

ĐÁNH GIÁ THỰC TRẠNG TÌNH HÌNH SỬ DỤNG VÀ VAI TRÒ CÁC LOÀI CÂY CÓ GIÁ TRỊ LƯƠNG THỰC THỰC PHẨM TẠI KHU BẢO TỒN THIÊN NHIÊN XUÂN NHA, TỈNH SƠN LA

TRẦN THỊ THANH HƯƠNG

K19A, Trường Đại học Lâm nghiệp

TRẦN THỊ PHƯƠNG ANH

Bảo tàng Thiên nhiên Việt Nam,

Viện Hàn lâm Khoa học và Công nghệ Việt Nam

Khu Bảo tồn thiên nhiên (KBTTN) Xuân Nha, tỉnh Sơn La được ghi nhận là nơi rất đa dạng về thành phần loài động, thực vật đến hệ sinh thái rừng với nhiều loài động, thực vật quý hiếm có giá trị bảo tồn nguồn gen. Theo thống kê chưa đầy đủ, ở khu vực này có khoảng 200 loài thực vật có thể ăn được [8]. Khu vực Xuân Nha thuộc vùng núi cao nằm dọc biên giới Việt-Lào, giao thông đi lại khó khăn, các dân tộc sinh sống trong KBTTN có dân tộc Thái, H'Mông và Khơ Mú, người dân thường khai thác và sử dụng cây ăn được dưới nhiều hình thức khác nhau. Mặt khác, trong khi thu hái, người dân địa phương chưa chú ý đến khai thác bền vững dẫn đến nguồn tài nguyên giá trị này đang dần cạn kiệt.

Việc nghiên cứu đánh giá vai trò và thực trạng tình hình sử dụng các loài cây có giá trị lương thực thực phẩm tại KBTTN Xuân Nha, tỉnh Sơn La nhằm cung cấp những dữ liệu cơ bản về nguồn tài nguyên cây lương thực thực phẩm, từ đó làm cơ sở đề xuất một số biện pháp bảo tồn và phát triển một số loài có giá trị tại khu vực nhằm sử dụng hợp lý và phát triển bền vững tài nguyên rừng.

I. PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

Sử dụng phương pháp đánh giá nhanh có sự tham gia của người dân (PRA), đối tượng phỏng vấn là các cán bộ quản lý, cán bộ khoa học, những người dân khai thác và buôn bán tại KBTTN Xuân Nha, tỉnh Sơn La. Các cây có giá trị lương thực thực phẩm (LTTP) được xác định theo Triệu Văn Hùng (2007)...

II. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU

Kết quả điều tra, nghiên cứu đã ghi nhận được 246 loài thuộc 190 chi, 81 họ trong 3 ngành thực vật bậc cao có mạch có giá trị LTTP tại KBTTN Xuân Nha.

1. Tình hình khai thác tài nguyên cây LTTP tại KBTTN Xuân Nha

Người dân khai thác cây LTTP từ rừng chủ yếu để phục vụ cuộc sống hàng ngày, nếu có nhiều thì để bán. Mỗi loài cây, loại bộ phận sử dụng có cách thức khai thác khác nhau.

Theo kết quả phỏng vấn, 100% số người được phỏng vấn biết cách khai thác các loài cây ăn được ngoài tự nhiên. Người dân thường kết hợp các công việc đi nương rẫy, lấy củi, gỗ... với việc khai thác các loài cây cho lương thực từ rừng.

Cách thức khai thác cũng rất đa dạng. Đối với một số các loài cây thân thảo sử dụng toàn bộ cây làm rau ăn thì người dân thường hay nhổ hoặc dùng dao cắt. Một số loài chỉ sử dụng lá

và ngọn non hoặc thì có phương pháp chủ yếu là ngắt bằng tay hoặc dao cắt. Các loài tre, trúc và các cây cho củ như khoai mài, củ đại... thì đào lấy củ. Các loài cây gỗ, dây leo có nhiều cách thu hái hơn, có thể dùng cù nèo, một số sử dụng phương pháp chặt cành, chặt cây....

Thời vụ thu hái cũng tùy thuộc vào bộ phận sử dụng của cây. Có loài cây thu hái quanh năm, có loài chỉ khai thác trong một mùa nhất định, tuy nhiên khi một loài cây có nhiều bộ phận sử dụng thì sẽ có thời điểm thu hái khác nhau (bảng 1).

