

TRI THỨC ĐỊA PHƯƠNG CỦA NGƯỜI CƠ TU TRONG KHAI THÁC VÀ SỬ DỤNG THỰC VẬT RỪNG

Nguyễn Công Trường⁽¹⁾

⁽¹⁾Trường Cao đẳng Kinh tế Công nghệ TP. HCM

Ngày nhận 12/12/2016; Chấp nhận đăng 10/01/2017; Email: congtruongn@ymail.com

Tóm tắt

Cư trú chủ yếu ở khu vực miền núi, kinh tế còn nhiều khó khăn, người Cơ Tu phải dựa vào rừng để đảm bảo cuộc sống của mình. Đến nay kinh tế “tước đoạt” vẫn đóng vai trò quan trọng trong đời sống của tộc người Cơ Tu. Rừng mang đến cho người dân nhiều nguồn lợi đáng kể. Trong đó, sự phong phú của thực vật rừng đã đáp ứng nhiều mặt trong đời sống vật chất của người dân. Mặc dù được thiên nhiên ưu đãi thật nhiều sản vật từ núi rừng. Thế nhưng, để khai thác và sử dụng có hiệu quả những tài nguyên này, từ rất lâu người Cơ Tu đã tích lũy nên một hệ thống tri thức phù hợp. Những tri thức này là kết quả của quá trình lao động sản xuất của cộng đồng, nó phản ánh sự thích nghi cao giữa người dân với môi trường sống của họ.

Từ khóa: tri thức địa phương, tộc người, người Cơ Tu, hái lượm, thực vật

Abstract

LOCAL KNOWLEDGE OF KATU PEOPLE IN EXPLOITING AND USING FOREST PLANT

Residing mainly in the mountainous areas, the economy is still getting a lot of difficulties, Katu people have to rely on forests to ensure their lives. So far, the "depriving" economy still plays an important role in the life of Katu ethnic group. Forests bring significant benefits to these people. In particular, the abundance of forest plants has met many aspects of these people's material life. Although the nature is favorable with many products from the mountains. However, in order to exploit and use effectively these resources, Katu people have long accumulated a suitable knowledge system. Such knowledge is the result of community labor production, which reflects the high adaptability of people to their environment.

1. Mở đầu

Cùng với tri thức khoa học, tri thức địa phương đã và đang được các nhà khoa học, các tổ chức ngày càng quan tâm nghiên cứu. Nhìn lại lịch sử phát triển tri thức địa phương, có những giai đoạn nguồn tri thức này được xem là lạc hậu và kìm hãm sự phát triển kinh tế - xã hội của cộng đồng. Chính vì vậy, tri thức khoa học phương Tây được xem là mô hình mẫu để các nước đang phát triển học tập. Tuy nhiên, kinh nghiệm phát triển ở một số nước cho thấy, tri thức khoa học phương Tây lại thất bại trong các dự án, nhất là các dự án phát triển nông thôn, xóa đói giảm nghèo. Sự thất bại này do việc xa rời thực tiễn và thiếu tôn trọng những thực hành văn hóa xã hội của cư dân địa phương. Chính điều đó giúp cho việc nghiên cứu và đánh giá những giá trị do tri thức địa phương mang lại được khách quan hơn. Mặc dù được quan tâm nghiên cứu, nhưng đến nay vẫn còn khá nhiều cách hiểu khác nhau về tri thức địa phương. Song định nghĩa được nhiều nhà khoa học quan tâm và dẫn lại trong các công trình nghiên cứu của mình là định nghĩa tri thức địa phương của Ngân hàng Thế giới (World Bank) được đưa ra trong chương trình “Tri thức bản địa và sự phát triển” tại Châu Phi vào năm 1998. Theo đó “tri thức bản địa là tri thức địa phương, là nền tảng cơ bản cho việc thiết lập các quyết định liên quan đến địa phương trên mọi lĩnh vực của cuộc sống đương đại bao gồm quản lý các nguồn tài nguyên thiên nhiên, dinh dưỡng, thức ăn, y tế, giáo dục và trong các hoạt động xã hội và cộng đồng. Tri thức bản địa còn cung cấp các

chiến lược nhằm giải quyết các vấn đề đặt ra cho cộng đồng dân cư địa phương”¹. Trên cơ sở định nghĩa do Ngân hàng Thế giới đưa ra, để thuận lợi cho việc nghiên cứu tri thức địa phương, các nhà nghiên cứu, các tổ chức khoa học trên thế giới đang nỗ lực xây dựng một định nghĩa thống nhất về tri thức địa phương, nhưng đây quả thật là một công việc hết sức khó khăn. Chính vì vậy, trong bài viết này chúng tôi không cố gắng đưa ra một định nghĩa mới về tri thức địa phương, mà trên cơ sở học hỏi các quan điểm trước đó, nhất là quan điểm của Roy Ellen và Holly Harris (2010), chúng tôi nghiên cứu tri thức địa phương của người Cơ Tu trong khai thác và sử dụng thực vật rừng tập trung vào ba đặc điểm chủ yếu. Thứ nhất, tri thức địa phương chỉ thích ứng với môi trường tự nhiên sản sinh ra nó; thứ hai, tri thức địa phương chỉ phù hợp với một cộng đồng nhất định và tri thức địa phương thường gắn liền với thực tiễn lao động sản xuất của các tộc người.

