

# Đặc sản ẩm thực Nghệ An:

## BẢN SẮC ĐỊA PHƯƠNG VÀ VĂN HÓA VÙNG MIỀN, QUỐC GIA

■ TS. Võ Thị Hoài Thương  
*Viện KHXH&NV, Trường Đại học Vinh*

Nghệ An là địa phương có nhiều đặc sản ẩm thực, có giá trị kinh tế - xã hội như: cam Vinh, cháo lươn Vinh, thịt dê Cầu Đòn, thịt me Nam Nghĩa, nhút Thanh Chương, tương Nam Đàn, nước mắm Vạn Phần, nước mắm Quỳnh Di, chè Gay... Những đặc sản ẩm thực kể trên vừa là kết quả của điều kiện tự nhiên, vừa kết luyện tinh hoa của người dân trong lao động sản xuất và quan hệ xã hội. Đặc sản ẩm thực giữ vai trò liên kết kinh tế, xã hội đa chiều và góp phần mở rộng mối quan hệ từ miền núi xuống miền biển, từ Bắc vào Nam, từ truyền thống đến hiện đại, đồng hành cùng địa phương và đất nước trong tiến trình hội nhập, phát triển.



### **1. Bản sắc địa phương trong đặc sản ẩm thực Nghệ An**

Trong đời sống kinh tế, văn hóa hiện nay, các đặc sản ẩm thực của Nghệ An vẫn bảo lưu được các giá trị lịch sử, văn hóa truyền thống và góp phần vào việc phát triển kinh tế - xã hội của địa phương.

Sản xuất, kinh doanh đặc sản ẩm thực Nghệ An góp phần duy trì và phát huy bản sắc tiêu vùng văn hóa xứ Nghệ. Đặc sản ẩm thực của Nghệ An có nguồn gốc bản địa, được hình thành và phát triển liên tục từ xưa đến nay, là những món ăn, thức uống truyền thống trong lịch sử do người Nghệ sáng tạo nên. Đặc sản ẩm thực Nghệ An ít bị mất đi mà có sự kế thừa, tiếp nối các giá trị văn hóa ẩm thực truyền thống của các thế hệ cha ông. Có nhiều đặc sản xác định được thời gian hình thành, bảo tồn như: cháo lươn (trước thế kỷ XV), nhút Thanh Chương (khoảng thế kỷ XVIII), cam xã Đoài, nước mắm Vạn Phần... và đến nay vẫn tiếp tục phát triển. Một số đặc sản ẩm thực bị mất đi hoặc biến đổi như: cá rô Bầu Nón, cà pháo Nghi Lộc... Cũng có những đặc sản ẩm thực được hình thành và phát triển trong thời kỳ đổi mới như: thịt dê Cầu Đòn, thịt me Nam Nghĩa... Tuy nhiên, cũng có những đặc sản ẩm thực của Nghệ An không xác định được thời gian xuất hiện như: nhút Thanh Chương, tương Nam Đàn... Và nhìn chung, các đặc sản của Nghệ An có lịch sử phát triển từ truyền thống, kế thừa, biến đổi, dần được nâng cao giá trị và ít bị mai một. Có thể thấy rằng, trong nhận thức về đặc sản ẩm thực của Nghệ An, chỉ có sự thay đổi về hình thức, diện mạo, còn nội dung vẫn giữ nguyên giá trị, bản sắc riêng, không lẫn với địa phương nào trong cả nước.

Sản xuất, kinh doanh đặc sản ẩm thực Nghệ An góp phần giữ gìn, phát triển văn hóa ẩm thực/đặc sản ẩm thực Nghệ An nói riêng và ẩm thực xứ Nghệ nói chung. Trong thời kỳ hội nhập toàn diện về kinh tế và văn hóa - xã hội với thế giới, việc giữ gìn, bảo lưu và phát triển giá trị

