

TRI THỨC BẢN ĐỊA VỀ SỬ DỤNG THỰC VẬT LÀM MEN RƯỢU CỦA CỘNG ĐỒNG CHƠ RO TẠI KHU BẢO TỒN THIÊN NHIÊN - VĂN HÓA ĐỒNG NAI, TỈNH ĐỒNG NAI

Nguyễn Văn Hợp, Nguyễn Thị Lương, Đoàn Thị Thảo
Phân hiệu – Trường Đại học Lâm nghiệp

Từ ngàn xưa việc uống rượu đã trở thành bản sắc, nét văn hóa đặc trưng cho mỗi cộng đồng của người Việt. Tri thức bản địa về sử dụng thực vật làm men rượu được hình thành, phát triển và lưu giữ bằng hình thức “truyền miệng”. Đây thực sự là một kho báu còn nhiều điều chưa được khám phá có giá trị khoa học và ý nghĩa thực tiễn cao. Ở một góc nhìn khác, do quá trình phát triển kinh tế - xã hội đã làm cho nguồn nguyên liệu sử dụng làm men rượu bị mất đi. Trong khi đó, số hộ gia đình hiện còn nấu rượu không nhiều và mang tính nhỏ lẻ. Do vậy, việc nghiên cứu tri thức bản địa về sử dụng các loài thực vật làm men rượu là một tất yếu khách quan. Khu Bảo tồn thiên nhiên - văn hóa Đồng Nai được thành lập năm 2004 với tổng diện tích tự nhiên trên 100.303 ha, là một trong những trung tâm đa dạng sinh học ở Việt Nam, không chỉ đa dạng về kiểu rừng mà còn đa dạng về thành phần loài, nguồn gen với 1.401 loài thực vật, thuộc 589 chi, 156 họ thuộc 06 ngành thực vật (<http://dongnaireserve.org.vn>). Chợ Ro là một trong số 54 dân tộc ở Việt Nam chủ yếu sinh sống ở vùng đồi núi thấp phía đông nam tỉnh Đồng Nai với dân số khoảng 15.174 người, chiếm 56,5% tổng số người Chợ Ro ở nước ta (<https://vi.wikipedia.org>). Xã Phú Lý thuộc Khu Bảo tồn thiên nhiên – Văn hóa Đồng Nai hiện có 136 hộ người Chợ Ro/2.931 hộ gia đình (chiếm 4,6%), 608 người Chợ Ro/13.712 người (chiếm 4,4%) (<https://sites.google.com>). Nơi đây tập trung cộng đồng người Chợ Ro sinh sống, đang lưu giữ kho tàng tri thức về sử dụng các loài thực vật cho LSNG có giá trị cao. Đặc biệt là các loài thực vật làm men rượu cần, nhưng hiện nay đang bị mai một. Do đó, nghiên cứu này đã được thực hiện. Kết quả nghiên cứu sẽ góp phần cung cấp cơ sở khoa học và thực tiễn trong việc khôi phục, duy trì và phát triển nghề nấu rượu cần truyền thống cũng như gìn giữ và phát huy giá trị bản sắc văn hóa, nâng cao nhận thức của cộng đồng người dân trong việc bảo tồn và sử dụng bền vững nguồn tài nguyên thực vật mang giá trị “sinh thái-văn hóa” nơi đây.

I. PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

Đối tượng nghiên cứu: Các loài thực vật được cộng đồng Chợ Ro sử dụng để lên men lá rượu cần tại xã Phú Lý thuộc Khu BTTN - Văn hóa Đồng Nai.

Địa điểm và thời gian nghiên cứu: Nghiên cứu được tiến hành tại xã Phú Lý, huyện Vĩnh Cửu, tỉnh Đồng Nai, thời gian 2016-2017.

Phương pháp nghiên cứu:

- Điều tra ngoài thực địa trên 15 tuyến để thu thập mẫu tiêu bản và mẫu nguyên liệu làm men rượu cần (Nguyễn Nghĩa Thìn, 2004).

