

## **GHI NHẬN VỀ THỰC VẬT RỪNG LÀM THỰC PHẨM TRONG CỘNG ĐỒNG CHƠ RO TẠI XÃ PHÚ LÝ, KHU BẢO TỒN THIÊN NHIÊN-VĂN HÓA ĐỒNG NAI**

**TRƯƠNG THỊ BÍCH QUÂN, TRỊNH THỊ MỸ DUNG,  
VŨ NGỌC LONG, LƯU HỒNG TRƯỜNG**

*Viện Sinh thái học Miền Nam,*

*Viện Hàn lâm Khoa học và Công nghệ Việt Nam*

**NGUYỄN ĐỨC TÚ, NGUYỄN HOÀNG HẢO,  
NGUYỄN VĂN HIỆP, TRẦN VĂN MÙI**

*Khu Bảo tồn thiên nhiên-văn hóa Đồng Nai*

Khu Bảo tồn thiên nhiên-văn hóa (KBTTN-VH) Đồng Nai nằm ở phía Bắc sông Đồng Nai, thuộc huyện Vĩnh Cửu, tỉnh Đồng Nai, có diện tích rừng tự nhiên 67,903.3ha và độ che phủ của rừng trên 86%. Theo đánh giá của Phân viện Điều tra Quy hoạch Rừng Nam Bộ (2009), KBTTN-VH Đồng Nai có tính đa dạng sinh học cao với 1.401 loài thực vật và 1.630 loài động vật, trong đó có nhiều loài cây hữu ích. Xã Phú Lý thuộc KBTTN-VH Đồng Nai có cộng đồng Chợ Ro bản địa sinh sống và gắn bó với rừng từ lâu đời. Hiện có 139 hộ người Chợ Ro, chiếm tỷ lệ 4,6% tổng số dân của xã. Vào thời gian nông nhàn, đồng bào vào rừng săn bắt thú, kiếm cá ngoài sông, suối hay thu nhặt các loại lâm sản phụ như măng tre, rau rừng, mật ong,... Kiến thức sử dụng các loài thực vật từ rừng làm thực phẩm của cộng đồng Chợ Ro là sản phẩm kết tinh văn hóa và kinh nghiệm qua nhiều thế hệ gắn bó với rừng và thiên nhiên. Tuy nhiên kiến thức về sử dụng tài nguyên thiên nhiên làm thực phẩm đang có nguy cơ bị mai một dần.

Mục đích của bài viết này là ghi nhận về kiến thức bản địa trong sử dụng lâm sản ngoài gỗ (LSNG) có nguồn gốc thực vật làm thực phẩm của cộng đồng Chợ Ro ở xã Phú Lý, góp phần bảo tồn nguồn kiến thức bản địa và cải thiện nguồn tài nguyên LSNG ở KBTTN-VH Đồng Nai. Nghiên cứu này được tài trợ bởi Quỹ Bảo tồn Việt Nam (VCF).

### **I. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU**

Với 41 ngày thực địa chia làm 7 đợt từ 9/2010 đến 4/2011, nghiên cứu thực hiện tại khu vực sinh sống của cộng đồng Chợ Ro thuộc ấp Lý Lịch 1 và ấp 4 xã Phú Lý, huyện Vĩnh Cửu, tỉnh Đồng Nai. Đối tượng nghiên cứu là các loài LSNG có nguồn gốc thực vật làm thực phẩm được cộng đồng Chợ Ro sinh sống tại khu vực sử dụng phục vụ cho nhu cầu của gia đình và cộng đồng.

Sử dụng các công cụ của phương pháp đánh giá nhanh nông thôn có sự tham gia PRA (*Participatory Rapid Appraisal*), chủ yếu là phỏng vấn bán định hướng và sử dụng bảng hỏi (Theis và Grady, 1991; Martin, 2002). Trong đó, nhóm nghiên cứu tiến hành phỏng vấn có bảng hỏi 30 hộ gia đình Chợ Ro-là những hộ thường xuyên sử dụng thực vật rừng để làm thực phẩm. Danh lục tự do các loài thực vật được cộng đồng sử dụng làm thực phẩm được các hộ tham gia phỏng vấn thành lập. Thông tin được kiểm tra theo tuyến thiết kế bởi đồng bào Chợ Ro địa phương; đây là những nơi mà cộng đồng thường thu hái những loài thực phẩm trong rừng. Các tuyến khảo sát còn được thiết kế xung quanh thôn làng, nhà của đồng bào Chợ Ro để thu thập những cây được người dân mang từ rừng về trồng. Trên các tuyến, tiến hành thu mẫu các thực vật được người dân sử dụng làm thực phẩm. Mẫu vật được xử lý và lưu trữ tại Bảo tàng Thực vật (VNM) của Viện Sinh học nhiệt đới.