các đặc sản của địa phương/vùng miền/đất nước sẽ góp phần vào việc giữ gìn những giá trị di sản văn hóa đặc sắc của dân tộc. Đặc sản ẩm thực ở Nghệ An còn bao chứa trong đó những giá trị văn hóa tinh thần vô giá, là cầu nối giữa thế giới thực tại với thế giới tâm linh, là cầu nối vượt thời gian và khoảng cách làm cho mối quan hệ của con người trong xã hội xích lại gần nhau hơn. Đặc sản ẩm thực Nghệ An trên hết là những thứ rất gần gũi như con lươn, con hến, cá biển, lạc, đỗ tương... để làm nên cháo lươn Vinh, nước mắm Vạn Phần, bánh đúc hến Sa Nam... Điều đó chứng tỏ trong không gian văn hóa bên bờ sông Cả/sông Lam và các chi lưu của nó, người dân Nghệ An đã khai thác điều kiện tự nhiên tinh khéo, với quá trình lao động cần cù, không chỉ vượt lên sự nghèo/khó mà còn sáng tạo các đặc sản ẩm thực đa dạng, đặc sắc. Trong văn hóa ẩm thực, đặc sản chính là biểu tượng cho một vùng quê/cho đất nước. Việc giữ gìn, bảo lưu và phát triển giá trị của các đặc sản ẩm thực xứ Nghệ sẽ góp phần giữ gìn những nét đặc sắc trong văn hóa dân tộc.

Đặc sản ẩm thực Nghệ An tạo nên bản sắc riêng từng vùng: vùng trồng bưởi, vùng trồng cam, vùng làm tương, vùng sản xuất nước mắm... Nghệ An có một số không gian hẹp có điều kiện tự nhiên có thể coi là “trời cho” như vùng Xã Đoài (Nghi Lộc), vùng Gay (Anh Sơn), vùng Phủ Quỳ... để cho người dân Nghệ An nhiều hoa thơm trái ngọt như cam xã Đoài, cam Phủ Quỳ, chè Gay... Hoạt động sản xuất, kinh doanh đặc sản ẩm thực có ảnh hưởng tới sự phát triển kinh tế - xã hội ở Nghệ An hiện nay. Quá trình sản xuất, kinh doanh đặc sản ẩm thực có sự tăng cường hợp tác trong lao động sản xuất, tạo nên các vùng nguyên liệu, vùng đặc sản ẩm thực và làm thay đổi cơ cấu kinh tế - xã hội của địa phương. Từ đó, thúc đẩy sự phát triển việc làm, hình thành mối quan hệ, sự kết nối giữa

chủ cơ sở sản xuất đặc sản ẩm thực với lực lượng lao động theo mùa vụ và các đại lý kinh doanh khác ở địa phương.

Đặc sản ẩm thực Nghệ An rất phong phú, đa dạng như: cam xã Đoài, cam Vinh, cháo lươn Vinh, nhút Thanh Chương, tương Nam Đàn, nước mắm Vạn Phần, nước mắm Quỳnh Dị, nước chè xanh... Các đặc sản ẩm thực Nghệ An có “theo mùa” (như cam, rươi); có đặc sản dùng quanh năm (nước mắm, rượu, chè xanh); có đặc sản từ nông sản (lạc, đậu tương, nhút...); có đặc sản là thủy, hải sản được chế biến (nước mắm, cháo lươn); có thứ dùng cho bữa ăn hàng ngày (nước mắm, tương, nhút...); có đặc sản dùng để uống (nước chè xanh, rượu)... Điều đó cho thấy, cơ cấu đặc sản ẩm thực Nghệ An cũng nằm trong cấu trúc chung của các món ăn đặc sản Việt Nam. Hầu như các món ăn đặc sản Nghệ An không xa lạ với văn hóa ẩm thực Việt Nam nói chung, xứ Nghệ nói riêng và là di sản văn hóa của người Nghệ. Quá trình sản xuất, kinh doanh đặc sản ẩm thực tạo nên đặc trưng ẩm thực, thương hiệu đặc sản ẩm thực, hình thành nên các giá trị văn hóa.

