

LÊ THỊ THỎA*

ẨM THỰC CỦA NGƯỜI TÀ-ÔI VÀ CO-TU
Ở VÙNG BIÊN GIỚI VIỆT NAM - LÀO TẠI THÀNH PHỐ HUẾ:
NGUỒN LỰC VĂN HÓA VÀ TIỀM NĂNG PHÁT TRIỂN¹

Tóm tắt: Văn hóa ẩm thực không chỉ là đặc trưng trong ăn uống hằng ngày của người dân mà còn thể hiện sự thích ứng của họ với môi trường sống. Ẩm thực, ngoài việc giải quyết nhu cầu sinh tồn và an ninh lương thực của con người thì giá trị của nó còn là nguồn lực văn hóa, tiềm năng phục vụ phát triển kinh tế - xã hội. Hiện nay, ẩm thực trở thành sản phẩm văn hóa cho du lịch, đặc biệt du lịch cộng đồng. Ở cộng đồng cư dân biên giới Việt Nam - Lào, vai trò ẩm thực tuy được nhận diện như nguồn lực văn hóa nhưng chưa được khai thác có hiệu quả. Điều này thể hiện qua thực hành ẩm thực của một số tộc người như Tà-ôi, Co-tu ở khu vực biên giới thành phố Huế và những thách thức trong phát huy giá trị ẩm thực của đồng bào để trở thành sản phẩm văn hóa, vừa đáp ứng đời sống người dân, vừa khơi dậy tiềm năng cho phát triển kinh tế - xã hội địa phương.

Từ khóa: Ẩm thực, biên giới Việt Nam - Lào, nguồn lực, tiềm năng, cộng đồng cư dân.

Mở đầu

Ẩm thực là chủ đề thu hút sự quan tâm của nhiều nhà nghiên cứu trên các lĩnh vực văn hóa học, dân tộc học/nhân học, xã hội học, sử học,... Tùy vào mục đích nghiên cứu khác nhau mà vấn đề tiếp cận ẩm thực và văn hóa ẩm thực cũng cho kết quả rất đa dạng. Theo Vương Xuân Tinh (2004), có 3 khuynh hướng chính trong nhân học ăn uống trên thế giới là nhân học về tập quán ăn uống, nhân học về an toàn lương thực và nhân học dinh dưỡng. Nhân học ăn uống ngày càng đóng góp tích cực vào đời sống xã hội và đóng góp đáng kể cho các chương trình phát triển. Đồng thời, dựa vào nguồn thức ăn có thể phản ánh hoạt động sinh kế của tộc người, chẳng hạn các dân tộc tại chỗ ở Tây Nguyên những năm 2005 do hạn chế thu nhập từ trồng trọt và chăn nuôi nên phụ thuộc vào nguồn thức ăn từ thiên nhiên là chủ yếu với đa dạng các loại củ cho chất bột, rau xanh, thịt chim thú, thủy sản. Nguồn thức ăn này quan trọng với từng gia đình và theo mùa vụ, với những hộ nghèo thì tần suất phụ thuộc vào khai thác nguồn thức ăn từ tự nhiên nhiều hơn (Vương Xuân Tinh, 2005). Bên cạnh đó, một số nhà nghiên cứu còn cho rằng, ẩm thực là yếu tố thể hiện văn hóa tộc người sâu sắc, bởi nó phản ánh đặc điểm kinh tế - xã hội của mỗi cộng đồng, chứa đựng những yếu tố tự nhiên, địa lý và gợi nhớ đến hình ảnh con người cụ thể (Hoàng Văn Hùng, 2022). Hơn nữa, ẩm thực không chỉ đem lại giá trị dinh dưỡng, sức khỏe, mà còn phản ánh trong đó những đặc

* Viện Dân tộc học và Tôn giáo học, Viện Hàn lâm Khoa học xã hội Việt Nam. Email: lethoatq@gmail.com.

Ngày nhận bài: 26/9/2025; ngày phản biện: 6/10/2025; ngày duyệt đăng: 20/10/2025.

¹ Bài viết là kết quả của Nhiệm vụ khoa học và công nghệ cấp Bộ (2024-2025): “Văn hóa của các cộng đồng cư dân vùng biên giới đất liền Việt Nam hiện nay trong phát triển kinh tế - xã hội và đảm bảo an ninh, chính trị”, do TS. Trần Hồng Thu làm chủ nhiệm, Viện Dân tộc học và Tôn giáo học là tổ chức chủ trì.

trung về văn hóa xã hội, gồm phong tục, nếp ứng xử, giá trị đạo đức, lịch sử tộc người mỗi cộng đồng, địa phương... (Bùi Thị Bích Lan, 2020). Ngày nay, ẩm thực các tộc người ở nhiều địa phương đã tham gia vào các dịch vụ du lịch, góp phần phát triển kinh tế (Nguyễn Thị Hảo, 2021).

Nói đến văn hóa ẩm thực vùng biên giới Việt Nam - Lào tại khu vực huyện A Lưới cũ, tỉnh Thừa Thiên Huế trước đây là nói đến ẩm thực của cộng đồng cư dân các tộc người Tà-ôi, Cơ-tu sinh sống lâu đời và có mối quan hệ dân tộc đặc biệt giữa hai quốc gia Lào và Việt Nam. Bởi vì, văn hóa ẩm thực nơi đây có sự giao lưu, tương đồng trên bình diện không gian cư trú. Bên cạnh các yếu tố di tích, danh thắng và di sản, văn hóa sẽ là nguồn lực để phát triển du lịch, thu hút du khách từ bên kia biên giới (Lâm Bá Nam, 2014). Thêm vào đó, ẩm thực cư dân biên giới ngoài việc phản ánh bản sắc tộc người còn thể hiện dấu ấn biến đổi kinh tế - xã hội và mối quan hệ dân tộc xuyên biên giới. Qua thực tế tại xã Lâm Đốt (nay là xã A Lưới 4, thành phố Huế), văn hóa ẩm thực của các tộc người Tà-ôi, Cơ-tu hiện nay đã có sự biến đổi, thoát dần không gian truyền thống thành các món ăn đặc biệt giới thiệu tới du khách tại những nơi phát triển du lịch. Sự phong phú của văn hóa ẩm thực nơi đây còn được biên soạn, sưu tầm, chọn lọc, tổng hợp trong cuốn *“Cẩm nang ẩm thực 100 món ăn đặc đáo nơi miền cao A Lưới”* (UBND huyện A Lưới, 2022) bước đầu giới thiệu cách thức nấu 100 món để cho du khách tìm hiểu và tham khảo. Bên cạnh đó, nhờ chiến lược phát triển kinh tế - xã hội của địa phương năm 2021 với *“Đề án phát triển du lịch huyện A Lưới giai đoạn 2021-2025 tầm nhìn đến năm 2030”*, sự tham gia của các tổ chức chính trị trong việc bảo tồn văn hóa truyền thống tộc người trong *“Kế hoạch xây dựng không gian làng văn hóa và tổ chức hoạt động văn hóa phi vật thể làng dân tộc Tà-ôi và Cơ-tu huyện A Lưới”* (UBND huyện A Lưới, 2023a; 2023b), đến nay, văn hóa ẩm thực các tộc người ở vùng cao A Lưới nói chung, của hai tộc người Tà-ôi và Cơ-tu ở xã Lâm Đốt nói riêng đã bước đầu được nhận diện là nguồn lực, tiềm năng phát triển kinh tế và đảm bảo an ninh, chính trị xã hội vùng biên giới Việt Nam - Lào.

