

TRI THỨC BẢN ĐỊA VỀ THỰC VẬT ĂN ĐƯỢC CỦA NGƯỜI CIL Ở XÃ ĐAM RỒNG 4, TỈNH LÂM ĐỒNG

Nguyễn Thị Hà¹, Nguyễn Văn Hợp¹, Đặng Việt Hùng¹, Trần Thị Ngoan¹,
Võ Đại Hải², Dương Thanh Hải³

¹Trường Đại học Lâm nghiệp - Phân hiệu tại tỉnh Đồng Nai

²Chuyên gia độc lập

³Hội Khoa học Kinh tế Nông nghiệp và PTNT Việt Nam

TÓM TẮT

Thông qua điều tra tuyến và phỏng vấn bán cấu trúc những người có hiểu biết và kinh nghiệm về thực vật ăn được (WEPSs), nghiên cứu này đã ghi nhận những tri thức đặc sắc của dân tộc Cil về WEPSs ở xã Đam Rồng 4, tỉnh Lâm Đồng. Tổng số 67 loài, 58 chi, của 39 họ thuộc 3 ngành thực vật có mạch đã được ghi chép, họ Dâu tằm (Moraceae), chi Cà (*Solanum*) và chi Mua (*Melastoma*) được sử dụng với tần suất cao nhất. Các loài WEPS phân bố chủ yếu dọc theo bờ suối và sinh lầy; rừng hỗn giao lá rộng lá kim và tre nứa; rừng lá rộng thường xanh; đất trống và đất nông nghiệp. Quả là bộ phận được sử dụng nhiều nhất (43,28%), lá (29,85%), ngọn (19,40%),... các bộ phận này hầu hết được thu hái bằng phương thức hái (lượm) (83,58%), chúng được xử lý để loại bỏ chất chát, độc tố bằng 3 phương thức là ngâm nước, luộc và phơi héo. 9 phương thức chế biến khác nhau, ăn sống (52,24%), xào (40,30%), nấu canh (35,82%) chiếm ưu thế so với các phương thức khác, các món canh, xào, ăn sống đặc trưng và phổ biến cũng đã được giới thiệu trong bài viết này. Những phát hiện này không chỉ chứng minh tầm quan trọng của WEPS trong việc cung cấp thức ăn hằng ngày mà còn nhấn mạnh sự cần thiết của việc bảo tồn kiến thức sinh thái truyền thống cho các thế hệ tương lai đồng thời cung cấp thông tin cho việc xây dựng chính sách tích hợp bảo tồn WEPS và tri thức bản địa của người Cil.

Từ khóa: Đam Rồng 4, kiến thức sinh thái truyền thống, người Cil, thực vật học dân tộc, thực vật hoang dại ăn được.

INDIGENOUS KNOWLEDGE ABOUT WILD EDIBLE PLANTS OF THE CIL PEOPLE IN DAM RONG 4 COMMUNE, LAM DONG PROVINCE

Nguyen Thi Ha¹, Nguyen Van Hop¹, Dang Viet Hung¹, Tran Thi Ngoan¹,
Vo Dai Hai², Duong Thanh Hai³

¹Vietnam National University of Forestry - Dong Nai campus

²Independent Expert

³Vietnam Association of Agricultural and Rural Development Economics

ABSTRACT

Through a transect survey and semi-structured interviews with knowledgeable and experienced individuals about edible plants, this study documented the unique knowledge of the Cil ethnic group regarding WEPS in Dam Rong 4 commune, Lam Dong province. A total of 67 species, belonging to 58 genera, of 39 families, were recorded, with Moraceae, Solanum and Melastoma being used with the highest frequency. WEPS species were mainly distributed along stream banks and swamps; as well as in mixed broadleaf and coniferous forests, bamboo; evergreen broadleaf forests; vacant land and agricultural land. The fruit is the most used part (43.28%), leaves (29.85%), shoots (19.40%),... these parts were collected mainly by the picking (gathering) method (83.58%), they were processed to remove tannins and poison substances by three methods: soaking in water, boiling and wilting. Nine different processing methods, including raw (52.24%), stir-fried (40.30%) and making soup (35.82%), dominated the other techniques. Typical and popular soup, stir-fried, and raw dishes were also introduced in this paper. These findings not only demonstrate the importance of edible plants in providing daily food but also emphasise the need to preserve traditional ecological knowledge for future generations and provide information for the formulation of integrated WEPS conservation policies and indigenous knowledge of the Cil people.

Keywords: Dam Rong 4, Cil people, ethnobotany, traditional ecological knowledge, wild edible plants.

I. ĐẶT VẤN ĐỀ

Tri thức bản địa là những hiểu biết, kiến thức truyền thống, kinh nghiệm dân gian về môi trường, tự nhiên và xã hội, của riêng một nền văn hóa, hoặc một cộng đồng, được truyền từ thế hệ này sang thế hệ khác dưới hình thức truyền khẩu, hoặc các nghi lễ văn hóa, là nền tảng để duy trì các hoạt động thiết yếu của cộng đồng đó (Đỗ Thị Yến Ngọc *et al.*, 2020). Như vậy, từ khái niệm này có thể hiểu, tri thức bản địa về thực vật ăn được là kiến thức, kinh nghiệm và những hiểu biết truyền thống của một cộng đồng về việc xác định, khai thác, sử dụng, chế biến và quản lý các loài thực vật trong môi trường sống của họ để làm thức ăn. Chúng được tích lũy qua nhiều thế hệ và truyền miệng hoặc thông qua thực tiễn sản xuất và các nghi lễ văn hóa. Những tri thức này là một phần then chốt trong lịch sử sinh tồn và thích nghi, phát triển của loài người trong các môi trường khác nhau (Buenavista, 2003). Gần đây, sự đóng góp của kiến thức bản địa đã được ghi nhận trong các nỗ lực giải quyết các thách thức toàn cầu như biến đổi khí hậu (Dorji *et al.*, 2024), mất đa dạng sinh học (Mothupi and Shackleton, 2025) và an ninh lương thực (Buenavista, 2003). Trong đó, tri thức về thực vật ăn được của các cộng đồng giữ vai trò quan trọng trong việc cung cấp lương thực, thực phẩm, bổ sung các chất dinh dưỡng, vitamin thiết yếu trong các bữa ăn hằng ngày của người dân địa phương (Kiều Mạnh Hường *et al.*, 2023; Nguyen Thi Luong *et al.*, 2023; Nguyễn Văn Hợp, 2018; Nguyễn Văn Hợp *et al.*, 2020).