Bảng 1

Thời vụ thu hái cây có giá trị LTTP tại khu vực nghiên cứu

Thời vụ	Số loài	Tỷ lệ (%)	Một số loài đại diện
Quanh năm	100	40,7	Rau dớn (<i>Diplazium esculentum</i>), Đu đủ (<i>Carica papaya</i>),...
Thu	34	13,8	Sấu (<i>Dracontomelum duperreanum</i>), Bàng (<i>Terminalia cattapa</i>)...
Hè	30	12,2	Na (<i>Annona squamosa</i>), Mít (<i>Artocarpus heterophyllus</i>), Sơn đôn (<i>Amalocalyx microlobus</i>),...
Xuân	20	8,1	Hoa ban (<i>Bauhinia variegata</i>), Chây lá rộng (<i>Buchanania latifolia</i>)...
Thu, đông	19	7,7	Táo mèo (<i>Docynia indica</i>), Trám (<i>Canarium album</i>)...
Đông	17	6,9	Rau khúc nếp (<i>Gnaphalium luteo-album</i>)...
Xuân, hè	15	6,1	Dưa núi (<i>Trichosanthes cucumerina</i>), Đắng sâm (<i>Codonopsis javanica</i>)...
Đông, xuân	5	2,1	Sắn dây rừng (<i>Pueraria montana</i>)...
Hè, Thu	6	2,4	Me rừng (<i>Phyllanthus emblica</i>), Củ mài (<i>Dioscorea persimilis</i>)...
Tổng	246	100	

Các loài thực phẩm được khai thác nhiều phục vụ bữa ăn được thu hái quanh năm (chiếm 40,7%). Hoạt động khai thác cây ăn được để bán ra thị trường chỉ tập trung chủ yếu vào thời gian rảnh rỗi sau mùa vụ, những tháng thiếu ăn hay trước ngày tết của người dân tộc.

2. Phương thức sử dụng các loài cây LTTP tại khu vực nghiên cứu

Mỗi dân tộc có phương thức sử dụng cây rừng khác nhau. Phương thức sử dụng rất đa dạng, phụ thuộc nhiều vào phong tục tập quán của từng địa phương, từng lứa tuổi, hay sở thích cũng như khẩu vị của mỗi người. Các đối tượng khác nhau có các phương thức sử dụng cây LTTP khác nhau. Cùng một loài cây nhưng các bộ phận khác nhau thì có cách sử dụng riêng biệt. Nghiên cứu phương thức sử dụng rất quan trọng, nhằm nắm được cách chế biến từng bộ phận, đây cũng là vốn kinh nghiệm và là nét văn hóa độc đáo cần phải gìn giữ và phát huy.

Hầu như các món ăn của người Thái đều có hình thức chế biến là nấu canh như hầm cách thủy (ók) hay tắm bột nếp hầm cách thủy (mọk), đồ chín (nừng), nộm (chup), ăn sống, muối chua (xôm), hay nướng (pinh) (bảng 2).