Lâm Đốt trước đây là xã được sáp nhập từ xã Hương Lâm và xã A Đốt theo Nghị quyết số 834/NQ-UBTVQH14 ngày 17/01/2019 của Ủy ban Thường vụ Quốc hội về việc sắp xếp đơn vị hành chính cấp xã thuộc tỉnh Thừa Thiên Huế. Nằm cách trung tâm huyện A Lưới 27km, phía bắc xã Lâm Đốt² giáp xã Hương Phong, phía nam giáp nước Cộng hòa Dân chủ Nhân dân Lào với đường biên giới dài 15km, phía đông giáp xã A Roàng, phía tây giáp xã Đông Sơn. Xã Lâm Đốt trước khi sáp nhập thành xã A Lưới 4 vào tháng 7/2025³ có 11 thôn bao gồm: Paris-Kavin, Chi Lanh-A Roh, Chi Hòa, A Đốt, La Tung, A Tin, Cur Xo, Ba Lạch, Ka Nôn 1, Liên Hiệp, Ka Nôn 2. Tổng diện tích tự nhiên của xã là 6.786,24ha, trong đó diện tích đất sản xuất nông nghiệp 747,24ha. Đến năm 2023, toàn xã có 1.287 hộ với 5.018 khẩu chủ yếu các dân tộc Tà-ôi (2.379 người, trong đó nhóm Pa-cô là 138 người), Cơ-tu (2.278 người), Kinh (406 người), còn lại là các dân tộc Bru-Vân Kiều, Mường, Thái và nhóm Pa-hy của dân

² Bài viết sử dụng kết quả nghiên cứu thực hiện trước ngày 1/7/2025 (trước khi Nghị quyết số 202/2025/QH15 có hiệu lực), do đó các địa danh và tư liệu vẫn theo đơn vị hành chính cũ nhằm đảm bảo tính xác thực và tính nguyên bản của nghiên cứu.

³ Từ ngày 01/7/2025, xã Lâm Đốt và các xã Hương Phong, A Roàng, Đông Sơn sáp nhập thành xã mới có tên xã A Lưới 4, thành phố Huế theo Nghị quyết số 1675/NQ-UBTVQH15 về việc sắp xếp các đơn vị hành chính cấp xã của thành phố Huế năm 2025.

tộc Tà-ôi với số lượng không đáng kể. Xã có 247 hộ nghèo (chiếm 20,3%) (UBND xã Lâm Đốt, 2023).

Dựa trên kết quả khảo sát thực tiễn vào năm 2024 tại hai thôn của xã Lâm Đốt là Paris-Kavin và Cur Xo, bài viết tìm hiểu thực hành ẩm thực của cư dân kết hợp phân tích những cơ hội và thách thức nhằm phát huy giá trị của ẩm thực, từ đó đưa ra một số định hướng thúc đẩy văn hóa ẩm thực các tộc người xã Lâm Đốt trở thành sản phẩm văn hóa vừa đảm bảo đời sống của đồng bào, vừa khơi dậy tiềm năng phát triển kinh tế - xã hội, đảm bảo an ninh, chính trị vùng biên giới Việt Nam - Lào hiện nay. Paris-Kavin vốn là 02 làng Pa Ris và Ka Vin, được sáp nhập năm 2016 và lấy tên là Paris-Kavin. Người dân trong thôn 100% là dân tộc Tà-ôi với 124 hộ, 465 nhân khẩu, trong đó có 46 hộ khá, 56 hộ nghèo, 22 hộ cận nghèo, lao động nông nghiệp chiếm tới 89%, còn lại là cán bộ công chức và ngành nghề dịch vụ (chiếm 21%). Thôn Paris-Kavin trở thành làng nghề dệt Dèng của dân tộc Tà-ôi, được công nhận là làng nghề truyền thống của tỉnh Thừa Thiên Huế theo Quyết định 971/QĐ-UBND ngày 12/5/2016 của Ủy ban nhân dân tỉnh. Nghề dệt Dèng cũng được Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch công nhận là di sản văn hóa phi vật thể cấp quốc gia theo Quyết định số 4036/QĐ-BVHTTDL ngày 23/11/2016. Còn thôn Cur Xo, có 100% dân số là người Cơ-tu với 183 hộ (693 nhân khẩu), trong đó có 26 hộ khá, 119 hộ nghèo, 38 hộ cận nghèo, còn lại là hộ trung bình; cơ cấu lao động nông nghiệp chiếm tới 90%, trong khi cán bộ nhà nước và ngành nghề dịch vụ chỉ chiếm 10%.

Trong thời gian nghiên cứu thực địa, tác giả bài viết đã thực hiện nhiều cuộc phỏng vấn sâu đối với người dân hai thôn bao gồm người già, phụ nữ, nam giới thuộc hai dân tộc Tà-ôi và Cơ-tu, là những người am hiểu các món ăn, kỹ thuật chế biến; cũng như tham gia trực tiếp các dịp tổ chức lễ hội, cuộc thi ẩm thực tại địa phương. Bên cạnh đó, để phân tích chính sách và kết quả thực hiện chính sách của địa phương có liên quan đến bảo tồn giá trị văn hóa ẩm thực tộc người phục vụ phát triển du lịch, khơi dậy tiềm năng địa phương, đưa văn hóa ẩm thực trở thành sản phẩm du lịch, tác giả bài viết còn tham vấn ý kiến của cán bộ làm công tác văn hóa, cán bộ quản lý xã, thôn để có cái nhìn đa chiều về thực trạng, quá trình bảo tồn các món ăn truyền thống dân tộc Tà-ôi và Cơ-tu ở xã biên giới Lâm Đốt. Cùng với đó, bài viết còn dựa trên kết quả phiếu khảo sát hộ gia đình với số mẫu là 59 hộ dân tộc Tà-ôi thôn Paris-Kavin và 51 hộ dân tộc Cơ-tu thôn Cur Xo.

