

KHÔI PHỤC VÀ PHÁT TRIỂN LÀNG NGHỀ BÁNH TRÁNG XÃ MỸ KHÁNH, THÀNH PHỐ LONG XUYÊN, TỈNH AN GIANG

• Lê Thị Thanh Yến^(*), Trang Thị Trân Châu^(**)

Tóm tắt

Các làng nghề truyền thống Việt Nam là một kho tàng di sản văn hóa phi vật thể quý báu của dân tộc. Trong đó, ở mỗi địa phương trên cả nước đều tồn tại các làng nghề truyền thống mang đậm bản sắc bản địa và mang lại những giá trị to lớn về mọi mặt cho nơi có làng nghề. Làng nghề bánh tráng ở xã Mỹ Khánh, thành phố Long Xuyên, tỉnh An Giang là một trong những làng nghề như thế. Trong phạm vi trình bày, bài viết nêu lên thực trạng và đề xuất một số giải pháp cho việc khôi phục và phát triển làng nghề bánh tráng Mỹ Khánh gắn với phát triển kinh tế - xã hội của thành phố Long Xuyên và tỉnh An Giang.

Từ khóa: Làng nghề bánh tráng, Mỹ Khánh, bảo tồn, khôi phục, phát triển.

1. Đặt vấn đề

Từ lâu, làng nghề làm bánh tráng ở ấp Bình Khánh, xã Mỹ Khánh thuộc thành phố Long Xuyên, tỉnh An Giang đã được nhiều người biết đến bởi là một trong 26 làng nghề truyền thống được Ủy ban nhân dân (UBND) tỉnh công nhận. Làng nghề này đã tồn tại trên 60 năm, không chỉ đóng vai trò quan trọng trong việc giữ gìn nét đẹp truyền thống nông thôn Nam bộ, tăng thu nhập cho người dân, mà còn góp phần làm phong phú bức tranh du lịch miệt vườn của tỉnh An Giang nói riêng và Đồng bằng sông Cửu Long (ĐBSCL) nói chung.

Xã Mỹ Khánh là một xã ven thành phố Long Xuyên, nằm cách trung tâm thành phố khoảng 13 km, với tổng diện tích tự nhiên là 951 ha, toàn xã có 13.771 nhân khẩu với 2.688 hộ, tất cả các hộ dân được phân bố khắp trên địa bàn các ấp. Với diện tích đất nông nghiệp là 617 ha nên hầu hết nông dân sinh sống từ nông nghiệp, bên cạnh đó nông dân còn kinh doanh, buôn bán và làm nghề truyền thống.

Trong đó, nghề bánh tráng xã Mỹ Khánh được hình thành năm 1952 và được UBND tỉnh An Giang công nhận là làng nghề tiêu thủ công nghiệp ngày 08/01/2007. Nhiều gia đình nơi đây có truyền thống làm bánh tráng từ hai thế hệ trở lên, họ đã quen thuộc với bếp lửa, sân phơi đến độ không làm sẽ nhớ nghề đến không thể nào chịu nổi. Làng nghề truyền thống này nằm trên trục lộ liên xã cặp sông Long Xuyên - Núi Sập, các hộ sản xuất nằm tập trung hai bên ngọn cầu Cầu Quản thuộc ấp Bình

Khánh và một số hộ nằm rải rác trên địa bàn.

Ngày nay, mặc dù nghề làm bánh tráng Mỹ Khánh vẫn còn lưu giữ được nhiều yếu tố truyền thống nhưng làng nghề không còn phát triển rực rỡ như xưa. Sự xuất hiện của khoa học kỹ thuật hiện đại cùng với những yêu cầu cao của nền kinh tế hội nhập, kèm theo đó là các vấn đề về vốn, thu nhập, thị trường tiêu thụ, cạnh tranh, chất lượng sản phẩm... đã làm cho các yếu tố truyền thống của làng nghề dần dần bị mai một. Chính vì thế, cùng với niềm tự hào về truyền thống làm nghề, với lòng yêu nghề sâu đậm thì vấn đề khôi phục và phát triển làng nghề bánh tráng Mỹ Khánh là nhiệm vụ quan trọng không chỉ đối với xã Mỹ Khánh nói riêng mà còn là nhiệm vụ của thành phố Long Xuyên và tỉnh An Giang trong việc “làm sống lại” một làng nghề truyền thống nhằm góp phần vào việc phát triển kinh tế nông nghiệp nông thôn trong giai đoạn hội nhập của nền kinh tế đất nước.