- Thu thập thông tin: Điều tra nghiên cứu tri thức bản địa về sử dụng thực vật làm men rượu cần tại khu vực nghiên cứu bằng phương pháp PRA có sự tham gia của cộng đồng dân tộc Chợ Ro, nhằm điều tra, phỏng vấn các hộ gia đình đã và đang nấu rượu cần, những người có kinh nghiệm về sử dụng thực vật làm men rượu cần tại khu vực nghiên cứu: Thành phần loài, bộ phận sử dụng, phương thức sơ chế, bảo quản và quy trình chế biến rượu cần,... (Gary J. Martin, 2002).

* **Xác định tên khoa học:** Tiến hành xử lý và giám định tên khoa học theo phương pháp so sánh hình thái truyền thống và các tài liệu chuyên ngành: Cây cỏ Việt Nam (Phạm Hoàng Hộ, 1999-2000); Từ điển cây thuốc Việt Nam (Võ Văn Chi, 2011); Danh lục các loài thực vật Việt Nam (2001, 2003, 2005).

II. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU

1. Thành phần loài và bộ phận của thực vật được sử dụng làm men rượu cần

Kết quả điều tra ngoài thực địa và phỏng vấn người dân tại xã Phú Lý, huyện Vĩnh Cửu, tỉnh Đồng Nai, chúng tôi đã xác định được 65 loài thuộc 58 chi và 45 họ thực vật được cộng đồng người Chơ Ro sử dụng làm men rượu cần. Kết quả được tổng hợp ở bảng 1.

Bảng 1

Thành phần loài, bộ phận của thực vật được sử dụng làm men rượu cần

TT	Tên khoa học	Tên Việt Nam	Tên họ	Dạng sống	Bộ phận sử dụng	Nơi sống
1	<i>Albiza myriophylla</i> Benth.	Sóng trắng nhiều lá	Mimosaceae	Cây bụi	Vỏ	Trong rừng
2	<i>Alpinia conchigera</i> Griff.	Riềng	Zingiberaceae	Thân thảo	Củ	Trong rừng
3	<i>Amischolotype mollissima</i> var. <i>monoperma</i> (C.B. Cl.)	Cỏ đầu nai	Commelinaceae	Thân thảo	Cả cây	Vách đá, bia rừng
4	<i>Ardisia oxyphlla</i> Wall. ex A.DC.	Cơm nguội lá nhọn	Myrsinaceae	Cây bụi	Lá	Trong rừng
5	<i>Ardisia solanacea</i> Thunb.	Cơm nguội cà	Myrsinaceae	Cây bụi	Lá	Trong rừng
6	<i>Ardisia sylvestris</i> Pitard	Cơm nguội rừng	Myrsinaceae	Gỗ nhỏ	Lá	Trong rừng
7	<i>Calathea</i> sp.	Ngãi lơ	Marantaceae	Thân thảo	Lá	Trong rừng
8	<i>Callicarpa japonica</i> Thunb.	Từ châu nhật bốn	Verbenaceae	Cây bụi	Lá	Bia rừng
9	<i>Carallia suffruticosa</i> Ridl.	Săng mã răng cưa	Rhizophoraceae	Gỗ nhỏ	Lá	Trong rừng
10	<i>Cayatia</i> sp.	Vác	Vitaceae	Dây leo	Thân	Trong rừng
11	<i>Cinnamomum</i> sp.	Ô đước	Lauraceae	Gỗ nhỏ	Lá	Trong rừng
12	<i>Costus speciosus</i> Smith.	Mía dò	Costaceae	Dây leo	Cả cây	Trong rừng
13	<i>Crossonephelis thorelii</i> (Pierre) Leenh.	Tiết đĩa	Sapindaceae	Cây bụi	Lá	Trong rừng
14	<i>Croton dongnaiensis</i> Pierre ex Gagn.	Cù đèn đồng nai	Euphorbiaceae	Cây bụi	Lá, vỏ	Ven đường
15	<i>Croton</i> sp.	Trắng ngực	Euphorbiaceae	Cây bụi	Lá	Trong rừng

