗi năm sản xuất hàng trăm ngàn tấn mắm cá các loại. Châu Đốc có các thương hiệu mắm nổi tiếng như mắm bà giáo Khỏe, bà giáo Thảo, cô Tư Ấu, bà giáo Thắm...

Mắm được làm ra ở vùng Châu Đốc thường có hương vị đậm đà và mùi thơm đặc trưng, là nhờ sử dụng bí quyết gia truyền và những công đoạn được thực hiện nghiêm ngặt. Quan trọng là mắm ở đây khi chế biến không sử dụng bất cứ phụ gia bảo quản hóa chất nào, nhờ đó, sản phẩm mắm Châu Đốc rất nổi tiếng.

Nguồn nguyên liệu để chế biến ra mắm là cá nước ngọt như cá linh, cá lóc, các sặc... Trải qua nhiều giai đoạn và chế biến mắm rất công phu, phức tạp mới có thể ra được mắm cá chất lượng, sản phẩm làm ra mới được hương vị đậm đà, thơm ngon. Cá tươi thường được các cơ sở chọn lọc rất kỹ từ nguồn nguyên liệu thủy sản nước ngọt dồi dào có trong mùa lũ, là thời điểm cá có thịt thơm ngon, trắng, chắc hơn so với các tháng trong năm. Cá sau khi được phân loại, làm sạch sẽ được đem ướp với muối hột và đựng trong các khạp, lu, thường 1 kg cá sẽ ướp 5 kg muối.

Cá sau khi muối được 30 ngày sẽ được vớt ra rồi đem rửa sạch lại với nước ngọt để cho thật ráo nước rồi rắc thính. Gạo thơm đặc sản đem rang chín, xay nhuyễn thành bột màu vàng và có mùi thơm đặc trưng sẽ tạo thành thính. Làm thính được xem là giai đoạn quan trọng trong việc làm mắm, quyết định đến vị của mắm. Thính được rắc đều khắp mình cá, bụng cá.

Công đoạn tiếp đến, người dân xếp từng lớp cá vào các lu, khạp rồi dùng manh đệm hoặc miếng mê rô trải phủ bề mặt lu, khạp và dùng các thanh tre cài chéo sao cho tấm phủ không bị hở khỏi lớp cá và miệng lu, khạp. Sau đó, người dân đổ lên trên tấm phủ một lớp nước mắm cốt được nấu từ cá đồng. Sau từ hai đến ba tháng, lớp nước mắm này sẽ chuyển sang màu đỏ và rất trong.

Bước cuối cùng là châm đường, có nghĩa là hoà đường với nước rồi nấu cho hơi kẹo lại. Cá được gỡ ra cho ráo nước xong được xếp lại vào trong hũ. Lúc này, cứ một lớp cá lại rưới một lớp nước đường. Lần lượt như vậy cho tới lớp trên cùng sẽ là lớp nước đường.

Lớp nước đường này được người dân sử dụng đường thốt nốt đầu mùa ở các huyện Tịnh Biên, Tri Tôn bởi loại đường thốt nốt ở đây có hương thơm nhẹ và vị ngọt béo. Mắm sau khi chao đường sau 5 ngày có thể dùng được. Cách làm mắm này, cá càng để lâu thì khi ăn sẽ càng ngon, càng đậm đà.

Thời điểm các cơ sở thu mua nguyên liệu làm mắm là từ tháng 8 đến tháng 11 dương lịch và thời điểm sản phẩm bán ra tăng mạnh là sau Tết Nguyên đán do có nhiều khách thập phương hành hương đến Châu Đốc và tham quan du lịch.

Để mở rộng thị trường tiêu thụ nội địa và xuất khẩu, các cơ sở sản xuất mắm tại Châu Đốc cũng cần đổi mới thiết bị công nghệ, mở rộng quy mô sản xuất, ứng dụng các tiến bộ kỹ thuật khác cho sản phẩm kéo dài hơn mà vẫn đảm bảo được hương vị thơm ngon của thương hiệu đặc sản Mắm Châu Đốc, đáp ứng nhu cầu ngày càng cao của khách hàng.

Do đó, nhiều hộ sản xuất đã đầu tư hệ thống sản xuất khá hiện đại và có phương thức bảo quản tốt như thanh trùng bằng áp suất và vô keo, đóng nắp an toàn, bảo đảm khi di chuyển xa. Ngoài ra, trên nền tảng chế biến các loại mắm truyền thống, nhiều hộ còn tìm tòi sản xuất ra nhiều dòng sản phẩm mới theo nhu cầu thị trường như mắm cá leo, mắm tôm chua, mắm cá sủ, cá bóng tượng... Sản phẩm mắm của nhiều hộ sản xuất đã được xuất khẩu đi nhiều thị trường trên thế giới là nhờ áp dụng phương thức mới, được đầu tư một cách khoa học, cộng với kinh nghiệm và bí quyết gia truyền.