Bảng 2

**Một số kinh nghiệm sử dụng các loài cây có giá trị LTTP
của người dân tộc Thái tại khu vực nghiên cứu**

Phương thức sử dụng	Cách chế biến	Số loài	Loài đại diện
Nấu canh	Các loại thịt trộn thêm gia vị, có thể có bột nếp, hầm cách thủy cho chín. Rau, măng thái nhỏ nấu canh.	95	Rau bọ rang (<i>Marsilea crenata</i>), Dọc mùng (<i>Colocasia gigantea</i>)
Ăn sống	Các loại rau thơm, lá chát,... rửa sạch để ăn cùng	86	Vàng anh (<i>Saraca dives</i>)
Đồ (nướng)	Có các loại rau, quả, củ... cho vào trống đồ lên để giữ nguyên vị ngọt của rau.	69	Rau sắng (<i>Melientha suavis</i>), hoa Ban
Làm gia vị		30	Sên hôi (<i>Zanthoxylum rhetsa</i>), Sa nhân (<i>Amomum villosum</i>)
Nướng (pính)	Nướng trong ống tre, trúc (lam), nướng trên than hồng (có thể đùm trong lá (pho)), đùm lá vùi do (mốc).	21	Vầu đắng (<i>Indosasa sp.</i>), Mai (<i>Dendrocalamus sp.</i>)
Xào	Rau xào hoặc đồ lên sau đó xào	21	Hoa ban
Làm đồ uống	Giã ra uống sống, đun lên uống hoặc ngâm đường lấy nước uống	19	Rau má (<i>Centella asiatica</i>), Vang (<i>Caesalpinia sappan</i>), Sấu
Nộm (chục), gỏi (cỏi), lạp	Các loại rau để sống hay đồ chín rồi trộn với các gia vị, nước măng chua, gỏi sống, gỏi tái hoặc làm lạp (sử dụng thịt nạc thăn).	16	Chuối rừng (<i>Musa sp.</i>), Đu đủ
Muối chua (xồm)	Các loại măng, rau, quả thái miếng, cho vào chum, vại cùng muối, tỏi, ớt, riềng, một chút nước măng chua.	15	Mai, Sung (<i>Ficus sp.</i>)
Làm xôi, bánh	Đồ với gạo nếp (Khoai mài, Ý dĩ), trộn với bột gạo nếp hoặc chất lấy nước ngâm gạo	6	Rau khúc, Lá diếp (<i>Dicliptera chinensis</i>), Nghệ vàng, Riềng
Nhai		4	Cau lào (<i>Areca laosensis</i>)

Người dân tộc Khơ Mú sống xen kẽ với người dân tộc Thái nên phương thức sử dụng và nhiều cách chế biến món ăn giống như người Thái. Họ thường đồ xôi hay đồ xôi nếp trộn sắn hoặc trộn ngô. Người dân tộc Khơ Mú thích ăn những món có vị cay, chua, đắng, các thức ăn nướng, xào chua, các món thịt xào chua, măng chua, nộm pịa, cá chua... (bảng 3).

Bảng 3

**Một số kinh nghiệm sử dụng các loài cây có giá trị LTTP của người dân tộc
Kơ Mú tại khu vực nghiên cứu**

Phương thức sử dụng	Các cách chế biến	Số loài	Một số loài đại diện
Nấu canh	Nấu với thịt sấy khô hoặc thịt gà.	84	Chuối rừng
Ăn sống	Các loại rau thơm, lá chát,... rửa sạch để ăn cùng măng đắng	77	Sắn thuyền (<i>Syzygium polyanthum</i>), Đơn núi (<i>Maesa montana</i>)
Luộc (xôi)	Rau luộc hay xôi lên chấm chẳm chéo hay nước mắm	60	Rau dền, Rau má
Gia vị	Dùng cho vào ướp thức ăn.	32	Sả, Ớt,...
Xào	Rau xào hoặc đồ lên rồi xào	21	Rau má, Đu đủ, Mít
Muối chua	Rau, quả thái miếng, cho vào chum, vại cùng muối, tỏi, ớt, riềng, thêm nước vào.	17	Mai, Sung, Vả.
Nộm, gỏi	Các loại rau để sống hay luộc chín rồi trộn với các gia vị, nước măng chua.	13	Chuối rừng, Đu đủ,...
Nướng	Đùm lá, nướng trên than hồng, hoặc vùi tro nướng.	11	Vầu đắng, Mai
Đồ uống	Đun lên hoặc ngâm nước uống	11	Táo mèo, Chè
Đồ xôi	Đồ cùng với gạo nếp.	10	Củ mài, Rau khúc.
Nhai		4	Trầu không