1. Ẩm thực truyền thống của hai tộc người Tà-ôi và Cơ-tu

Sống trong môi trường tự nhiên đa dạng của rừng núi, ẩm thực cư dân vùng biên giới Việt Nam - Lào có sự giao lưu, tiếp biến văn hóa, do đó ẩm thực các tộc người Tà-ôi, Cơ-tu tại các điểm nghiên cứu có sự tương đồng với các tộc người trong cùng dải văn hóa. Họ chủ yếu ăn đồ khô, nếp, cay và mặn, ít ăn các món ăn chiên, xào nhiều dầu mỡ. Gia vị hay dùng là ớt trái, kiệu, riềng rừng, gừng rừng, muối, tiêu, ngò tây, lá rừng. Khảo sát tại thực địa cho thấy, các món ăn truyền thống được chế biến từ nguyên liệu phong phú, bao gồm động vật rừng, thú nuôi, động vật lưỡng cư, côn trùng..., đến các hệ thực vật như củ, quả, thân, lá,... Thông qua đó, phản ánh rõ nét tập quán cũng như kinh nghiệm trong săn bắt, hái lượm, chăn nuôi và cách dự trữ, bảo quản thức ăn của cư dân các tộc người. Riêng kỹ thuật chế biến phản ánh các cảnh huống khác nhau về món ăn, được chọn dùng trong bữa ăn hàng ngày, dịp lễ hội, ngày trọng đại của gia đình, trong dịp mời khách quý hoặc dâng cúng thần linh, tổ tiên. Trong đó, món ăn ngày tết luôn được chuẩn bị công phu, đa dạng hơn món

ăn ngày thường. Người Tà-ôi và Cơ-tu ở xã Lâm Đốt nói riêng và A Lưới nói chung ăn Tết Ada (tết cổ truyền) vào tháng 10 Âm lịch, rồi Tết Nguyên đán, hiện nay cũng đã có một số gia đình cán bộ công chức ăn Tết độc lập mừng 2/9. Song, nhìn chung món ăn ngày tết của họ tập trung các cách chế biến chủ yếu vẫn là: dạng nướng, nấu, luộc, tái; còn nhóm thức uống thì chế biến từ cây rừng tự nhiên hay từ gạo. Theo đó, kỹ thuật chế biến món ăn được nhóm vào 04 loại hình:

Nhóm Booh (nướng): đây là nhóm dùng qua than lửa cháy đỏ, tuy nhiên với mỗi loại nguyên liệu khác nhau lại có cách chế biến khác nhau, như món cá nướng que tre, cá nướng lá dong (gói lá vùi trong than), cá cua hỗn hợp gói lá (vùi trong than), sắn nướng, ngô nướng...

Nhóm Hoor (nấu/nướng ống): thực phẩm được cho vào ống lồ ô hoặc nứa rồi đem đốt. Chẳng hạn như cá, ếch và bấp chuối nấu ống, hay nấu com lam...

Nhóm Uh (luộc): các món luộc chỉ dùng trong cúng bái hay lễ hội như gà luộc, đầu bò hoặc lợn luộc,... Trong đó, gà luộc, lợn luộc là hai món không thể thiếu, dùng để cúng trong lễ hội như lễ cúng dâng Dzèng, cúng A da (cúng lúa mới), lễ đâm trâu...

Nhóm A ham hooh (huyết tái): tiêu biểu của nhóm này là hai món *Tâm priết* và Lạp, sử dụng phổ biến trong dịp lễ hội của làng. Các già làng, trưởng thôn bản, trai tráng sẽ ngồi quay quần quanh chén rượu cần, vừa uống rượu vừa nhắm món Lạp và *Tâm priết*. Với các món Lạp, nguyên liệu thường làm từ gà, vịt, cá.

Qua kỹ thuật chế biến các món ăn có thể thấy, sự gắn bó chặt chẽ giữa đời sống con người với môi trường sinh thái được thể hiện rõ nét trong văn hóa ẩm thực người Tà-ôi và Cơ-tu ở địa phương biên giới. Gạo và các ngũ cốc khác, rau, rong, thủy sản, động vật, vốn có trong môi trường tự nhiên. Từ các nguyên liệu này, cộng đồng cư dân người Tà-ôi và Cơ-tu đã có những cách tìm tòi, sáng tạo, vận dụng kinh nghiệm được tích lũy..., để chế biến thành các món ăn ngon, đặc trưng của tộc người và địa phương. Đặc biệt, trong cách chế biến món ăn, họ vẫn bảo lưu những cách làm cổ sơ là nướng và luộc. Trong thời kì đói kém, mất mùa trước đây, củ sắn (củ mì) còn là món ăn chủ yếu. Để việc ăn sắn không bị ngán, các tộc người ở vùng biên giới Việt Nam - Lào đã chế biến nhiều loại gia vị ăn kèm và sáng tạo các món khác nhau từ sắn để ăn quanh năm. Đối với dân tộc Tà-ôi và Cơ-tu, ăn uống không chỉ là nhu cầu cơ bản nuôi sống cơ thể, mà còn là môi trường giao tiếp xã hội của con người, bởi nếu mời được khách quý dùng cơm, uống rượu chung với gia đình khi gặp bữa là niềm vui cho gia chủ. Qua đó có thể thấy, bằng con đường tình cảm, thân thiện trong mỗi bữa ăn sẽ làm cho con người gần nhau hơn, thể hiện tính gắn bó và cố kết cộng đồng. Bên cạnh đó, ẩm thực của tộc người Tà-ôi còn mang đậm dấu ấn tâm linh thông qua việc cúng *Giàng* để có được con suối nhiều nước (cho thịt/cá), nướng rẫy thêm xanh (Trần Nguyễn Khánh Phong, 2013: 58).