Tỉnh An Giang cũng đã ứng dụng phương pháp Enzyme vào quy trình sản xuất mắm nhằm giảm thiểu thời gian kéo dài ủ mắm từ 3 đến 6 tháng của phương pháp truyền thống xuống còn 2 tháng. Phương pháp này đảm bảo các quy định về an toàn vệ sinh thực phẩm của Bộ Y tế mà các loại mắm vẫn giữ được hương vị đặc trưng, qua đó giữ vững được uy tín thương hiệu mắm Châu Đốc.

Mắm thái nhãn hiệu Cô Tư Ấu đạt 3 sao là một trong các điểm thu hút người dân du lịch tới đây đặt hàng, tìm hiểu cách làm mắm. Bà Nguyễn Kim Xuân, đại diện cơ sở chia sẻ, mắm “Cô Tư Ấu” đã khởi đầu năm 1948 và gìn giữ thương hiệu cho đến nay, mắm tiêu thụ trong tỉnh và ngoài tỉnh. Để tiếp tục phát huy thế mạnh và phát triển hơn nữa ngành nghề truyền thống, cơ sở luôn quan tâm, giữ gìn hương vị truyền thống nhưng cũng luôn cập nhật, áp dụng công nghệ trong chế biến để nâng cao tay nghề, đáp ứng khẩu vị đa dạng của các vùng miền và du khách nước ngoài.

2.3. Lạp xưởng bò

Năm 2015, một trong những món ngon ở An Giang được xác lập kỷ lục đó là “Tung lò mò – lạp xưởng bò”, loại đặc sản nổi tiếng của người Chăm An Giang.

“Tung lò mò” được Tổ chức kỷ lục Việt Nam công nhận Top 50 món ăn đặc sản nổi tiếng Việt Nam 2015 là tín hiệu vui mở ra triển vọng trong hành trình quảng bá ẩm thực, món ngon đặc sắc của An Giang.

Ngày nay, ở ấp Phũm Soài (xã Châu Phong, TX. Tân Châu), nơi có đông đồng bào dân tộc thiểu số Chăm sinh sống, đã hình thành làng nghề chuyên làm lạp xưởng bò. Ngoài phục vụ cho cộng đồng Chăm, một số hộ đã cải tiến quy trình làm, công thức ướp gia vị để cho ra sản phẩm phù hợp với khẩu vị của đa số người tiêu dùng trong nước.

Sau khi được cấp chứng nhận sản phẩm OCOP cấp tỉnh (Chương trình mỗi xã 1 sản phẩm tỉnh An Giang), sản phẩm tung lò mò (lạp xưởng bò) mang thương hiệu ANAS (xã Châu Phong, TX. Tân Châu) có điều kiện tham gia vào giỏ quà tặng của tỉnh để lan tỏa đi xa. Đồng thời, tạo thuận lợi cho cơ sở sản xuất - kinh doanh lạp xưởng bò ANAS (cơ sở ANAS) xúc tiến, mở rộng thị trường tiêu thụ món ăn đặc sản của người Chăm.

Cơ sở sản xuất - kinh doanh lập xưởng bò ANAS là một trong những niềm tự hào của người Chăm Islam tỉnh An Giang. Cùng với chứng nhận OCOP cấp tỉnh, cơ sở đã đăng ký nhãn hiệu độc quyền, đảm bảo tiêu chuẩn an toàn vệ sinh thực phẩm, đủ điều kiện vươn xa ra thị trường trong nước

Trong tiếng Chăm “Tung lò mò” có nghĩa là lập xưởng bò, theo phong tục cổ truyền vào dịp Tết Roya Haji, người Chăm hay làm bò để chia cho người trong đạo, khi được nhiều thịt họ làm thành món “Tung lò mò” để ăn trong năm.

Sản phẩm này được làm từ thịt bò vụn, dồn vào ruột bò với chút gia vị rồi đem phơi khô, món “Tung lò mò” đặc trưng nhất ở vị chua, cay do có com nguội, đây là món ăn ưa chuộng của người Chăm theo đạo Hồi Islam ở An Giang, tuy nhiên hiện nay loại đặc sản này không chỉ chế biến cho người dân tộc mà còn được rất nhiều người dân ưa chuộng, vì vậy sản phẩm có thay đổi chút ít bỏ đi com nguội, làm theo khẩu vị người Kinh.

2.4. Tơ lụa Tân Châu

Tơ lụa Tân Châu (lãnh Mỹ A) là một trong những sản phẩm nổi tiếng một thời của làng nghề truyền thống Tân Châu, An Giang.

Làng tơ lụa Tân Châu thuộc thị xã Tân Châu, tỉnh An Giang, nằm ở phía Tây Bắc của tỉnh An Giang. Tại thị xã Tân Châu thì có nhiều làng nghề truyền thống như: làng nghề dệt chiếu Tân Châu, làng nghề dệt thổ cẩm Châu Phong, làng nghề dệt tơ lụa Tân Châu...