Bảng 4

**Một số kinh nghiệm sử dụng các loài cây có giá trị LTTP
của người dân tộc H'Mông tại khu vực nghiên cứu**

Phương thức sử dụng	Các cách chế biến	Số loài	Một số loài đại diện
Luộc, xôi	Rau luộc hoặc xôi lên chấm muối ớt hoặc nước măng muối mặn	66	Lu lu đực (<i>Solanum nigrum</i>), Măng
Nấu canh	Rau thái nhỏ xào lên nấu canh mỡ, nấu với thịt hoặc tiết lợn, tiết gà hoặc xương bò, xương lợn.	60	Rau dớn
Ăn sống	Các loại lá cây có vị chát để ăn cùng thịt lợn luộc chấm muối ớt.	53	Vàng anh, Lộc mại (<i>Claoxylon indicum</i>)
Xào	Rau, củ, quả xào với mỡ lợn.	22	Rau thai (<i>Erythralum scandens</i>)
Gia vị	Làm gia vị	18	Mùi tàu, Lá lốt
Muối chua	Măng luộc qua muối với củ sa nhân, nộm riềng, hoặc rau để cả cây muối chua, sau đó vắt hết nước đi, đồ lên, phơi khô để ăn quanh năm.	14	Mai, Giang đặc, Nứa.
Măng muối mặn	Măng mai gọt sạch, không để dính nước, đập dập, cho vào chum cứ một lớp măng, một lớp muối. Dùng lá chuối khô hoặc lấy túi nilon đậy kín lại, không cho tiếp xúc không khí. Nước măng ra đến đâu thì gạn tới đó. Dùng nước măng mặn thay nước mắm.	9	Mai, Luồng, Mạy pặt (<i>Dendrocalamus sp.</i>)
Chế biến khoai nưa	- Củ khoai nưa gọt vỏ, thả vào nước sôi, hớt hết bọt đi, đun khi chín mềm thì ăn được. - Khoai nưa cắt nhỏ, đun lẫn với nước tro đến chín, rửa sạch, thái lát, xào với mỡ.	1	Khoai nưa (<i>Amorphophallus sp.</i>)

HỘI NGHỊ KHOA HỌC TOÀN QUỐC VỀ SINH THÁI VÀ TÀI NGUYÊN SINH VẬT LẦN THỨ 5

Phương thức sử dụng	Các cách chế biến	Số loài	Một số loài đại diện
Làm tẩu xênh	Thịt lợn hoặc tóp mỡ băm nhỏ, gừng củ băm nhỏ, trộn lẫn nhau với tỷ lệ 1: 1, thêm muối, ớt rang thật khô để ăn dần.	2	Gừng, Ớt
Nấu rượu	Củ luộc lên, thái lát, trộn với men lá nấu thành rượu.	1	Dong riềng (<i>Canna edulis</i>)
Làm bánh	Gạo nếp đồ lên, giã mịn nặn thành bánh đưng trong lá chuối hoặc xay ngô tẻ ra, lấy lá bó gói lại, cho vào luộc.	1	Chuối rừng

Người dân tộc H'Mông thường có các món luộc (xôi), canh mỡ, món xào, ăn sống, muối chua... (bảng 4).

Bảng 5 cho thấy cách sử dụng nhiều nhất của người dân tộc là nấu canh có 108 loài, chiếm 23,74%. Đồ, luộc có 92 loài, chiếm 20,22%. Ăn sống có 88 loài, chiếm 19,34%. Cách sử dụng ít nhất là nhai có 4 loài, chiếm 0,88%. Hệ số sử dụng là:

$$\alpha = \text{Tổng lượt/Tổng loài} = \frac{455}{251} = 1,81$$

Theo tính toán trung bình mỗi loài có 1,81 cách sử dụng. Vậy trung bình mỗi loài cây sẽ có ít nhất 2 cách chế biến tạo thành 2 món ăn khác nhau. Từ đó ta thấy được sự phong phú về phương thức sử dụng, chế biến các loài cây LTTP của đồng bào dân tộc trong khu vực nghiên cứu.

Bảng 5

Tổng hợp các phương thức sử dụng các loài cây có giá trị LTTP tại khu vực nghiên cứu