Vùng biên giới Việt Nam - Lào nói chung có nhiều cây cối và hương liệu có thể chế biến thành các loại thức uống thơm ngon, bổ dưỡng. Dân tộc Tà-ôi và Cơ-tu ở xã Lâm Đốt từ lâu đời đã biết tìm các loại cây đoác/cây tà vạt, cây đùng đình, cây mía, trái sim..., làm nước giải khát hoặc lên men thành rượu từ nước và nhựa của các loại cây này. Tư liệu thực địa cho thấy, rượu đoác là thức uống phổ biến của cộng đồng, với 50,8% người Tà-ôi và 33,3% người Cơ-tu cho rằng rượu đoác được sử dụng thường xuyên trong bữa ăn hằng ngày, đặc biệt trong

dịp lễ hội, lễ cúng thần rừng hoặc khi mời khách. Mỗi khi khách đến nhà, người Tà-ôi thường nói: “*Ăn miếng chơi, uống miếng rượu đoác*”. Rượu mía, rượu sim, rượu cần được bà con bảo tồn trên nguồn nguyên liệu kết hợp giữa trồng và khai thác từ rừng tự nhiên.

2. Ẩm thực của hai tộc người Tà-ôi và Cơ-tu hiện nay

Theo kết quả điều tra phiếu hỏi, món ăn truyền thống vẫn được duy trì trong cộng đồng với tỷ lệ ở người Tà-ôi là 94,4% và người Cơ-tu là 97,9%. Điều này cho thấy, văn hóa ẩm thực tại địa phương thuộc vùng biên giới Việt Nam - Lào hiện nay vẫn giữ được giá trị vốn có, thể hiện rõ tính cách, lối ứng xử cũng như phản ánh cuộc sống nông nghiệp tự cung tự cấp của cư dân. Như đã đề cập, món ăn truyền thống của hai tộc người Cơ-tu và Tà-ôi chủ yếu là món ăn khô, với sự kết hợp tinh tế giữa nhiều loại gia vị nhưng chủ đạo vẫn là ớt, muối và tiêu, bởi ăn ớt, tức ăn cay vốn là thói quen nhằm chống lại cái lạnh ở vùng cao nói chung, vùng núi biên giới nói riêng. Khảo sát thực tiễn cho thấy, món ăn truyền thống ở đây nếu sưu tầm được hết có thể nhiều hơn con số 100 món được đề cập trong cuốn “*Cẩm nang 100 món ăn độc đáo nơi miền cao A Lưới*” như đã trình bày. Tuy vậy, dưới đây chỉ kể tên một số món ăn đặc biệt mà hiện nay vẫn được cộng đồng cư dân sử dụng với tần suất nhiều nhất, đại diện cho các món có nguồn gốc từ động vật, thực vật và món ăn kết hợp giữa động vật với thực vật.

Đối với hai dân tộc Tà-ôi và Cơ-tu tại các điểm nghiên cứu, con trâu là biểu tượng của sức mạnh và sự gắn bó cộng đồng, đặc biệt là sự bền bỉ cũng như khát vọng vươn tới cuộc sống tốt đẹp, đồng thời, thể hiện sự chăm chỉ, cần cù gắn liền với cuộc sống lao động sản xuất. Bên cạnh đó, con trâu còn là vật hiến sinh quan trọng trong các lễ hội truyền thống cúng thần linh và tổ tiên, thể hiện sự tôn trọng và lòng biết ơn, là biểu tượng văn hóa của tộc người. Do vậy, trong ẩm thực, người Tà-ôi và Cơ-tu đã sáng tạo ra món bánh *a quát* hay còn gọi bánh sừng trâu. Tại xã biên giới Lâm Đốt (nay là xã A Lưới 4), trong tất cả các dịp lễ tết hoặc các sự kiện quan trọng của cộng đồng hai tộc người Tà-ôi và Cơ-tu đều không thể thiếu loại bánh này, bởi nó mang ý nghĩa biểu tượng cho niềm hạnh phúc, sự sung túc và tinh thần nhân đạo, đoàn kết vượt qua khổ cực của đồng bào. Vào năm 2024, ở thôn Paris-Kavin thuộc xã Lâm Đốt, tác giả bài viết được chứng kiến các bà, các chị trong thôn cùng tập trung tại một gia đình để gói hàng trăm chiếc bánh *a quát* để chuẩn bị cho lễ cưới. Bánh được gói bằng lá đót tươi lấy từ trong rừng, buộc bằng lá dứa dọc nhỏ; đặc biệt là gạo nếp khi gói không được ngâm nước, gói chay, không nhân và gia vị. Cách gói khá phức tạp, đòi hỏi sự khéo léo, tỉ mỉ để khi gói xong bánh có hình chóp giống hình hai sừng trâu, sau đó buộc thành từng cặp đem đi ngâm nước, rồi luộc trên bếp lửa khoảng 02 tiếng đồng hồ là bánh chín. Bánh ăn cùng thịt gà hoặc thịt cá nấu/nướng ồng, có thể dùng thay cho cơm trong bữa tiệc.

Bên cạnh đó, từ cây lương thực, cư dân tại các điểm nghiên cứu ở vùng biên giới Việt Nam - Lào còn sáng tạo ra rất nhiều món ăn, loại bánh với hương vị khác nhau như bánh nếp vùng, bánh ngô luộc, bánh ngô nướng, bánh sắn nướng, bánh sắn hông, cơm trắng, cơm lam, các món xôi độn sắn, xôi hông, xôi nấu ống tre, xôi than, cháo nấu với các loại rau, cháo tà lục,... Song, đặc điểm chung của các loại bánh là đều ít khi cho nhân, chỉ thêm một số gia vị như muối, ớt, tiêu..., vì làm như vậy sẽ bảo quản được lâu không sợ hỏng, ôi thiu. Điều này phản ánh lối sống nông nghiệp tự cung tự cấp của cộng đồng người Tà-ôi và Cơ-tu ở nơi biên giới. Hiện nay, các món ăn này vẫn được duy trì và còn trở thành những món quà bán tại chợ phiên hoặc các điểm du lịch.

Đối với món ăn có nguồn gốc từ cây thực phẩm cũng phong phú không kém - chủ yếu là những cây trồng hay cây hoang dại quen thuộc ở vườn nhà, nương rẫy, đầm lầy, rừng, sông, suối,... Nhìn chung, khẩu vị các món ăn và cách chế biến từ cây thực phẩm của người Tà-ôi và Cơ-tu tại xã Lâm Đốt có sự tương đồng với các tộc người ở Lào, bởi cùng hệ cây trồng, kỹ thuật chế biến và gia vị giống nhau. Từ các loại măng, rau rừng, đu đủ, rau dớn, tàu bay, đọt mây, tà vạt, rau môn, rau sắn, quả cà, củ kiệu..., người dân có rất nhiều cách chế biến thành những món ăn khác nhau, mặc dù đơn giản nhưng phản chiếu lối sống của cư dân gần gũi với thiên nhiên, đặc trưng của vùng biên giới Việt Nam - Lào. Mặc dù, không gian sinh tồn hiện nay có nhiều biến đổi theo hướng thu hẹp dần và giao lưu kinh tế biên mậu được mở rộng, song nguồn nguyên liệu địa phương và cách chế biến vẫn được cộng đồng các tộc người kế thừa và duy trì, góp phần bảo tồn, phát huy thế mạnh của tri thức bản địa phục vụ phát triển kinh tế - xã hội.

