

**NGHIÊN CỨU KIẾN THỨC BẢN ĐỊA CỦA NGƯỜI DÂN ĐỊA PHƯƠNG  
TRONG SỬ DỤNG RAU RỪNG TẠI HUYỆN SA PA, TỈNH LÀO CAI**

**HOÀNG VĂN SÂM, NGUYỄN THỊ LƯƠNG**

*Trường Đại học Lâm nghiệp Việt Nam*

Đối với hàng triệu người dân nghèo ở miền núi Việt Nam, rừng là nơi cung cấp nguồn thức ăn quan trọng để sinh tồn và phát triển. Trải qua quá trình lịch sử sống dựa vào rừng, người dân đã có kinh nghiệm trong việc sử dụng thực vật tạo nên bản sắc văn hóa và kinh nghiệm riêng của dân tộc mình. Nhiều loài thực vật rừng được người dân sử dụng làm rau ăn, trong đó có những loài không chỉ có giá trị cao về dinh dưỡng mà còn là vị thuốc trong chữa trị bệnh. Tuy nhiên cùng với sự phát triển của khoa học công nghệ dẫn đến việc lạm dụng thuốc bảo vệ thực vật làm cho lượng rau sạch, rau an toàn ngày càng giảm. Do vậy rau rừng ngày càng được sử dụng nhiều hơn, một số loài đã trở thành đặc sản được nhiều người ưa chuộng như rau Sắng, Bò khai, Rau rớn. Bên cạnh đó việc suy thoái tài nguyên rừng kéo theo đó là sự suy giảm của rau rừng. Một khi tài nguyên bị suy thoái thì những kiến thức bản địa của người dân trong việc sử dụng rau rừng cũng bị mai một không ít được lưu truyền. Do đó việc nghiên cứu kiến thức bản địa của người dân trong việc sử dụng rau rừng là rất quan trọng và có ý nghĩa đặc biệt đối với khu vực miền núi Sa Pa, tỉnh Lào Cai.

**I. PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU**

\* *Điều tra thực địa:* Sau khi tiến hành khảo sát sơ bộ khu vực nghiên cứu chúng tôi đã tiến hành điều tra thực địa cùng với người dân địa phương trên địa bàn 2 xã Bản Khoang, Bản Hồ và thị trấn Sa Pa kết quả thu được ghi vào mẫu biểu 01.

**Biểu 01: Biểu điều tra tuyến**

Tên tuyến:.....từ.....đến.....  
 Ngày điều tra: .....Người điều tra.....  
 Người dẫn đường:.....Dân tộc.....  
 Đặc điểm tuyến:.....

TT	Tên		Dạng sống	Sinh cảnh	Bộ phận sử dụng	Mùa thu hái	Cách chế biến	Ghi chú
	Thông thường	Tên địa phương						

\* *Phỏng vấn người dân địa phương:* Phỏng vấn 50 hộ gia đình trên địa bàn huyện Sa Pa- Lào Cai về kiến thức bản địa trong khai thác, sử dụng và chế biến rau rừng tại địa phương.

\* *Xử lý số liệu:* Dựa trên kết quả điều tra thực địa và phỏng vấn người dân chúng tôi xây dựng danh lục các loài thực vật rừng được người dân sử dụng làm rau ăn.

Từ bảng danh lục các loài thực vật rừng được người dân sử dụng làm rau ăn, chúng tôi tiến hành phân tích và đánh giá: Đa dạng thành phần loài rau rừng; Đa dạng về dạng sống các loài rau rừng; Đa dạng về bộ phận sử dụng; Đa dạng về cách chế biến rau rừng và đặc biệt chúng tôi tiến hành đánh giá về tình hình sử dụng rau rừng theo từng dân tộc.

## II. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU

### 1. Đa dạng về thành phần loài

Theo kết quả điều tra ngoài thực địa và phỏng vấn người dân địa phương tại huyện Sa Pa - Lào Cai chúng tôi xác định được 107 loài thuộc 73 chi 47 họ thực vật được người dân sử dụng làm rau rừng. Kết quả được thể hiện trong Bảng 1.