Lâm Đồng, nơi cư trú của nhiều dân tộc thuộc nhóm ngôn ngữ Mon-Khmer và Malayo-Polynesian, trong đó điển hình là người Cil (K'Ho-Cil) với đặc trưng sinh sống ở các "vùng sâu, vùng xa" (Phạm Thanh Thôi, 2014). Xã Đam Rông 4, tỉnh Lâm Đồng có tổng diện tích tự nhiên là 5.347 ha, với 4 thôn, dân số khoảng 807 hộ/4.041 nhân khẩu. Xã là nơi sinh sống của 9 dân tộc anh em gồm: Cil, M'Nông, K'Ho, Kinh, Dao, Mường, Tày, Thái, Chăm. Trong đó, dân tộc Cil chiếm đại đa số với khoảng 90% tổng dân số của toàn xã (Ủy ban

nhân dân xã Đam Rông 4, 2025). Phần lớn diện tích tự nhiên là đất lâm nghiệp và rừng tự nhiên, do đó đời sống của cộng đồng dân tộc Cil phụ thuộc chủ yếu vào tài nguyên rừng, từ việc thu hái cây thuốc, cây ăn được và các tài nguyên khác phục vụ sinh hoạt hằng ngày. Tuy nhiên, cho đến thời điểm hiện tại chưa có ghi nhận nào về tri thức bản địa về thực vật ăn được của dân tộc Cil (K'Ho-Cil). Do đó, nghiên cứu này lấy xã Đam Rông 4, tỉnh Lâm Đồng làm địa điểm nghiên cứu nhằm ghi lại (i) thành phần loài và phân bố của thực vật ăn được, (ii) tri thức về bộ phận sử dụng, phương thức khai thác và sử dụng thực vật ăn được làm cơ sở bảo tồn và phát triển bền vững kiến thức sinh thái truyền thống của dân tộc Cil, góp phần cải thiện, ổn định đời sống và phát triển bền vững tài nguyên rừng.

2. PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

2.1. Đặc điểm khu vực nghiên cứu

Nghiên cứu được thực hiện từ tháng 02/2024 đến tháng 6/2025 tại xã Đam Rông 4, tỉnh Lâm Đồng, tọa độ địa lý: Từ 12°06'24" đến 12°11'15" vĩ độ Bắc và từ 108°16'15" đến 108°23'27" kinh độ Đông. Địa hình bị chia cắt mạnh chiếm khoảng 95% tổng diện tích tự nhiên, độ dốc 8° - 20°, độ cao 700 - 1.600 m. Khí hậu được đặc trưng bởi kiểu nhiệt đới gió mùa cận xích đạo, với hai mùa riêng biệt, mùa mưa từ tháng 4 đến tháng 11 và mùa khô từ tháng 11 đến tháng 3 năm sau. Nhiệt độ trung bình năm 21°C - 22°C, lượng mưa trung bình/năm là 1.645 mm, độ ẩm bình quân năm 85%. Rừng tự nhiên và đất rừng chiếm 87,9% trên tổng diện tích đất tự nhiên, trong đó đất rừng phòng hộ chiếm 92,5% tổng diện tích đất rừng. Các loại rừng có vai trò quan trọng trong bảo vệ đầu nguồn cho hệ thống sông Sêrêpôk, với tính đa dạng sinh học cao (Ủy ban nhân dân xã Đam Rông 4, 2025).

2.2. Phương pháp điều tra ngoại nghiệp

Trên cơ sở tham vấn cán bộ phụ trách nông lâm nghiệp xã, trưởng thôn (bon), kiểm lâm

địa bàn dự kiến điều tra. Các bon (thôn) 1, 2, 3, 4, 5, xã Đam Rông 4 được lựa chọn để thu thập dữ liệu (bảng 1). Trước các cuộc khảo sát thực địa, nghiên cứu này đã được sự cho phép của chính quyền địa phương, chủ rừng và các bên có liên quan, đặc biệt các cá nhân, những người Cil có kinh nghiệm và hiểu biết về thực vật ăn được.

2.2.1. Điều tra tuyến

Tổng số 4 tuyến điều tra được thiết lập ở những nơi dễ tiếp cận, đi qua các sinh cảnh đất nông

NGHIỆP, đất bỏ hoang; bờ suối và sinh lầy; rừng thông (trồng); rừng hỗn giao lá rộng lá kim và tre nứa; rừng lá rộng thường xanh (bảng 1), chiều dài mỗi tuyến từ 2,5 - 3,8 km. Phương pháp “đi bộ trong rừng” (Prance *et al.*, 1987) được áp dụng để thu thập dữ liệu trên mỗi tuyến bao gồm: Thành phần loài, bộ phận sử dụng, dạng sống, phương thức thu hái và sử dụng. Mỗi tuyến khảo sát có sự đồng hành của 3 - 4 người đồng bào dân tộc Cil, những người có kinh nghiệm, hiểu biết về thực vật ăn được tại khu vực nghiên cứu.

Bảng 1. Thiết kế tuyến điều tra theo sinh cảnh và tọa độ điểm mỗi tuyến

Tuyến	Sinh cảnh	Điểm	Tọa độ	
			X	Y
1	Đất nông nghiệp, đất bỏ hoang	Đầu	12°07'25,04"	108°17'17,75"
	Bờ suối và sinh lầy	Cuối	12°06'42,01"	108°17'22,67"
2	Đất nông nghiệp, đất bỏ hoang	Đầu	12°08'33,48"	108°16'18,14"
	Rừng thông (trồng)	Cuối	12°08'14,49"	108°16'45,64"
3	Rừng thông (trồng)	Đầu	12°08'09,77"	108°16'48,38"
	Rừng hỗn giao lá rộng lá kim và tre	Cuối	12°07'29,77"	108°16'41,32"
4	Rừng hỗn giao lá rộng lá kim và tre	Đầu	12°08'11,62"	108°18'35,29"
	Rừng lá rộng thường xanh	Cuối	12°08'13,20"	108°18'45,08"

2.2.2. Phương pháp phỏng vấn

Phương pháp đánh giá nông thôn có sự tham gia (PRA) (Chambers, 1994) với bảng câu hỏi bán cấu trúc được sử dụng để thu thập dữ liệu sơ cấp thông qua phỏng vấn hộ người dân, gia đình, điền vào 30 bảng câu hỏi và thảo luận nhóm với số lượng từ 2 - 3 người. Chủ đề các câu hỏi liên quan đến thành phần loài, thu hái, sử dụng, tiêu thụ các loài cây ăn được tại địa phương. Các vật liệu: Bút, sổ ghi chép, bảng câu hỏi, thiết bị ghi âm, quay phim, chụp hình cũng đã được sử dụng để ghi nhận và lưu giữ thông tin.

2.3. Phân tích dữ liệu

Tên loài được xác định bằng phương pháp hình thái so sánh. Mẫu tiêu bản thu thập trong quá trình điều tra được lưu tại phòng tiêu bản thực vật, Trường Đại học Lâm nghiệp - Phân hiệu tại Đồng Nai. Sau đó đối chiếu với mẫu tiêu bản

chuẩn tại phòng tiêu bản thực vật, Trường Đại học Lâm nghiệp - Phân hiệu tại Đồng Nai. Bên cạnh đó, các tài liệu chuyên ngành khác cũng đã được sử dụng để so sánh, đối chiếu nhằm xác định tên loài, bao gồm: Cây cỏ Việt Nam (Phạm Hoàng Hộ, 1999 - 2003). Tên địa phương (tên dân tộc Cil) được xác định thông qua phỏng vấn các bên có liên quan tại hiện trường. Tên phổ thông, dạng sống được xác định dựa trên tài liệu Cây cỏ Việt Nam (Phạm Hoàng Hộ, 1999 - 2003). Tên khoa học được hiệu chỉnh bởi POWO (2026) (POWO, 2026). Giá trị bảo tồn được xác định căn cứ Sách Đỏ Việt Nam (2024) (Sách Đỏ Việt Nam, 2024), Thông tư số 85/2025/TT-BNNMT (Bộ Nông nghiệp và Môi trường, 2025). Thành phần bộ phận của cây, mùa thu hái, phương thức khai thác và chế biến thực vật ăn được dựa trên kết quả phỏng vấn các bên có liên quan. Bảng tính Excel được sử dụng để phân tích dữ liệu, thiết kế biểu đồ.

3. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU

3.1. Thành phần loài và phân bố của thực vật ăn được theo kinh nghiệm của người Cil

3.1.1. Thành phần loài

Tổng số 67 loài, 58 chi, 39 họ của 3 ngành thực vật, ngành Dương xỉ (Polypodiophyta), Hạt trần (Pinophyta) và ngành Hạt kín (Magnoliophyta) đã được người Cil sử dụng làm thực phẩm trong các bữa ăn hằng ngày tại khu vực nghiên cứu. Trong đó, thành phần loài được ghi nhận hầu hết thuộc ngành Hạt kín (Magnoliophyta) với 64 loài, 55 chi, của 36 họ (lần lượt chiếm 95,52%, 94,83% và 92,31% tổng số loài, chi và họ) (bảng 2).

Ở cấp độ họ, họ Dâu tằm (Moraceae) là họ giàu loài nhất (5 loài, 7,46%); 3 họ cùng có 4 loài (5,97%) là họ Cúc (Asteraceae), họ Cau dừa (Arecaceae) và họ Mua (Melastomataceae); 5 họ cùng có 3 loài (4,48%) gồm họ Đào lộn hột (Anacardiaceae), họ Dền (Amaranthaceae), họ Cà (Solanaceae), họ Hoa tán (Apiaceae) và họ

Anh thảo (Primulaceae); 5 họ cùng 2 loài (2,99%) gồm họ Gừng (Zingiberaceae), họ Hòa thảo (Poaceae), họ Củ nâu (Dioscoreaceae), họ Trúc đào (Apocynaceae), họ Bông (Malvaceae); và 25 họ đơn loài (bảng 2).

Ở cấp độ chi, 2 chi Cà (*Solanum*) và chi Mua (*Melastoma*) giàu loài nhất với cùng 3 loài (4,48; 6 chi gồm chi Dền (*Amaranthus*), chi Lòng mứt (*Wrightia*), chi Củ nâu (*Dioscorea*), chi Mít (Chay) (*Artocarpus*), chi Sung (Đa) (*Ficus*), chi Cơm nguội (Trọng đũa) (*Ardisia*) có cùng 2 loài (2,99%); 50 chi đơn loài (bảng 2).

Hai loài thuộc nhóm thực vật cần được ưu tiên bảo tồn, oài Lan kim tuyến (*Anoectochilus roxburghii* (Wall.) Lindl.) được liệt kê trong Sách Đỏ Việt Nam (2024) (phân hạng EN), Thông tư số 85/2025/TT-BNNMT của Bộ Nông nghiệp và Môi trường (nhóm IA); trong khi Tuế xiêm (*Cycas siamensis* Miq.) có trong Sách Đỏ Việt Nam (2024) (phân hạng VU), Thông tư số 85/2025/TT-BNNMT của Bộ Nông nghiệp và Môi trường (nhóm IIA).

Bảng 2. Thành phần loài thực vật ăn được theo kinh nghiệm của người Cil

TT	Tên			BPSD	PTCB	DS
	Địa phương	Phổ thông	Khoa học			
I	Ngành Dương xỉ (Polypodiophyta)					
(1)	Họ Tổ diều - Aspleniaceae					
1	R'tồn	Rau dớn	<i>Diplazium esculentum</i> (Retz.) Sw.	N, L	X, Lu, Ca, Ch	T
II	Ngành Hạt trần (Pinophyta)					
(2)	Họ Tuế - Cycadaceae					
2	Pùn	Thiên tuế xiêm	<i>Cycas siamensis</i> Miq.	N	Ca	G
(3)	Họ Dây gắm - Gnetaceae					
3	Biếp se	Lá bép	<i>Gnetum gnemon</i> var. <i>griffithii</i> (Parl.) Markg	L, Q, N	X, Ca, Ch	G
III	Ngành Hạt kín (Magnoliophyta)					
III-1	Lớp hai lá mầm (Eudicots)					
(4)	Họ Dương đào - Actinidiaceae					
4	Ple tap cat	Sổ đá nê pan	<i>Saurauia napaulensis</i> DC.	Q	As	G
(5)	Họ Dền - Amaranthaceae					
5	Biếp r'hum	Dền xanh	<i>Amaranthus viridis</i> L.	N	Ch, X	T
6	Biếp r'hum ló	Dền gai	<i>Amaranthus spinosus</i> L.	N	Ch	T
7	Biếp trong	Mào gà đuôi lươn	<i>Celosia argentea</i> L.	N	X, Lu, Ca	T