Các món ăn có nguồn gốc từ động vật như thịt lợn, cá, ốc, ếch, chuột rừng..., được chế biến theo nhiều cách khác nhau theo truyền thống mà nay vẫn duy trì. Một trong những cách đó là cho vào ống nứa hoặc ống lồ ô rồi đem đốt trên bếp lửa cho tới cạn nước thành các món thịt, cá, ếch, nhái, chuột nướng ống - cách chế biến đặc trưng của cộng đồng cư dân nơi đây. Cách thứ hai là nướng thịt, cá bằng hơi nóng trực tiếp của than củi. Người dân cũng có thể gói thịt, cá đã sơ chế như băm nhỏ, băm cả xương và trộn gia vị gồm muối, ớt, tiêu rừng, củ kiệu vào lá chuối rồi vùi trong tro nóng của bếp than hoặc nướng trực tiếp trên than bằng nẹp tre hay xiên tre vót nhọn một đầu. Cách tiếp theo là nấu hoặc ướp thịt, cá dùng để ăn lâu dài mà không bị hỏng. Do cùng dải văn hóa nên có sự tương đồng về văn hóa ẩm thực giữa tộc người Tà-ôi và Cơ-tu với cư dân bên kia biên giới Việt Nam - Lào. Đến nay, người Lào cũng vẫn thực hành, duy trì cách nướng thực phẩm bằng việc cho vào ống nứa, ống vầu, ống bương rồi nướng trực tiếp trên lửa hoặc vùi trong than hồng để tạo mùi vị thơm ngon cũng như màu sắc đặc trưng, hấp dẫn của món nướng (Luong Văn Thiết, 2019). Qua đó, cho thấy nguồn nguyên liệu và phương pháp chế biến truyền thống luôn tạo nên những giá trị đặc trưng của bản sắc văn hóa ẩm thực. Đây là yếu tố mang tính điều kiện, nguồn lực căn bản giúp bảo tồn, lan tỏa văn hóa khi các món ăn đặc biệt của tộc người Tà-ôi và Cơ-tu được tích hợp vào hoạt động du lịch cộng đồng, không chỉ hấp dẫn du khách nội địa, mà còn thu hút du lịch từ bên kia biên giới nhờ sự tương đồng về khẩu vị các món ăn.

Ngoài ra, còn một món ăn nữa được cộng đồng cư dân nơi đây xác nhận là món ăn đặc biệt và ưa thích, đó là món *Cà lèng/Kaleng* (tiếng Cơ-tu) hay *Kaleang* (tiếng Tà-ôi). Món này được chế biến từ thịt động vật, thường là con vật bốn chân ăn cỏ như trâu, bò, dê, với chất nhũ tương trong ruột non được coi là phần tinh túy nhất. Nhũ tương mang vị đắng của mật, vị ngọt của protein, và nhũ tương trong ruột non của con dê được ưa chuộng nhất bởi hương vị thơm. Đoạn ruột non sau khi được lấy ra phải dùng lạt thắt chặt hai đầu để nhũ tương không bị pha tạp, sau đó đem đi luộc chín, vớt ra cắt từng khúc nhỏ rồi cho lục phủ ngũ tạng đã luộc vào băm nhỏ và cho thêm gia vị như muối, tiêu rừng, gừng rừng, ớt rừng, ngò gai vào trộn đều. Món *Cà lèng* càng ngon khi trong bữa có thức uống là rượu đoác, rượu mây, hay rượu cần. Ngày xưa gia đình nhà gái tiếp com con rể thường phải có món này nhằm thể hiện sự trân trọng yêu thương, vì thế đồng bào thường gọi đây là món "con rể". Hiện nay, mỗi khi làm thịt con vật bốn chân ăn cỏ, người dân tại các điểm nghiên cứu đều quan tâm chế biến món ăn đặc biệt này.

Theo lời của người có uy tín ở thôn Paris-Kavin, các món ăn truyền thống của dân tộc Tà-ôi đến nay vẫn hiện diện trong bữa ăn hằng ngày và không thể thiếu trong các dịp lễ tết, lễ hội, nghi lễ cộng đồng như cúng *Ada* (mừng lúa mới) hay lễ đâm trâu. Kết quả khảo sát vào năm 2024 cũng cho thấy, món bánh sừng trâu hay bánh *a quát/a koat* là loại bánh được duy trì thường xuyên, không thể thiếu trong lễ cưới, lễ hội của người Tà-ôi hay Cơ-tu, tương tự như món cá nấu ống và các món ăn từ sắn là món ăn dân dã được cư dân sử dụng phổ biến. Mặc dù, trong bối cảnh hội nhập, môi trường tự nhiên có nhiều biến đổi song các món ăn truyền thống vẫn được hai tộc người Tà-ôi và Cơ-tu duy trì.

Đồ uống hiện nay còn duy trì chủ yếu được cư dân tự sản xuất, được gọi với những cái tên dân dã gắn liền với tên gọi của chính các loại cây cho nguyên liệu làm đồ uống như rượu đoác, nước đoác, nước đùng đình, rượu tà vạt, rượu mây, rượu mía, rượu sắn, rượu sim, nước suối, rượu cần. Trong đó, rượu đoác là đồ uống có tiềm năng là sản phẩm du lịch, tự sản xuất bằng phương pháp truyền thống. Trước đây, cư dân thường vào rừng lấy rượu đoác, còn hiện nay, cây đoác được đem về rẫy và vườn nhà trồng để tiện sử dụng. Cách làm rượu đoác khá đơn giản, bằng cách dùng dao khoét lỗ ở thân cây đoác khoảng 5-7 năm tuổi, sau đó đặt ống lồ ô dẫn xuống ghè hoặc hũ đựng. Trong ghè/hũ đã có sẵn vỏ cây chuồng phơi khô để cho nước đoác lên men thành rượu. Rượu đoác không nồng, cho vị the the đầu lưỡi và mát lạnh tự nhiên. Lần lấy rượu đầu tiên, người dân phải làm lễ cúng xin thần thánh để cây cho rượu nhiều và ngon. Lễ vật thường là một con gà hoặc một con dê hay đầu heo, bởi họ tin rằng rượu đoác chính là vật phẩm trời ban.