Trải qua những năm tháng thăng trầm, làng nghề truyền thống tơ lụa Tân Châu lại được khôi phục. Chính nhờ những dòng thiết kế từ chất liệu tơ lụa Tân Châu đã giúp quảng bá được hình ảnh trong dịp “Liên Hoan Du Lịch Đồng Bằng Sông Cửu Long tại An Giang”. Từ đây, vải lụa Tân Châu đã theo chân nhà tạo mẫu trẻ xuất hiện tại những tuần lễ thời trang quốc tế ở Đức, Malaysia.

Làng nghề Tơ lụa Tân Châu được thành lập theo quyết định số 2548/QĐ-UBND, ngày 20/12/2006 của UBND tỉnh An Giang với tổng số 938 hộ, trong đó có 243 hộ có người tham gia làm nghề.

Sản phẩm chính của làng nghề là tơ se, nylon, gấm và lụa lãnh Mỹ A, thị trường tiêu thụ trong nước và ngoài nước chủ yếu xuất khẩu như Campuchia, Lào, Thái Lan, các nước EU.... Về lao động có khoảng 190 lao động. Các cơ sở có hoạt động phục vụ khách du lịch nước ngoài như cơ sở dệt lụa Hồng Ngọc, Tám Lãng... Ước sản lượng lãnh Mỹ A 3.500m; lụa màu 2.000m...

Làng nghề truyền thống tơ lụa Tân Châu được hình thành từ những năm đầu của thế kỷ XX. Sản phẩm nổi tiếng của làng nghề là mặt hàng Lãnh Mỹ A. Nổi tiếng bởi nó mềm mại, dai, bền và độ hút ẩm cao. Lãnh Mỹ A được làm từ chất liệu tơ tằm tự nhiên nên vừa có giá trị về mặt mỹ thuật, vừa có giá trị về mặt kinh tế, sản phẩm thân thiện với môi trường.

Tơ lụa Tân Châu ngày nay đang được cải tiến rất nhiều để phục vụ được thị hiếu chung của người tiêu dùng. Đổi mới công nghệ cộng kết hợp với việc tìm những ý tưởng mới, cải tiến mẫu mã đa dạng, phong phú sẽ giúp sản phẩm lụa Tân Châu đứng vững chắc trên thị trường hiện nay.

2.5. Nhang Bình Đức

Làng nghề nhang Bình Đức bắt đầu hình thành khoảng cuối năm 1940. Là địa phương có nhiều đền chùa với chuỗi lễ hội liên tiếp trong năm của vùng hành hương Thất Sơn - Bảy Núi, do đó nhang ở Bình Đức được tiêu thụ quanh năm. Do nhu cầu cao nên có nhiều cơ sở sản xuất nhang đã được mở ra.

Ở Bình Đức vẫn có không ít người còn rất tâm huyết với nghề truyền thống mà các thế hệ cha ông gây dựng. Với nhiều gia đình thì nghề truyền

thống vẫn là nguồn thu nhập chính và có khoảng 50% hộ dân tại Bình Đức chuyển sang nghề làm nhang chuyên nghiệp.

Mỗi người dân sản xuất trung bình khoảng 5,5 nghìn cây nhang nếu làm phương pháp thủ công, mức thu nhập thu nhập khoảng 80.000 đồng/ngày.

Không chỉ mang lại nguồn thu nhập, làm nhang còn mang một nét đẹp văn hoá riêng. Chính vì vậy, mặc dù tốc độ đô thị hóa mạnh mẽ, kinh tế ngày càng phát triển, nhưng làng nghề se nhang vẫn hoạt động tốt tại An Giang.

Nhiều hộ sản xuất đã có hơn 50 năm duy trì và phát triển nghề làm nhang tại Bình Đức. Vào dịp Tết và lễ hội đầu năm mới, nhu cầu người mua tăng mạnh nên đây là thời điểm người làm nghề bận rộn hơn các dịp khác trong năm.

Bình Đức đã lưu giữ lại một nét đẹp văn hóa của làng nghề se nhang với những nghệ nhân trong làng nghề luôn gìn giữ nét đẹp bình dị. Với phương pháp sản xuất gia truyền nên sản phẩm làm ra được đánh giá cao về chất lượng và rất được người dùng ưa chuộng.

Hiện nay, đã có nhiều hộ dân làm nhang chuyển sang trộn bột và se nhang bằng máy. Nhờ vậy không những tiết kiệm được chi phí nhân công mà năng suất tăng, nhang làm ra cũng có chất lượng đồng đều hơn so với nhang làm bằng tay. Nhang sản xuất bằng máy với sự đa dạng sản phẩm như nhang thơm, nhang không thơm, nhang ba cây... đáp ứng được nhu cầu của người sử dụng và nhu cầu cũng ngày một nhiều hơn.