Hiện nay, vấn đề bảo lưu giá trị đích thực trong bản sắc văn hóa dân tộc của từng vùng, miền, địa phương rất quan trọng. Tất cả di sản văn hóa dân tộc đều được chú trọng bảo lưu và khôi phục dưới nhiều hình thức. Trong xu hướng chung ấy, đặc sản ẩm thực truyền thống được xem là giá trị văn hoá phi vật thể cần được bảo lưu, giữ gìn. Bên cạnh phát huy những yếu tố truyền thống vốn có, cần khôi phục những giá trị lịch sử, kinh tế, văn hóa của các đặc sản ẩm thực nhằm tạo nên sự phong phú, đa dạng nhưng vẫn giữ được đặc trưng, bản

Đặc sản ẩm thực Nghệ An rất phong phú, đa dạng:



Cháo lươn Vinh



Tương Nam Đàn



Nước mắm, ruốc mắm

sắc văn hóa của địa phương Nghệ An.

### **2. Giá trị văn hóa vùng miền, quốc gia qua các đặc sản ẩm thực Nghệ An**

Ở Nghệ An có nhiều đặc sản ẩm thực phổ biến trong cả nước và mang tầm đặc sản quốc gia. Theo số liệu từ Cục Sở hữu trí tuệ Việt Nam, tính đến ngày 26/7/2013, cả nước có 35 sản phẩm đã được đăng bạ chỉ dẫn địa lý, trong đó Nghệ An có chỉ dẫn địa lý cam Vinh (ngày 31/5/2007). Đó là đặc sản ẩm thực được chứng nhận thương hiệu, tính bản địa và mức độ phổ biến trong cả nước của cơ quan quản lý nhà nước. Bên cạnh đó, theo kết quả khảo sát của chúng tôi, ở Nghệ An còn có nhiều đặc sản ẩm thực khác cũng có danh tiếng từ xưa đến nay và vẫn tiếp tục phát huy giá trị thương hiệu như: cháo lươn Vinh, cà pháo Nghi Lộc, nhút Thanh Chương, tương Nam Đàn, nước mắm Vạn Phần, nước mắm Quỳnh Di, mực nháy Cửa Lò, chè Gay... [9, tr.187-188]. Với các giá trị sử dụng, giá trị kinh tế và giá trị văn hóa, đặc sản ẩm thực của Nghệ An trong thời kỳ đổi mới ngày càng được phổ biến và mở rộng thị trường tiêu thụ trong cả nước.

So sánh các đặc sản ẩm thực Nghệ An với các đặc sản ẩm thực mang tầm quốc gia của các địa phương khác như phở Hà Nội, phở Nam Định, bún Huế, cam Canh, bưởi Diễn, bưởi da xanh, nước mắm Phú Quốc..., chúng tôi thấy có nhiều đặc sản ẩm thực của đất và người xứ Nghệ có danh tiếng tương đương. Chẳng hạn như với các loại đặc sản trái cây tươi như cam xã Đoài, cam Vinh... là những đặc sản nổi tiếng, được người dân trong cả nước yêu thích và tìm kiếm. Đặc sản cháo lươn Vinh là món ăn không thể bỏ qua của khách du lịch khi về với vùng đất xứ Nghệ, nổi tiếng không thua kém bún Huế. Có nhiều đặc sản ẩm thực của Nghệ An được sự yêu thích của người dân Nghệ An tại địa phương hoặc người Nghệ xa quê định cư ở trong nước và nước ngoài. Sự yêu thích sử dụng đặc sản

ẩm thực Nghệ của người Nghệ An không chỉ do tâm lý tính cách địa phương cục bộ, mà còn do tập quán ăn uống vùng miền và những tình cảm của người dân khi món ăn đặc sản ẩm thực đó luôn ở trong tâm thức của mỗi người dân xa quê. Với người Nghệ An, các loại nước mắm Nghệ ngon, đậm đà hơn nước mắm Phú Quốc hay nước mắm Phan Rang, Phan Thiết; cam Vinh tuy không ngọt lịm như cam Canh, bưởi Diễn... nhưng đậm vị, tếp giòn, ngọt thơm hơn rất nhiều. Như vậy, chính người Nghệ An đã nâng cao thương hiệu Nghệ từ đặc sản địa phương, vùng miền thành đặc sản quốc gia, góp phần lan tỏa các giá trị văn hóa đặc sắc của đất và người xứ Nghệ.