Mẫu vật được định danh dựa vào tài liệu Phạm Hoàng Hộ (1999) và đối chiếu với các tiêu bản tại VNM. Số liệu từ phỏng vấn bán định hướng và bảng hỏi được xử lý bằng phần mềm Microsoft Excel 2007 và SPSS 18.0 (Statistical Package for the Social Sciences).

## II. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU

### 1. Nhu cầu sử dụng LSNG có nguồn gốc thực vật làm thực phẩm

Ghi nhận 100% các hộ được phỏng vấn đều sử dụng các loại LSNG làm thực phẩm hằng ngày cho gia đình. Có ít nhất 100 loài thực vật được cộng đồng Chợ Ro sử dụng làm thực phẩm theo tên địa phương. Quá trình kiểm tra trên các tuyến thực địa thu được 81 số hiệu mẫu thực vật. Kết quả định danh xác định 81 số hiệu mẫu thực vật này thuộc 81 loài của 42 họ, 27 bộ, 4 lớp của 3 ngành. Kết quả được thể hiện ở bảng 1.

Bảng 1

Số lượng các taxa được cộng đồng Chợ Ro sử dụng làm thực phẩm

Tên ngành	Số lượng bộ	Số lượng họ	Số lượng loài
Magnoliophyta (ngành Ngọc lan)	25	40	77
Pinophyta (ngành Thông)	1	1	3
Polypodiophyta (ngành Dương xỉ)	1	1	1
<b>Tổng</b>	<b>27</b>	<b>42</b>	<b>81</b>

Qua bảng 1 cho thấy ngành *Magnoliophyta* (ngành Ngọc lan) có số lượng loài thực vật được cộng đồng Chợ Ro sử dụng làm thực phẩm nhiều nhất (chiếm 95%). Các loài này không nằm trong danh sách loài thực vật thuộc Danh lục Đỏ IUCN (2010), Sách Đỏ Việt Nam (2007) và Nghị định số 32/2004/NĐ-CP.

Kết quả hợp cộng đồng ghi nhận có 10 loài thực vật quen thuộc ở cộng đồng và là những loài mang ý nghĩa trong văn hóa ẩm thực của cộng đồng như lá Nhau (*Grewia* sp.), đọt Mây, lá Nhíp (*Gnetum gnemon* var. *griffithii*),... Các loài này được 100% số hộ gia đình Chợ Ro sử dụng thường xuyên và phổ biến. Chúng đóng vai trò quan trọng trong các bữa ăn hằng ngày như các món ăn không thể thiếu hay trong các lễ hội truyền thống thể hiện bản sắc văn hóa của cộng đồng (bảng 2).

Bảng 2

Danh lục 10 loài được cộng đồng Chợ Ro sử dụng thường xuyên nhất

TT	Tên địa phương	Tên Chợ Ro	Tên thông thường	Tên khoa học	BPSD	Cách chế biến	Thời gian thu hái (âm lịch)
1	Dây rau nhau lá lớn	Se phơi nhau		<i>Grewia</i> sp.	Lá	Lá dùng nấu canh bời	Quanh năm
2	Cây rau nhíp (cây rau bép)	Sơ paipip	Bét, phác nang	<i>Gnetum gnemon</i> var. <i>griffithii</i> (Parl.) Markgr.	Lá, trái	Lá non dùng nấu canh thụt hoặc xào với thịt. Trái ăn được	Tháng 3 đến tháng 6
3	Cây rau bông đỏ	Sơ la-oc	Luân rô đỏ	<i>Cyclacanthus coccineus</i> S. Moore	Lá	Lá dùng để nấu canh	Quanh năm