2. Dữ liệu và phương pháp nghiên cứu

2.1. Dữ liệu nghiên cứu

- Bài viết sử dụng các số liệu thống kê về các hoạt động sản xuất kinh doanh, về số lao động trong hộ gia đình, số hộ tham gia sản xuất trong làng nghề. Các số liệu mới thu thập trong năm 2018 được cung cấp bởi UBND xã Mỹ Khánh, các hộ tham gia sản xuất trong làng nghề.

- Báo cáo tổng hợp về quá trình hoạt động sản xuất kinh doanh của làng nghề, về thực trạng khó khăn của làng nghề do UBND xã Mỹ Khánh cung cấp.

- Hiện tại chưa có công trình nghiên cứu nào về làng nghề bánh tráng Mỹ Khánh mà chỉ có các bài viết đăng trên các trang báo địa phương, các

^(*) Trường Đại học Đồng Tháp.

^(**) Sinh viên, Trường Đại học Đồng Tháp.

trang mạng Internet, các hội thảo của tỉnh An Giang về phát triển kinh tế nông thôn.

- Bên cạnh đó, tác giả cũng điều tra, thu thập thêm thông tin về hoạt động của làng nghề hiện tại, về số lượng sản xuất và đầu ra của sản phẩm, về khó khăn trong sản xuất và kinh doanh sản phẩm tại các hộ gia đình trong làng nghề.

2.2. Phương pháp nghiên cứu

Các phương pháp nghiên cứu được sử dụng trong bài báo:

- Phương pháp luận: quán triệt quan điểm của chủ nghĩa Mac - Lênin, tư tưởng Hồ Chí Minh; các chính sách, kế hoạch phát triển kinh tế nông thôn của địa phương.

- Phương pháp thu thập thông tin, tư liệu: Các thông tin, tư liệu được sử dụng trong bài báo của chúng tôi được cung cấp từ các đơn vị, cá nhân ở địa phương như: UBND xã Mỹ Khánh, các hộ gia đình sản xuất tại làng nghề qua các buổi trao đổi, phỏng vấn và các văn bản báo cáo về kinh tế nông nghiệp nông thôn của xã Mỹ Khánh. Đây là những thông tin chính xác, đáng tin cậy. Đặc biệt hiện nay công nghệ thông tin phát triển mạnh, việc khai thác các nguồn tài liệu quan trọng qua mạng internet sẽ là nguồn tài liệu quý hỗ trợ cho việc tổng hợp các vấn đề nghiên cứu. Sau khi thu thập thông tin, tư liệu, chúng tôi tiến hành tổng hợp, phân tích và lựa chọn đưa vào bài nghiên cứu cho phù hợp.

- Phương pháp nghiên cứu thực địa: Trong quá trình nghiên cứu thực địa chúng tôi tiến hành khảo sát ở các hộ gia đình tại làng nghề bánh tráng Mỹ Khánh. Các hình ảnh về làng nghề được nghiên cứu ghi chép cẩn thận, tỉ mỉ, trên cơ sở đó đưa ra những phân tích, đánh giá cụ thể.

- Phương pháp điều tra phỏng vấn xã hội: Dựa vào kinh nghiệm cũng như quá trình gắn bó của nhân dân địa phương đối với hoạt động sản xuất của làng nghề để phỏng vấn trao đổi cũng như hiểu được tâm tư và nguyện vọng của người dân ở địa phương từ đó có những ý kiến và biện pháp thiết thực nhất.