2. Vài nét về người Cơ Tu

Người Cơ Tu thuộc nhóm ngôn ngữ Môn - Khmer, ngữ hệ Nam Á. Ngoài tộc danh Cơ Tu, người Cơ Tu còn được gọi là Catu, C’tu, Katu, K’tu, Phuong, Hạ... Họ sống tập trung chủ yếu ở các huyện Đông Giang, Tây Giang và Nam Giang (Quảng Nam). Một bộ phận cư trú ở huyện Nam Vang (Đà Nẵng), huyện Nam Đông và A Lưới (Thừa Thiên Huế). Ngoài ra, người Cơ Tu còn sinh sống ở tỉnh Sêkông, Saravan, Champasak (Lào). Theo tổng điều tra dân số và nhà ở năm 2009, người Cơ Tu có khoảng 61.588 người. Trong đó, Quảng Nam có 45.715 người, chiếm 74,2%; Thừa Thiên Huế có 14.629 người, chiếm 23,8%; Đà Nẵng có 950 người, TP. Hồ Chí Minh 54 người. Nhìn chung, khu vực cư trú của người Cơ Tu có địa hình khá phức tạp với nhiều dãy núi cao, độ dốc lớn, thung lũng nhỏ hẹp và bị chia cắt bởi sông suối. Không chỉ hiểm trở, nơi đây còn là rừng rậm hoang vu với những cánh rừng già dây leo quấn quanh chằng chịt. Hệ sinh thái nơi đây vô cùng đa dạng, động vật có nhiều loại như: nai, hoẵng, lợn rừng, nhím... ngoài ra còn có nhiều giống chim. Thực vật cũng có nhiều chủng loại như: tre, nứa, lồ ô, kền kền, lim, dổi, trắc... Tất cả là nguồn sinh kế cho đồng bào qua bao thế hệ. Cũng như các tộc người sinh sống dọc dãy Trường Sơn, canh tác nương rẫy và chăn nuôi gia súc vẫn được xem là hoạt động sản xuất chủ đạo của người Cơ Tu. Thế nhưng, nguồn lợi từ hoạt động sản xuất này không đủ đáp ứng nhu cầu sống cho người dân. Chính vì vậy, cho đến nay việc khai thác và sử dụng các sản vật từ núi rừng vẫn được đồng bào tiến hành một cách thường xuyên. Nếu săn bắt là nguồn cung cấp thực phẩm chủ yếu cho cuộc sống hàng ngày và lễ hội, thì hái lượm là hình thức người Cơ Tu dùng để khai thác và sử dụng thực vật nhằm đáp ứng các nhu cầu khác nhau của cuộc sống từ ăn, mặc, ở đến chữa bệnh, làm công cụ lao động và các nghề thủ công truyền thống.

3. Tri thức địa phương của người Cơ Tu trong khai thác và sử dụng thực vật rừng

Ăn là nhu cầu thiết yếu và hiển nhiên, người Cơ Tu cũng không phải là ngoại lệ. Núi rừng cung cấp cho đồng bào khá nhiều loại rau quả như: nấm, măng, môn,... nhưng với mỗi loại người dân có cách thức khai thác và chế biến riêng. Trong các loại thực vật người Cơ Tu khai thác, trước hết phải kể đến nấm, đây là nguồn thức ăn bổ sung đạm trong bữa ăn của người dân. Nấm có nhiều loại khác nhau như: nấm *tri ka*, *tri ú*, *tri toor*, *tri ariết*... Tuy có nhiều loại, nhưng có nấm ăn được và có nấm độc không ăn được, song bằng kinh nghiệm đi rừng người dân có khả năng phân biệt được đâu là nấm độc. Theo đó, loại nấm nào tai bị rụng nhưng thân còn nguyên hoặc trong bóng tối có màu trắng sáng và có mùi hăng hắc là nấm độc². Nấm sau khi khai thác sẽ được chế biến thành canh nấm, cháo nấm hoặc làm nguyên liệu cho món *zorá*. Măng rừng cũng có nhiều loại như: *Cor-dêê*, *axir*, *cơ-đơng*, *chi-tang*..., người Cơ Tu thường lấy măng vào tháng 5-9 vì thời điểm này măng nhiều, cũng là lúc người phụ nữ có thời gian nhàn rỗi. Để khai thác được nhiều măng mang về, phụ nữ Cơ Tu đã sớm hình thành kỹ năng sắp xếp măng một cách hợp lý. Họ gùi măng bằng cách đầu ngọn của măng này xỏ vào phần gốc của măng kia thật khéo léo và tài tình. Măng hái về được lột lớp vỏ bên ngoài sau đó đem luộc rồi vớt ra phơi khô để dành ăn hoặc đem xuống chợ bán. Do điều kiện sống khó khăn nên người Cơ Tu biết

1 Word Bank (1998), *Indigenous knowledge for development: a framework for action*,

<http://www.dlist.org/sites/default/files/doclib/Indigenous%20Knowledge%20for%20development.pdf> (cập nhật 4/11/1998).