TT	Tên địa phương	Tên Chợ Ro	Tên thông thường	Tên khoa học	BPSD	Cách chế biến	Thời gian thu hái (âm lịch)
4	Dây khoai chụp	Se bôm chụp	Khoai chụp	<i>Dioscorea persimilis</i> Prain & Burkill.	Rễ	Gọt sạch vỏ luộc hoặc nướng nguyên vỏ cạo trắng ăn thay cơm hoặc phơi khô làm lương thực dự trữ. Có thể dùng nấu cháo với thịt ăn bổ	Quanh năm
5	Dây mây song bột	Se re sa-pôm-lach			Đọt	Đọt nướng hoặc nấu canh ăn có vị đắng. Đây là loại đọt mây ăn ngon nhất trong tất cả các loại đọt mây.	Quanh năm
6	Cây cà ung (Cây cà lông)	Tôm play xít	Cà trái lông	<i>Solanum lasiocarpum</i> Dunal.	Trái	Trái được luộc hoặc nướng trái cà, sau đó dầm với muối ớt và trộn ăn chung với cá hoặc thịt nướng	Quanh năm
7	Măng lồ ô	Dzapan tangâu		<i>Bambusa</i> sp3.	Măng (cây non)	Luộc kỹ để giảm chất độc, sau đó xào hay nấu với cá, kho thịt hoặc trộn gói	Tháng 5 đến tháng 8
8	Cây tam lang	Sơ mắt	Cây tam lang, Chiếc chùm to	<i>Barringtonia macrostachya</i> (Jack.) Kurz.	Lá	Lá non ăn với cá nướng, cá kho	Quanh năm
9	Cây rau bướm	Sơ la-mắt	Bướm bạc biên hòa	<i>Mussaenda hoaensis</i> Pierre ex Pit.	Lá	Lá non dùng nấu canh thụt	Quanh năm
10	Cây ươi	Sơ lador	Cây lười ươi	<i>Scaphium macropodum</i> (Miq.) Sm	Trái	Ngâm nước cho nở ra hòa với đường để ăn mát	Từ tháng 2 đến 1/2 của tháng 3

So với KBTTN Takou (Nguyễn Quốc Đạt và Lưu Hồng Trường, 2009 ghi nhận được 79 loài thực vật rừng ăn được) thì các loại LSNG được cộng đồng Chợ Ro sử dụng làm thực phẩm có phần đa dạng hơn. Kết quả này cũng được cho là đa dạng hơn ghi nhận của VQG Cát Tiên (Trần Văn Bình, 2005 chỉ ghi nhận có 76 loài tại VQG Cát Tiên).

## 2. Kiến thức bản địa về LSNG có nguồn gốc thực vật làm thực phẩm

Theo phong tục tập quán và nhu cầu về nguồn thực phẩm, người dân cộng đồng Chợ Ro đã thu hái và sử dụng nhiều loại thực vật khác nhau có nguồn gốc trong rừng để sử dụng cho nhiều mục đích. Người dân cộng đồng Chợ Ro sống và gắn bó với rừng từ xưa nên họ có rất nhiều kinh nghiệm trong việc sử dụng LSNG làm thực phẩm. Người dân biết được những loại nào có trong rừng có thể ăn được, cách thức chế biến như thế nào là ngon nhất và loại bỏ được chất độc nếu có. Trong đó, có một số món ăn được xem là quan trọng và không thể thiếu trong lễ hội của cộng đồng Chợ Ro như canh bồi, canh thụt, cơm lam (cơm ống), bánh dày, củ chụp,... Theo tài liệu Dự án Hỗ trợ chuyên ngành Lâm sản ngoài gỗ tại Việt Nam-Pha II,

2007, chúng tôi tạm chia việc sử dụng các loài thực vật sử dụng làm thực phẩm theo các nhóm trình bày trong bảng 3.

Trong các loài sử dụng làm thực phẩm đã ghi nhận, nhóm thực vật được sử dụng làm rau và nấu canh chiếm tỷ lệ cao nhất (30,23%), nhóm thực vật sử dụng muối dưa là ít nhất (1,55%). Có một số loài có thể được sử dụng cho nhiều nhóm thực phẩm khác nhau, ví dụ: Lá Nhíp (*Gnetum gnemon* var. *griffithii*), trái cà lông (*Solanum lasiocarpum*), măng, rau co (*Pteridium* sp.), trái sấu (*Sandoricum koetjape*),...

Bảng 3

**Sự đa dạng các nhóm thực phẩm**

TT	Các nhóm thực phẩm	Số loài	Tỷ lệ (%)
1	Nhóm cho chất bột	5	3,88
2	Nhóm dùng nấu canh, làm rau	39	30,23
3	Nhóm muối dưa	2	1,55
4	Nhóm làm gia vị	5	3,88
5	Nhóm làm nước uống	6	4,65
6	Nhóm trái cây	33	25,58
<b>Tổng</b>		<b>129</b>	<b>100</b>

Hiện nay, hầu hết các hộ thuộc cộng đồng Chợ Ro ở xã Phú Lý phụ thuộc vào nguồn tài nguyên rừng này để làm thực phẩm hàng ngày và để bán tạo nguồn thu nhập. Kết quả phỏng vấn ghi nhận được có một số loài được sử dụng chính trong bữa ăn hằng ngày như các loại măng, đọt song mây các loại, khoai chụp (*Dioscorea persimilis*), khoai mài (*Dioscorea depauperata*), khoai nân (*Dioscorea triphylla*), lá nhíp (*Gnetum gnemon* var. *griffithii*), lá nhàu (*Grewia* sp.),... và hai loại thực vật quan trọng mang lại thu nhập nhanh cho hộ gia đình nơi đây đó là măng và ươi (*Scaphium macropodum* (Miq.)).