Bảng 1

#### Đa dạng về thành phần rau rừng

Ngành thực vật	Số họ	Số loài
Ngành Dương xỉ - Polypodiophyta	3	3
Ngành Ngọc lan - Magnoliophyta	43	104
Lớp Ngọc lan - Magnoliopsida	34	95
Lớp Hành - Liliopsida	9	12
<b>Tổng số</b>	<b>46</b>	<b>107</b>

Kết quả của Bảng 1 cho thấy rau rừng tại huyện Sa Pa được người dân sử dụng làm rau ăn rất đa dạng và phong phú, trong đó số loài tập trung chủ yếu là ngành Ngọc lan - Magnoliophyta với 104 loài, thuộc 43 họ.

### 2. Đa dạng về dạng sống

Việc phân tích tính đa dạng về dạng sống của rau rừng có ý nghĩa vô cùng quan trọng, nó không chỉ cho chúng ta biết được dạng sống nào thường được sử dụng làm rau ăn mà còn giúp định hướng trong việc tìm kiếm khai thác và sử dụng cũng như trong công tác quản lý, bảo tồn và phát triển các loài thực vật làm rau ăn. Từ kết quả điều tra tại khu vực nghiên cứu và căn cứ vào sự phân chia dạng sống của thực vật trong “*Tên cây rừng Việt Nam*” năm 2000, chúng tôi xác định được 9 dạng sống khác nhau. Kết quả được thể hiện ở Bảng 2.

Bảng 2

#### Đa dạng về dạng sống

STT	Dạng sống	Số lượng loài	Tỷ lệ (%)
1.	Thân thảo	53	49,53
2.	Gỗ	21	19,63
3.	Dây leo	11	10,28
4.	Thân bụi	7	6,54
5.	Thân tre	7	6,54
6.	Bụi trườn	4	3,74
7.	Thân cau	2	1,87
8.	Dây leo gỗ	1	0,93
9.	Phụ sinh	1	0,93
	<b>Tổng</b>	<b>107</b>	<b>100</b>

Dạng sống của rau rừng tại khu vực nghiên cứu khá đa dạng và phong phú với 9 dạng sống khác nhau. Trong đó thực vật thân thảo chiếm số loài nhiều nhất với 53 loài chiếm 49,53% và thấp nhất là dạng sống dây leo gỗ và phụ sinh với 1 loài. Kết quả nghiên cứu cũng chỉ ra rằng người dân nơi đây đã biết tận dụng cả những loài cây thân gỗ để làm rau ăn với một số lượng khá nhiều 21 loài chiếm tỷ lệ 19,63%.

### 3. Đa dạng về bộ phận sử dụng

Mỗi một loài có thể sử dụng một hoặc nhiều bộ phận khác nhau để làm rau ăn. Nghiên cứu kiến thức bản địa trong sử dụng các bộ phận khác nhau của rau rừng không chỉ giúp chúng ta hiểu được tính phong phú trong khả năng cung cấp của các bộ phận khác nhau của thực vật mà còn hiểu được văn hóa và kiến thức bản địa của người dân tại khu vực nghiên cứu. Sự đa dạng về bộ phận sử dụng được thể hiện ở Bảng 3.

Bảng 3

**Bộ phận sử dụng các loài rau rừng ở Sa Pa**

TT	Bộ phận sử dụng	Số loài	Tỷ lệ (%)
1.	Lá	45	42,06
2.	Ngọn	28	26,17
3.	Cả cây	12	11,21
4.	Quả	8	7,48
5.	Măng	6	5,61
6.	Hoa	3	2,80
7.	Củ	2	1,87
8.	Lõi	1	0,93
9.	Rễ	1	0,93
10.	Hạt	1	0,93

Tại Sa Pa bộ phận của rau rừng được sử dụng chủ yếu là lá với 45 loài chiếm 42,06%, đây cũng là bộ phận dễ thu hái và dễ sử dụng hơn cả. Các bộ phận khác của cây cũng được sử dụng nhưng ít hơn và thấp nhất là hạt, lõi và rễ được sử dụng làm rau chỉ có 1 loài.