3. Kết quả nghiên cứu và thảo luận

3.1. Quá trình hình thành và phát triển làng nghề bánh tráng Mỹ Khánh

Từ xưa, đa số các hộ dân ở Mỹ Khánh đều sinh sống bằng nghề làm ruộng. Từ khi bà Đặng Thị Đạm quê ở Thuận Hưng, Thốt Nốt, Cần Thơ

đem nghề sản xuất bánh tráng về quê chồng ở ấp Bình Khánh, xã Mỹ Khánh sản xuất thì nghề làm bánh tráng mới xuất hiện nơi đây. Khi thị trường tiêu thụ bánh tráng phát triển và thấy nghề làm bánh tráng có thu nhập ổn định, các hộ dân trong khu vực (đặc biệt là phụ nữ) đều đến học nghề để tạo thêm thu nhập cho gia đình. Nghề được truyền bằng cách học hỏi lẫn nhau, trong gia đình lớn dạy lại nhỏ và cứ thế làng nghề phát triển mạnh hơn và tồn tại cho đến ngày nay.

Tính đến nay, làng nghề này đã hình thành hơn 60 năm. Từ trước giải phóng (1975), đã có vài hộ làm nhưng thịnh hành nhất là những năm 1987 - 1988. Khi đó, có khoảng 40 - 50 hộ tham gia làm bánh tráng. Mỗi hộ xây 2 - 3 lò nên cả xóm có hơn 100 lò bánh tráng hoạt động xuyên suốt. Bình quân một lò cho ra 2 - 3 thiên bánh/ngày (thiên = 1.000), chẳng những giao cho đầu mối chợ Long Xuyên phân phối khắp nơi, mà còn xuất rất mạnh sang Campuchia. Người dân Mỹ Khánh có được nhà cửa khang trang, cuộc sống no ấm cũng nhờ bánh tráng. Đó là cái thời mà bánh tráng còn được làm từ loại bột gạo nguyên chất, tuy không dai như bánh tráng bây giờ nhưng khi nhúng vào nước thì mềm nhanh, cuốn với rau, tép, thịt, cá... ăn ngon hết ý. Vào mùa nước, các lò hoạt động hết công suất, làm cả ngày lẫn đêm vẫn không đáp ứng đủ nhu cầu. Dân đánh cá trên đồng rất khoái bánh tráng vì chúng gọn nhẹ, dự trữ được lâu, dễ sử dụng lại có thể thay thế cơm.

Làng nghề hoạt động quanh năm và thời gian hoạt động mạnh nhất là từ tháng 9 đến tháng 11 dương lịch. Sản phẩm bánh tráng hiện đang sản xuất tại làng nghề là loại bánh tráng mặn dùng để làm gói cuốn trong bữa ăn hay đám tiệc... Thỉnh thoảng một số hộ sản xuất bánh tráng ngọt để dùng vào dịp Tết Nguyên đán trong gia đình. Hiện nay thị trường tiêu thụ lớn nhất của làng nghề là ở chợ lớn thành phố Long Xuyên và thông qua thương lái, sản phẩm cũng đã có mặt ở các chợ ở vùng sâu hay các chợ lớn nằm trên địa bàn các huyện, thị khác trong tỉnh và khu vực ĐBSCL. Nguyên liệu làm ra bánh tráng rất phong phú như bột gạo, bột mì, nước của bột mì căn...

Nổi tiếng lâu năm là thế, tuy nhiên, hiện nay làng nghề đang gặp nhiều khó khăn, thách thức, nhất là việc nhiều người bỏ nghề chuyển sang làm

việc khác. Sản xuất của làng nghề tăng trưởng âm và tiếp tục sụt giảm trong những năm sau đó. Điều này đã làm trầm trọng đối với những người yêu nghề bánh tráng và trân trọng truyền thống làm nghề. Do vậy, đúng vào thời điểm làng nghề đang gặp khó khăn và rơi rụng dần, tương chừng như những chiếc vì phơi vẫn nằm im trong xoá bếp, bên cạnh những lò bánh tráng chấp vá bám đầy mảng bụi, Sở Nông nghiệp và PTNT An Giang đã có những chính sách thiết thực để vực dậy làng nghề. Ngày nay, làng nghề bánh tráng Mỹ Khánh đã có luồng sinh khí mới, được tiếp thêm sức mạnh từ những tâm hồn yêu nghề đáng quý, và tiếp tục tiếp bước trên con đường khôi phục và phát triển làng nghề truyền thống của địa phương, góp phần quan trọng vào việc phát triển của nền kinh tế tỉnh An Giang.