3. Tiềm năng và thách thức phát triển ẩm thực của người Cơ-tu và Tà-ôi

3.1. Tiềm năng phát triển trong du lịch cộng đồng

Những năm trở lại đây, huyện A Lưới (nay là các xã A Lưới) xác định quan điểm bảo tồn, giữ gìn và phát huy bản sắc văn hóa các dân tộc thiểu số là nhiệm vụ chiến lược mang tính lâu dài với trách nhiệm của toàn xã hội, trên cơ sở kết hợp chặt chẽ giữa các cấp, các ngành, giữa người dân và đoàn thể, tổ chức xã hội. Trong đó, Nhà nước đóng vai trò hỗ trợ, tác động, tạo điều kiện thuận lợi để bảo tồn, giữ gìn và phát huy giá trị bản sắc văn hóa các dân tộc thiểu số trên địa bàn. Chính quyền địa phương đã triển khai thực hiện Quyết định số 1719/QĐ-TTg, ngày 14/10/2021 của Thủ tướng Chính phủ “*Phê duyệt Chương trình mục tiêu quốc gia phát triển kinh tế - xã hội vùng đồng bào dân tộc thiểu số và miền núi giai đoạn 2021-2030*”, Nghị quyết số 06-NQ/HU của Huyện ủy A Lưới ngày 8/10/2021 về “*Bảo tồn và phát huy bản sắc văn hóa các dân tộc thiểu số huyện A Lưới giai đoạn 2021-2023 tầm nhìn đến năm 2030*” với mục tiêu tăng cường bảo tồn, giữ gìn và phát huy giá trị bản sắc văn hóa các dân tộc thiểu số trước sự tác động của nền kinh tế thị trường; phát huy bản sắc văn hóa riêng của các dân tộc thiểu số huyện A Lưới gắn với phương châm “*văn hóa thực sự trở thành nền tảng tinh thần của xã hội, vừa là mục tiêu, vừa là động lực thúc đẩy phát triển kinh tế - xã hội*”.

Trên cơ sở các Quyết định của Thủ tướng Chính phủ và Nghị quyết của Huyện ủy nói trên, huyện A Lưới triển khai xây dựng mô hình bảo tồn các loại giống cây trồng truyền thống, giống lúa đặc sản như gạo Ra dư, Ku za, Ku chah, A ham, được người dân chú trọng nhân rộng diện tích. Đồng thời, huyện mở các lớp truyền dạy nghề truyền thống như nghề làm góm, đan lát, điều

khắc tượng, chế tác các loại nhạc cụ cổ truyền, làm cây nêu,... Vì thế, đến đầu năm 2025 cả huyện đã khôi phục được 05 làng nghề truyền thống, 05 hợp tác xã và 1 tổ hợp dệt Dèng (thổ cẩm) tại thôn Paris-Kavin như trên đã đề cập; xây dựng được 03 mô hình trải nghiệm, gồm tìm hiểu nghề dệt Dèng dân tộc Tà-ôi, nghề gốm, nghề đan lát. Các sản phẩm được tạo ra từ chất liệu Dèng hay đan lát đều đảm bảo chất lượng bền, đẹp, có tính thẩm mỹ cao, đưa đi tham gia triển lãm trong và ngoài nước, được du khách cùng các nhà thiết kế thời trang quan tâm, ưa chuộng. Đến nay, những mô hình và hoạt động phát triển các sản phẩm làng nghề của địa phương đã tạo ra nguồn lực quan trọng góp phần bảo tồn các giá trị văn hóa tộc người, nhất là nghề dệt Dèng độc đáo của người Tà-ôi tại thôn Paris-Kavin, xã Lâm Đót. Có thể thấy, đây là nguồn lực mang tính tiềm năng ngày càng lan tỏa, thu hút khách du lịch tới địa phương Lâm Đót tham quan làng nghề và thưởng thức ẩm thực đặc sắc của hai tộc người Tà-ôi, Cơ-tu.

Bên cạnh đó, theo cán bộ làm công tác văn hóa của huyện cho biết: *“Các yếu tố đặc trưng trong văn hóa ẩm thực của cộng đồng cư dân vùng biên giới Việt Nam - Lào tại huyện A Lưới vẫn được người dân thực hành, bảo tồn và phát huy thông qua các dịp lễ tết của gia đình, lễ hội cộng đồng, lễ cưới, liên hoan ẩm thực do các xã và tỉnh cũng như trung ương tổ chức. Cùng với các hoạt động phục vụ khách du lịch tại các làng du lịch cộng đồng ở trên địa bàn huyện A Lưới như ở A Hư (xã Quảng Nhâm), A Ka I (xã A Roàng), A Nờ (xã Hồng Kim)..., kể cả các nhà hàng trên địa bàn và tại một số điểm du lịch sinh thái (PVS, Nữ, 44 tuổi, dân tộc Tà-ôi, phòng Văn hóa huyện A Lưới). Qua đó cho thấy, văn hóa ẩm thực của các tộc người địa phương biên giới này không những thể hiện giá trị lịch sử, mà còn phản ánh rõ nét mối quan hệ đặc biệt trong ứng xử với môi trường sống, mang tính nhân văn. Hơn nữa, các nguồn lực của địa phương hình thành chuỗi liên kết và bản đồ du lịch của các xã A Lưới, với 3 hình thức du lịch là du lịch sinh thái, du lịch di tích lịch sử cách mạng và du lịch cộng đồng sẽ thu hút du khách tới tham quan. Đây chính là một trong các cơ hội và cũng là tiềm năng thiết thực cho sự bảo tồn và phát huy ẩm thực đặc trưng, truyền thống của cộng đồng cư dân các tộc người tại vùng biên giới huyện A Lưới cũ.*

Thực tế tại địa phương cho thấy, chính các không gian văn hóa, nhất là những không gian mang tính truyền thống hòa quyện với yếu tố mở của du lịch cộng đồng và hội nhập là điều kiện và cơ hội để ẩm thực các tộc người Tà-ôi, Cơ-tu được quảng bá, giới thiệu, lan tỏa đến du khách qua các bữa ăn. Đặc biệt, các món ăn truyền thống của đồng bào đến nay không chỉ luôn đòi hỏi đảm bảo vệ sinh ở khâu chế biến và chất lượng, mà còn phải đúng chuẩn với bản sắc riêng của tộc người nhằm đem lại sự hài lòng của khách tham quan, thể hiện được nét đặc sắc, độc đáo của ẩm thực vùng cao biên giới A Lưới. Như vậy, ẩm thực truyền thống của các tộc người nơi đây đang dần chuyển dịch sang mục đích kinh doanh và phục vụ khách du lịch. Các món ăn, đồ uống truyền thống dần được thương mại hóa để thu hút du khách. Rõ ràng, đây là cơ hội, đồng thời cũng là tiềm năng đối với quá trình phát triển du lịch bền vững kết hợp nâng cao đời sống kinh tế cho cộng đồng cư dân các tộc người thông qua việc khai thác giá trị văn hóa ẩm thực vùng biên giới Việt Nam - Lào.