2 Nguyễn Hữu Thông (chủ biên, 2005), *Katu - kẻ sống đầu ngọn nước*, NXB Thuận Hoá, tr. 66.

cách tận dụng những thực vật có sẵn để chế biến thành các món ăn khác nhau. Trong đó, chuối rừng là thực vật được người dân tận dụng một cách có hiệu quả nhất. Thân chuối và hoa chuối được thái nhỏ, ngâm nước làm rau sống hoặc nấu canh cùng với thịt khô hoặc làm nguyên liệu cho món *zorá*. Quả chuối khi chín có thể ăn liền hoặc ngâm rượu, quả xanh có thể thái mỏng để nấu canh hoặc xào. Ngoài ra, khi thiếu thức ăn, nhất là lúc đi rừng người dân có thể sử dụng củ chuối để làm thức ăn. Vào mùa giáp hạt, người Cơ Tu thường khai thác cây *tr'đin* làm thức ăn. Để lấy được tinh bột, người ta tiến hành đốn cây *tr'đin* và chặt nó ra làm nhiều khúc dài khoảng 1,5m. Sau đó, người ta tách vỏ lấy ruột mềm bên trong đem ép kiệt nước và tách tinh bột ra khỏi chất xơ rồi đem bỏ vào ché hoặc ống lồ ô để ăn dần. Người ta có thể lấy phần ruột mềm đem xắt mỏng và phơi khô hoặc xông trên giàn bếp như sắn lát để nấu, nướng, làm bánh. Trung bình mỗi cây *tr'đin* trưởng thành có thể khai thác được 50 kg tinh bột³. Cũng như cây *tr'đin*, người Cơ Tu cũng lấy tinh bột từ cây *t'vạc*, song cây *t'vạc* phải đạt 5-6 tuổi mới cho nhiều tinh bột. Để biết *t'vạc* đúng tuổi chưa, người dân dùng rìu chặt vào thân cây, ít phút sau nếu thấy có tinh bột màu trắng trên lưỡi rìu thì đó là cây *t'vạc* có tinh bột. Cách thức khai thác cây *t'vạc* cũng như cây *tr'đin*. Ngoài ra, đồng bào còn lấy hạt đem về luộc ăn, và chặt lấy đọt non bên trong (cổ hủ) cây *t'vạc* đem về nướng, luộc, chiên... Đọt mây rừng cũng là nguồn thức ăn chủ yếu của người Cơ Tu. Khi cây mây cao quá đầu, người Cơ Tu chặt lấy đọt non đem về nướng. Mây non được gọt vỏ, thái mỏng thành từng khúc, bỏ vào nước sôi và cho thêm một ít gia vị làm món canh mây, hoặc hầm với một ít gạo thành món cháo mây rất ngon. Ngoài ra, người Cơ Tu còn hái các loại rau quả khác để làm thức ăn. Chẳng hạn như, rau tàu bay, phơi *bơn* luộc chấm nước mắm hoặc nấu canh; cây *mocha* thì họ sử dụng lá để nấu canh, trái làm quà cho trẻ nhỏ; môn vọt (*a nuốt*) lấy đọt, môn thực (*voving*) lấy đọt, thân và củ để nấu canh và nấu cháo. Khi nguồn thức ăn khan hiếm, đồng bào có thể hái trái dại như: trái *glot*, trái *a pling*, trái *cò rít* để làm thức ăn⁴.

Không chỉ có ăn, mà thức uống cũng được người Cơ Tu khai thác và chế biến từ các loại thực vật trong rừng. Phổ biến nhất phải kể đến thức uống lấy từ cây *tr'đin*, *t'vạc*, *a dương*. Trong đó, cây *tr'đin* cho nước quanh năm, muốn lấy nước từ cây *tr'đin* phải đục thân cây, công việc này đòi hỏi phải có kinh nghiệm. Thông thường, khi đọt cây nhú lên gần bằng lá già thì người dân bắc giàn để đục cây lấy nước. Người Cơ Tu đục cây tính từ ngọn xuống chừa lại 4 cuống lá già, và đục phía đối diện với lá già thứ tư tính từ trên xuống (Cơ Tu gọi là *cr'dôôm*). Cây đục xong thấy ở trong có đọt trắng mềm thì sẽ cho nhiều nước; ngược lại, nếu ở trong đọt cứng vàng thì ít nước. Sau khi đục xong, cứ mỗi ngày người dân đến cắt mỏng một lớp để tạo vết và khi thấy có đọt mới nhú lên là biểu hiện cây sắp có nước chảy ra. Thường thì ba đến bốn ngày ta thấy có nước trắng trắng, sền sệt là dấu hiệu cây bắt đầu ra nước. Lúc này đồng bào làm một cái máng nhỏ để nước *tr'đin* chảy theo đường máng và nhĩ vào ống đã hứng sẵn bên dưới. Cứ như vậy mỗi ngày đồng bào đến cắt và mang nước về uống⁵. Nước *tr'đin* sau khi được khai thác có thể uống liền hoặc thêm vỏ cây chồn lên men thành rượu *tr'đin* uống ngon hơn. Để bảo quản rượu *tr'đin* người dân thường xuyên thay vỏ cây chồn, không múc một ít ra uống khi không dùng hết như vậy sẽ làm cho nước dễ bị chua, không giữ được lâu. Đồng thời, khi uống không đổ nước thừa vào lửa, vì *tr'đin* kỵ tro bếp nếu đổ nước vào cây *tr'đin* sẽ không chảy nước trong một thời gian. Khác với *tr'đin*, cây *t'vạc* chỉ cho nước khi cây ra buồng trái, và kinh nghiệm của đồng bào khai thác cây *t'vạc* vào dịp xuân hè (tháng 3-4) thì sẽ được nhiều nước. Hơn nữa, phải kiểm tra xem *t'vạc* đã đúng thời điểm khai thác chưa, thường khi thấy búp hoa trong buồng gần nhú là có thể khai thác, nếu để búp nở ra hoa thì không lấy nước được⁶. Cho đến nay kỹ thuật lấy nước từ cây *t'vạc* của đồng bào vẫn không thay đổi. Khi chọn đúng thời điểm khai thác họ làm giàn để ngồi, rồi dùng một cây thân gỗ mềm đập quanh cổ buồng từ trên xuống theo hàng dọc khoảng 3-4 lần, mỗi lần đập cách nhau 3 ngày, hết lần đập thứ 3 thì họ tiến hành cắt buồng. Như vậy,