Đặc sản ẩm thực Nghệ An đã đóng góp thiết thực trong việc làm phong phú, đa dạng nền văn hóa quốc gia, dân tộc. Đặc sản ẩm thực Nghệ An đã bao chứa trong đó các giá trị văn hóa vật thể và phi vật thể của địa phương và đất nước. Ở khía cạnh văn hóa vật thể, đặc sản ẩm thực Nghệ An gắn với vùng đất và con người cụ thể của dòng chảy văn hóa đôi bờ sông Lam. Những vùng đất và con người bình dị, trong nghèo khó đã sử dụng nguyên liệu sẵn có để sáng tạo các món ăn dân dã như nhút Thanh Chương, tương Nam Đàn, bánh đúc hên Sa Nam, rươi Hưng Nguyên, kẹo Cu đơ, nước chè xanh... Từ đó tạo nên những không gian ẩm thực đa dạng, đảm bảo nhu cầu ăn - nhu cầu đầu tiên, quan trọng trong văn hóa sinh hoạt/đời sống vật chất của người dân xứ Nghệ và tính chất vùng miền trong thể thống nhất của không gian văn hóa Việt Nam.

Ở khía cạnh văn hóa phi vật thể, đặc sản ẩm thực Nghệ An góp phần kết nối cộng đồng xã hội, lan tỏa giá trị văn hóa địa phương, quốc gia. Đặc sản ẩm thực góp phần phản ánh mối quan hệ đa chiều giữa con người và tự nhiên, con người và xã hội, con người với chính mình và con người với chiều sâu tâm linh. Đặc sản ẩm thực thể hiện thái độ ứng xử của người

Nghệ An/người Việt với môi trường tự nhiên đa dạng, sống hòa đồng, tôn trọng và phát triển. Điều đó được thể hiện trong quá trình sáng tạo các đặc sản ẩm thực dựa vào hoạt động khai thác nguồn lợi tự nhiên và quá trình lao động sản xuất của người dân, đảm bảo chu kỳ sinh tồn và phát triển của các loài động thực vật, là nguồn nguyên liệu quan trọng trong chế biến đặc sản ẩm thực Nghệ An (rươi Hưng Nguyên, cá mát sông Giăng, hến sông Lam...). Đặc sản ẩm thực Nghệ An cũng là sợi dây kết nối giữa con người với con người trong môi trường xã hội. Những món quà đặc sản được người dân địa phương và nhiều vùng khác ưa dùng hoặc để biếu tặng (cam Xã Đoài, mực nháy Cửa Lò, nước mắm Nghệ, cà pháo Nghi Lộc...), do các đặc sản này đáp ứng được nhu cầu “ngon” và “lành”, đảm bảo độ tin cậy cho người sử dụng. Với bề dày lịch sử và văn hóa, đặc sản ẩm thực Nghệ An là sợi dây kết nối thế giới thực tại với thế giới tâm linh, tổ tiên, ông bà, cha mẹ đã mất... Nhiều đặc sản ẩm thực của Nghệ An trở thành lễ vật dâng cúng tổ tiên và các vị thần linh những dịp Tết nhất, sóc vọng...

Như vậy, có thể thấy rằng, đặc sản ẩm thực ở Nghệ An mang tính lịch sử và có giá trị văn hóa truyền thống lâu đời. Đặc sản ẩm thực nơi đây cũng cho thấy sự kế thừa và tiếp nối các giá trị văn hóa ẩm thực truyền thống của các thế hệ cha ông. Những món ăn đặc sản không có gì mới lạ đối với người dân Nghệ - Tĩnh nhưng lại tạo nên sự ngỡ ngàng, ngạc nhiên cho những người không phải quê Nghệ khi được thưởng thức. Những món ăn lạ tai (theo tiếng địa phương), chế biến đơn giản, không cầu kỳ về hình thức lại rất ngon khi được thưởng thức. Đó chính là nét khác biệt rất cơ bản về văn hóa ẩm thực và đặc sản ẩm thực của Nghệ An trong quá trình hội nhập và phát triển.

