

Thực trạng và giải pháp phát triển CÁC ĐẶC SẢN, SẢN PHẨM TRUYỀN THỐNG NGHỆ AN THÀNH HÀNG HÓA*

■ Lâm Duy Thường

Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn Nghệ An

Nghệ An là tỉnh có diện tích lớn nhất nước, cũng là một trong những tỉnh có tài nguyên thiên nhiên phong phú, tính đa dạng sinh học rất cao, nhiều dân tộc sinh sống; khí hậu, sông suối, thổ nhưỡng, rừng núi, kể cả truyền thống bản sắc các dân tộc, vùng miền phân bố rất khác nhau. Vì lẽ đó mà đã phát hiện nhiều cây con đặc sản, sản phẩm đặc sản, nhiều sản phẩm truyền thống đã tồn tại và phát triển từ nhiều đời nay, tập trung chủ yếu là các sản phẩm nông nghiệp, sản phẩm được khai thác từ tự nhiên và sản phẩm do người xưa chế biến và truyền lại, nhiều sản phẩm đã trở thành hàng hóa có thương hiệu.

1. Thực trạng các đặc sản, sản phẩm truyền thống của Nghệ An

Nghệ An hiện có nhiều sản phẩm đặc sản nổi tiếng được người tiêu dùng quan tâm. Qua quá trình phát triển kinh tế - xã hội, đời sống, văn hóa truyền thống của nhân dân các dân tộc, cùng với sự tham gia nghiên cứu của các chuyên gia, nhà khoa học, sự quan tâm của Nhà nước và thực tế đánh giá của thị trường, đồng thời căn cứ vào thực trạng truyền thống của địa phương có thể phân thành các nhóm đặc sản như sau:

- Nhóm con đặc sản: bò u đầu riu, cá mát sông Giăng, cá ngạnh sông Lam, vịt bầu Quỳnh, gà H'Mông (gà ác Kỳ Sơn), lợn Xao Va, cá lăng, cá chình, mực nháy Cửa Lò, cá ngạnh sông Lam, ngan trâu...

- Nhóm cây đặc sản: cam Xã Đoài, gạo Nếp rồng, măng loi Tân Kỳ, trám đen Thanh Chương (*Canarium tramdeum*), sâm Puxailaileng (*Araliaceae*), trà hoa

vàng (kim hoa trà), chè Tuyết San Kỳ Sơn, quế Quỳnh...

- Các sản phẩm ẩm thực truyền thống nổi tiếng đã được chế biến như: nước mắm Vạn Phần, nước mắm Cửa Hội, xúp lơ Nghệ An, nhút Thanh Chương, tương Nam Đàn, bánh đa Đô Lương, Chịt Xòm (món thịt chua của Người Thái), dò me Nam Đàn, tôm nõn Diễn Châu, mực khô Quỳnh Lưu, cá thu nướng, tôm càng xanh, tinh bột nghệ, rượu Mú Tùn, rượu men lá Con Cuông, rượu làng Quỳnh, chè Tuyết San, chè đen Anh Sơn, bò giàng Quỳnh Châu...

- Các sản phẩm truyền thống khác: sản phẩm thô cầm, sản phẩm mây tre đan bản Diêm Con Cuông; mây tre đan Phú Thành, Yên Thành; mây tre đan Đức Phong; mây tre đan Quỳnh Diên, Quỳnh Lưu...

Tất cả các sản phẩm đặc sản, sản phẩm truyền thống nói trên đã và đang được giữ gìn, bảo tồn và phát triển; một số sản phẩm đã được sản xuất tập trung quy mô lớn hình thành làng nghề, tạo công ăn việc làm, tăng thu nhập và nâng cao đời sống cho người dân, góp phần đổi mới bức tranh nông thôn. Một số sản phẩm đã trở thành hàng hóa, được bảo hộ sở hữu trí tuệ như: chỉ dẫn địa lý cam Vinh, nhãn hiệu chứng nhận nước

NGHIÊN CỨU - TRAO ĐỔI

mắm Vạn Phần, nhãn hiệu tập thể tôm nõn Diễn Châu, nhãn hiệu mực khô Quỳnh Lưu, nhãn hiệu tập thể gà Thanh Chương, nhãn hiệu hàng hóa tương Nam Đàn, nước mắm Cửa Hội...

2. Thuận lợi, khó khăn trong phát triển các sản phẩm nông sản

2.1. Thuận lợi

Nhờ tài nguyên phong phú, tính đa dạng sinh học cao, tiềm năng lợi thế về đất đai, khí hậu, sông suối... nên nguồn nguyên liệu để sản xuất, chế biến các sản phẩm đặc sản, sản phẩm truyền thống thường xuyên sẵn có ở các địa phương trong tỉnh.