3 Trần Tấn Vĩnh (2013), *Bức tranh văn hóa tộc người Cơ Tu*, NXB Thời đại, tr. 41.

4 Tôn Nữ Quỳnh Trân (2003), *Văn hóa ẩm thực của người Cơ Tu: dẫn liệu từ một làng*, Tạp chí Dân tộc học, số 1/200, tr. 49.

5 B'h'riu Liếc (2006), *Tiếng thông dụng C'Tu - Kinh và Văn hóa làng C'Tu*, Sở Văn hóa Thông tin Quảng Nam, tr. 199.

6 B'h'riu Liếc (2006), *tlđđ*, tr. 199.

từ lúc đập đến lúc cắt phải đúng 12 ngày là có thể lấy được nước. Sau khi cắt buồng thì vài ngày sau nước từ vết cắt chảy ra, người dân dùng ống bương hứng nước. Để kích thích nước ra nhiều người Cơ Tu dùng một loại môn rừng có chất gây ngứa đắp vào vết cắt với cách giải thích: “*gây xót, ngứa ở vết thương để cây trở mình ứa nước*”. Sau mỗi lần thu hoạch người dân chỉ cần cắt vào đầu cuống buồng để nước tiếp tục chảy, cứ như vậy họ khai thác cho đến hết mùa hè thu. Nước *t’vạc* tinh khiết, có vị mát, khi uống có thể cho thêm vỏ cây chồn để lên men. Cách dùng và bảo quản rượu *t’vạc* cũng giống như rượu *tr’đin*. So với cây *tr’đin* và cây *t’vạc* thì khai thác cây song mây vất vả và nguy hiểm hơn, vì cây có gai và thường mọc ở ven suối, kết với nhau lại thành những bụi rậm. Khi khai thác song mây, đồng bào thường chọn những cây to khỏe, rồi cắt phần ngọn của chúng để nước chảy vào ống tre được đặt sẵn. Trước khi uống người ta cho thêm vỏ cây chồn vào. Ngoài ra, người Cơ Tu còn khai thác mía, chuối rừng, dứa rừng để chế biến ra rượu mía, rượu chuối, rượu dứa hoặc khai thác các loại cây như: củ riềng, rễ cây ớt (*ria poró*), rễ cây *abá atóc*, rễ cây *chơ rơ đhâng adhi*, rễ cây *chè hăng*,... làm nguyên liệu để lên men rượu cần⁷.

Cùng với kinh nghiệm khai thác thực vật để phục vụ cho nhu cầu ăn uống, ngay từ đầu người Cơ Tu đã biết dùng các loại thực vật rừng làm thành trang phục để chống lại côn trùng, thú dữ và khí hậu khắc nghiệt ở Đông Trường Sơn. Ngày xưa, để có quần áo mặc, người Cơ Tu thường vào rừng bóc vỏ những cây có kích thước lớn mang về đập mỏng, phơi khô rồi dùng nguyên miếng để khoác lên người. Loại trang phục xưa nhất của đồng bào được làm bằng vỏ cây *hamót* - loại cây thân gỗ cao chừng 20 m, đường kính từ 2-3 m. Để may được váy áo từ loại cây này, đồng bào đi vào rừng bóc lớp vỏ của cây, sau đó cắt thành từng tấm, đập dập rồi đem ngâm nước suối lâu ngày sao cho chỉ còn lại lớp xơ trắng muốt, sau đó phơi khô và may thành áo bằng sợi mây rừng⁸. Ngày nay, có nhiều loại cây được người dân lựa chọn để may trang phục như: *t’rang*, *t’coóng*, *tdiur*, *amurót* hoặc cây mít rừng. Trong đó, vỏ cây *t’rang* là thứ vỏ tốt nhất để may trang phục vì áo may từ loại vỏ cây này mùa hè mặc mát, mùa đông mặc thì ấm; xua đuổi côn trùng, và có thể nguy trang sẵn bắt mà các loại thú không hề phát hiện ra. Loại vỏ cây này tốt nhưng lại khan hiếm khó tìm và kỹ thuật may cũng khác so với các loại vỏ khác. Vỏ cây *t’rang* được lấy trong rừng, khi bóc vỏ cây đồng bào không đốn hạ cây mà dùng rựa khứa hai vòng để tách lớp vỏ ra. Vỏ sau khi được bóc về phải để nguyên chất mà không ngâm nước, có thể nướng cho dẻo, lột lớp da bên ngoài vỏ, lấy lớp da bên trong rồi đem đập dập phơi nắng và may thành áo. Trong khi đó, kỹ thuật may áo từ các loại vỏ cây: *t’coóng*, *tdiur*, *amurót* hoặc cây mít rừng thì lại khác với cây *t’rang*. Vỏ cây khai thác mang về được họ đập dập, ngâm vào thùng nước được nấu sẵn với các loại lá như: lá quế, củ riềng núi, cây sả... để áo thơm và chống các loại côn trùng cắn phá, thời gian ngâm nước khoảng 10 ngày. Khi ngâm xong đem ra phơi nắng phơi sương nhiều ngày trước khi may thành áo⁹.