### **3. Bảo tồn và phát huy giá trị của đặc sản ẩm thực Nghệ An trong thời kỳ hội nhập và phát triển**

Đặc sản ẩm thực Nghệ An cũng chính là biểu tượng cho một vùng quê và cho đất nước. Việc bảo tồn và phát huy giá trị đặc sản ẩm thực của Nghệ An sẽ góp phần giữ gìn những nét đặc sắc trong văn hóa

dân tộc. Để giữ gìn bản sắc địa phương, danh tiếng và thương hiệu đặc sản ẩm thực Nghệ An, cần quan tâm những vấn đề sau đây:

- *Ý thức giữ gìn, phát huy giá trị của đặc sản của mỗi người dân đang sinh sống ở Nghệ An.* Để nâng cao ý thức đó, cần có sự quan tâm của các cấp chính quyền cùng với những chính sách thích hợp, sự đầu tư vật chất và động viên tinh thần để người dân có ý thức giữ gìn giá trị của đặc sản ẩm thực. Trên cơ sở đó phát triển các làng nghề chế biến đặc sản ẩm thực truyền thống, xây dựng thương hiệu đặc sản ẩm thực thu hút được thị hiếu của khách hàng trên mọi miền của Tổ quốc.

- *Đảm bảo phân phối đặc sản trái cây tươi đúng nguồn gốc xuất xứ, góp phần giữ gìn thương hiệu đặc sản địa phương.* Điều kiện sinh thái ở Nghệ An rất thích hợp với các loại cây ăn quả, trong đó có các loại cam đặc sản được trồng ở hầu khắp các nơi trong vùng và có vùng sản xuất tập trung lớn ở Phủ Quỳ, xã Đoài, Yên Thành... Nghệ An cũng là một trong số ít vùng chuyên canh các loại hoa quả đặc sản lớn của vùng Bắc Trung Bộ, có sản phẩm và chất lượng cao nổi tiếng mang tính truyền thống (cam Vinh) đã từng xuất khẩu sang các nước Đông Âu và ngày nay được người tiêu dùng trong cả nước ưa chuộng.

- *Đặc sản ẩm thực Nghệ An phải đảm bảo được tính “ngon” và “lành” cho mỗi sản phẩm.* Nhờ khả năng tươi lâu, không có chất bảo quản nên các đặc sản trái cây ở Nghệ An được người dân Nghệ An, người Việt Nam và cả khách nước ngoài ưa chuộng. Các đặc sản này đã “*hữu xạ tự nhiên hương*”, nay lại

được các cấp chính quyền quan tâm xây dựng thương hiệu. Do đó, vấn đề giữ gìn, duy trì thương hiệu cam xã Đoài, cam Vinh, đặc sản của Nghệ An có nhiều thuận lợi, góp phần phát triển kinh tế - xã hội của địa phương.

- *Phân phối và bảo vệ thương hiệu cho đặc sản ẩm thực ở Nghệ An* hiện nay đang là nỗi lo chung của nhân dân và các cấp chính quyền địa phương. Riêng với đặc sản cam xã Đoài, người dân Nghi Diên đã tìm được cho mình cách giữ thương hiệu riêng. Vì diện tích trồng cam xã Đoài chính hiệu không nhiều, chỉ tập trung ở xóm 8 và xóm 9, xã Nghi Diên (Nghi Lộc) nên người dân Nghi Diên không bán cam cho thương lái và không cung cấp cho các siêu thị, chợ ở thành phố Vinh. Việc bán cam tại vườn vừa đảm bảo chất lượng cam thơm ngon, đảm bảo tính nguyên gốc của sản phẩm và giữ được niềm tin, uy tín với khách hàng.

Việc tìm đầu ra cho sản phẩm vẫn là vấn đề khó khăn, khi nhiều đặc sản ẩm thực Nghệ An chưa được đăng ký bảo hộ. Hiện tại, đầu mối tiêu thụ đặc sản chủ yếu là do các thương lái nên mặc dù chất lượng của đặc sản rất cao nhưng lợi nhuận thu lại thì không đúng với giá trị thực, dẫn đến thiệt thòi cho người sản xuất đặc sản. Trong thời kỳ hội nhập và phát triển, đặc sản ẩm thực Nghệ An được nhiều người biết tiếng nhưng phần lớn chưa được đầu tư tem, nhãn, chưa được quảng bá, chất lượng sản phẩm chưa được quản lý tốt đã làm giảm uy tín, danh tiếng của đặc sản.