Được sự quan tâm của các nhà khoa học, các chuyên gia, các cấp quản lý Nhà nước, nên nhiều sản phẩm truyền thống đã được kiểm nghiệm và chứng nhận đạt tiêu chuẩn, công nhận là sản phẩm đặc sản của vùng miền, sản phẩm truyền thống của tỉnh, gắn liền với xây dựng thương hiệu, được quảng bá trên bức tranh thế giới.

Sự cần cù, chịu khó và kinh nghiệm của người dân trong sản xuất và giữ gìn sản phẩm đặc sản, sản phẩm truyền thống của địa phương. Sự quyết tâm của các doanh nghiệp đã tham gia đầu tư sản xuất nên một số sản phẩm đặc sản, sản phẩm truyền thống đã trở nên có tiếng, được đưa ra thị trường trong nước và quốc tế.

2.2. Khó khăn, hạn chế

Trong thời gian qua, nhờ sự nỗ lực của chính người dân địa phương, người dân ở làng nghề, cộng với sự quan tâm của Nhà nước trong việc quảng bá, đăng ký nhãn hiệu sản phẩm, chứng nhận bảo hộ, vì vậy, nhiều sản phẩm đặc sản, sản phẩm truyền thống của tỉnh Nghệ An đã phát triển một cách nhanh chóng. Tuy nhiên, bên cạnh đó, trong quá trình sản xuất các sản phẩm đặc sản có những lúc, những nơi vẫn còn một số hạn chế nhất định, cần được sự quan tâm của các nhà khoa học và nhà quản lý để giúp người sản xuất khắc phục được những khó khăn, vướng mắc, trong sản xuất, cụ thể:

- Nhiều người dân sản xuất truyền thống, các làng nghề do chạy theo “thương mại hóa” đã biến sản phẩm từ đặc sản có giá trị thành những sản phẩm chất lượng không bảo đảm theo đúng cam kết, quảng bá tới khách hàng. Có những sản phẩm người dân sản xuất xuất bán với giá khá thấp, song các tư thương cung ứng tới người tiêu dùng giá tăng gấp 3-4 lần, do đó đã tạo ra sự chênh lệch quá lớn giữa đồng tiền của khách hàng bỏ ra so với chất lượng sản phẩm, do đó khách hàng có tâm lý thiếu tin tưởng, chưa khích lệ được người tiêu dùng và người sản xuất sản phẩm đặc sản, sản phẩm truyền thống.

- Bức tranh chung của các làng nghề đang sản xuất sản phẩm đặc sản, sản phẩm truyền

Một số đặc sản, sản phẩm truyền thống Nghệ An:



Nước mắm Vạn Phần



Cam Vinh

thống chưa đa dạng, bao bì, nhãn mác chưa hấp dẫn người tiêu dùng, chưa có phòng trưng bày và giới thiệu sản phẩm ngay tại cơ sở.

- Công tác tuyên truyền, quảng bá thương hiệu sản phẩm chưa mạnh, việc kết nối thị trường, kết nối cung cầu đang hạn chế.

- Công tác quản lý hàng giả, hàng nhái đang còn hạn chế.

- Một số sản phẩm đặc sản chưa đáp ứng được yêu cầu cần phát triển thành hàng hóa biểu tượng, chủ yếu phục vụ người tiêu dùng trực tiếp. Sản phẩm chưa đồng đều về chất lượng, gây khó khăn cho việc xây dựng thương hiệu.

- Một số sản phẩm truyền thống như: thô cẩm, mây tre đan, chổi đốt... ngày càng khó cạnh tranh trên thị trường do sản phẩm công nghiệp ngày càng phát triển, giá rẻ, trong khi đó sản phẩm truyền thống được làm thủ công đảm bảo chất lượng, giá trị cao, nhưng thị trường tiêu thụ khó khăn, kén khách hàng.

- Ngoài những sản phẩm đặc sản đã được chứng nhận, còn một số sản phẩm đặc sản được người dân và các thực khách du lịch ưa chuộng, nhưng chưa được quan tâm để xây dựng thành hàng hóa, quảng cáo, giới thiệu để chính thức trở thành đặc sản xứ Nghệ, như: cam bù Sen tại xã Hội An, Anh Sơn, bánh vo Thanh Chương, bánh ngào, xôi nếp Ròng, cá mát sông Giăng, măng loi Tân Kỳ, cá ngành sông Lam, mật ong...

3. Một số đề xuất, giải pháp

Trên cơ sở tiềm năng, lợi thế về các sản phẩm đặc sản, sản phẩm truyền thống của Nghệ An, để sản phẩm đặc sản, sản phẩm truyền thống ngày một phát triển, trở thành hàng hóa chính của vùng miền, địa phương, cần triển khai một số giải pháp như sau:

(1) Định hướng và có kế hoạch phát triển đặc sản vùng miền, tập trung vào bảo tồn, phát triển văn hóa truyền thống mang đặc trưng của sản phẩm đặc sản vùng miền.