Việc áp dụng máy móc vào hỗ trợ sản xuất nhang với một số công đoạn đã được giản lược. Nếu dùng máy đập bằng chân, người thợ đưa nguyên liệu vào ống, tiếp đến dùng tay đưa thanh tre chuốt mỏng vào rồi dùng chân đập. Sản phẩm hình thành từ quá trình này chỉ trong thời gian ngắn. Nếu sử dụng máy chạy bằng điện thì người thợ đặt bó tre chuốt sẵn vào rồi kết nối với máy làm nhang (có để bột sẵn), sau đó guồng máy sẽ tự vận hành và tạo

ra cây nhang và đưa đi phơi khoảng 1 – 2 ngày. Sản phẩm làm ra từ phương pháp thủ công hay sản xuất bằng máy móc thì đều được đảm bảo thành phẩm tốt nhất, sản phẩm được thị trường chấp nhận và đảm bảo đầu ra.

Việc sử dụng máy móc để sản xuất nhang ở Bình Đức đã trở nên phổ biến nhưng phương pháp truyền thống vẫn được một số hộ lưu giữ. Nhang được sản xuất của mỗi loại sản phẩm là không giống nhau bởi mỗi loại đều có chất liệu sản xuất riêng, nhưng điểm chung toát ra ở nhang trầm, nhang thơm, nhang se, nhang sóc, nhang nêu... là hương dịu nhẹ, thanh tao và ẩn chứa trong đó là ý nghĩa rất lớn về mặt tâm linh đã tạo nên sắc màu độc đáo của làng nghề nhang truyền thống Bình Đức.

Các địa phương của đồng bằng sông Cửu Long như: Thành phố Cần Thơ, Hậu Giang, Vĩnh Long, Sóc Trăng... và cả thị trường ngoài nước như Campuchia đang tiêu thụ rất nhiều sản phẩm của làng nghề nhang Bình Đức. Làng nghề là tiềm năng của du lịch An Giang, trong đó có làng nghề se nhang Bình Đức.

Việc bảo tồn và phát triển làng nghề có vai trò quan trọng trong thúc đẩy phát triển kinh tế An Giang khi làng nghề truyền thống đã đem lại nguồn thu nhập cao, đặc biệt là khi kết hợp cả sản xuất nông nghiệp và tham gia hoạt động sản xuất của làng nghề.

Các sản phẩm làng nghề của An Giang được làm thủ công vô cùng tỉ mỉ và có giá trị thẩm mỹ cao, chuyên cung ứng phân phối trong nước và nước ngoài. Việc tìm hiểu các giá trị văn hóa và mua sắm các sản phẩm đặc trưng truyền thống tại An Giang đã thu hút nhiều khách du lịch đến với các làng nghề truyền thống.

Kế hoạch phát triển làng nghề truyền thống gắn với du lịch giai đoạn 2021-2025 đã được tỉnh An Giang ban hành. Tỉnh khuyến khích thành lập các hợp tác xã, tổ hợp tác trong làng nghề; huy động nguồn vốn, đẩy mạnh ứng

dụng tiến bộ kỹ thuật và cơ giới hóa một số công đoạn sản xuất; phấn đấu đến năm 2025, tỉnh công nhận ít nhất một làng nghề, thực hiện ít nhất 3 dự án phát triển ngành nghề nông thôn, làng nghề truyền thống; xây dựng nhãn hiệu hàng hóa cho các sản phẩm làng nghề. Cùng với đó, tiếp tục bảo tồn và phát triển các làng nghề gắn với du lịch và bảo vệ môi trường, trong đó làng nghề se nhang Bình Đức sẽ tiếp tục được gìn giữ nét đẹp văn hóa tâm linh.

2.6. Thổ cẩm Châu Phong

Thổ cẩm Châu Giang là thổ cẩm do người Chăm ở Tân Châu (An Giang) dệt nên theo phong cách của người Malaysia, các cô gái Chăm đã làm ra các sản phẩm đẹp và sang trọng như icat (khăn làm của hội môn khi lấy chồng), những tấm khăn, khúc vải óng ánh sắc màu. Các sản phẩm: Xà rồng hoa, tơ thổ cẩm, áo thổ cẩm, bóp, khăn thêu, hộp đựng nữ trang... Người Chăm ở đây dùng loại thổ cẩm này để may các trang phục truyền thống của mình.

Làng dệt thổ cẩm Châu Giang nằm ở Phũm Xoài, xã Châu Phong, huyện Tân Châu, tỉnh An Giang. Làng dệt thổ cẩm Châu Giang còn được gọi là làng Thổ cẩm Phũm Soài hay Làng dệt thổ cẩm Châu Phong.

Nghề dệt của người Chăm nói chung ra đời từ rất sớm và người Chăm ở xã Châu Phong, huyện Tân Châu, An Giang cũng không ngoại lệ, từ những năm đầu của thế kỷ XIX, hầu như trong nhà của người Chăm nào cũng có ít nhất một khung dệt và nghề dệt trở thành công việc mà người phụ nữ Chăm nào cũng phải biết.