Cũng giống như các tộc người cư trú dọc dãy Trường Sơn, người Cơ Tu chủ yếu ở nhà sàn. Nhà sàn Cơ Tu chủ yếu được làm từ các loài thực vật lấy trong rừng. Toàn bộ khung nhà được làm bằng gỗ, trước đây người dân thường lấy lõi cây sến, lim, kền kền để làm nhà vì những loại cây này cứng, bền chịu lực tốt, chịu nhiệt để chống mối mọt. Ngày nay, các loại gỗ trên khan hiếm nên đồng bào dùng gỗ tui để thay thế. Để ngôi nhà được bền chắc, người Cơ Tu thường lấy gỗ vào mùa thu hay mùa đông là lúc thời tiết khô, các loại cây có nhịp độ phát triển chậm, thân ít chứa nước, có độ dẻo cao...¹⁰ Họ ít khai thác gỗ vào mùa xuân, mùa hạ vì đây là thời điểm cây cối sinh sôi, phát triển nên dễ bị mối mọt. Hơn nữa, để hạn chế sâu bệnh, kinh nghiệm của đồng bào cho thấy, vào mùa trắng lên (*loóh*) nếu chặt cây tươi về làm nhà, sau này chắc chắn sẽ bị mối ăn, còn

7 Trần Đức Sáng (2007), *Rượu trong đời sống văn hóa của người Katu*, trong thông báo khoa học, Phân Viện Văn hóa - Thông tin tại Huế, số 9/2007, tr. 176.

8 Nguyễn Hữu Thông (chủ biên, 2005), tldđ, tr. 80.

9 Tiên Sa (2013), *Y phục bằng vỏ cây của người Cơ Tu*. – <http://baotintuc.vn/dan-toc/y-phuc-bang-vo-cay-cua-nguoi-co-tu-20130524084023422.htm> (cập nhật 24/05/2013).

10 Lâm Nhân – Nguyễn Đức Tự (2012), *Văn hóa ứng xử của người Cơ Tu với tài nguyên thiên nhiên*, Tạp chí Văn hóa nghệ thuật, số 339, tháng 9/2012, tr. 22.

chặt cũng loại cây đó vào mùa trăng khuyết (*pát*) thì không bị mọt¹¹. Không chỉ lựa chọn đúng thời điểm, mà người Cơ Tu còn lựa chọn kỹ càng các loại cây khi khai thác, vì với đồng bào điều đó không chỉ đảm bảo tạo nên độ bền vững cho ngôi nhà mà nó còn gắn liền với yếu tố tâm linh, tín ngưỡng của đồng bào. Theo quan điểm của đồng bào cây làm cột, xẻ ván, tạc tượng... phải cao, thẳng, không được cụt ngọn, không bị dây leo quấn, bị sét đánh, trên thân không có đoạn phình to hay tổ kiến to lớn khác thường; cây cột cái phải được chặt trước khi tiến hành dựng nhà một mùa rẫy; phải do chủ làng tự thân đi chọn và chặt nhất đầu tiên...¹². Bên cạnh việc lấy gỗ, người Cơ Tu còn khai thác các loại thực vật khác để dựng nơi ở của mình. Chẳng hạn, để làm mái nhà, đồng bào khai thác lá nón, lá tranh, lá mây về sơ chế trước khi lợp; sàn nhà thường được lót bằng các tấm đan lồ ô; mây, tre, lồ ô được chẻ ra thành sợi để cố định các bộ phận của ngôi nhà. Ngày nay, người dân đã chuyển sang dựng nhà theo kiểu mẫu của người Kinh, điều đó đồng nghĩa với nguồn vật liệu tự nhiên sẽ được thay thế bằng xi măng, khiến cho kinh nghiệm dựng nhà truyền thống dần mất đi. Ngoài làm nhà để ở, người Cơ Tu còn khai thác thực vật để làm quan tài và nhà mồ trong lễ bỏ mả. Quan tài người Cơ Tu được làm bằng gỗ dẻo thành hình thuyền độc mộc, một đầu có khắc tượng đầu trâu, đầu còn lại tạc hình đầu voi. Nhà mồ và tượng nhà mồ của người Cơ Tu cũng làm bằng gỗ, nhằm đảm bảo độ bền của quần thể kiến trúc nhà mồ, đồng bào thường chọn những loại gỗ tốt, đẹp như: kền kền, vàng tâm, chò,... để dẻo lấy lõi gỗ. Tất cả các công trình của nhà mồ đều được chạm khắc và trang trí một cách tinh vi, với những hình vẽ mang màu sắc tín ngưỡng, nhưng cũng không kém phần thẩm mỹ.