Bảng 4

**Thu nhập từ măng và ươi của các hộ cộng đồng Chợ Ro năm 2010**

Loại	Giá trung bình [1000] (VNĐ/kg)	Thu nhập thấp nhất (VNĐ)	Thu nhập cao nhất (VNĐ)	Thu nhập trung bình (VNĐ)
Măng tươi	3,5	600.000	20.000.000	8.291.070
Măng khô	110			
Ươi bay	90	500.000	100.000.000	31.384.620
Ươi xanh	60			

Măng và Ươi là hai loại thực vật làm nguồn thực phẩm được thu hái với số lượng lớn để bán mang lại thu nhập cho gia đình. Một ngày mỗi hộ gia đình Chợ Ro thu được từ 50-150kg măng tùy vào số lượng thành viên trong gia đình tham gia thu hái măng. Giá bán măng tươi dao động từ 3.000-4.000 VNĐ/kg. Với măng sấy khô có giá từ 100.000-120.000 VNĐ/kg. Kết quả ghi nhận được năm 2010, thu hái măng cho thu nhập trung bình 8.291.070 VNĐ/hộ/năm, thấp nhất là 600.000 VNĐ/hộ/năm và có hộ thu nhập lên tới 20.000.000 VNĐ/hộ/năm (bảng 4). Bên cạnh đó, kết quả ghi nhận được năm 2010, thu hái Ươi cho thu nhập trung bình là 31.384.620 VNĐ/hộ. Trong đó, hộ thu nhập thấp nhất sau một mùa Ươi là 500.000 VNĐ, cao nhất là 100.000.000 VNĐ (bảng 4).

Do lợi nhuận kinh tế cao trong khoảng thời gian ngắn nên đến mùa vụ thu hái Ưoi và Mãng đã thu hút hầu hết người dân trong cộng đồng Chơ Ro vào rừng để khai thác. Ưoi và Mãng đã mang lại lợi nhuận kinh tế cao cho người dân cộng đồng Chơ Ro nhưng cần phải có biện pháp thu hái hợp lý và có kiểm soát để đảm bảo không ảnh hưởng đến rừng.

Kết quả nghiên cứu cho thấy, người dân nơi đây sử dụng nhiều bộ phận khác nhau của thực vật làm thực phẩm. Tùy theo loài mà bộ phận được sử dụng có khác nhau. Tuy nhiên, bộ phận được sử dụng làm thực phẩm nhiều nhất là đọt cây (43,41%), trái (28,68%) và ít sử dụng nhất là hạt (1,55%) và hoa (2,33%) (bảng 5).

Bảng 5

**Sự đa dạng trong các bộ phận được sử dụng làm thực phẩm**

TT	Bộ phận sử dụng	Số lượng loài	Tỷ lệ phần trăm (%)
1	Toàn cây	2	1,55
2	Ngon (đọt) cây	56	43,41
3	Lá	19	14,73
4	Thân	5	3,88
5	Rễ	5	3,88
6	Trái	37	28,68
7	Hạt	2	1,55
8	Hoa	3	2,33
<b>Tổng</b>		<b>129</b>	<b>100</b>

Ở khía cạnh khác, sinh sống ở một địa phương khá gần các trung tâm kinh tế và xã hội có phần tiên bộ so với mặt bằng chung cả nước, chỉ cách thành phố Biên Hòa khoảng 70km với đường giao thông thuận lợi, người Chơ Ro vẫn duy trì được truyền thống sử dụng thực phẩm đa dạng từ tự nhiên, trước sự du nhập các thực phẩm từ nhiều nguồn khác nhau, đây là một ghi nhận đáng quan tâm, nó gợi ý cho các nghiên cứu đánh giá giá trị dinh dưỡng từ các loài thực vật có nguồn gốc hoang dại và phát triển thành các thực phẩm sạch hay đặc sản, làm đa dạng hóa nguồn thực phẩm phục vụ cho con người. Các loài thực vật rừng được người dân sử dụng làm thực phẩm qua nhiều thế hệ đã cho thấy tính an toàn cao. Chúng không chỉ có tiềm năng thương mại hóa mà còn có thể khai thác như một khía cạnh tích cực phục vụ cho du lịch sinh thái tại Khu Dự trữ sinh quyển Đồng Nai nói riêng cùng như bảo tồn đa dạng sinh học bền vững tại địa phương nói chung.