Các sản phẩm thổ cẩm ở đây đặc biệt có nét riêng vì sử dụng kỹ thuật nhuộm màu bằng các loại vỏ trái cây, mù cây và cây. Bên cạnh đó, nghề dệt thổ cẩm của người Chăm có kỹ thuật rất đặc biệt. Khác với kiểu dệt Ikat – dệt xà rồng, dệt thổ cẩm phải xen kẽ giữa go nền và go hoa văn. Để xỏ xong go cho một khung dệt, trung bình họ mất khoảng 3 ngày. Đặc biệt, khi dệt với

nguyên liệu chỉ tơ, sợi khá mảnh và dễ đứt nên người Chăm không dùng sợi go lược kẽm mà thay bằng go lược chỉ sẽ giúp cho sợi chỉ khít hơn, khi dệt sản phẩm sẽ khắc mặt, mịn hơn.

Những sản phẩm dệt thổ cẩm của người dân Châu Phong mang đậm bản sắc văn hóa Chăm, vừa có sự mềm mại, duyên dáng, lại vừa thể hiện sự tinh xảo từ cách phối màu, lên bố cục đến đến kỹ thuật dệt, tạo hình hoa văn...

Làng dệt thổ cẩm Châu Giang An Giang là một làng nghề truyền thống cần được lưu truyền cho các thế hệ mai sau. Vì đây ẩn chứa nét văn hóa độc của người dân làng nghề nói riêng và miền Tây Nam Bộ nói chung. Trong các sản phẩm dệt ở Châu Giang, bất cứ ai cũng thấy và cảm nhận những nét văn hóa đặc sắc của người Chăm, được thể hiện rõ nét và hết sức tinh tế khéo léo.

Trong số hơn một nửa người dân ở Phũm Soài sống bằng nghề dệt, có rất nhiều thợ dệt đã trở thành nghệ nhân ở độ tuổi còn khá trẻ, chỉ trên 30 tuổi nhưng đã có đến 20 năm hơn gắn bó với nghề.

Để duy trì truyền thống và nếp văn hóa người Chăm, tỉnh An Giang đã có chủ trương hỗ trợ phục hồi nghề dệt. Các nghệ nhân tâm huyết với nghề đã thành lập HTX dệt Châu Giang tại ấp Phũm Soài, xã Châu Phong, tập hợp các khung dệt của địa phương vào sản xuất. Nghệ nhân, thợ dệt được tập trung lại để khôi phục làng nghề dệt thổ cẩm và bảo tồn nét văn hóa đặc trưng của dân tộc Chăm.

Thời gian qua, tỉnh An Giang đã có nhiều giải pháp hỗ trợ để làng nghề dệt thổ cẩm của người Chăm ở xã Châu Phong phát triển trở lại; như hỗ trợ vay vốn, tăng cường giới thiệu, kết nối tiêu thụ sản phẩm nhiều nơi trong cả nước, giới thiệu trên sàn thương mại điện tử...

Tháng 3/2023, làng nghề dệt thổ cẩm Châu Phong được Bộ Văn hóa-Thể thao và Du lịch công nhận là di sản văn hóa phi vật thể quốc gia.

Những năm gần đây, các làng nghề dệt thổ cẩm của đồng bào dân tộc Chăm ở An Giang đã bắt đầu đón các đoàn khách du lịch tới tham quan, trong đó có cả những du khách nước ngoài. Mặc dù số lượng khách tham quan chưa nhiều, nhưng đó là dấu hiệu tích cực cho thấy hiệu quả của hướng phát triển làng nghề kết hợp du lịch cộng đồng.

Sự hỗ trợ từ phía Nhà nước cùng với ý thức giữ gìn truyền thống, giữ gìn bản sắc của đồng bào dân tộc Chăm đang mở ra hy vọng về một tương lai phát triển mạnh, bền vững của nghề dệt thổ cẩm ở An Giang.

2.7. Sản phẩm đan lát Mỹ An

Làng nghề đan lát xã Mỹ An, huyện Chợ Mới (An Giang) là 1 trong số làng nghề đan lát trong tỉnh hình thành lâu dài nhất. Tuy đã gần 100 năm nhưng làng nghề này vẫn duy trì hoạt động liên tục, trụ vững trên thị trường.

Những sản phẩm của làng nghề đan lát Mỹ An nổi tiếng bởi độ bền từ chất lượng đến sự tinh xảo của vẻ ngoài. Sản phẩm của làng nghề rất đa dạng với hàng chục chủng loại như thúng, nia, sọt, bội, rổ, rế... với nhiều kích cỡ được làm rất công phu qua nhiều công đoạn chẻ tre, chẻ vót, che 3 vành, làm nang, đương mê, vành, óp... qua bàn tay khéo léo của người lao động đã tạo ra sản phẩm bóng, đẹp, bền... Lý do mà các mặt hàng của làng nghề đan lát Mỹ An vẫn được nhiều người ưa chuộng là vì tính năng chịu được sức nặng của lượng lớn lúa, gạo mà mặt hàng nhựa không thể cạnh tranh được.

Sản phẩm của làng nghề Mỹ An do có độ bền, sắc xảo nên không chỉ tiêu thụ ở hầu hết các tỉnh Đồng bằng sông Cửu Long mà còn có 80% xuất khẩu sang thị trường Campuchia. Để phát huy truyền thống làng nghề, tỉnh An Giang đã có Quyết định số 2850/QĐ - UBND ngày 22/12/2009 công nhận là làng nghề truyền thống, đồng thời tạo điều kiện tốt cho làng nghề tiếp tục duy trì hoạt động, cung cấp nhiều sản phẩm chất lượng cho thị trường trong và ngoài nước.