Nghiên cứu tri thức của người Cơ Tu không thể không đề cập đến tri thức trong việc khai thác và sử dụng cây thuốc. Do định cư chủ yếu ở khu vực miền núi, nên việc chăm sóc sức khỏe cho cộng đồng còn nhiều khó khăn. Nhờ gắn bó với rừng nên người Cơ Tu đã biết sử dụng các loại cây cỏ thuốc để chữa các bệnh như: ốm đau, tai nạn hoặc bị rắn cắn khi đi rừng. Mặc dù, các loại cây cỏ thuốc rất đa dạng, nhưng từ rất sớm đồng bào đã biết nhận biết và phân loại các loại cây cho phù hợp với mục đích sử dụng của mình. Người Cơ Tu có thuốc chữa bệnh, thuốc độc để săn bắt chim thú, thuốc để làm ăn buôn bán... Cây thuốc được dùng để chữa bệnh có sâm ngọc linh, sâm giang linh, ba kích, đẳng sâm, mật nhân, khúc khắc, lim xanh; cây thuốc độc mà người dân biết đến cũng không ít gồm: *mr'ngheê*, *bha'nuoih*, *a'uh*, *anir*, *adáp*, *hr'găm*... ăn phải những loại này không biết bệnh là không cứu được¹³. Cây thuốc người Cơ Tu sử dụng vào hoạt động săn bắt chim muông, thú rừng khá nhiều. Có thể tạm chia ra làm hai dạng: cây thuốc độc và bùa ngải để săn bắt muông thú. Trong đó, cây thuốc độc có nhiều loại nhưng mỗi loại chỉ thích hợp với một đối tượng khác nhau. Chẳng hạn, săn thú thì người ta hay sử dụng chất độc từ chế nhựa cây *ch'poor*; bắt chim muông thì dùng nhựa chế cây *uloong jil*, thuốc cá như: *achul*, *atiêng*, *trhol*, *chaton*... Các loại ngải thiêng cũng được đồng bào phân loại theo từng đối tượng săn bắt như thuốc dùng cho các loài thú nhỏ và chim có: *cr'liêh*, *c'răh*, *xăt*, *mr'lorôc*..., thuốc dùng cho các loài thú lớn có: *pui*, *achup*, *apă*, *a'mong*... dùng để bắt tổ ong thì đồng bào dùng *zi-nrou gi-rô*. Người Cơ Tu trồng loại cây tên gọi là *amor amêêr*, người ta tin rằng nếu dùng là cây này để vào quần áo của con trai hoặc con gái mình yêu thì người đó sẽ yêu mình chết mê chết mệt lá thuốc này gọi là bùa yêu. Sở dĩ cây ngải có thể mê hoặc được người khác vì loại ngải này chứa chất kích thích tình dục, có hương liệu, khi bào chế, sử dụng với các thủ thuật đặc biệt sẽ để lại mùi và sự thèm thuồng khó quên, khó cưỡng lại¹⁴. Ngoài ra, để trừ tà ma đồng bào trồng các loại thuốc có tên: *ch'hor*, *zi'rô*, *cr'tô*, để tránh bị ảnh hưởng đến tiếng tăm, tránh lời dè xèn người ta trồng: *pr'vih*, *u'dă*, *cr'dăp*... Trong hoạt động mua bán, họ mang theo loại thuốc tên gọi là *u'ang*, *unêêr*, vì họ tin rằng sẽ bán hàng rất chạy, hoặc với hy vọng để được nhiều của cải và giàu có, thì người ta dùng thứ bùa có tên gọi là *zi-nrou đơ alo*.

11 Bh'riu Liếc (2006), tldd, tr. 228.

12 Nguyễn Hữu Thông (chủ biên, 2005), tldd, tr. 106.

13 Bh'riu Liếc (2009), *Văn hóa người C'Tu*, NXB Đà Nẵng, tr. 160.

14 Bùi Quang Thanh (2009), *Luật tục gắn với tôn giáo - tín ngưỡng của các dân tộc thiểu số ở Quảng Nam*, Tạp chí Nghiên cứu Tôn giáo, số 3/2009, tr. 42.

Công cụ lao động và vũ khí của người Cơ Tu được chế tạo khá đơn giản, tất cả được người Cơ Tu tận dụng các loài thực vật từ núi rừng làm ra. Trong đó, nông cụ sản xuất như rìu, rựa, dao, cuốc... hầu như được làm từ các loại gỗ, tre, nứa khai thác được. Tương tự, dụng cụ săn bắt cũng được chế tạo từ các loài thực vật. Chẳng hạn, ná của người Cơ Tu với thân ná, cánh ná được làm bằng gỗ, dây ná được làm bằng sợi gai rừng. Bẫy dây với các vòng được thắt từ các sợi mây rừng kết hợp với các đoạn lồ ô; bẫy sập thì được làm từ một thanh gỗ lớn dài khoảng 5m; bẫy hàm được nguy trang bằng nhiều loại cây. Các dụng cụ đánh bắt cá cũng được làm bằng thực vật như: vợt xúc cá, đơm, đó... thường được đan từ tre, nứa, lồ ô và mây rừng.