TIÊU BAN TÀI NGUYÊN SINH VẬT

16	<i>Cryptocarya ferrea</i> Blume	Cà đuối trắng	Lauraceae	Gỗ lớn	Vỏ	Trong rừng
17	<i>Curculigo latifolia</i> Dryand. ex Ait	Cỏ nóc lá rộng	Hypoxidaceae	Thân thảo	Rễ, củ	Trong rừng, vườn nhà
18	<i>Curculigo orchioides</i> Gaertn.	Sâm cau	Hypoxidaceae	Thân thảo	Củ	Trong rừng
19	<i>Dalbergia hancei</i> Benth.	Trắc hance	Fabaceae	Dây leo	Lá	Trong rừng
20	<i>Desmos chinensis</i> Lour.	Gié trung quốc	Annonaceae	Gỗ nhỡ	Lá	Trong rừng
21	<i>Desmos cochinchinensis</i> Lour.	Bân	Annonaceae	Gỗ nhỡ	Lá	Trong rừng
22	<i>Dioscorea cirrhosa</i> Lour.	Củ nâu	Dioscoreaceae	Dây leo	Củ	Bìa rừng
23	<i>Diospyros Maritima</i> Blume.	Vàng nghệ	Ebenaceae	Gỗ nhỡ	Lá	Trong rừng
24	<i>Diplospora singularis</i> Korth.	Song tử dị biệt	Rubiaceae	Gỗ lớn	Lá	Trong rừng
25	<i>Drynaria delavayi</i> H. Christ	Ổ rồng	Polypodiaceae	Phụ sinh	Thân	Bìa rừng
26	<i>Eurycoma longifolia</i> W.Jack.	Bá bệnh	Simaroubaceae	Gỗ nhỏ	Lá, rễ	Trong rừng
27	<i>Evodia leptota</i> (Spreng) Merr.	Ba chạc	Rutaceae	Gỗ lớn	Vỏ, lá	Trong rừng
28	<i>Fagraea fragrans</i> Roxb.	Trai	Loganiaceae	Gỗ nhỏ	Lá, vỏ	Trong rừng
29	<i>Ficus chartacea</i> (Wall. ex Kurz) Wall. ex King	Ngái giấy	Moraceae	Gỗ nhỏ	Vỏ, lá	Bìa rừng
30	<i>Gnetum gnemon</i> L.	Bép	Gnetaceae	Cây bụi	Lá	Trong rừng
31	<i>Goniothalamus gabriacianus</i> (Baill.) Ast	Giác đế sài gòn	Annonaceae	Gỗ nhỏ	Lá	Trong rừng
32	<i>Gonocaryum lobbianum</i> (Miers) Kurz	Cuống vàng	Icacinaceae	Gỗ nhỏ	Lá	Trong rừng
33	<i>Grewia paniculata</i> Roxb. Ex DC.	Cò ke	Tiliaceae	Gỗ nhỡ	Lá	Trong rừng
34	<i>Heliciopsis lobata</i> (Merr.) Sleumer	Bàn tay ma	Proteaceae	Cây bụi	Lá	Trong rừng
35	<i>Hibiscus macrophyllus</i> Roxb.	Bụp lá lớn	Malvaceae	Gỗ nhỏ	Lá	Bìa rừng
36	<i>Homalomena occulta</i> L. Schott	Thiên nhiên kiện	Araceae	Cây cỏ	Củ	Trong rừng
37	<i>Ziziphus poilanei</i> Tardieu	Táo rừng poilance	Rhamnaceae	Cây bụi	Vỏ	Bìa rừng
38	<i>Ixora laotica</i> Pit.	Trang lào	Rubiaceae	Cây bụi	Lá, vỏ	Trong rừng