### III. KẾT LUẬN

Với ít nhất 100 loài thực vật khác nhau được ghi nhận làm thực phẩm, trong đó đã định loại được 81 loài, nghiên cứu này cho thấy cộng đồng Chơ Ro có một kiến thức bản địa phong phú về sử dụng tài nguyên thực vật làm thực phẩm, đồng thời cũng cho thấy một sự phụ thuộc rất lớn vào tài nguyên rừng trong sinh sống hàng ngày. Đây là điều cần được quan tâm trong công tác bảo tồn đa dạng sinh học tại địa phương. Cộng đồng Chơ Ro chủ yếu sử dụng các bộ phận của cây như ngọn, lá và quả làm thực phẩm. Việc sử dụng những loại thực phẩm này có tính bền vững khá cao và không ảnh hưởng nhiều đến tài nguyên rừng. Đây cũng là cơ sở làm tiền đề xây dựng cơ chế chia sẻ lợi ích cho cộng đồng và đóng góp vào sự phát triển du lịch sinh thái.

### TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. **Trần Văn Bình**, 2005. Nghiên cứu vai trò của LSNG làm cơ sở đề xuất một số giải pháp nhằm quản lý bền vững tại vùng đệm VQG Cát Tiên, lầy xã Thanh Sơn, huyện Định Quán, tỉnh Đồng Nai làm ví dụ. Luận văn Thạc sĩ, Đại học Lâm nghiệp.
2. **Dự án Hỗ trợ chuyên ngành Lâm sản ngoài gỗ tại Việt Nam-Pha II**, 2007. Lâm sản ngoài gỗ Việt Nam. Dự án Hỗ trợ chuyên ngành Lâm sản ngoài gỗ tại Việt Nam.
3. **Nguyễn Quốc Đạt và Lưu Hồng Trường**, 2009. Đánh giá nhanh về tài nguyên thực vật rừng ăn được và các vấn đề liên quan ở Khu Bảo tồn thiên nhiên Takou, Báo cáo Khoa học về Sinh thái và Tài nguyên sinh vật. NXB. Nông nghiệp, Hà Nội.
4. **Phạm Hoàng Hộ**, 1999-2000. Cây cỏ Việt Nam, tập I-III. NXB. Trẻ, Tp. Hồ Chí Minh.
5. **Martin, G. J.**, 2002. Thực vật dân tộc học. Sách hướng dẫn phương pháp (Bản dịch). NXB. Nông nghiệp.
6. **Theis J., H.M. Grady**, 1991. Đánh giá nhanh nông thôn có sự tham gia của người dân phục vụ cho việc phát triển cộng đồng, Tài liệu tập huấn dựa trên cơ sở kinh nghiệm ở vùng Trung Cận Đông và Bắc Phi, Viện Quốc tế về Môi trường và Phát triển (IIED).
7. **Viện Dân tộc học**, 2007. Sổ tay về các dân tộc ở Việt Nam. NXB. Văn học.

### **A STUDY OF FOREST PLANTS USED AS FOODS BY A CHO RO COMMUNITY IN PHU LY COMMUNE, DONG NAI CULTURE AND NATURE RESERVE**

**TRUONG THI BICH QUAN, TRINH THI MY DUNG, VU NGOC LONG,  
LUU HONG TRUONG, NGUYEN DUC TU, NGUYEN HOANG HAO,  
NGUYEN VAN HIEP, TRAN VAN MUI**

### SUMMARY

This study recorded forest plants used as foods by the indigenous Cho Ro community at Phu Ly Commune in Dong Nai Culture and Nature Reserve since September 2010 to April 2011. Tools of the Participatory Rapid Appraisal, e.g. semi-structure interviews and questionnaires were applied for 30 Cho Ro households. At least 100 plants were reported being used as foods in the community. 81 of the reported species were identified to the specific level, belonging to 42 families of 3 phyla. The results indicates that the studied community has diverse knowledge on using wild plants as food and is highly dependent on the forest resource. Their harvest appears to be sustainable as most of their products are picked twigs and leaves that can be regenerated vegetatively. The study recommends a natural link between the indigenous community and natural resource and any artificial complete separation of them from the forest cannot be possible. In fact, their knowledge in sustainably using natural resources is applicable for improved forest management mechanisms, ecotourism development and clean and specialty food development, through which it contributes to provide livelihood alternatives and sustain biodiversity conservation.