Theo thống kê hiện nay, làng nghề đan lát Mỹ An đã giải quyết cho 200 hộ với 517 lao động có việc làm quanh năm, chiếm 30% dân số toàn xã. Hiện làng nghề đan lát Mỹ An đang sôi động làm thúng đựng lúa trước mùa thu hoạch vụ đông xuân.

Với công cụ sản xuất từ dao, mác, rựa và nguyên liệu được khai thác thiên nhiên như tre, tầm vông, trúc. Tuy công nghệ phát triển và hiện nay cũng có nhiều nhà máy chuyên sản xuất các món thúng, nia, bội,... nhưng tại làng nghề đan lát Mỹ An thì vẫn luôn giữ gìn giá trị văn hóa với cách làm thủ công được lưu truyền từ bao đời nay.

Ngoài giá trị sử dụng đơn thuần thì làng nghề đan lát Mỹ An còn mang đến niềm vui tinh thần cho người dân nơi đây. Cụ thể, theo thống kê, ngành nghề này đã giải quyết cho 517 lao động (chiếm 30% dân số toàn xã) có việc làm quanh năm.

Để tiếp sức duy trì phát triển mạnh làng nghề truyền thống sau khi được công nhận, xã tiến hành rà soát hộ có khả năng thành lập 6 đầu mỗi tổ hợp tác sản xuất, nhằm để giải quyết đầu ra cho sản phẩm theo nhu cầu của thị trường không để tình trạng cung vượt cầu bất lợi cho người làm nghề, thu gom số lượng lớn, nhanh thu hồi vốn, giảm chi phí so với mua bán nhỏ lẻ, tăng thêm lợi nhuận cho người lao động; sẽ triển khai chính sách hỗ trợ đầu tư trang bị máy rút ngắn thời gian cho công đoạn chẻ, vót tre theo phương thức 50/50 và xem xét giúp vốn vay để các hộ chủ động dự trữ nguyên liệu phải mua tận Cà Mau, Cần Thơ.

2.8. Khô cá lóc Kim Loan

Tháng 10/2023, UBND huyện Chợ Mới đã trao quyết định công nhận Khô cá lóc Kim Loan của Hộ kinh doanh Kim Loan đạt chứng nhận OCOP 3 sao.

Trải qua 3 năm gắn bó với nghề làm khô thương hiệu khô cá lóc Kim Loan đã được đông đảo người tiêu dùng đón nhận và phản hồi tích cực là nguồn động lực thúc đẩy nhiệt huyết quyết với nghề của cơ sở thêm mạnh mẽ. Cơ sở đã được Bộ y tế cấp giấy đạt chuẩn An toàn thực phẩm – Nhãn hiệu độc quyền về sở hữu trí tuệ để là thương hiệu đáng tin cậy của mọi gia đình.

Hiện nay, bình quân mỗi tháng, cơ sở khô cá lóc Kim Loan bán ra thị trường khoảng 500 kg khô cá lóc với nhiều chủng loại, gồm khô 1 nắng, 2 nắng, 3 nắng, khô gò má, hàm cá lóc. Bên cạnh đó, cơ sở còn cung cấp khô cá lóc cứng (cá lóc vừa mới lớn), khô cá sặc bổi, cá chạch, chuột 1 nắng...

2.9. Sầu riêng Long Kiến

Long Kiến là xã nông nghiệp, có tổng diện tích gieo trồng 4.436 ha (năm 2022). Trong đó, lúa 3.031 ha, màu 1.102 ha và 303 ha cây ăn trái; được chia thành 4 tiểu vùng sản xuất.

Những năm gần đây, việc trồng độc canh cây lúa đã không mang lại hiệu quả như mong muốn. Xã Long Kiến đã mạnh dạn chuyển dịch cơ cấu cây trồng, chuyển từ trồng lúa, vườn tạp kém hiệu quả sang trồng cây ăn trái, đặc biệt là sầu riêng. Đồng thời, đẩy mạnh ứng dụng các tiến bộ khoa học - kỹ thuật vào chăm sóc vườn, như: Tưới tự động, tưới nhỏ giọt, tưới phun sử dụng béc định lượng trên vườn cây ăn trái... bước đầu đạt hiệu quả khả quan.

Nhằm giúp hội viên, nông dân phát triển mô hình trồng cây ăn trái, đặc biệt là cây sầu riêng, thời gian qua, Hội Nông dân xã Long Kiến đã chủ động phối hợp với các công ty, ngành chuyên môn tổ chức hội thảo, hoạt động chuyển giao khoa học - kỹ thuật. Từ đó, giúp hội viên nông dân nắm rõ và áp dụng trong quá trình sản xuất.