TT	Tên			BPSD	PTCB	DS
	Địa phương	Phổ thông	Khoa học			
(6)	Họ Đào lộn hột - Anacardiaceae					
8	Ple họa prây	Thanh trà	<i>Bouea oppositifolia</i> (Roxb.) Meisn.	Q	As	G
9	Ple ch'có	Ngũ bội tử	<i>Rhus chinensis</i> var. <i>roxburghii</i> (DC.) Rehder	Q	As	B
10	Ple sồn	Cóc rừng	<i>Spondias pinnata</i> (L.f.) Kurz	Q, L	As, Ca	G
(7)	Họ Hoa tán - Apiaceae					
11	R'tól ne	Rau má	<i>Centella asiatica</i> (L.) Urb.	Tt	X, Ca, As	T
12	N'ha bau	Ngò gai	<i>Eryngium foetidum</i> L.	L	X, Ca, As	T
13	Biệp siep sớp	Cần đại	<i>Oenanthe linearis</i> subsp. <i>linearis</i>	N, Th	X, Ca, As	T
(8)	Họ Trúc Đào - Apocynaceae					
14	Biệp chi cho	Mức lông	<i>Wrightia pubescens</i> R.Br.	L	Lu, X	G
15	Biệp dĩnh dong	Mức trái to	<i>Wrightia laevis</i> Hook.f.	L	Ca, Ch	G
(9)	Họ Ngũ gia bì - Araliaceae					
16	Pren tíc tức	Đu đủ rừng	<i>Trevesia palmata</i> (Roxb. ex Lindl.) Vis.	Q	Ca, Kh	G
(10)	Họ Cúc - Asteraceae					
17	Biệp r'tar ui	Xuyến chi	<i>Bidens pilosa</i> L.	L, N	X, Lu	T
18	Biệp n'ha par	Tàu bay	<i>Crassocephalum crepidioides</i> (Benth.) S.Moore	L, N	X, As	T
19	R'tól ne	Rau má tía	<i>Emilia sonchifolia</i> (L.) DC.	Tt	X, Lu, Ca, As	T
20	Biệp r'hiu	Nút áo	<i>Acmella oleracea</i> (L.) R.K.Jansen	L, N	X, As	T
(11)	Họ Đinh - Bignoniaceae					
21		Núc nác	<i>Oroxylum indicum</i> (L.) Kurz	Q	X, Nu	G
(12)	Họ Hoa chuông - Campanulaceae					
22	R'tól ne	Đơn rau má	<i>Lobelia nummularia</i> Lam.	Tt	Ca	T
(13)	Họ Bứa - Clusiaceae					
23	Ple sron	Bứa	<i>Garcinia poilanei</i> Gagnep.	Q	As	G
(14)	Họ Bầu bí - Cucurbitaceae					
24	R'pang	Mướp đắng rừng	<i>Momordica charantia</i> var. <i>abbreviata</i> Ser.	L, Q	Ca, Ch	DI
(15)	Họ Đậu - Fabaceae					
25	Biệp s'tưng	Chàm cánh ránh	<i>Indigofera zollingeriana</i> Miq.	L	Ch	B
(16)	Họ Dẻ - Fagaceae					
26	Ple gửi	Dẻ anh	<i>Castanopsis piriformis</i> Hickel & A.Camus	Q	As, Lu	G
(17)	Họ Bông - Malvaceae					
27	Pum gâr	Dó hẹp	<i>Helicteres angustifolia</i> L.	C	As	B
28	Ẽ pê	Cò ke	<i>Microcos tomentosa</i> Sm.	Q	As	G
(18)	Họ Mua - Melastomataceae					
29	Ple n'rieng glã	Sâm hoa khít	<i>Memecylon harmandii</i> Guillaumin	Q	As	B
30	Ple dú dợ	Mua bà	<i>Melastoma sanguineum</i> Sims	Q	As	B
31	Ple dú dợ	Mua thường	<i>Melastoma malabathricum</i> subsp.	Q	As	B

TT	Tên			BPSD	PTCB	DS
	Địa phương	Phổ thông	Khoa học			
			<i>normale</i> (D.Don) Karst.Mey.			
32	Ple dú dợ	Mua lông	<i>Melastoma saigonense</i> (Kuntze) Merr.	Q	As	B
(19)	Họ Tiết dê - Menispermaceae					
33		Sâm lông	<i>Cyclea barbata</i> Miers	L	Gi	DI
(20)	Họ Dâu tằm - Moraceae					
34	Met prây	Mít nài	<i>Artocarpus rigidus</i> Blume	Q	As	G
35	Ple k'ngeng	Mít chay	<i>Artocarpus gomezianus</i> Wall. ex Trécul	Q	As	G
36	Biệp n'ha ar	Dướng	<i>Broussonetia papyrifera</i> (L.) L'Hér. ex Vent.	L	Ch	G
37	Ple toh	Vú bò	<i>Ficus triloba</i> Buch.-Ham. ex Voigt	Q	As	B
38	Biệp n'ha ar	Sung	<i>Ficus racemosa</i> L.	L	As, Ch, Mu	G
(21)	Họ Sim - Myrtaceae					
39	Ple k'riêng	Trâm rừng	<i>Syzygium cumini</i> (L.) Skeels	Q	As	G
(22)	Họ Hồ tiêu - Piperaceae					
40	Prum k'đá	Lốt	<i>Piper sarmentosum</i> Roxb.	L	As, Ca, X	T
(23)	Họ Lục bình - Pontederiaceae					
41	Biệp trẹ	Mắc bao	<i>Pontederia vaginalis</i> Burm.f.	Tt	Ca, X	T
(24)	Họ Anh thảo - Primulaceae					
42	Ple m'ham	Cơm nguội răng	<i>Ardisia crenata</i> Sims	Q	As	B
43	Ple m'ham mũ	Cơm nguội lông	<i>Ardisia velutina</i> Pit.	Q	As	B
44	Ple sang rai	Chua ngút	<i>Embelia ribes</i> Burm.f.	Q, N	As	DI
(25)	Họ Quắn hoa - Proteaceae					
45	Biệp r'ngôm	Quắn hoa to	<i>Helicia grandis</i> Hemsl.	L	X, As	G
(26)	Họ Hoa hồng - Rosaceae					
46	Mâm xôi	Mâm xôi	<i>Rubus alceifolius</i> Poir.	Q	As	DI
(27)	Họ Kim cang - Smilacaceae					
47	Tang dót	Kim cang hoa nâu	<i>Smilax menispermoides</i> A.DC.	C	Lu	DI
(28)	Họ Cà - Solanaceae					
48	Biệp klon	Lu lu đực	<i>Solanum americanum</i> Mill.	L	Ca, X	T
49	Pren pro	Cà hoa trắng	<i>Solanum torvum</i> Sw.	Q	Ca, Kh	B
50	Pren p'tăng	Cà gai đắng	<i>Solanum violaceum</i> Ortega	Q	Kh	B
(29)	Họ Gai - Urticaceae					
51	Biệp bíc prut	Thuốc dòi lông	<i>Pouzolzia hirta</i> (Blume) Hassk.	L, N	Ch	T
(30)	Họ Cỏ roi ngựa - Verbenaceae					
52	Ple cao bung	Ngũ sắc	<i>Lantana camara</i> L.	Q	As	B
(31)	Họ Nho - Vitaceae					
53	N'ha sret	Hồ đẳng java	<i>Cissus discolor</i> Blume	L	Ca	DI

TT	Tên			BPSD	PTCB	DS
	Địa phương	Phổ thông	Khoa học			
III-2	Lớp một lá mầm - Monocots					
(32)	Họ Ráy - Araceae					
54	T'ro prây	Môn nước	<i>Colocasia esculenta</i> (L.) Schott	L	Ca	T
(33)	Họ Cau - Arecaceae					
55	Gol n'ha sra	Đùng đình	<i>Caryota mitis</i> Lour.	Th	X, Ca	G
56	Gol se	Mây	<i>Calamus</i> sp.	Th	X, Ca, Kh	DI
57		Chà là biển	<i>Phoenix paludosa</i> Roxb.	Th	X, As	B
58	Gol ling	Cau chuột	<i>Pinanga</i> sp.	Th	X, Ca, Kh	G
(34)	Họ Củ nâu - Dioscoreaceae					
59	Pum prây	Khoai mài	<i>Dioscorea hamiltonii</i> Hook.f.	C	Lu, Nu	DI
60	Pum lo	Từ nước	<i>Dioscorea pierrei</i> Prain & Burkill	C	Lu, Nu	DI
(35)	Họ Chuối - Musaceae					
61	Ju prít	Chuối rừng	<i>Musa balbisiana</i> Colla	Th, H, Q	As, X, Ch	T
(36)	Họ Lan - Orchidaceae					
62	Tong tiah	Lan kim tuyến	<i>Anoectochilus roxburghii</i> (Wall.) Lindl.	Tt	As, X	T
(37)	Họ Dừa - Pandanaceae					
63	Ju p'nan	Dừa rừng	<i>Benstonea humilis</i> (Lour.) Callm. & Buerki	Q	As	B
(38)	Họ Hòa thảo - Poaceae					
64	Băng ư	Lồ ô	<i>Bambusa procera</i> A.Chev. & A.Camus	M	X, Ca, Lu, Kh, Mu	T
65	Băng gle	Le nhất liên	<i>Pseudoxytenanthera monadelphica</i> (Thwaites) Soderstr. & R.P.Ellis	M	X, Lu, Kh, Ca, Ch	T
(39)	Họ Gừng - Zingiberaceae					
66	Cha nhong	Riềng rừng	<i>Alpinia conchigera</i> Griff.	C, N	X, Kh, Ch	T
67	Prũ	Thảo quả	<i>Wurfbainia aromatica</i> (Roxb.) Škorníčk. & A.D.Poulsen	Q, Th	As, Kh, X, Ch	T