Người Cơ Tu còn khai thác thực vật phục vụ nghề thủ công truyền thống của họ. Nghề dệt thổ cẩm truyền thống được đồng bào tận dụng khá hiệu quả nguồn sản vật từ núi rừng. Trước đây người dân chủ yếu làm quần áo từ các loại vỏ cây, dần dần họ đã biết thu lượm các loại cây có sợi mộc hoang trong rừng để lấy sợi dệt vải, sau đó họ đã biết thuần dưỡng các loại cây này để tạo nguồn nguyên liệu may mặc lâu dài. Trong đó, nghề trồng bông lấy sợi đã có từ rất sớm, cây bông được trồng vào tháng 4 đến tháng 9 người ta thu hoạch mang về phơi nắng vài ngày sau là có thể se sợi. Cùng với kinh nghiệm khai thác nguyên liệu làm sợi dệt vải, để tạo nên những sắc màu độc đáo trên nền vải thổ cẩm truyền thống, đồng bào còn khai thác các loại thực vật trong rừng về làm thuốc nhuộm. Cây thuốc nhuộm được người dân tình cờ phát hiện khi họ đi rừng bị các loại mù cây dính vào vải tạo thành màu sắc loang lổ trên chân tay, chiếc áo, chiếc váy... từ đó họ có ý thức trong việc chế tạo ra thuốc nhuộm để nhuộm vải. Sau khi có được sợi vải, để có được những tấm vải đa dạng màu sắc đồng bào tiến hành nhuộm màu bằng những loại lá, củ và rễ cây rừng để tạo thành các gam màu chủ đạo như: màu trắng (*bhooc*), màu đen (*tăm*), màu đỏ (*bhrông*), màu xanh (*ta viêng*), màu vàng (*roóc*)... Trong đó, màu đen được người Cơ Tu làm từ cây *tà râm*, cây này chặt về giã nhỏ kết hợp với một số chất phụ gia khác như: vỏ ốc xoắn (*bơ châu*), hạt bắp già (*a pa*), củ nâu (*a ló*), hạt bông vải (*blih kpay*) để cho màu được bền. Sau khi có thuốc nhuộm, đồng bào nhúng sợi vải vào dung dịch 3 lần và phải 3 lần thay nước mới. Màu xanh được người Cơ Tu tạo ra từ hỗn hợp nước của cây *tà râm* và cây *a nách*, có thể cho thêm bột vỏ ốc xoắn vào như chất phụ gia. Để có màu xanh chỉ cần nhúng sợi vải vào dung dịch khoảng 2 lần hoặc chỉ cần 1 lần là đủ. Kinh nghiệm của người dân cho thấy, để màu không bị phai, làm cho sợi bông mềm và khi dệt sợi không dính vào nhau thì trong lần nhuộm cuối người ta đưa sợi vào nồi nước nấu củ nâu và hạt bắp rang. Nếu người Việt tạo màu vàng từ gỗ mít, một số tộc người ở Tây Nguyên tạo màu vàng bằng củ nghệ thì người Cơ Tu lại tạo màu vàng từ loại cây mộc rất nhiều ở miền núi Quảng Nam là cây vàng đắng (*a ngoăn mrot*). Loại cây này sau khi lấy được gọt vỏ, thái nhỏ đem đun sôi cho ra màu vàng, sau đó đem nhúng sợi vải vào rồi phơi khô. Người Cơ Tu ít chế ra màu đỏ, mà chỉ dùng màu đỏ có sẵn khi trao đổi hàng hóa với Lào, một số ít tạo màu đỏ từ củ a hứ. Màu hồng thì được tạo ra từ củ nâu, cách làm cũng đơn giản chỉ cần thái mỏng củ nâu cho vào nước đun sôi, sau đó nhúng sợi vải vào một lần là được màu hồng. Màu tím được chế tạo từ rễ cây sim giã nhỏ và cô đặc, hoặc được tạo ra từ hỗn hợp màu đỏ và màu đen. Kỹ thuật chế biến và nhuộm vải được xem là bí quyết của người Cơ Tu, thể hiện bản sắc của họ trên các sắc phục truyền thống. Ngoài ra, để tạo nên những sắc thái đa dạng trên trang phục thổ cẩm đồng bào sử dụng loại cườm lấy từ hạt cây có tên gọi *arac bọ*, *a rac bhoi* hay *a rac apò roong* - những loại cây này mọc rất nhiều trong rừng để dệt hoa văn¹⁵.

Người Cơ Tu khai thác và tận dụng có hiệu quả các loại thực vật trong rừng để phục vụ nghề đan lát. Các vật liệu như tre, nứa, lồ ô, mây, dó... được đồng bào chế tạo ra các dụng cụ sinh hoạt hàng ngày (các loại guì, nong nia, mùng đựng thức ăn, dụng cụ đánh bắt cá...). Đan lát cho đến nay vẫn là nghề phổ biến của người Cơ Tu ở các địa phương. Để làm ra sản phẩm bền chắc người dân phải trải qua nhiều công đoạn. Trong đó, khâu khó khăn nhất vẫn là khai thác nguyên liệu, để có nguyên liệu bền chắc, người dân phải khai thác đúng thời điểm. Chẳng hạn, mây và lá nón phải khai thác cuối tháng mới bền và tránh được sâu bọ¹⁶. Cây dó thì phải