Hiện nay, 62 ha sầu riêng của xã đều áp dụng công nghệ tưới nhỏ giọt và tưới phun bằng béc có định lượng. Nông dân còn áp dụng phương pháp phun thuốc bảo vệ thực vật và phân bón lá sinh học bằng hệ thống tưới thông

minh. Từ đó, giúp giảm chi phí nhân công, bảo vệ sức khỏe và vườn cây phát triển tốt hơn. Năm 2023, trên địa bàn xã Long Kiến có khoảng 25/62 ha sầu riêng cho thu hoạch chính vụ với giá bán cho thương lái tại vườn khoảng 78.000 đồng/kg. Lợi nhuận sau khi trừ chi phí từ 300 - 350 triệu đồng/ha.

Được sự hỗ trợ của Hội Nông dân xã và sự đồng tình của các hội viên nông dân, Chi hội Nông dân nghề nghiệp sầu riêng Long Kiến đã được thành lập với 36 thành viên, diện tích canh tác trên 23 ha. Một số thành viên của Hội đã trồng sầu riêng theo phương pháp hữu cơ, không sử dụng thuốc hóa học, sản phẩm sạch an toàn, nên được người tiêu dùng ưa chuộng. Mỗi trái sầu riêng dao động từ 2 kg đến 6 kg, có mùi rất thơm, vị ngọt mặn, béo của cơm, múi to, vàng đều và không bị sượng hay nhão. Bắt đầu từ vụ trái thứ 2 năng suất sẽ tăng gấp đôi so với vụ đầu tiên, nên thu nhập từ cây sầu riêng sẽ rất cao so với các loại cây trồng khác.

Theo đánh giá của chính quyền địa phương, các thành viên trong chi hội luôn chấp hành tốt các quy định của Nhà nước về an toàn vệ sinh thực phẩm, an toàn lao động trong sản xuất, không có dư lượng thuốc bảo vệ thực vật sau thu hoạch...

Hội cũng thường xuyên tổ chức các đoàn làm việc với các huyện, Thành phố để tháo gỡ những khó khăn như việc: kiến nghị về đào tạo nghề, hỗ trợ vay vốn chuyển đổi cơ cấu cây trồng, tham quan học tập những mô hình ứng dụng công nghệ cao tại các tỉnh bạn.

2.10. Bánh phồng Phú Mỹ

Làng bánh phồng Phú Mỹ nằm ở ấp Thượng 3, thị trấn Phú Mỹ, huyện Phú Tân, tỉnh An Giang. Làng cách trung tâm thành phố Long Xuyên khoảng gần 38 km và trung tâm thành phố Châu Đốc khoảng chừng 40 km.

Làng nghề bánh phồng Phú Mỹ từ khi lập nên đến nay đã ngót nghét 100 năm. Bánh phồng Phú Mỹ là một trong những đặc sản nổi tiếng của tỉnh An Giang.

Bánh phòng Phú Mỹ sở hữu hương vị đặc trưng, bởi lẽ bánh được chế biến từ nguồn nếp Phú Tân – nguồn nếp do địa phương nơi đây trực tiếp sản xuất. So với những nơi khác, bánh phòng Phú Mỹ có hương vị thơm ngon rất riêng. Bánh có độ béo, ngọt, thơm, bùi rất vừa phải, ăn rất ngon miệng. Chính vì điều này, theo thời gian, danh tiếng của làng nghề bánh phòng Phú Mỹ ngày càng vang xa.

Quá trình làm ra bánh phòng Phú Mỹ ngày xưa khá công phu và cầu kỳ. Từ khâu chọn nếp, sơ chế... cho đến giã nếp, cán rồi phơi bánh, tất cả hoàn toàn được làm thủ công. Từ giữa khuya, các hộ làm bánh phòng đều đã sáng đèn, bắt đầu ngâm rút nếp để đem nấu. Rồi cứ thế cho đến khi ngày tàn, từng công đoạn làm bánh cứ nối tiếp nhau cho đến khi ra được thành phẩm đẹp mắt và ngon miệng.

Chỉ riêng làng bánh phòng ấp Thượng 3, mỗi năm có thể sử dụng khoảng 1.000 tấn nếp để chế biến hàng vạn chiếc bánh phòng các loại. Làng nghề hiện có trên 50 cơ sở làm bánh, giải quyết việc làm thường xuyên khoảng 300 lao động.

Bánh phòng Phú Mỹ hiện có rất nhiều loại. Ngoài bánh phòng nướng thông thường, còn có thêm bánh phòng mè sữa nước cốt dừa, bánh phòng mè đường mía dùng ăn sống, bánh sữa đường cát trắng... Trong đó, bánh phòng mè và bánh phòng sữa được xem là 2 loại bánh phòng ngon nhất ở đây và được rất nhiều khách hàng đặt mua trong cả ngày thường và dịp tết.

2.11. Nhãn xoòng cơm vàng Khánh Hòa

Dù trước đây không phải là cây trồng đặc hữu ở vùng đất xã Khánh Hòa (huyện Châu Phú, tỉnh An Giang), nhưng khi đã bén rễ, cây nhãn xoòng cơm vàng Khánh Hòa thể hiện đầy đủ những ưu điểm vượt trội với cơm dày, hạt nhỏ, mùi thơm và vị ngọt thanh, được thị trường rất ưa chuộng.