Ghi chú: BPSD: Bộ phận sử dụng, PTKT: Phương thức khai thác, DS: Dạng sống, N: Ngọn non (đọt non), Th: Thân cây, L: Lá non, T: Thân thảo, G: Gỗ, B: Cây bụi, DI: Dây leo, Q: Quả, Tt: Toàn cây, H: Hoa, M: Măng, C: Củ, X: Xào, Ca: Nấu canh, Lu: Luộc, Kh: Kho, Nu: Nướng, Ch: Nấu cháo, As: Ăn sống, Mu: Muối chua, Gi: Giã lấy nước.

Có 4 dạng sống đã được người Cil sử dụng làm thức ăn, Thân thảo chiếm tỷ lệ cao nhất với 23 loài (34,33%), tiếp đến cây gỗ với 20 loài (29,85%), cây bụi với 15 loài (22,39%), thấp nhất là dây leo với 9 loài được ghi nhận (13,43%) (chi tiết bảng 2).

3.1.2. Phân bố của thực vật ăn được theo sinh cảnh

Phân bố loài theo sinh cảnh, các loài thực vật ăn được phân bố chủ yếu dọc theo bờ suối và sinh lầy với 39 loài (58,21%), đáng chú ý là Rau dớn (*Diplazium esculentum* (Retz.) Sw.), Thuộc dôi lông (*Pouzolzia hirta* (Blume) Hassk.), Rau má

(*Centella asiatica* (L.) Urb.), Cắn dại (*Oenanthe linearis* subsp. *linearis*), Măng le (*Pseudoxytenanthera monadelphica* (Thwaites) Soderstr. & R.P.Ellis),... Phát hiện này khá tương đồng so với nghiên cứu được thực hiện bởi Nguyễn Văn Hợp và đồng tác giả (2020), trong đó nêu các loài thực vật này phân bố chủ yếu dọc theo bờ suối, sinh lầy.

Rừng hỗn giao lá rộng lá kim và tre nứa có 22 loài (32,84%), có thể bắt gặp Rau bép (*Gnetum gnemon* var. *griffithii* (Parl.) Markg), Ngũ bội tử (*Rhus chinensis* var. *roxburghii* (DC.) Rehder), Khoai mài (*Dioscorea hamiltonii* Hook.f.), Từ nước (*Dioscorea pierrei* Prain & Burkill), Riềng

rừng (*Alpinia conchigera* Griff.); Rừng lá rộng thường xanh có 22 loài (32,84%) các loài phổ biến gồm Quắn hoa to (*Helicia grandis* Hemsl.), Bứa (*Garcinia poilanei* Gagnep.), Lan kim tuyến (*Anoectochilus roxburghii* (Wall.) Lindl.), Đùng đỉnh (*Caryota mitis* Lour.), Dừa rừng (*Benstonea humilis* (Lour.) Callm. & Buerki), Dẻ anh (*Castanopsis piriformis* Hickel & A.Camus),... Đất nông nghiệp, đất trồng với 14 loài (20,90%) điển hình là Tàu bay (*Crassocephalum crepidioides* (Benth.) S.Moore), Chàm cánh (*Indigofera zollingeriana* Miq.), Cà đại hoa trắng (*Solanum torvum* Sw.), Xuyên chi (*Bidens pilosa* L.),...; rừng trồng Thông có số loài ít nhất với 10 loài (14,93%), đại diện như Mua lông (*Melastoma saigonense* (Kuntze) Merr.), Dó hẹp (*Helicteres angustifolia* L.), Chua ngút (*Embelia ribes* Burm.f.), Riềng rừng (*Alpinia conchigera* Griff.),...

3.2. Tri thức bản địa của người Cĩ về khai thác, chế biến, bảo quản thực vật ăn được

3.2.1. Tri thức bản địa về sử dụng các bộ phận của thực vật ăn được

Tổng số 8 bộ phận thực vật ăn được được người dân bản địa sử dụng, một loài có thể sử dụng một hay nhiều bộ phận. Đáng chú ý, chuỗi rừng được người dân sử dụng 3 bộ phận thân, hoa, quả. Các bộ phận được sử dụng là quả, lá, ngọn, thân (đọt), củ, cả cây, măng, hoa. Kết quả được thể hiện ở bảng 3.

Bảng 3. Tri thức về sử dụng các bộ phận của thực vật ăn được của người Cĩ

TT	BPSD	Số lượng	Tỷ lệ %
1	Quả	29	43,28
2	Lá	20	29,85
3	Ngọn (đọt)	13	19,40
4	Thân	7	10,45
5	Củ	5	7,46
6	Toàn thân	5	7,46
7	Măng	2	2,99
8	Hoa	1	1,49
Tổng lượt		82	

Quả là bộ phận được người bản địa sử dụng nhiều nhất với 29 lượt loài (43,28%), hầu hết chúng được thu hái từ các loài cây thân gỗ như Dẻ anh (*Castanopsis piriformis* Hickel & A.Camus), Bứa (*Garcinia poilanei* Gagnep.), Núc nác (*Oroxylum indicum* (L.) Kurz), Đu đủ rừng (*Trevesia palmata* (Roxb. ex Lindl.) Vis.), Sô đá nê pan (*Saurauia napaulensis* DC.); một số là cây bụi như Dừa rừng (*Benstonea humilis* (Lour.) Callm. & Buerki), các loài thuộc chi Mua (*Melastoma* sp.), Sầm hoa khít (*Memecylon harmandii* Guillaumin); và dây leo điển hình là Mâm xôi (*Rubus alceifolius* Poir.), Chua ngút (*Embelia ribes* Burm.f.). Lá được sử dụng phổ biến ở vị trí thứ hai với 20 lượt loài (29,85%), đáng chú ý là các loài Bép (*Gnetum gnemon* var. *griffithii* (Parl.) Markg), Rau dớn (*Diplazium esculentum* (Retz.) Sw.), Tàu bay (*Crassocephalum crepidioides* (Benth.) S.Moore), Chàm rãnh (*Indigofera zollingeriana* Miq.), Sâm lông (*Cyclea barbata* Miers),... Ngọn là bộ phận được sử dụng với tổng số 13 lượt loài (19,40%), thành phần chủ yếu là các loài thân thảo. Các bộ phận còn lại có số lượt loài khá thấp (tương ứng 7 - 1 loài) là Thân, Củ, Toàn thân, Măng, và Hoa.