TT	Phương thức	Bộ phận sử dụng	Loài đại diện	Số loài	Tỷ lệ (%)
1	Nấu canh	Lá, hoa, quả, củ, ngọn, măng	Lu lu đực, Chân chim (<i>Schefflera heptaphylla</i>), Đắng cây (<i>Clerodendron cryptophyllum</i>), Quả cà, Rau bợ rang, Vầu đắng	108	23,74
2	Đồ, luộc	Lá, ngọn, măng	Vầu đắng, Lu lu đực	92	20,22
3	Ăn sống	Lá, quả, ngọn, củ	Vàng anh, Sung, Vả	88	19,34
4	Xào	Lá, hoa, quả, ngọn, măng	Vầu đắng, Núc nác (<i>Oroxylon indicum</i>), Nưa	31	6,81
5	Gia vị	Lá, quả, củ	Sên hôi, Gừng, Giềng, Ớt	31	6,81
6	Rang, nướng	Măng, củ, hạt, lá	Vầu đắng, Dọc mùng	25	5,50
7	Nộm	Lá, quả, hoa, ngọn	Núc nác, Chuối rừng, Trạng nguyên (<i>Euphorbia pulcherrima</i>)	20	4,40
8	Đồ uống	Ngọn, cành, lá, hoa, quả, hạt, lõi thân, cả cây	Rau má, Vang, Vối, Chè	20	4,40
9	Muối chua, mặn	Lá, cả cây, măng, quả	Măng, Sung, Vả	23	5,06
10	Làm xôi, bánh	Lá, hoa, quả, hạt, củ	Trám đen, Núc nác, Khoai mài, Lá diến,...	13	2,86
11	Nhai	Vỏ, lá, quả	Chay, Trầu không, Cau lào	4	0,88
Tổng số cách sử dụng				455	100

3. Tình hình sử dụng cây LTTP tại khu vực nghiên cứu

Bảng 6

Số lượng loài cây rừng có giá trị LTTP theo dân tộc sử dụng

Dân tộc	Loài		Chi		Họ	
	Số lượng	%	Số lượng	%	Số lượng	%
Thái	243	96,81	183	96,32	80	98,77
Khơ Mú	194	77,29	158	83,16	73	90,12
H'Mông	167	66,53	139	73,16	68	83,95

Tình hình sử dụng cây LTTP có nguồn gốc tự nhiên của các dân tộc là khác nhau. Theo kết quả phỏng vấn cho thấy 100% số hộ được hỏi có sử dụng tài nguyên cây LTTP có nguồn gốc từ rừng phục vụ nhu cầu hàng ngày (bảng 6).

Qua bảng trên thấy rằng người dân tộc Thái sử dụng cây rừng với số lượng nhiều nhất (243 loài, 183 chi, 80 họ), tiếp theo là người dân tộc Khơ Mú (194 loài, 158 chi, 73 họ), dân tộc H'Mông sử dụng 167 loài, 139 chi, 68 họ.

4. Hoạt động mua bán một số loài cây LTTP tại khu vực nghiên cứu

Hầu hết các hộ đều có hoạt động mua bán cây LTTP. Hoạt động mua bán này tùy thuộc mùa và loài cây. Chúng được tiêu thụ chủ yếu tại: Chợ xã Chiềng Sơn, chợ Bảo Tàng, chợ thị trấn Mộc Châu, chợ thị trấn Nông Trường, một số sản phẩm được người dân bán ven đường. Các loại LTTP tiêu thụ trong thời gian nghiên cứu gồm: Rau lu lu đực, Vón vén (Lá giang), Măng đắng, vỏ Chay, các loại rau thơm, quả Nhót, quả Me.

Nhìn chung giá mua vào và bán ra của các loài cây thu hái được chênh lệch khá lớn do người dân không nắm được giá cả thị trường, bị tư thương ép giá. Trong khi đó nguồn rau quả sạch được thị trường ưa chuộng nên giá cả ngày càng cao (bảng 7).

Bảng 7

Giá bán một số loại lương thực, thực phẩm có giá trị tại khu vực nghiên cứu

TT	Tên địa phương	Tên khoa học	Đơn vị	Giá thu mua (1000đ)	Giá bán ra (1000đ)	Ghi chú
1	Hoắc hương núi	<i>Agastache rugosa</i>	kg	100	-	Khô
2	Chay	<i>Artocarpus lakoocha</i>	kg	15-18	25	Rễ
3	Khoai riềng	<i>Canna edulis</i>	kg	2-2,5	2,7	
4	Ớt	<i>Capsicum minimum</i>	kg	25-30	50	
5	Sả	<i>Cymbopogon itrates</i>	kg	20	30	
6	Nghệ vàng	<i>Curcuma longa</i>	kg	20	30	
7	Măng khô	<i>Dendrocalamus sp.</i>	kg	80-90	130	
8	Rau dớn	<i>Diplazium esculentum</i>	Bó	6	10	
9	Khoai mài	<i>Dioscorea persimilis</i>	kg	17	25	
10	Táo mèo*	<i>Docynia indica</i>	kg	20-30	40	Ít
				-	130	Khô
11	Măng đắng	<i>Indosasa sinica</i>	kg	15-20	25	
12	Rau sắng	<i>Melientha suavis</i>	Bó	5	10	
13	Sắn dây	<i>Pueraria montana</i>	kg	-	12	Củ
					150	Bột
14	Gừng	<i>Zingiber officinale</i>	kg	20	35	

(* Táo mèo khô được nhập từ Phù Yên).