HỘI NGHỊ KHOA HỌC TOÀN QUỐC VỀ SINH THÁI VÀ TÀI NGUYÊN SINH VẬT LẦN THỨ 7

39	<i>Ixora finlaysoniana</i> Wall. ex G. Don	Trang trắng	Rubiaceae	Gỗ nhỏ	Lá	Trong rừng
40	<i>Lasianthus hoaensis</i> Pierre.	Xú hương biên hòa	Rubiaceae	Gỗ nhỏ	Lá	Trong rừng
41	<i>Linociera ramiflora</i> Wall.	Hồ bì	Oleaceae	Gỗ nhỏ	Lá, vỏ, thân, rễ	Bìa rừng
42	<i>Lygodium</i> <i>subareolatum</i> Christ.	Bồng bông ô	Lygodiaceae	Dây leo	Lá, thân	Trong rừng
43	<i>Mallotus paniculatus</i> (Lamk.) Muell-Arg.	Ba bét, bông bét	Euphorbiaceae	Gỗ nhỏ	Lá	Trong rừng
44	<i>Microsorum</i> sp.	Ráng vi quân	Polypodiaceae	Phụ sinh	Thân, lá	Trong rừng
45	<i>Murraya</i> sp.	Hồng bì rừng	Rutaceae	Gỗ nhỏ	Lá	Trong rừng
46	<i>Phoebe lanceolata</i> (Wall. ex Nees) Nees	Sụ thon	Lauraceae	Gỗ nhỏ	Lá	Trong rừng
47	<i>Phyllanthus amarus</i> Schum. et Thonn.	Chó đẻ răng cưa	Euphorbiaceae	Bụi	Cả cây	Vườn nhà, bìa rừng
48	<i>Piper</i> sp.	Trầu ké	Piperaceae	Phụ sinh	Lá	Trong rừng
49	<i>Platynerium grande</i> J. Sm ex Hook	Ổ rồng	Polypodiaceae	Phụ sinh	Cả cây	Bìa rừng
50	<i>Pothos gigantipes</i> Buchet.	Ráy thân to	Araceae	Phụ sinh	Cả cây	Trong rừng
51	<i>Psychotria</i> <i>adenophylla</i> Wall.	Lầu tuyền	Rubiaceae	Gỗ nhỏ	Lá, củ	Trong rừng
52	<i>Pteris venusta</i> Ktze.	Ráng chân xi đẹp	Pteridaceae	Phụ sinh	Thân, lá	Trong rừng
53	<i>Schna integerrima</i> (Lour.) Merr.	Huỳnh mai	Ochnaceae	Gỗ nhỏ	Lá	Trong rừng
54	<i>Solanum</i> <i>lasiocarpum</i> Dulac.	Cà pháo	Solanaceae	Cây bụi	Lá	Ven đường, bìa rừng
55	<i>Streptocaulon</i> <i>juventas</i> (Lour.) Merr.	Hà thủ ô trắng	Asclepiadaceae	Dây leo	Lá	Trong rừng
56	<i>Syzygium zeylanicum</i> (L.) DC.	Trâm vô đồ	Myrtaceae	Gỗ lớn	Vỏ	Trong rừng
57	<i>Talinum crassifolium</i> Wild.	Sâm đất	Hypoxidaceae	Thân thảo	Rễ, củ	Trong rừng, vườn nhà
58	<i>Tetracera indica</i> (Houtt.) Merr.	Dây chiêu	Dilleniaceae	Dây leo	Lá, vỏ	Bìa rừng
59	<i>Grewia</i> sp.	Nhao (Nhau)	Tiliaceae	Dây leo	Lá	Trong rừng
60	<i>Tiliacora triandra</i> (Colebr.) Diels	Dây sương sâm	Menispermaceae	Dây leo	Thân	Trong rừng
61	<i>Uvaria cordata</i> (Dun.) Wall. Ex Alston.	Bồ quả lá to	Annonaceae	Dây leo	Lá	Trong rừng
62	<i>Uvaria grandiflora</i> Roxb.	Chuối con chông	Annonaceae	Gỗ nhỏ	Lá, vỏ	Trong rừng

63	<i>Willughbeia cochinchinensis</i> Pierre ex Pit.	Guồỉ	Apocynaceae	Dây leo	Lá	Trong rừng
64	<i>Urena lobata</i> L.	Ké hoa đào	Malvaceae	Cây bụi	Cả cây	Bìa rừng, vườn nhà
65	<i>Zingiber</i> sp.	Gừng	Zingiberaceae	Thân thảo	củ	Trong rừng

Kết quả điều tra cho thấy, các hộ gia đình sử dụng thành phần, số lượng các loài cây làm men lá có sự khác nhau, tùy thuộc vào nguồn nguyên liệu kiếm được nhiều hay ít. Tuy nhiên, trong tổng số 65 loài thực vật có 24 loài bắt buộc phải có mặt trong thành phần men lá (quả men) bao gồm: Sâm cau; Sâm đất; Ô đước; Cù đèn đồng nai; Ba chạc; Bép; Ô rồng; Riêng rừng; Lầu; Trang trắng; Hà thủ ô trắng; Ráy thân to; Dây rít lá nhỏ; Tổ Rồng cánh gà; Trầu ké; Ba bét; Vác; Chuối con chông; Củ nâu; Cốt toái bồ; Trắc hance; Gừng; Com nguội rừng.