3.2. Thách thức trong bối cảnh đô thị hóa, hiện đại hóa và hội nhập

Một trong những thách thức là việc mở rộng diện tích và phục tráng, duy trì nguồn nguyên liệu như các giống lúa truyền thống. Sản xuất gạo đặc sản bao gồm nếp than, gạo Ra dư, Ku chah, A ham..., đến nay mới chỉ là mô hình thí điểm, chưa thực sự thành vùng nguyên

liệu cung cấp cho thị trường chế biến ẩm thực với nhu cầu ngày càng cao. Nguyên nhân là do năng suất và sản lượng đạt được không cao; việc chăm sóc, bảo quản giống cũng như sản phẩm gặp khó khăn. Bên cạnh đó, nguồn thủy sản và nguyên liệu chế biến các món ăn từ rừng ngày càng khan hiếm do biến đổi khí hậu, không gian sinh tồn bị thu hẹp, chính sách cấm rừng cũng như việc khai thác trước đây đã làm cạn kiệt nguồn tài nguyên rừng.

Chính sách phát triển kinh tế vùng biên giới đã và đang làm thay đổi tập quán sản xuất, giống cây trồng, vật nuôi bản địa do thay thế dần bằng các giống mới. Hiện nay, các mô hình vườn - ao - chuồng (VAC) hoặc vườn - ao - chuồng - rừng (VACR) là nguồn tự cung tự cấp lương thực, thực phẩm của các tộc người Cơ-tu và Tà-ôi. Về nguồn thực phẩm và thức uống từ rừng, hiện nay “*người Cơ-tu chỉ còn khai thác rượu đoác, đọt mây, một số loại rau rừng, kiến, ve sầu, ếch, nhái, nòng nọc, ốc, tiêu rừng, riềng rừng...*” (PVS, Nam, dân tộc Cơ-tu, 43 tuổi, thôn Cur Xo).

Bên cạnh đó, thách thức trong việc duy trì tính nguyên bản của ẩm thực. Hiện nay, hầu hết các món ăn khi đem ra trình diễn hay phục vụ khách du lịch được điều chỉnh cách chế biến để phù hợp với khẩu vị của du khách như giảm bớt gia vị cay của ớt, tiêu, thay vào đó sử dụng gia vị công nghiệp nhiều hơn, nên ảnh hưởng đến tính nguyên bản của ẩm thực. Nếu như trước đây, 100% gia vị đều do cư dân địa phương tự sản xuất, tìm kiếm từ rừng thì nay với kết quả khảo sát ở dân tộc Tà-ôi và Cơ-tu ở xã Lâm Đốt thì gia vị mua ở cửa hàng với nguồn gốc khác nhau chiếm ưu thế.

Dưới tác động của bối cảnh mới, hội nhập, giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực cũng đặt ra những vấn đề thách thức đối với việc duy trì các món ăn đặc trưng mang tính văn hóa truyền thống. Bởi, nếu không còn tồn tại tính nguyên bản của bản sắc tộc người hay địa phương thì sẽ là sự mất mát lớn, trong khi mục đích của du lịch cộng đồng là hướng đến trải nghiệm văn hóa ẩm thực truyền thống, đậm nét văn hóa tộc người.

4. Định hướng khai thác nguồn lực văn hóa ẩm thực vùng biên giới

Một là, trong bối cảnh cơ chế kinh tế thị trường, hiện đại hóa và hội nhập, việc bảo tồn và phát huy giá trị ẩm thực của cộng đồng cư dân các tộc người ở các vùng biên giới nói chung, vùng biên giới Việt Nam - Lào nói riêng cần có những chính sách phù hợp với thực tiễn. Chẳng hạn, khuyến khích cộng đồng cư dân khai thác các tiềm năng sẵn có để phát triển sản phẩm du lịch dựa trên ẩm thực truyền thống, hướng đến các sản phẩm OCOP; hỗ trợ bảo tồn gắn với phát triển du lịch bền vững trên cơ sở bảo tồn nguồn nguyên liệu bản địa và tri thức chế biến truyền thống để đưa văn hóa ẩm thực của các tộc người, trong đó có tộc người Tà-ôi, Cơ-tu vượt khỏi không gian truyền thống không chỉ phục vụ khách du lịch tại chỗ, mà còn trở thành đặc sản ở thành phố.

Hai là, có chính sách thu hút các nghệ nhân ẩm thực, khuyến khích sưu tầm các món ăn, thức uống truyền thống để truyền dạy, chế biến phục vụ gia đình, cộng đồng và khách du lịch; đồng thời, tổ chức trình diễn, xây dựng mô hình cho du khách trải nghiệm những cách chế biến các món ăn truyền thống như: làm bánh *a quát*, xôi nếp than, xôi độn sắn, xôi ngũ sắc, bánh ngô, các món cháo truyền thống (cháo sắn nấu cá khô, soup sắn bò một nắng, cháo *tà lục tà lao*, cháo thập cẩm...), món *cà lèng*, món heo bản nướng lá chanh, cá đùm lá chuối, *pâr rục*, thịt nướng ống, cá nướng ống..., theo hương vị truyền thống đặc trưng của các dân tộc, bao gồm

hai dân tộc Tà-ôi và Cơ-tu. Thường xuyên tổ chức các cuộc thi ẩm thực, các hoạt động sự kiện phục vụ du khách thưởng thức ẩm thực truyền thống của tộc người và của địa phương.

Ba là, nguồn nguyên liệu địa phương không chỉ hỗ trợ phát triển du lịch cộng đồng, mà còn góp phần bảo tồn bản sắc trước áp lực đô thị hóa và hội nhập. Vì vậy, cần tăng cường chính sách bảo tồn nguồn nguyên liệu địa phương với các mô hình như hỗ trợ nông nghiệp bền vững ở vùng biên giới, nhằm duy trì sự đa dạng và giá trị văn hóa của ẩm thực các dân tộc. Bảo tồn và phát huy các loại nguyên liệu, gia vị và cách thức chế biến từng món ăn, thức uống truyền thống đậm đà hương vị núi rừng góp phần phát triển sản phẩm du lịch tạo sức thu hút du khách.