3.2. Thực trạng phát triển làng nghề bánh tráng Mỹ Khánh hiện nay

Thật khó có thể nói hết, diễn tả hết những lợi ích mà làng nghề bánh tráng Mỹ Khánh đem đến cho người dân An Giang nói riêng và ĐBSCL nói chung. Làng nghề đã tạo ra được nhiều sản phẩm bánh tráng đa dạng phục vụ tốt cho nhu cầu sản xuất, tiêu dùng trong tỉnh và khu vực ĐBSCL, đồng thời góp phần giải quyết việc làm cho người lao động ở ấp Bình Khánh, xã Mỹ Khánh nói riêng và thành phố Long Xuyên nói chung, qua đó góp phần nâng cao thu nhập thu hẹp khoảng cách giữa đời sống nông thôn và thành thị và góp phần xây dựng nông thôn mới.

Nhìn chung, làng nghề bánh tráng Mỹ Khánh có các điều kiện và các tiềm năng phát triển như: Có điều kiện tự nhiên và vị trí địa lý thuận lợi; có các thế mạnh trong việc phát triển kinh tế và du lịch; có các tiềm năng về nguồn nguyên liệu tại chỗ, nguồn lao động nhiệt huyết với nghề, truyền thống làm nghề, thị trường tiêu thụ trong tỉnh và các tỉnh khác trong khu vực ĐBSCL và điều quan trọng là được sự hỗ trợ, quan tâm của địa phương và tỉnh. Làng nghề có thể được xem là một trong những điểm đến của du khách trong và ngoài tỉnh khi đến tham quan, khám phá vẻ đẹp của tỉnh An Giang, vì làng nghề có những chiếc bánh mang vị đặc trưng riêng của vùng và gần làng nghề có nhiều điểm tham quan khác như các di tích lịch sử - văn hóa nổi bật trong tỉnh có thể giới thiệu với du khách.

Tuy nhiên, tính đến nay trong danh sách làng

nghề chỉ còn lại 13 hộ tham gia sản xuất, cung ứng cho thị trường khoảng 200 - 300 ngàn thiên bánh hằng năm với 3 loại bánh chủ yếu: bánh tráng mặn, bánh ngọt có mè và bánh tráng lát, số lượng bánh giảm hơn so với những năm mới được công nhận khoảng tầm hơn 200.000 thiên, chỉ sản xuất tập trung vào những dịp lễ, tết phục vụ tiêu thụ tại địa phương là chủ yếu. Theo nhiều hộ dân làm bánh tráng nơi đây cho biết, công nghệ sản xuất hiện nay cũng đã lạc hậu, cộng với giá thành nguyên liệu tăng cao nên hầu như các cơ sở sản xuất bánh tráng trên địa bàn đều gặp nhiều khó khăn vì thiếu vốn đầu tư công nghệ và mở rộng quy mô sản xuất. Đây cũng là nguyên nhân chính khiến nhiều bà con bỏ nghề.

Mặc dù làm bánh tráng sử dụng nguyên liệu tại chỗ, vốn đầu tư ít, thời gian thu hồi vốn nhanh, thị trường tiêu thụ tương đối ổn định nhưng vẫn còn gặp rất nhiều khó khăn, nhất là sự cạnh tranh gay gắt của những lò bánh tráng công nghiệp và sự đòi hỏi ngày càng cao của người tiêu dùng về an toàn vệ sinh thực phẩm. Biểu hiện rõ nhất là số hộ hoạt động trong làng nghề giảm đáng kể. Năm 2007, làng nghề được UBND tỉnh công nhận, với 60 hộ làm nghề, 180 lao động tham gia sản xuất. Đến nay, chỉ còn 13 hộ hoạt động, với khoảng 30 lao động theo nghề. Bên cạnh đó, các hộ hoạt động còn mang tính riêng lẻ, quy mô nhỏ, hình thức sản xuất mang tính "tự sản xuất - tự tiêu", không có thương hiệu riêng.