Trong số đó, đáng chú ý là các loài có tính cay, nóng, có tinh dầu (Riêng rừng, Gừng, Trầu ké, Ba chạc, Ô đước), điều này hoàn toàn phù hợp với tính chất cay, nóng của rượu cần. Các loài thực vật được người dân nơi đây sử dụng làm men lá để nấu rượu cần chủ yếu là dạng thân thảo, cây bụi, dây leo mọc dưới tán rừng và phân bố chủ yếu ở bìa rừng, ven đường mòn, trong rừng.

Tỷ lệ nguyên liệu của các loài cây làm men lá không giống nhau. Đối với những loài có tính chất bắt buộc trong thành phần làm men lá thông thường có trọng lượng 4-5 g, các loài có tỷ lệ ít thường từ 1-2 g (trong tổng số 160 g trọng lượng khô/1 lít rượu).

2. Kiến thức bản địa trong sơ chế, bảo quản các loài cây làm men rượu cần

Các loài cây sau khi thu hái về được phân loại thành 2 nhóm: Nhóm 1 bao gồm các loài sử dụng lá để làm men rượu cần. Các loài cây thuộc nhóm này không cần rửa lá bằng nước mà chỉ cần băm (thái) lá nhỏ ra để phơi khô; Nhóm 2 gồm các loài sử dụng vỏ, thân, rễ, củ thì đem rửa sạch bằng nước sau đó đem hong cho ráo nước rồi đem băm nhỏ. Các loài thuộc 2 nhóm này sau khi thái, cắt hoặc thái (lá) và băm nhỏ (rễ, vỏ, thân) thì đem phơi khô dưới ánh sáng mặt trời một nắng. Sau đó đem trộn lá, rễ, vỏ, củ, thân (đã phơi khô) với gạo tẻ để làm men lá.

Trong trường hợp dùng không hết nguyên liệu hoặc trong thời gian rảnh rỗi người dân đi lấy nguyên liệu về dự trữ thì các sản phẩm sau khi lấy về phải được phơi khô hoàn toàn dưới ánh sáng mặt trời sau đó dùng bọc ni lông để bảo quản hoặc sau khi tạo thành bánh men lá, người dân dùng dây xuyên qua những bánh men treo gác bếp để bảo quản. Tuy nhiên, cần lưu ý một số vấn đề sau:

- Sau khi thu hái các loài thực vật rừng làm men rượu (lá, rễ, thân, củ) trong ngày nếu số lượng chưa đủ để làm bắt buộc thái ra, băm ngay trong ngày thu hái về, phơi cho thật khô để khỏi bị mốc rồi bỏ vào bịch cất đi, khi nào dùng thì lấy ra.

- Bánh men trong thời gian phơi phải để nơi cao ráo, thoáng mát. Trong thời gian phơi thường xuyên kiểm tra men.

- Bánh men khi khô đã được nướng thì bỏ vào nia phải treo lên gác bếp tránh bị hư.

3. Kiến thức bản địa trong chế biến men rượu để nấu rượu cần (rượu ịch) của cộng đồng Chơ Ro

Bước 1: Lấy nguyên liệu

Nguyên liệu bao gồm 65 loài cây khác nhau được sử dụng từ các bộ phận: Vỏ, Rễ, Thân, Lá. Nguyên liệu chủ yếu vào rừng lấy. Số lượng mỗi loại ít, nhiều khác nhau. Trong đó 24 loài bắt buộc phải có để làm men lá gồm: Sâm cau (Rễ, Củ); Sâm đất (Rễ, Củ); Ô đước (Lá); Cù đèn

đồng nai (Lá, Vỏ); Ba chạc (Vỏ); Bép (Lá); Ổ rồng (Lá); Riêng rừng (Củ); Lầu (Củ, Lá); Trang trắng (Lá); Hà thủ ô trắng (Lá); Ráy thân to; Dây rít lá nhỏ (cả cây); Tổ rồng cánh gà (Cả cây); Trầu ké (Lá); Ba bét (Lá); Vác (Thân); Chuối con chồng (Lá); Củ nâu (Củ); Cốt toái bồ (Cả cây); Trắc hance (Vỏ); Gừng (Củ); Cơm nguội rừng (Cả cây).