Hiện nay, diện tích trồng nhãn xuống com vàng ở xã Khánh Hòa đã tăng lên khoảng 136 ha, tập trung nhiều nhất ở ấp Khánh An và Khánh Mỹ, dự kiến mỗi năm cung ứng ra thị trường trên 600 tấn nhãn.

Năm 2018, Tổ hợp tác nhãn xuống Khánh Hòa được thành lập với 20 thành viên tham gia sản xuất trên diện tích 20 ha. Tổ hợp tác đã vận động xã viên sản xuất nhãn áp dụng các tiến bộ kỹ thuật canh tác an toàn. Kết quả, tất cả diện tích nhãn xuống com vàng Khánh Hòa đều được canh tác theo chuẩn VietGAP. Sản phẩm của Tổ hợp tác đã được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm.

Sau thời gian hoạt động hiệu quả, Tổ hợp tác nhãn xuống Khánh Hòa nay đã trở thành Hợp tác xã thương mại dịch vụ du lịch nông nghiệp Khánh Hòa. Hiện Hợp tác xã có khoảng 25 xã viên tham gia, với diện tích canh tác 41 ha và đang trong giai đoạn mở rộng diện tích, tăng thêm thành viên. Kể từ khi được thành lập, Hợp tác xã đã giúp các xã viên tìm kiếm thị trường tiêu thụ, đảm bảo đầu ra để người nông dân yên tâm canh tác, nâng cao chất lượng, nâng cao giá trị cho nhãn xuống com vàng.

Việc thành lập HTX góp phần tập hợp, liên kết nông dân trồng nhãn xuống com vàng, tìm kiếm thị trường tiêu thụ để giúp nông dân trồng nhãn yên tâm canh tác, nâng cao chất lượng, tạo dựng thương hiệu nhãn xuống Khánh Hòa.

Đến nay, tất cả diện tích nhãn xuống com vàng Khánh Hòa đều được canh tác theo tiêu chuẩn VietGAP, đạt sản phẩm OCOP (Chương trình mỗi xã một sản phẩm) 3 sao. Nhờ có vùng trồng lớn, được đánh giá cao về chất lượng (com nhãn ráo, vàng dày, hạt nhỏ, mùi thơm, vị ngọt thanh...), đủ điều kiện cho sản phẩm liên kết tiêu thụ với hệ thống siêu thị, chuỗi cửa hàng nông sản. HTX Khánh Hòa còn nhận được lời mời hợp tác với doanh nghiệp xuất khẩu nông sản sang Úc, Hoa Kỳ.

Đáng chú ý, nhờ áp dụng khoa học kỹ thuật, nâng cao chất lượng nông sản sạch, sản phẩm nhãn xuồng Khánh Hòa đã được đánh giá, xếp hạng sản phẩm OCOP 3 sao. Đây là động lực thúc đẩy người nông dân tiếp tục chuyển đổi vùng đất lúa kém hiệu quả sang trồng cây ăn trái.

Bên cạnh đó, Hợp tác xã đã đăng ký logo thương hiệu nhãn xuồng Khánh Hòa để bảo vệ quyền và lợi ích chính đáng của người nông dân, khẳng định thương hiệu trên thị trường. Ngoài ra, nhờ có vùng trồng lớn, được đánh giá cao về chất lượng, nhãn xuồng cơm vàng Khánh Hòa đã đủ điều kiện để liên kết tiêu thụ với hệ thống siêu thị, chuỗi cửa hàng nông sản.

HTX đang chờ được cấp mã số vùng trồng để tiện cho việc truy xuất nguồn gốc. Có như vậy, sản phẩm nhãn xuồng cơm vàng của địa phương sẽ có cơ hội xuất khẩu ra nước ngoài. Có thêm được thị trường tiêu thụ, giá cả sẽ ổn định hơn, nông dân trồng nhãn sẽ là những người được hưởng lợi nhiều nhất.

III. Một số địa chỉ hữu ích

+ Làng nghề đan đất Mỹ An

Đại diện làng nghề: Nguyễn Thị Vẹn

Địa chỉ: ấp Mỹ Lợi, xã Mỹ An, huyện Chợ Mới, tỉnh An Giang

Điện thoại: 0358.121.200

+ Khô cá Kim Loan:

Địa chỉ: 275 Ấp Long Bình, Xã Long Kiến, Huyện Chợ Mới, Tỉnh An Giang

Điện thoại: 0389 068 150

Email: kimloancm150@gmail.com

+ Các sản phẩm của tỉnh

Địa chỉ: Đường Nguyễn Huệ, Ấp Thị trấn Chợ Mới, tỉnh An Giang

Điện thoại : 02963.883.217 - 02963.883.258

Email: chomoi@angiang.gov.vn

- phongktht.chomoi@angiang.gov.vn