Một nguyên nhân nữa là người dân Mỹ Khánh cũng chưa ý thức được hết về tầm quan trọng của làng nghề và phát triển làng nghề gắn với phát triển kinh tế - xã hội địa phương nên dần bỏ nghề dẫn đến số hộ làm nghề giảm sút đi; Sức ép về mặt kinh tế, nguyên liệu đầu vào giá cao, thị trường tiêu thụ sản phẩm lại nhỏ hẹp làm ảnh hưởng không nhỏ đến quá trình sản xuất và tiêu thụ sản phẩm của làng nghề hiện nay.

Từ những thực tế trên phản ánh rằng làng nghề bánh tráng Mỹ Khánh hiện nay đang đứng trước nhiều nguy cơ khó khăn mặc dù vẫn đang được bảo tồn, gìn giữ. Vì vậy, yêu cầu đặt ra đối với các thế hệ người dân An Giang nói riêng và thế hệ trẻ ĐBSCL nói chung hiện nay là phải tìm ra những giải pháp và hành động phù hợp nhằm bảo tồn, khôi phục và phát triển làng nghề này một cách

hiệu quả, đúng hướng, nhằm đưa nghề và làng nghề bánh tráng Mỹ Khánh trở thành di sản văn hóa phi vật thể quý báu được mọi người thừa nhận và tôn vinh trong tương lai không xa.

3.3. Giải pháp bảo tồn và phát triển làng nghề bánh tráng xã Mỹ Khánh

Ngày 25/6/2014, Chính phủ đã ban hành Nghị định số 62/2014/NĐ-CP quy định việc xét tặng danh hiệu Nghệ nhân nhân dân, Nghệ nhân ưu tú trong lĩnh vực di sản văn hóa phi vật thể. Đây là một trong những chủ trương của Đảng và Nhà nước thể hiện sự quan tâm đến những người có cống hiến to lớn, tiêu biểu cho sự nghiệp bảo tồn và phát huy giá trị văn hóa phi vật thể của cả nước, của địa phương.

Với những giá trị to lớn mà làng nghề bánh tráng Mỹ Khánh mang lại cho kinh tế và văn hoá địa phương cùng với tầm quan trọng của nghề bánh tráng trong đời sống xã hội của người dân An Giang nói riêng và người dân Nam bộ nói chung, để bảo tồn, khôi phục và phát triển làng nghề này chúng ta cần phải làm gì?

Theo ông Phạm Quang Đệ, Phó Chủ tịch UBND xã Mỹ Khánh cho biết, để tháo gỡ khó khăn cho làng nghề, giải pháp chủ yếu và quan trọng nhất là cần xúc tiến xây dựng các công trình cơ sở vật chất phục vụ cho khôi phục và phát triển làng nghề theo đề án đã duyệt. Đồng thời, việc làm cần thiết nữa là kêu gọi đầu tư và xuất ngân sách hỗ trợ vốn cho làng nghề đầu tư máy móc, thiết bị, đổi mới công nghệ sản xuất để tạo nên nhiều sản phẩm có mẫu mã đa dạng và chất lượng tốt hơn.

Ngoài ra, chúng tôi xin đề xuất thêm một số giải pháp sau:

- Chú trọng công tác quy hoạch phát triển làng nghề. Địa phương cần quy hoạch diện tích rộng để sản xuất tập trung, có thể hình thành nên hợp tác xã làng nghề để giúp đỡ lẫn nhau vì hiện nay chỉ sản xuất nhỏ lẻ theo hộ gia đình dẫn đến việc thiếu liên kết trong việc tạo ra sản phẩm và tìm đầu ra cho sản phẩm.