Bước 2: Làm men

Đối với những loài lấy lá để làm men thì không cần rửa, lấy củ và rễ thì rửa sạch. Các loại lá làm men thái nhỏ còn rễ củ băm nhỏ (Vỏ cây Dâu đất băm nhỏ bỏ riêng để trộn với Gạo và men sau). Sau đó trộn lá, thân, vỏ, rễ với nhau mang ra phơi một nắng.

Ngâm gạo tẻ qua đêm, trộn gạo tẻ với lá, vỏ, rễ đã phơi. Sau đó bỏ ít một vào cối đâm khoảng 15 phút để thành bột. Lấy nước bỏ vào bột rồi nặn thành bánh men, phía trên làm các lỗ để phơi bánh men nhanh khô hơn (kích thước bánh men tùy thuộc vào người làm khoảng 6-10 cm).

Lấy nia dài 1 lớp trấu sau đó bỏ bánh men mới nặn vào và phủ 1 lớp lá cây Bụp lá lớn (*Hibiscus macrophyllus* Roxb.) hoặc phủ 1 lớp lá cây Cà ông (*Solanum lasiocarpum* Dulan.) lấy nia khác úp lại. Ủ trong thời gian 3 ngày đảo men một lượt rồi ủ tiếp 3 ngày. Sau đó mang men ra phơi cho khô (1 tuần hoặc 2 tuần) lúc men gần khô lấy dây mây đâm qua các lỗ buộc lại để men nhanh khô (Cách bảo quản men không hư ban ngày mang phơi nắng, tối mang treo ở gác bếp).

Bánh men sau khi khô đem nướng vàng lên. Sau đó bỏ vào cối giã ra thành bột.

Bước 3: Ủ rượu

Lấy lá cây Vàng nghệ (*Diospyros maritima* Blume.) đun sôi để sát trùng bình. Bình ủ rượu phải là bình sứ.

Tiếp theo lấy gạo trộn với trấu nấu chín như cơm (gạo 3 phần, trấu 1 phần), bới ra để nguội rồi trộn chung với bánh men đã giã thành bột sau đó giã qua (3 bát gạo, 4 miếng men). Lấy vỏ cây Dâu đất đã giã thành bột (3 chén bột men, 1 chén bột vỏ cây Dâu đất). Bỏ tất cả vào bình. Lấy bịch bóng bịt kín miệng bình.

Bình 10 lít: 2 kg gạo, 7 miếng men, 0,7-1 kg bột vỏ cây Dâu đất.

Bước 4: Ủng rượu

Ủ khoảng 5 ngày ra nước, muốn rượu ngon để khoảng 15 ngày hoặc 1 tháng. Đặc biệt rượu này uống bằng cách dùng cần để hút (rượu cần).

4. Đề xuất một số giải pháp phát triển sản xuất rượu cần tại KVNC

Rượu cần Chợ Ro là sản phẩm mang đậm nét văn hóa truyền thống của cộng đồng người dân nơi đây. Do đó, bảo tồn và phát triển rượu cần là một vấn đề cốt lõi hiện nay trong bối cảnh nguồn nguyên liệu bị suy giảm (nhiều loài hiện không còn), số hộ gia đình duy trì việc nấu rượu còn rất ít, nhỏ lẻ (dưới 10 hộ), đặc biệt là thế hệ trẻ ngày càng xa rời nấu truyền thống nấu rượu cần. Trên cơ sở kết quả nghiên cứu đạt được nhóm nghiên cứu đưa ra một số đề xuất sau: (1) Nghiên cứu gây trồng và phát triển các loài cây làm men rượu cần, ưu tiên 24 loài bắt buộc có trong thành phần men lá nhằm giảm áp lực lên tài nguyên rừng, đồng thời không làm mất đi nguồn nguyên liệu, tăng cường công tác quản lý bảo vệ tài nguyên rừng tại khu vực nghiên cứu; (2) Xây dựng thương hiệu, sản xuất rượu phải đảm bảo chất lượng, được cơ quan chức năng kiểm định và có đăng ký bản quyền; (3) Có thể sản xuất bánh men lá để bán và hướng dẫn du khách cách nấu nhằm tiết kiệm thời gian, công sức cho người bán và người mua; (4) Xây dựng quy trình sản xuất rượu cần với công suất lớn nhằm giảm hao phí nguyên liệu, nâng cao hiệu quả sản xuất rượu cần.