3.2.2. Phương thức khai thác

Phương thức khai thác các loài thực vật ăn được phụ thuộc vào thành phần loài và phong tục tập quán của người Cĩ. Có 3 phương thức khai thác các loài thực vật ăn được của người Cĩ đã được ghi chép, hầu hết là phương thức hái lượm được người dân địa phương sử dụng với tỷ lệ cao nhất với 56 loài (83,58%) chủ yếu từ các loài cho lá, ngọn (đọt) non, hoa, quả; tiếp đến phương thức đào với 7 loài (10,45%) sử dụng đối với các loài cho Củ; thấp nhất là các cách khai thác khác với 4 loài (5,97%) áp dụng cho các loài cây cho lấy quả, hạt.

3.2.3. Phương thức xử lý, loại bỏ độc trước khi chế biến

Phương thức này chỉ áp dụng đối với một số loài mà trong cây chứa độc tố, nhựa, chất gây

ngừa. Có 3 phương thức xử lý được người Cil sử dụng gồm ngâm nước, luộc, phơi khô. Ngâm nước là biện pháp đơn giản nhất, các loài được ngâm trong nước để loại bỏ hoặc hạn chế vị chát, chất nhựa như quả và lá của loài Sung (*Ficus racemosa* L.), thân và hoa của loài Chuối rừng (*Musa balbisiana* Colla). Luộc để loại bỏ chất độc, chất gây ngứa điển hình là măng của loài Le (*Pseudoxytenanthera monadelph* (Thwaites) Soderstr. & R.P.Ellis), Lồ ô (*Bambusa procera* A.Chev. & A.Camus), Khoai mài (*Dioscorea hamiltonii* Hook.f.), Từ nước (*Dioscorea pierreii* Prain & Burkill),...

3.2.4. Phương thức chế biến thực vật ăn được

Phương thức chế biến thực vật ăn được khác nhau ở mỗi cộng đồng, vùng miền, phụ thuộc vào phong tục, văn hóa ẩm thực và tài nguyên thực vật của mỗi địa phương.

Bảng 4. Phương thức chế biến thực vật ăn được của người Cil

TT	Chế biến	Số lượng	Tỷ lệ %
1	Ăn sống	35	52,24
2	Xào	27	40,30
3	Nấu canh	24	35,82
4	Luộc	11	16,42
5	Cháo	11	16,42
6	Kho	9	13,43
7	Nướng	3	4,48
8	Muối	2	2,99
9	Giã	1	1,49
Tổng lượt		123	

Ăn sống là món ăn được người dân bản địa sử dụng với tần suất cao nhất (35 lượt loài, 52,24%). Nhóm này thường không qua chế biến, chủ yếu sử dụng từ quả của các loài cây thân gỗ (22 lượt loài, 32,84%) như Thanh trà (*Bouea oppositifolia* (Roxb.) Meisn.), Cóc rừng (*Spondias pinnata* (L.f.) Kurz), Chay (*Artocarpus gomezianus* Wall. ex Trécul), Trâm rừng (*Syzygium cumini* (L.) Skeels), Mít nài (*Artocarpus rigidus* Blume), Mâm xôi (*Rubus*

alceifolius Poir.) và các loài rau từ nhóm thân thảo (13 lượt loài, 19,40%), đáng chú ý là Cắn đại (*Oenanthe linearis* subsp. *linearis*), Dó hẹp (*Helicteres angustifolia* L.), Sung (*Ficus racemosa* L.), Rau má (*Centella asiatica* (L.) Urb.), Lốt (*Piper sarmentosum* Roxb.). Món xào là món có số lượt loài nhiều nhất trong các món thông qua chế biến của cộng đồng bản địa (27 lượt loài, 40,30%), các loài đại diện Rau dớn (*Diplazium esculentum* (Retz.) Sw.), Bép (*Gnetum gnemon* var. *griffithii* (Parl.) Markg), Xuyên chi (*Bidens pilosa* L.), Rau má (*Centella asiatica* (L.) Urb.), Cắn đại (*Oenanthe linearis* subsp. *linearis*), Lu lu đực (*Solanum americanum* Mill.), Mác bao (*Pontederia vaginalis* Burm.f.). Nấu canh (24 lượt loài, 35,82%) là món chế biến đơn giản và thuận tiện nhất, các loài phổ biến có thể kể đến Dớn (*Diplazium esculentum* (Retz.) Sw.), Rau má (*Centella asiatica* (L.) Urb.), Đu đủ rừng (*Trevesia palmata* (Roxb. ex Lindl.) Vis.), Cà dại hoa trắng (*Solanum torvum* Sw.). Món luộc và nấu cháo cùng có 11 lượt loài (chiếm 16,42%), món kho có 9 lượt loài (13,43%), muối chua và giã nhỏ lấy nước dùng lần lượt có 2 và 1 lượt loài. Sự đặc sắc trong văn hóa ẩm thực của người Cil còn được thể hiện qua sự kết hợp giữa các loài thực vật ăn được khác nhau và với các loại gia vị khác tạo nên những món ăn lạ và hấp dẫn được người dân bản địa sử dụng trong sinh hoạt hàng ngày:

Món cháo: Món này là sự kết hợp của các loại rau, quả nấu với gạo: Đáng chú ý là sử dụng loài cây Thuộc dòi lông (*Pouzolzia hirta* (Blume) Hassk.), đọt của Chuối rừng (*Musa balbisiana* Colla) nấu chung với gạo. Nước sau khi được đun sôi, cho một lon gạo và đọt Chuối (*Musa balbisiana* Colla) nấu cho đến khi chín phần gạo, sau đó cho tiếp cây Thuộc dòi lông (*Pouzolzia hirta* (Blume) Hassk.), đọt cho chín và thêm gia vị. Khi ăn món này phải giã ớt (*Capsicum annuum* var. *annuum*) với hạt Màng tang (*Litsea cubeba* (Lour.) Pers.), cá khô. Đây là món ưa thích nhất của người có tuổi.

Món canh: Đọt mây sau khi được làm sạch, thái nhỏ để riêng. Cho một ít dầu, tỏi băm nhỏ vào nồi, khi dầu nóng cho thêm 2 con cá khô và chiên cá đến khi cá chín thì thêm đọt mây (*Calamus* sp.) và xào chung cho đến khi thấm dầu. Sau đó cho nước vào vừa đủ, đợi đến khi sôi, thêm gia vị và thưởng thức.

Món xào: Rau dớn (*Diplazium esculentum* (Retz.) Sw.) xào với cá suối. Rau dớn và cá suối đã làm sạch, cho 2 nguyên liệu này vào nồi ướp với dầu, tỏi và các gia vị khác. Sau đó, cho nồi lên lửa đợi vài phút cho thêm phần còn lại là rau dớn, đảo nhẹ tay để không bị nát cá, nêm gia vị, đợi cho đến khi rau Dớn chín là có thể dùng được.