- Tăng cường hoạt động quảng bá, xúc tiến phát triển làng nghề. Làng nghề có thể lập nên các website riêng để giới thiệu hình ảnh làng nghề và sản phẩm làng nghề. Địa phương có thể tổ chức các hội nghị, hội chợ triển lãm để giới thiệu sản phẩm làng nghề hoặc liên kết với các doanh nghiệp lữ

hành đưa khách đến tham quan làng nghề.

- Đào tạo và phát triển nguồn nhân lực cho làng nghề. Có thể tổ chức các lớp tập huấn tay nghề cho người dân hoặc đưa người dân làm nghề đến tham quan tại các làng nghề sản xuất bánh tráng nổi tiếng khác để học tập kinh nghiệm, trau dồi sản xuất, học hỏi kinh nghiệm các mô hình sản xuất bánh tráng sạch, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm tại một số làng nghề sản xuất bánh tráng ở Tây Ninh và các tỉnh khác. Kêu gọi người dân quay lại làm nghề để làng nghề tiếp tục phát triển bằng những chính sách phù hợp.

- Giúp làng nghề tìm kiếm các thị trường tiêu thụ mới ngoài thị trường hiện tại. Có thể hợp tác với các cơ sở thu mua, các chợ đầu mối để xuất sản phẩm sang các tỉnh lân cận thuộc khu vực ĐBSCL.

Với quyết tâm giữ và phát triển làng nghề truyền thống, trong năm 2017 Sở Nông nghiệp & PTNT đã ban hành Kế hoạch hỗ trợ phát triển sản xuất ngành nghề nông thôn và làng nghề thuộc chương trình MTQG xây dựng nông thôn mới. Theo đó, làng nghề sản xuất bánh tráng Mỹ Khánh là một trong những làng nghề được Nhà nước hỗ trợ 50% kinh phí mua sắm trang thiết bị, máy móc. Tuy giá trị hiện vật hỗ trợ không nhiều nhưng đây là việc làm cần thiết, là động lực khuyến khích bà con duy trì và phát triển làng nghề trong thời gian tới.

4. Kết luận

Làng nghề truyền thống nước ta đã hình thành và phát triển lâu đời trong lịch sử. Hiện nay phát triển làng nghề là một nội dung quan trọng của CNH, HĐH nông thôn, là một nhiệm vụ cấp thiết trong chiến lược kinh tế - xã hội của cả nước. Sự phát triển làng nghề không chỉ mang ý nghĩa kinh tế mà còn có ý nghĩa to lớn về văn hóa, xã hội, là một trong những nhân tố giữ gìn và phát huy bản sắc văn hóa của mỗi địa phương và của cả dân tộc.

Nhờ những chính sách, chủ trương của Đảng và Nhà nước, nhất là từ năm 1986, khi nước ta thực hiện sự nghiệp đổi mới đã tạo ra bước ngoặt quan trọng về phát triển sản xuất và các dịch vụ thương mại, trong đó có phát triển làng nghề. Sự phát triển làng nghề đã có những đóng góp to lớn cho công cuộc phát triển kinh tế đất nước như: tạo việc làm cho lao động nông thôn, chuyển dịch cơ cấu kinh tế nông thôn, chuyển dịch cơ cấu lao động, hạn chế di dân tự do, xây dựng nông thôn mới.

Nước ta đã gia nhập WTO, trong xu thế hội nhập, mở ra các hoạt động kinh tế, du lịch và giao lưu văn hóa trên toàn thế giới đã tạo ra những điều kiện thuận lợi cho việc phát triển làng nghề. Tuy nhiên, sự phát triển làng nghề cũng đang phải đối mặt với rất nhiều khó khăn. Để phát triển làng nghề cần thực hiện đồng bộ nhiều giải pháp về kinh tế, xã hội. Đây là nhiệm vụ to lớn mà Đảng, Nhà nước và các cấp ủy Đảng, chính quyền, các đoàn thể và toàn thể nhân dân phải ra sức thực hiện vì mục tiêu phát triển kinh tế, xã hội.