Bốn là, cần định hướng cho các điểm bán đặc sản địa phương bao gồm sản phẩm nông nghiệp truyền thống từ gạo Ra dư, nếp than..., đến các sản vật từ rừng như mật ong, các loại nấm và thảo dược, các loại gia vị tự sản xuất như ớt, muối, tiêu, sản phẩm từ chăn nuôi gồm có thịt bò, thịt lợn, thịt trâu gác bếp..., có nhãn mác và hướng dẫn cách sử dụng, chú thích giới thiệu cho du khách giá trị của từng đặc sản kèm theo các câu chuyện về lịch sử nguồn gốc và quá trình chế biến, khai thác gắn với văn hóa và môi trường cư trú của tộc người.

Kết luận

Ẩm thực không chỉ là nguồn lực của văn hóa, mà còn là "nguồn tài nguyên mềm" cho phát triển kinh tế - xã hội, đặc biệt là du lịch cộng đồng. Do đó, việc khai thác giá trị văn hóa ẩm thực, bao gồm các món ăn và đồ uống nhằm góp phần thu hút du lịch và phát triển kinh tế bền vững ở vùng biên giới là cấp thiết, nhất là vùng biên giới Việt Nam – Lào - nơi không gian cư trú lâu đời của các tộc người Tà-ôi, Cơ-tu,... Với chính sách của Nhà nước cùng với sự tham gia của cộng đồng và các tổ chức chính trị - xã hội, văn hóa ẩm thực tại khu vực biên giới này đã bước đầu được du khách biết đến thông qua các chuỗi liên kết tổ chức các hoạt động văn hóa, cuộc thi ẩm thực, các buổi chợ phiên...

Hiện nay, các tour du lịch tham quan làng nghề dệt Dèng của dân tộc Tà-ôi ở thôn Paris-Kavin, trải nghiệm nghi lễ đâm trâu của dân tộc Cơ-tu tại thôn Cur Xo, thăm các di tích lịch sử cách mạng và biển hiệu cột mốc biên giới của khu vực các xã A Lưới đang ngày càng gia tăng. Trong bối cảnh đó, ẩm thực của cộng đồng cư dân vùng biên giới Việt Nam - Lào không chỉ mang bản sắc tộc người, mà còn đóng góp cho chiến lược phát triển kinh tế - văn hóa - du lịch tại các địa phương biên giới của thành phố Huế nói riêng và vùng biên giới Việt Nam - Lào nói chung./.

Tài liệu tham khảo

1. Nguyễn Thị Hảo (2021), “Ẩm thực của người Thái Quỳnh Nhai: Tiềm năng để phát triển du lịch cộng đồng vùng lòng hồ thủy điện Sơn La”, *Tạp chí Dân tộc học*, số 5, tr. 77-86.
2. Hoàng Văn Hùng (2022), “Văn hóa ẩm thực truyền thống góp phần định vị bản sắc người Thái ở Nghệ An”, *Tạp chí Nguồn sáng dân gian*, số 2, tr.58-63.
3. Bùi Thị Bích Lan (2020), “Giá trị văn hóa ẩm thực của các tộc người thiểu số tỉnh Hà Giang trong phát triển kinh tế, du lịch hiện nay”, *Tạp chí Khoa học xã hội Thành phố Hồ Chí Minh*, số 3, tr. 53-63.

4. Lâm Bá Nam (2014), “Hoạt động văn hóa, du lịch với bảo tồn văn hóa trong phát triển bền vững các dân tộc thiểu số Việt Nam”, *Tạp chí Dân tộc học*, số 6, tr.48-59.
5. Trần Nguyễn Khánh Phong (2013), *Người Tà-ôi ở A Lưới*, Nxb. Văn hóa Thông tin, Hà Nội.
6. Lương Văn Thiết (2019), “Ẩm thực Lào nhìn từ góc độ nhân học sinh thái”, *Tạp chí Văn hóa dân gian*, số 5, tr.67-73.
7. Vương Xuân Tình (2005), “Nguồn thức ăn từ thiên nhiên và quản lý cộng đồng (trong bối cảnh xóa đói giảm nghèo của cư dân tại chỗ Tây Nguyên)”, *Tạp chí Dân tộc học*, số 5, tr.5-12.
8. Vương Xuân Tình (2004), *Tập quán ăn uống của người Việt vùng Kinh Bắc*, Nxb. Khoa học xã hội, Hà Nội.
9. Ủy ban nhân dân huyện A Lưới (2022), *Cẩm nang ẩm thực 100 món ăn độc đáo nơi miền cao A Lưới*, Nxb. Thuận Hóa.
10. Ủy ban nhân dân huyện A Lưới (2023a), *Kế hoạch xây dựng không gian làng văn hóa và tổ chức các hoạt động văn hóa phi vật thể làng dân tộc Tà-ôi huyện A Lưới*, Kế hoạch số 220/KH-UBND.
11. Ủy ban nhân dân huyện A Lưới (2023b), *Kế hoạch xây dựng không gian làng văn hóa và tổ chức các hoạt động văn hóa phi vật thể làng dân tộc Cơ-tu huyện A Lưới*, Kế hoạch số 221/KH-UBND.
12. Ủy ban nhân dân huyện A Lưới (2021), *Đề án phát triển du lịch huyện A Lưới giai đoạn 2021-2025, tầm nhìn đến năm 2030*, Đề án số 07/ĐA-UBND.
13. Ủy ban nhân dân xã Lâm Đót (2023), *Báo cáo thành tích tập thể đề nghị Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch tặng bằng khen về công tác hoạt động văn hóa thông tin xã Lâm Đót năm 2023*.

Abstract

CUISINE OF THE TA-OI AND CO-TU PEOPLE IN VIETNAM - LAOS BORDER AREA OF HUE CITY: CULTURAL RESOURCES AND DEVELOPMENT POTENTIAL

Le Thi Thoa

Institute of Anthropology and Religious Studies

Vietnam Academy of Social Sciences

Culinary culture is not only a characteristic of people's daily diet but also shows their adaptation to the living environment. In addition to solving people's survival and food security needs, cuisine also has value of a cultural resource, a potential for socio-economic development. Currently, cuisine has become a cultural product for tourism, especially community tourism. In the Vietnam - Laos border community, the role of cuisine, although recognized as a cultural resource, has not been effectively exploited. This is shown through the culinary practices of some ethnic groups such as Ta-oi, Co-tu in the border area of Hue city and the challenges in promoting the culinary values of the people to become cultural products, both meeting people's lives and arousing the potential for local socio-economic development.

Keywords: Cuisine, Vietnam - Laos border, resources, potential, community.