### 4. Đa dạng về cách chế biến rau rừng

Sa Pa là huyện có nhiều thành phần dân tộc nên mỗi dân tộc có kinh nghiệm riêng trong việc chế biến rau rừng, cùng một loài các dân tộc khác nhau sẽ chế biến khác nhau có khi có dân tộc sử dụng loài rau này còn dân tộc khác lại không sử dụng. Qua điều tra phỏng vấn người dân cho thấy các hình thức chế biến chủ yếu là nấu canh, xào, luộc, ăn sống, làm nộm, muối chua. Kết quả tổng hợp theo Bảng 4.

Bảng 4

**Tổng hợp các cách chế biến rau rừng tại Sa Pa**

TT	Cách chế biến	Số loài	Tỷ lệ %
1.	Xào	66	61,68
2.	Nấu canh	60	56,07
3.	Ăn sống	28	26,17
4.	Luộc	13	12,15
5.	Muối chua	9	8,41
6.	Ăn quả	7	6,54
<b>Tổng</b>		<b>107</b>	<b>100</b>

Qua Bảng 4 cho thấy cách chế biến nhiều nhất là xào với 66 loài chiếm tỷ lệ 61,68%. Ít nhất là ăn quả với 7 loài chiếm 6,54%.

### 5. Sự khác nhau trong sử dụng rau rừng của các dân tộc tại khu vực nghiên cứu

Qua các kết quả điều tra và phỏng vấn tại huyện Sa Pa tỉnh Lào Cai chúng tôi đã phỏng vấn được 3 dân tộc khác nhau và đã cho kết quả tương đối đa dạng về các kiến thức bản địa trong việc sử dụng rau rừng của các địa phương này cả về số lượng loài rau rừng được sử dụng và cả về cách chế biến rau rừng. Kết quả nghiên cứu được thể hiện trong Bảng 5.

Bảng 5

#### Sự khác nhau về số loài rau rừng được sử dụng giữa các dân tộc

Dân tộc	Tổng số			Tỷ lệ (%)		
	Loài	Họ	Ngành	Loài	Họ	Ngành
Dao	75	40	2	70,09	85,11	100
Mông	64	34	2	59,81	72,34	100
Tày	50	29	2	53,27	61,70	100
<b>Kết quả điều tra</b>	<b>107</b>	<b>46</b>	<b>2</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

Qua nghiên cứu ta thấy có sự khác biệt trong thành phần loài rau được sử dụng ở các dân tộc tại Sa Pa. Người Dao có nhiều kinh nghiệm hơn cả trong sử dụng và chế biến rau rừng, họ sử dụng 75 loài chiếm tỷ lệ 70,09%, sau đó là đến dân tộc H'Mông họ sử dụng 64 loài chiếm tỷ lệ 59,81% cuối cùng là dân tộc Tày sử dụng 50 loài chiếm tỷ lệ 53,27%.

### 6. Thị trường tiêu thụ rau rừng tại khu vực nghiên cứu:

Qua phỏng vấn người dân và điều tra thu thập thông tin tại chợ rau Sa Pa và một số chợ lẻ tại khu vực nghiên cứu, chúng tôi đã thu thập được một số loài rau rừng thường được mua bán trên thị trường và giá cả tại thời điểm điều tra. Kết quả được tổng hợp trong Bảng 6.

Bảng 6

#### Thành phần loài rau trên thị trường huyện Sa Pa

TT	Tên phổ thông	Tên khoa học	Mùa	Đơn vị	Giá cả
1.	Rau mác	<i>Sagittaria trifolia</i>	T2- T8	Bó	7000đ
2.	Ngải đắng	<i>Artemisa absinthium</i>	T2 - T8	Bó	6000đ
3.	Cải soong cạn	<i>Rorippa nastutium</i>	Quanh năm	Bó	4000- 5000đ
4.	Rau dớn	<i>Diplazium esculentum</i>	T2 - T9	Bó	5000-7000đ
5.	Rau má	<i>Centella asiatica</i>	Quanh năm	Kg	4000- 5000đ
6.	Khủ khởi	<i>Lycium chinense</i>	Quanh năm	Bó	5000- 8000đ
7.	Giảo cổ lam	<i>Gynostemma pubescens</i>	T2 - T9	Kg	15000-20000đ
8.	Lu lu đực	<i>Solanum nigrum</i>	T3 - T7	Bó	6000đ
9.	Núc nác	<i>Oxylon indicum</i>	Mùa hè	Quả	5000-7000đ
10	Măng sặt	<i>Sinobambusa sat</i>	Mùa mưa	Bó	5000- 8000đ