15 Trần Tấn Vĩnh (2010), *Nghề dệt và trang phục cổ truyền của dân tộc Cơ tu tỉnh Quảng Nam*, NXB Dân trí, tr. 71.

16 Trần Tấn Vĩnh 2013: tldđ, tr. 35.

bỏ vào tháng 1 thì đốt mới đúng tuổi, không non cũng không già. Sau khi có nguyên liệu, trước khi đan đồng bào phải qua khâu sơ chế, tùy mỗi sản phẩm mà nguyên liệu được đem ngâm nước muối hoặc vót thành nan phơi khô rồi đưa lên giàn bếp hun khói cho nguyên liệu được bền chắc, không bị sâu mọt ăn. Khi đan, tùy theo sản phẩm lớn nhỏ mà vót sợi cho phù hợp. Mặt khác, để thuận lợi cho quá trình đan, người Cơ Tu thường căng sợi đan dưới gốc cây để tạo nếp thẳng. Ngoài tre, nứa, lồ ô, mây..., người Cơ Tu còn khai thác cây *bhonuong*, lá dứa rừng, lá gai... để dệt quần áo, chăn, chiếu và lưới đánh cá, vớt xúc cá... Trong đó, cây *bhonuong* chặt về bóc vỏ bên ngoài lấy sợi bên trong sợi *bhonuong* được hong khô ngoài bóng râm và được người phụ nữ se lại cho chúng thêm chắc, quấn thành bó để dùng dần. Lá dứa (cây dứa bản địa) cũng được người Cơ Tu khai thác để làm dây câu cá, lưới, vớt, thậm chí là đan võng. Đồng bào thường khai thác lá dứa trên nương rẫy mang về cạo bỏ hai mặt ngoài của lớp lá, chỉ còn lại những sợi màu trắng họ se lại thành những sợi lớn hơn, sau đó cuốn lại để dùng dần.

4. Kết luận

Đời sống của tộc người Cơ Tu phụ thuộc chủ yếu vào rừng, những tri thức mà đồng bào tích lũy được cho phép họ khai thác và sử dụng có hiệu quả những nguồn tài nguyên của rừng, góp phần đảm bảo cuộc sống cho cộng đồng. Việc nghiên cứu tri thức địa phương của người Cơ Tu trong sử dụng thực vật rừng cho chúng ta cái nhìn khái quát về đời sống văn hóa của tộc người Cơ Tu. Tuy nhiên, hiện nay môi trường sống của người Cơ Tu có nhiều thay đổi, rừng tự nhiên không còn nhiều như trước nữa, cùng với những chính sách của nhà nước trong bảo vệ rừng, đã dẫn đến sự thay đổi trong tập quán sản xuất của người Cơ Tu. Điều đó, khiến cho tri thức của người Cơ Tu đang ngày một thay đổi, thậm chí có những kiến thức đã bị mất đi. Mặc dù, biến đổi là xu hướng phát triển tất yếu của xã hội, song việc lưu giữ những tri thức địa phương của người Cơ Tu là điều đáng suy ngẫm, để níu giữ những nét văn hóa truyền thống của cộng đồng đang ngày càng mai một dần.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

- [1] Word Bank 1998: “*Indigenous knowledge for development: a framework for action*”. <http://www.dlist.org/sites/default/files/doclib/Indigenous%20Knowledge%20for%20development.pdf> (cập nhật 4/11/1998).
- [2] Lưu Hùng (2006), *Góp phần tìm hiểu văn hóa Cơ Tu*, NXB Khoa học Xã hội.
- [3] Ngô Văn Lê (2012), *Nghiên cứu tri thức bản địa của các tộc người thiểu số ở Tây Nguyên và Nam Bộ: Một số vấn đề đặt ra*, Tạp chí Dân tộc học, số 4.
- [4] Bh’riu Liếc (2006), *Tiếng thông dụng C’Tu - Kinh và Văn hóa làng C’Tu*, Sở Văn hóa Thông tin Quảng Nam.
- [5] Bh’riu Liếc (2009), *Văn hóa người C’Tu*, NXB Đà Nẵng.
- [6] Lâm Nhân – Nguyễn Đức Tự (2012), *Văn hóa ứng xử của người Cơ Tu với tài nguyên thiên nhiên*, Tạp chí Văn hóa Nghệ thuật, số 339.
- [7] Tiên Sa (2013), *Y phục bằng vỏ cây của người Cơ Tu*, <http://baotintuc.vn/dan-toc/y-phuc-bang-vo-cay-cua-nguoi-co-tu-20130524084023422.htm> (cập nhật 24/05/2013).
- [8] Trần Đức Sáng (2007), *Rượu trong đời sống văn hóa của người Katu*, Thông báo khoa học, Phân Viện Văn hóa Thông tin tại Huế, số 9.
- [9] Bùi Quang Thanh (2009), *Luật tục gắn với tôn giáo - tín ngưỡng của các dân tộc thiểu số ở Quảng Nam*, Tạp chí Nghiên cứu Tôn giáo, số 3.
- [10] Nguyễn Hữu Thông (chủ biên, 2005), *Katu - kẻ sống đầu ngọn nước*, NXB Thuận Hoá.
- [11] Tôn Nữ Khánh Trang (2003), *Văn hóa ẩm thực của người Cơ Tu: dẫn liệu từ một làng*, Tạp chí Dân tộc học, số 1.
- [12] Trần Tấn Vĩnh (2010), *Nghề dệt và trang phục cổ truyền của dân tộc Cơ Tu tỉnh Quảng Nam*, NXB Dân trí.
- [13] Trần Tấn Vĩnh (2013), *Bức tranh văn hóa tộc người Cơ Tu*, NXB Thời Đại.