Thực trạng khôi phục, khai thác giá trị văn hóa và phát triển làng nghề bánh tráng Mỹ Khánh hiện nay vẫn chưa thực sự hiệu quả. Hằng năm, sản lượng bánh tráng làm ra của làng nghề được tiêu thụ rất ít. Ngoài ra, các yếu tố về cơ sở hạ tầng, nguồn nhân lực, sản phẩm và các chính sách đầu tư phát triển vẫn còn yếu và thiếu... Phát triển làng nghề nơi đây vẫn còn một số khó khăn như: sản phẩm

chưa phong phú, sức cạnh tranh thấp, làng nghề đang gặp khó khăn về thị trường tiêu thụ, thiết bị công nghệ lạc hậu, thiếu vốn sản xuất, ảnh hưởng môi trường sinh thái... Sự phát triển làng nghề chưa đáp ứng yêu cầu của sự nghiệp CNH, HĐH.

Do vậy, để sự phát triển làng nghề Mỹ Khánh đạt được kết quả cao cần phải có nhiều giải pháp phù hợp với điều kiện cụ thể của địa phương và có những chính sách phát triển thiết thực của địa phương trong thời gian tới. Cần tăng cường và kêu gọi đầu tư vào công tác bồi dưỡng và đào tạo nguồn nhân lực, đẩy mạnh công tác quảng bá xúc tiến về hình ảnh của làng nghề, đẩy mạnh đầu tư cơ sở hạ tầng. Đồng thời, cần đề ra các biện pháp nhằm bảo tồn những giá trị văn hóa đặc sắc của làng nghề. Phát triển làng nghề luôn coi trọng và gắn liền với bảo tồn gìn giữ tài nguyên nhiên nhiên và bảo vệ môi trường, đồng thời tạo sinh kế cho cộng đồng địa phương./.

Tài liệu tham khảo

- [1]. Lê Hải (2006), “Môi trường làng nghề với việc phát triển du lịch bền vững”, *Tạp chí Du lịch Việt Nam*, (số 3), tr. 51-52.
- [2]. Mai Thế Hón (1998), *Phát triển một số làng nghề truyền thống trong quá trình công nghiệp hóa, hiện đại hóa ở vùng ven thủ đô*, NXB Chính trị Quốc gia.
- [3]. Dương Bá Phụng (2001), *Bảo tồn và phát triển các làng nghề trong quá trình công nghiệp hóa, hiện đại hóa*, NXB Khoa học xã hội.
- [4]. Phạm Côn Sơn (2004), *Làng nghề truyền thống Việt Nam*, NXB Văn hóa dân tộc, Hà Nội.
- [5]. Vũ Quốc Tuấn (2011), *Làng nghề trong công cuộc phát triển đất nước*, NXB Tri thức, thành phố Hồ Chí Minh.
- [6]. Trần Minh Yên (2004), *Làng nghề truyền thống trong quá trình công nghiệp hóa, hiện đại hóa*, NXB Khoa học xã hội, Hà Nội.

RRESTORING AND DEVELOPING RICEPAPER VILLAGE IN MY KHANH COMMUNE, LONG XUYEN CITY, AN GIANG PROVINCE

Summary

Vietnam's traditional trade villages are the nation's precious intangible cultural heritage treasure. All over the country each local area has its own trade villages locally characterized and bringing about enormous benefits in many aspects to the local area. One of these trade villages is the rice paper village in My Khanh commune, Long Xuyen city, An Giang province. This paper addresses the current situation and proposes some solutions for restoring and developing the rice paper village in My Khanh in association with the socio-economic development of Long Xuyen city and An Giang province.

Keywords: Trade village, My Khanh, preserve, restore, develop.

Ngày nhận bài: 30/5/2018; Ngày nhận lại: 16/8/2018; Ngày duyệt đăng: 26/9/2018.