III. KẾT LUẬN

Kết quả nghiên cứu bước đầu đã xác định được 65 loài thực vật được sử dụng làm men rượu cần thuộc 58 chi, 45 họ thực vật, trong đó 24 loài bắt buộc phải có trong quá trình làm men rượu cần (Sâm cau; Sâm đất; Ô dước; Cù đèn đồng nai; Ba chạc; Bép; Ô rồng; Riêng rừng; Lầu; Trang trắng; Hà thủ ô trắng; Ráy thân to; Dây rít lá nhỏ; Tổ rồng cánh gà; Trầu ké; Ba bét; Vác; Chuối con chông; Củ nâu; Cốt toái bỏ; Trắc hance; Gừng; Cơm nguội rừng). Các loài cây được lấy làm men rượu cần thường được khai thác tự nhiên, chủ yếu dạng cây bụi, dây leo, thân thảo, phân bố ở bìa rừng, trong rừng là chủ yếu. Nghiên cứu cũng đã xác định được nguyên liệu làm men rượu cần, cách sơ chế, bảo quản (Lá, rễ, củ, thân của cây sau khi làm sạch, băm nhỏ, phơi khô; gạo tẻ; men giống và nước sạch) và quy trình 4 bước để làm men rượu cần truyền thống của cộng đồng Chơ Ro.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. **Nguyễn Tiến Bản**, 1997. *Cẩm nang nhận biết các họ thực vật hạt kín ở Việt Nam*. NXN. KH&KT, Hà Nội.
2. **Nguyễn Tiến Bản (chủ biên)**, 2001-2005. *Danh lục các loài thực vật Việt Nam*. NXB. Nông nghiệp, Hà Nội.
3. **Võ Văn Chi**, 2011. *Từ điển cây thuốc Việt Nam, tập 1, 2*. NXB. Y học, Hà Nội.
4. **Phạm Hoàng Hộ**, 1999-2000. *Cây cỏ Việt Nam, tập 1, 2, 3*. NXB. Trẻ, Tp. Hồ Chí Minh.
5. **Gary J. Martin**, 2002. *Thực vật dân tộc học*. NXB. Nông nghiệp, Hà Nội.
6. **Nguyễn Nghĩa Thìn**, 2004. *Phương pháp nghiên cứu thực vật*. NXB. ĐHQGHN, Hà Nội.
7. <http://dongnaireserve.org.vn/gioithieu/tabid/177/language/viVN/Default.aspx>
8. https://vi.wikipedia.org/wiki/Ng%C6%B0%E1%BB%9Di_Ch%C6%A1_Ro
9. <https://sites.google.com/site/ethnicityinvietnam/choro-people---nguai-choro/dong-nai>

INDIGENOUS KNOWLEDGE OF USING PLANTS FOR ALCOHOL YEAST BY THE CHO RO COMMUNITY IN DONG NAI CULTURE AND NATURE RESERVE, DONG NAI PROVINCE

Nguyen Van Hop, Nguyen Thi Luong, Doan Thi Thao

SUMMARY

Cho Ro community at Dong Nai Culture and Nature Reserve, Dong Nai Province has indigenous knowledge of using plants to produce alcohol yeast. Research results show that there are 65 plant species of 58 genera belonging to 45 families; of which 24 species are considered to be used in the process of making alcohol yeast. These 24 species are herbs and climbers; most of them live in the forest, forest edge, some species are planted in the garden. The Cho Ro community often use leaf, root, tuber, stem inside alcohol yeast. The materials for production of alcohol yeast include dry plant materials, rice, original yeast and freshwater. This study proposes strategies to develop the economy of the Cho Ro community in Dong Nai province from indigenous knowledge by using plants for the production of alcohol yeast.