Từ Bảng 6 cho ta thấy ở thành phần loài rau có mặt trên thị trường Sa Pa khá đa dạng và phong phú, trong đó có một số loài rau có giá trị cao như: Giảo cổ lam có giá từ 15.000-20.000đ, khủ khởi, măng sặt có giá từ 5000- 8000đ. Đây là một trong những cơ sở để cho chúng ta có thể đề xuất hướng gây trồng và phát triển các loài rau có giá trị cao nhằm nâng cao đời sống của đồng bào tại đây.

### III. KẾT LUẬN

Tại huyện Sa Pa tỉnh Lào Cai chúng tôi xác định được 107 loài thuộc 73 chi 46 họ thực vật rừng được người dân sử dụng làm rau ăn. Số loài tập trung chủ yếu là ngành Ngọc lan với 104 loài, thuộc 43 họ. Rau rừng sử dụng làm rau ăn tại khu vực nghiên cứu có 9 dạng sống khác nhau, trong đó thực vật thân thảo chiếm số loài nhiều nhất với 53 loài chiếm 49,53% và thấp nhất là dạng sống dây leo gỗ và phụ sinh với 1 loài. Rau rừng được người dân địa phương sử dụng khá đa dạng và phong phú về bộ phận với 10 bộ phận khác nhau, trong đó lá được sử dụng nhiều nhất với 45 loài chiếm 42,06%. Người dân địa phương chế biến rau rừng phổ biến nhất là xào với 66 loài chiếm 61,68% và ít nhất là ăn quả với 7 loài chiếm 6,54%. Nghiên cứu về kiến thức bản địa tại Sa Pa với 3 dân tộc khác nhau là Dao, Mông và Tày trong đó người dân tộc Dao sử dụng nhiều loài rau rừng nhiều nhất với 75 loài chiếm 70,09%, người H'Mông sử dụng 64 loài và ít nhất là dân tộc Tày chỉ với 50 loài.

### TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. **Hoang Van Sam, P. Baas, P.J.A. KeBler**, 2008: *Economic Botany*, 62: 574-593.
2. **Hoang Van Sam, P. Baas, P.J.A. KeBler**, 2008: *Plant Biodiversity in Ben En National Park, Vietnam*. Agricultural Publishing House, Hanoi, Vietnam.
3. **Lê Mộng Chân, Lê Thị Huyền**, 2000: *Thực vật rừng*. NXB. Nông nghiệp, Hà Nội.
4. **Nguyễn Tiến Bản**, 1997: *Cẩm nang tra cứu và nhận biết các họ thực vật hạt kín ở Việt Nam*. NXB. Nông nghiệp, Hà Nội.
5. **Nguyễn Tiến Bản**, 2003: *Danh lục các loài thực vật Việt Nam*, tập 2. NXB. Nông nghiệp, Hà Nội.
6. **Võ Văn Chi, Trần Hợp**, 1999: *Cây cỏ có ích ở Việt Nam*, tập 1. NXB. Giáo dục.
7. **Yoshitaka, Nguyen Van Ke**, 2007: *Edible wild plants of Vietnam*. Orchid Press, Thái Lan.

### INDIGENOUS KNOWLEDGE OF LOCAL PEOPLE IN USING WILD VEGETABLES IN SAPA, LAO CAI PROVINCE

HOANG VAN SAM, NGUYEN THI LUONG

### SUMMARY

This paper reported indigenous knowledge of local people in using wild vegetables in Sa Pa district, Lao Cai province. A total of 107 plant species belonging to 73 genera and 46 families were used by local people as vegetables. Wild vegetables were used by local people in the research area in 9 life forms, of which, herbaceous form is the highest with 53 species. Leaves of plant are the most common used part with 45 species accounting for 62.06%. We surveyed the indigenous knowledge of three ethnic minority groups in Sa Pa including Dao, Tay and Mong. Of which, Dao ethnic group uses the highest number of wild vegetables with 75 species (about 70%), followed by Mong ethnic with 64 species and the lowest is Mong ethnic group with 50 species.