(2) Ngoài những sản phẩm đặc sản, sản phẩm truyền thống đã được chứng nhận, có vị thế trên thị trường như: cam Xã Đoài, nước mắm Vạn Phần, nước mắm Cửa Hội, gà Thanh Chương, sản phẩm mây tre đan Đức Phong... còn nhiều sản phẩm đặc sản hoặc được gọi là đặc sản nhưng chưa được chứng nhận, chưa có điều kiện để xây dựng và quảng bá thành hàng hóa. Đề nghị các chuyên gia, cơ quan quản lý Nhà nước tiếp tục quyết tâm, nghiên cứu, lựa chọn để xây dựng thương hiệu, trước hết là tập trung một số sản phẩm có lợi thế như: nhút Thanh Chương, cá ngành sông Lam, bánh vo Thanh Chương, xôi nếp ròng, lúa gạo Japonica, tinh dầu sả...

(3) Tăng cường công tác tuyên truyền, quảng bá sản phẩm đặc sản, sản phẩm truyền thống, nguồn gốc sản phẩm đặc sản của Nghệ An trên thị trường trong nước và quốc tế, trước hết tập

Một số đặc sản, sản phẩm truyền thống Nghệ An:



Chè Nghệ An



Cá thu nướng Cửa Lò

NGHIÊN CỨU - TRAO ĐỔI

trung cung cấp và quảng bá sản phẩm ở các địa điểm phục vụ du lịch, các nhà hàng, khách sạn lớn ở thành thị...

(4) Tổ chức liên kết vùng trong phát triển đặc sản vùng miền, tổ chức hội chợ đặc sản vùng miền cấp tỉnh và kết nối tham gia hội nghị quảng bá thương hiệu cấp quốc gia.

(5) Triển khai hồ sơ cấp chứng nhận bảo hộ tài sản trí tuệ cho các sản phẩm đặc sản, sản phẩm truyền thống của địa phương.

(6) Tiếp tục ứng dụng khoa học và công nghệ, đầu tư ngân sách để xây dựng các mô hình, vừa bảo tồn, vừa phát triển nguồn gen bản địa và các sản phẩm đặc sản, gồm các nhóm sau đây:

- Nhóm gia súc: bò u đầu riu, lợn Xao Va, trâu Thanh Chương.

- Nhóm gia cầm: gà H'Mông (gà ác Kỳ Sơn), vịt bầu Quý, ngan trâu.

- Nhóm thủy sản tự nhiên: nuôi cá ngạnh trên sông Lam, cá mát sông Giăng.

- Nhóm cây đặc sản: cam Xã Đoài, cam bù Sen, chè Tuyết San Kỳ Sơn, trà hoa vàng, măng loi Tân Kỳ, cây Mú Tùn, giống Nếp Ròng, giống lúa ba tháng Thanh Chương (để sản xuất bánh vo)...

- Nhóm sản phẩm thổ cẩm truyền thống: các sản phẩm thổ cẩm truyền thống cần phải được đầu tư nâng cấp trên cơ sở bảo tồn được bản sắc văn hóa các dân tộc.

- Nhóm ẩm thực đặc sản: Cần tiếp tục tăng cường xây dựng thương hiệu các sản phẩm đặc sản như: mực một nắng Quỳnh Lưu, rượu Mú Tùn, rượu men lá Con Công, xúp lơ Nghệ An, bò giăng Kỳ Sơn...

(7) Cần tiếp tục có cơ chế hỗ trợ người dân: Thực tế cho thấy, qua một số sản phẩm đặc sản, sản phẩm truyền thống đã được quảng bá, khôi phục, bảo tồn và phát triển, những sản phẩm đặc sản của địa phương đã từng bước được nhiều người tiêu dùng biết đến. Nhiều sản phẩm đặc sản như: cam Xã Đoài, nước mắm Vạn Phần, nước mắm Cửa Hội, gà Thanh Chương, gà H'Mông... đã có thương hiệu riêng trên thị trường. Một số sản phẩm đã phát triển nhanh chóng và trở thành hàng hóa, tạo nguồn thu nhập chính cho người dân. Tuy nhiên, một số sản phẩm vùng miền có lợi thế nhưng chưa được quan tâm đúng mức, người dân thiếu vốn đầu tư, thiếu cầu nối thị trường... dẫn đến chưa phát huy được sản phẩm để đưa ra thị trường phục vụ người tiêu dùng...

(8) Tăng cường kêu gọi các doanh nghiệp, các thành phần kinh tế đầu tư vào lĩnh vực khoa học và công nghệ, mở rộng sản xuất và xây dựng thương hiệu các sản phẩm đặc sản, sản phẩm truyền thống để trở thành hàng hóa./

() Trích báo cáo tham luận tại Hội thảo "Giải pháp phát triển các đặc sản, sản phẩm truyền thống Nghệ An thành hàng hóa" (Nghệ An, tháng 8/2019)*

Một số đặc sản, sản phẩm truyền thống Nghệ An:



Trà hoa vàng



Vịt bầu Quý