Để bảo quản, duy trì, phát triển và quản lý nhãn hiệu chứng nhận cho đặc sản ẩm thực Nghệ An, ngoài sự quan tâm tạo điều kiện của các ngành, các cấp, việc người dân Nghệ An tham gia vào các hoạt động bảo vệ và phát triển đặc sản của địa phương là hết sức cần thiết và cũng là nhu cầu chính đáng trong quá trình phát triển tài sản trí thức truyền thống của địa phương. Bên cạnh đó, các hộ sản xuất cần thống nhất tự quản lý sản phẩm của mình,

bảo vệ lợi ích, uy tín đặc sản địa phương thông qua thành lập các tổ chức như Hội, Hiệp hội sản xuất, Hợp tác xã... nhằm thống nhất việc quản lý và phát triển sản phẩm đặc sản của quê hương.

- *Giữ gìn và phát huy giá trị các đặc sản ẩm thực qua chế biến.* Các đặc sản như kẹo cu đơ, cháo lươn Vinh, nhút Thanh Chương, tương Nam Đàn, nước mắm Cửa Hội và chè Gay... lại có tính đặc thù riêng. Đây là những đặc sản mang đậm chất Nghệ, hương vị Nghệ, được người Nghệ rất thích và thường xuyên sử dụng. Tuy nhiên, đối với du khách trong và ngoài nước, không phải ai cũng có thể thưởng thức và cảm nhận hết cái ngon, cái thú vị và hiểu hết giá trị của những đặc sản ẩm thực này. Bởi vậy, việc bảo quản, duy trì thương hiệu đối với các món quà đặc sản nêu trên cần có những chính sách và định hướng cụ thể của các cấp chính quyền tỉnh Nghệ An.

- *Gắn sản xuất, kinh doanh đặc sản với du lịch.* Thành phố Vinh, tỉnh Nghệ An là vùng đất rất giàu tiềm năng và có thể mạnh về du lịch như du lịch ven sông Lam, du lịch Núi Quyết, các di tích lịch sử - văn hóa, Quảng trường Hồ Chí Minh, Nam Đàn quê hương Bác, biển Cửa Lò... Chính vì thế, cần kết hợp các tour du lịch, đồng thời giới thiệu món ăn đặc sản tại các nhà hàng, khách sạn và tại các điểm đến của du khách. Có như thế thì đặc sản ẩm thực Nghệ An mới phát triển theo thời gian và kích thích tăng trưởng kinh tế của địa phương.

Có thể thấy rằng, bước vào thời kỳ hội nhập, Việt Nam nói chung và Nghệ An nói riêng đã có những khởi sắc rõ rệt, tạo tiền đề cho sự phát triển sản xuất, kinh doanh các đặc sản ẩm thực. Thay vì thuần nông ở vùng đất không thuận lợi cho phát triển nông nghiệp, nhiều hộ gia đình đã tự chuyển hướng phát triển các ngành nghề, trong đó có phát triển đặc sản ẩm thực như mở rộng diện tích trồng

đặc sản cam Vinh, mở rộng quy mô chế biến nước mắm, sản xuất tương Nam Đàn, nhút Thanh Chương... Những món ăn dân dã trước đây chỉ để đảm bảo duy trì cuộc sống (nhút Thanh Chương, tương Nam Đàn, nước mắm Nghệ...), hay dùng để “ăn chơi” (cháo lươn Vinh, nước chè xanh...) và bồi bổ sức khỏe (cam xã Đoài, cam Vinh...), thì nay đã trở thành đặc sản ẩm thực được người dân và du khách ưa dùng. Chính từ thay đổi nhận thức và xu hướng ẩm thực đó, người dân đã biết tìm kiếm thị trường cho sản phẩm, kết nối sản xuất, kinh doanh các đặc sản ẩm thực với việc giữ gìn thương hiệu địa phương, gắn sản

xuất kinh doanh với hoạt động du lịch và quảng bá sản phẩm, góp phần thay đổi diện mạo đời sống kinh tế - xã hội địa phương. Những đặc sản ẩm thực cao cấp (như cam xã Đoài, nước mắm hạ thổ...) được lựa chọn để làm quà biếu và là món ăn đặc sản trong các khách sạn, nhà hàng sang trọng ở Nghệ An và trong cả nước.