Món ăn sống: Rau nút áo (*Acmella oleracea* (L.) R.K.Jansen) chấm muối ớt. Rau nút non khi hái về cần được làm sạch và chuẩn bị phần nước chấm. Các nguyên liệu gồm ớt, hạt Mãng tang (*Litsea cubeba* (Lour.) Pers.), hạt nêm, muối đem giã chung để làm thành muối chấm với Rau nút áo.

Tri thức bản địa của người Cil không chỉ thể hiện qua sự đa dạng về cách chế biến, mà còn thể hiện qua sự hiểu biết phong phú về cách chế biến đối với mỗi loài, điển hình Lồ ô (*Bambusa procera* A.Chev. & A.Camus) và Le nhất liên (*Pseudoxytenanthera monadelphica* (Thwaites) Soderstr. & R.P.Ellis) có cùng 5 cách chế biến; 3 loài gồm Thảo quả (*Wurfbainia aromatica* (Roxb.) Škorničk. & A.D.Poulsen), Rau má tía (*Emilia sonchifolia* (L.) DC.) và Rau dớn (*Diplazium esculentum* (Retz.) Sw.) có cùng 4 cách chế biến; 11 loài khác có cùng 3 cách chế biến; 20 loài có cùng 2 cách chế biến, và 31 loài có một cách chế biến thức ăn (bảng 2).

VI. THẢO LUẬN

Nghiên cứu này phát hiện 67 loài được người Cil sử dụng làm thức ăn, con số này khá thấp so với hiểu biết về thực vật ăn được của một số cộng đồng ở miền Nam Việt Nam, dân tộc Chơ Ro sử dụng tới 110 loài ở Khu Bảo tồn Thiên nhiên Văn hóa - Đồng Nai (Nguyễn Văn Hợp,

2018); đồng bào S'tiêng ở Vườn Quốc gia Cát Tiên có kinh nghiệm sử dụng 94 loài (Đình Thanh Sang, 2019), ở Bù Đăng số loài được ghi nhận thấp hơn rất nhiều, chỉ với 36 loài; trong khi đó đồng bào H'Ho ở Ban Quản lý rừng phòng hộ Nam Ban (Lâm Đồng) đã ghi chép được 93 loài (Nguyễn Văn Hợp *et al.*, 2020). Kết quả đối chiếu, so sánh chỉ ra rằng, thành phần loài thực vật ăn được của người Cil, có 23 loài tương đồng được người K'Ho sử dụng, đáng chú ý là Rau dớn (*Diplazium esculentum* (Retz.) Sw.), Bép (*Gnetum gnemon* var. *griffithii* (Parl.) Markg), Thanh trà (*Bouea oppositifolia* (Roxb.) Meisn.), Tàu bay (*Crassocephalum crepidioides* (Benth.) S.Moore), Bứa (*Garcinia poilanei* Gagnep.), Mướp đắng rừng (*Momordica charantia* var. *abbreviata* Ser.), Trâm rừng (*Syzygium cumini* (L.) Skeels),... con số này so với đồng bào Chơ Ro ở Đồng Nai là 17 loài, cộng đồng S'tiêng ở Bù Đăng, Bình Phước là 6 loài. Bên cạnh đó, dạng sống, bộ phận sử dụng và sinh cảnh phân bố trong nghiên cứu này cũng có sự tương đồng đáng kể với cộng đồng người K'Ho, với dạng thân thảo; lá, ngọn, quả; sinh cảnh dọc bờ suối và đầm lầy chiếm ưu thế so với các dạng sống, bộ phận sử dụng và sinh cảnh khác. Mặt khác, các cách xử lý thực vật ăn được trước khi chế biến, sử dụng của người Cil và K'Ho (Nguyễn Văn Hợp *et al.*, 2020) có nhiều điểm tương đồng bao gồm phương pháp luộc, muối, phơi héo (hoặc phơi khô) nhằm loại bỏ chất chát và độc tố. Các phương pháp chế biến thực phẩm của người Cil rất tương đồng với người K'Ho, ăn sống, xào và nấu canh đều chiếm tỷ lệ cao ở cả 2 cộng đồng này. Điều này được lý giải do người Cil (K'Ho - Cil) là một nhánh phát triển khác của người K'Ho (Phạm, 2014), hơn nữa 2 cộng đồng này thường có một không gian sinh sống chung (Phạm Thanh Thôi, 2013; Phạm Thanh Thôi, 2014) và có nhiều nét văn hóa tương đồng, trong đó có văn hóa ẩm thực (Phạm Thanh Thôi, 2013). Trong khi người Chơ Ro cư

trú chủ yếu ở không gian sinh sống khác biệt (Đồng Nai) có bản sắc văn hóa sinh thái đặc trưng riêng (Nguyễn Văn Hợp, 2018).

Nghiên cứu này cũng chỉ ra rằng, cộng đồng người Cil đã biết sử dụng tài nguyên một cách bền vững thông qua sử dụng bộ phận lá và quả của các loài thực vật ăn được với tần suất cao, việc sử dụng 2 bộ phận này không ảnh hưởng đến khả năng tái sinh, cấu trúc, kết cấu thành của tài nguyên rừng. Việc khai thác ngọn cũng ít gây ảnh hưởng đến tài nguyên rừng, ngược lại còn là tác nhân kích thích cây sinh trưởng và phát triển thành nhiều ngọn (nhánh hơn) thúc đẩy quá trình tái sinh, phát tán loài rộng hơn, điển hình là Dền xanh (*Amaranthus viridis* L.), Dền gai (*Amaranthus spinosus* L.), Mào gà đuôi lợn (*Celosia argentea* L.).

Nghiên cứu cho thấy tri thức của người Cil khá đa dạng và đặc sắc về các loài thực vật ăn được hoang dại, bên cạnh đó là những kinh nghiệm thực tiễn được đúc rút qua nhiều thế hệ, được lưu giữ và truyền miệng lại cho các thế hệ sau này về phương thức khai thác, các bộ phận của cây, phương pháp chế biến các món ăn thường ngày của người bản địa xã Đam Rông 4, Lâm Đồng. Thực vật ăn được có vai trò cực kỳ quan trọng với người dân bản địa, cung cấp lương thực, thực phẩm thiết yếu qua đó hình thành nên văn hóa ẩm thực độc đáo của người Cil tại khu vực nghiên cứu.

V. KẾT LUẬN

Đồng bào dân tộc Cil ở Đam Rông 4, tỉnh Lâm Đồng có sự hiểu biết phong phú về thành phần loài thực vật ăn được với 67 loài thuộc 39 họ của 3 ngành thực vật có mạch là Dương xỉ (Polypodiophyta), Hạt trần (Pinophyta), và Hạt kín (Magnoliophyta). Hầu hết các loài thuộc ngành Hạt kín (Angiospermatophyta), họ Dâu tằm (Moraceae) giàu loài nhất (5 loài), trong khi chi Cà (*Solanum*) và Mua (*Melastoma*) giàu loài nhất với cùng 3 loài. Thân thảo là dạng sống có tỷ lệ sử dụng cao nhất, tiếp đến cây gỗ, bụi và dây leo, chúng phân bố tập trung ở sinh cảnh dọc bờ suối và đầm lầy. Tiếp đến là rừng hỗn giao, rừng lá rộng thường xanh và đất nông nghiệp, đất bỏ hoang.