III. KẾT LUẬN

- 100% số người được phỏng vấn biết cách khai thác các loài cây ăn được ngoài tự nhiên.
- Thời vụ thu hái các loài được thu hái quanh năm là nhiều nhất chiếm 40,7%.
- Có nhiều cách sử dụng khác nhau ở mỗi dân tộc. Cách sử dụng nhiều nhất của người dân tộc là nấu canh có 108 loài, chiếm 23,74%. Đồ, luộc có 92 loài, chiếm 20,22%. Ăn sống có 88 loài, chiếm 19,34%. Cách sử dụng ít nhất là nhai có 4 loài, chiếm 0,88%. Hệ số sử dụng là 1,81.
- Người dân tộc Thái sử dụng cây rừng với số lượng nhiều nhất (243 loài, 183 chi, 80 họ), tiếp theo là người dân tộc Khơ Mú (194 loài, 158 chi, 73 họ), dân tộc H'Mông sử dụng 167 loài, 139 chi, 68 họ.
- Hầu hết các hộ đều có hoạt động mua bán cây LTTP (số hộ bán các sản phẩm cây ăn được là 100%, số hộ đi mua là 14%).

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. **Nguyễn Tiến Bản** (chủ biên) *và cs.*, 2003, 2005. Danh lục các loài thực vật Việt Nam. NXB. Nông nghiệp, Hà Nội, tập 2, tập 3.
2. **Nguyễn Tiến Bản, Bùi Minh Đức** (chủ biên), 1994. Một số rau dại ăn được ở Việt Nam. NXB. Quân đội Nhân dân.
3. **Võ Văn Chi**, 2003. Từ điển thực vật thông dụng. NXB. KHKT, Hà Nội, I: 334-335; 1154-1155.
4. **de Guzman and J. S. Siemonsma**, 1999. Spices, Plant Resources of South East Asia. Bogor Indonesia.
5. **Triệu Văn Hùng (Chủ biên)**, 2007. Lâm sản ngoài gỗ Việt Nam, dự án hỗ trợ chuyên ngành Lâm sản ngoài gỗ tại Việt Nam-Pha II. NXB. Bản đồ.
6. **Siemonsma J. S., Kasen Piluck**, 1994. Vegetable, Plant Resources of South East Asia. Bogor Indonesia.
7. **Trần Huy Thái**, 2012. Tạp chí Sinh học, 34 (1): 88-93.
8. **Verheij E. W.m., Cornel**, 1992. Edible fruit and nuts, Plant Resources of South East Asia. Bogor Indonesia.

EVALUATION SITUATION OF THE USING AND THE ROLE OF THE EDIBLE PLANTS SPECIES IN XUAN NHA NATURE RESERVE, SON LA PROVINCE

TRAN THI THANH HUONG, TRAN THI PHUONG ANH

SUMMARY

Preliminary evaluation situation of the using and the role of the food plant species in Xuan Nha Nature reserve, Son La province as follow: 100% of the interviewees knew how to exploit the edible plants in the wild. Time for harvesting species collected in whole the year take the most (40.7%). There are many different ways to use in each ethnic. The most is soup has 108 species (take 23.74%); boiled with 92 species (take 20.22%); not cooked vegetable had 88 species (take 19.34%) and the less is chewing had four species (take 0.88%). Using ratio is 1.81. The Thai people use edible plants with the highest number (243 species, 183 genera, 80 families), followed by Khmu ethnic (194 species, 158 genera, 73 families) and ethnic H'Mong use 167 species, 139 genera, 68 families. Most of the households had buying and selling edible plants (households selling products of edible plants are 100%, and buying are 14%).