Như vậy, trong văn hóa ẩm thực xứ Nghệ, đặc sản ẩm thực Nghệ An chính là biểu tượng sinh động cho vùng quê Nghệ An giàu truyền thống lịch sử văn hóa. Việc giữ gìn, bảo lưu và phát triển giá trị của đặc sản ẩm thực xứ Nghệ cho thấy quá trình hình thành và phát triển của đặc sản ẩm thực Nghệ An đồng hành cùng quá trình hội nhập và phát triển của đất nước./.

### **Tài liệu tham khảo:**

1. Phạm Văn Chương và CTV (2009), Kết quả nghiên cứu phục hồi và phát triển cam đặc sản Xã Đoài ở vùng nguyên sản (2005-2008), in trong *Kết quả nghiên cứu KH&CN năm 2008*, Bộ NN&PTNT - Viện Khoa học Nông nghiệp Việt Nam, NXB Nông nghiệp, Hà Nội, tr.524-533.
2. Ninh Viết Giao (chủ biên, 2001), *Văn hóa ẩm thực dân gian xứ Nghệ*, Hội Văn nghệ dân gian Nghệ An, Vinh, Nghệ An.
3. Trần Đình Hà (2010), Nét độc đáo của ẩm thực xứ Nghệ, *Tạp chí Thế giới Di sản*, Số Xuân Canh Dần 2010, tr.16-17.
4. Lê Quang Hạnh (1994), “Một số đặc điểm giống cam Xã Đoài, huyện Nghi Lộc, tỉnh Nghệ An”, In trong *Kết quả NCKH quyển IV*, Viện Khoa học Kỹ thuật Nông nghiệp Việt Nam, NXB Nông nghiệp, Hà Nội, tr.138-141
5. Thái Thị Hào (chủ nhiệm), (2004), *Nghiên cứu tìm giải pháp khắc phục hiện tượng đổi màu làm giảm chất lượng nước mắm trong quá trình sản xuất, bảo quản và tiêu thụ*, đề tài NCKH cấp tỉnh Nghệ An, Vinh.
6. Vũ Thế Long (2011), *Đặc sản ẩm thực - một thế mạnh kinh tế*, báo Tintuc.vn, ngày đăng 12.06.2011, nguồn dẫn: <http://baotintuc.vn/am-thuc/dac-san-am-thuc-mot-the-manh-kinh-te>.
7. Sở KH&CN, Trung tâm Ứng dụng KH&CN Nghệ An (2006), Báo cáo kết quả thực hiện giai đoạn 1 Dự án: *Hỗ trợ xây dựng, quảng bá và phát triển thương hiệu cam Vinh*, chuyên đề: “Xác định tính đặc thù của cam “Vinh” và xây dựng bản đồ xác định phạm vi địa phương tương ứng với chỉ dẫn địa lý “Vinh” đối với sản phẩm cam quả của tỉnh Nghệ An”, tháng 7/2006, Vinh, 87 trang.
8. Nguyễn Văn Thu (chủ nhiệm đề tài), (2013), *Giải pháp phát triển các sản phẩm mang địa danh Nghệ An*, Tài liệu hội thảo khoa học cấp tỉnh, UBND tỉnh Nghệ An, Sở Khoa học và Công nghệ Nghệ An.
9. Võ Thị Hoài Thương (2018), *Quá trình sản xuất, kinh doanh đặc sản ẩm thực Nghệ An*, Hà Tĩnh thời kỳ Đổi mới (1986-2010), Luận án Tiến sĩ, Trường Đại học Vinh.
10. Hoàng Xuân Trường (chủ nhiệm đề tài, 2010), *Báo cáo tổng kết: Điều tra khảo sát nguồn tài nguyên cây, con đặc sản, quý hiếm ở Nghệ An, đề xuất giải pháp bảo tồn và phát triển*, Sở KH&CN, Trung tâm Môi trường và Phát triển Nghệ An, Vinh.