Cộng đồng dân tộc Cil có sự hiểu biết sâu sắc và đa dạng về phương thức khai thác, cách sử dụng các bộ phận của cây, phương pháp xử lý và loại bỏ các chất chát, độc tố có trong một số loài cây thường sử dụng, sự am hiểu phong phú về cách chế biến các món ăn thường ngày từ các loại cây cỏ hoang dại.

Lời cảm ơn: Nghiên cứu này được hoàn thành với sự giúp đỡ và hỗ trợ điều tra ngoại nghiệp của cộng đồng người Cil, cán bộ kiểm lâm địa bàn. Đặc biệt, cảm ơn các Anh/Chị Cil Ha Tăm, Bron Krong Ha Na, Liêng Hót Ha Krong, Cil Ha Đol, Liêng Jrang K'Lan đã chỉ dẫn, hỗ trợ trong thời gian điều tra ngoại nghiệp.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Bộ Nông nghiệp và Môi trường, 2025. Thông tư số 85/2025/TT-BNNMT ngày 31 tháng 12 năm 2025 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Môi trường quy định về quản lý loài nguy cấp, quý, hiếm, loài động vật rừng thông thường và thực thi Công ước về buôn bán quốc tế các loài động vật, thực vật hoang dã nguy cấp.
2. Buenavista, D. P., 2023. Indigenous knowledge is critical to food security: An ethnobotanical study of food plants utilized by the Matigsalug-Manobo Tribe of Bukidnon. International Conference of Universitas Ahmad Dahlan 3(1): 78 - 89.
3. Chambers, R., 1994. The origins and practice of participatory rural appraisal. World Development 22(7): 953 - 969. DOI: 10.1016/0305 - 750x(94)90141 - 4.
4. Đinh Thanh Sang, 2019. Tri thức bản địa về sử dụng thực vật rừng ăn được của đồng bào S'Tiêng ở Vườn Quốc gia Cát Tiên. Tạp chí Khoa học, Đại học Cần Thơ, 55(3B): 8 - 15. DOI: 10.22144/ctu.jvn.2019.071.

5. Dorji, T., Rinchen, K., Morrison, S. A., Blake, D., Banham, V., and Pelden, S., 2024. Understanding how indigenous knowledge contributes to climate change adaptation and resilience: A systematic literature review. *Environmental Management* 74: 1101 - 1123. DOI: 10.1007/s00267 - 024 - 02032 - x.
6. Phạm Hoàng Hộ, 1999 - 2003. Cây cỏ Việt Nam, Quyển I-III. Nhà xuất bản Trẻ, Thành phố Hồ Chí Minh.
7. Kiều Mạnh Hường, Hoàng Minh Duy, Nguyễn Văn Quý, Nguyễn Thị Lương, Nguyễn Văn Hợp, 2023. Tri thức bản địa về thực vật ăn được và gây trồng cây Bép (*Gnetum gnemon* var. *griffithii* (Parl.) Markgr.) của đồng bào S'Tiêng tại huyện Bù Đăng, tỉnh Bình Phước. *Tạp chí Khoa học và Công nghệ Lâm nghiệp*, 12(6): 76 - 86. DOI: 10.55250/jo.vnuf.12.6.2023.076 - 086.
8. Nguyen Thi Luong, Nguyen Van Hop, Nguyen Van Quy, Vo Minh Hoan, 2023. Diversity of plant species for food coloring in Vietnam. *Nusantara Bioscience* 15(1), 95 - 105. DOI: 10.13057/nusbiosci/n150112.
9. Mothupi, F. M., and Shackleton, C. M., 2025. Traditional knowledge and consumption of wild edible plants in rural households, Limpopo Province, South Africa. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 21(1): 23. DOI: 10.1186/s13002 - 025 - 00773 - 5.
10. Nguyễn Văn Hợp, 2018. Thành phần loài thực vật được sử dụng làm thức ăn của cộng đồng Chơ Ro tại Khu Bảo tồn Thiên nhiên - Văn hóa Đồng Nai, tỉnh Đồng Nai. *Tạp chí Khoa học và Công nghệ Lâm nghiệp*, (1): 103 - 112. <https://journal.vnuf.edu.vn/vi/article/view/980>.
11. Nguyễn Văn Hợp, Bùi Mạnh Hưng, Nguyễn Thị Hà và Phạm Văn Hoàng, 2020. Thành phần loài thực vật ăn được sử dụng làm thực phẩm của cộng đồng K'Ho: Nghiên cứu điểm tại Rừng phòng hộ Nam Ban, tỉnh Lâm Đồng. *Tạp chí Khoa học và Công nghệ Lâm nghiệp*, (4): 97 - 107.
12. Phạm Thanh Thoi, 2013. The making of ethnic boundaries between the Cil and the K'Ho (Sre) in Ninh Gia commune, Duc Trong district, Lam Dong province, Vietnam. *Ho Chi Minh City Open University Journal of Science*, 3(1): 19 - 35. <https://journalofscience.ou.edu.vn/index.php/soci-en/article/view/306>.
13. Phạm Thanh Thôi, 2014. Biến đổi xã hội của người K'Ho-Cil ở Lâm Đồng. *Tạp chí Phát triển và Khoa học Công nghệ*, 17(4): 73 - 87.
14. POWO, 2026. Plants of the World Online 2026. Truy cập từ <https://powo.science.kew.org/> [Online]. Available: Accessed ngày 20 tháng 5 năm 2026.
15. Prance, G. T., Baleé, W., Boom, B. M., and Carneiro, R. L., 1987. Quantitative ethnobotany and the case for conservation in Amazonia. *Conservation Biology* 1(4): 296 - 310.
16. Sách Đỏ Việt Nam, 2024. Truy cập từ <http://vnredlist.vast.vn/> [Online]. Available: Accessed ngày 20 tháng 05 năm 2026.
17. Đỗ Thị Yến Ngọc, Trần Tân Văn, Đoàn Thị Ngọc Huyền, Phạm Thị Thúy và Nguyễn Thị Thủy, 2020. Tri thức địa phương về di sản địa chất và vai trò của chúng đối với mô hình phát triển bền vững. *Tạp chí Môi trường*, 2(6): 95 - 100.
18. Ủy ban Nhân dân xã Đam Rông, 2025. Báo cáo tổng kết tình hình kinh tế - xã hội năm 2025 xã Đam Rông 4, tỉnh Lâm Đồng.

Email tác giả liên hệ: ntha@vnuf2.edu.vn

Ngày nhận bài: 08/04/2026

Ngày phản biện đánh giá và sửa chữa: 28/04/2026; 13/05/2026

Ngày duyệt đăng: 23/06/2026