

TRI THỨC ĐỊA PHƯƠNG TRONG KHAI THÁC, SỬ DỤNG VÀ QUẢN LÝ MĂNG CỦA NGƯỜI MƯỜNG Ở THANH HÓA

MAI VĂN TÙNG

1. Tổng quan về tình hình nghiên cứu

1.1. Nghiên cứu về tri thức địa phương liên quan đến người Mường

Rhình tổng quan, ở nước ta trong thời kỳ phong kiến, thời kỳ Pháp thuộc, nhất là từ đầu thế kỷ XX cho đến năm 1945 có rất nhiều công trình nghiên cứu về người Mường, tuy nhiên liên quan trực tiếp đến tri thức địa phương đáng chú ý nhất là tác phẩm *Người Mường* của Cuisinier (1995). Đây là công trình khoa học đồ sộ và công phu nhất nghiên cứu về người Mường. Theo nhận xét của Từ Chi: “Dù sao, đối với người Việt Nam hiện đại, cuốn *Người Mường* giờ đây đã trở thành một tác phẩm quan trọng hơn nhiều, hơn cả đối với người Pháp hiện nay, dù chỉ vì người Mường là một tộc quan trọng trong số các cộng đồng sống trên đất nước ta, lại hầu như không có mặt ở đâu khác ngoài nước ta” (Cuisinier, 1995, tr. 10).

Từ năm 1975 đến nay, nghiên cứu về người Mường nói chung và nghiên cứu về tri thức địa phương nói riêng được đầu tư nhiều hơn và đã đạt được những kết quả nhất định. Những nghiên cứu đó được công bố trong một số cuốn sách, kỷ yếu hội thảo, tạp chí, luận văn, khoá luận như: “Dân tộc Mường” trong *Các dân tộc ít người ở Việt Nam (Các tỉnh phía Bắc)* của Viện Dân tộc học (1978); *Rau rừng và việc hái lượm, sử dụng ở vùng Mường Lương Sơn* của Võ Thị Thường

(1986); *Góp phần nghiên cứu văn hoá và tộc người của Từ Chi* (1996); *Tục ngữ, dân ca Mường Thanh Hoá* của Minh Hiệu (1999); *Tục ngữ Mường Thanh Hoá* của Cao Sơn Hải (2002); *Người Mường ở Tân Lạc Hoà Bình* của Nguyễn Thị Thanh Nga, Nguyễn Ngọc Thanh (Chủ biên) (2003); *Tri thức địa phương của người Mường trong sử dụng tài nguyên và bảo vệ môi trường* của Vũ Thanh Hiền (2004); *Tri thức địa phương của người Mường trong sử dụng và quản lý tài nguyên thiên nhiên* của Nguyễn Ngọc Thanh, Trần Hồng Thu (Chủ biên) (2009); *Tri thức địa phương trong việc sử dụng và quản lý nguồn tài nguyên thiên nhiên của người Mường ở huyện Bá Thước, tỉnh Thanh Hóa* của Mai Văn Tùng (2011)... Song nghiên cứu về kinh nghiệm khai thác, sử dụng và quản lý măng của người Mường ở Việt Nam nói chung và người Mường ở Thanh Hóa nói riêng đang còn là một khoảng trống.

1.2. Môi trường sinh thái và không gian sinh tồn của người Mường ở Thanh Hóa

Thanh Hóa là tỉnh địa đầu của khu vực Bắc Trung bộ, có địa hình tương đối đa dạng và phức tạp: vùng núi, trung du, đồng bằng và ven biển tương ứng với các hệ sinh thái. Miền núi Thanh Hoá là một khu vực rộng lớn với diện tích 7.839km² (chiếm 3/4 tổng diện tích tự nhiên toàn tỉnh). Đây là nơi có nguồn tài nguyên phong phú, đặc biệt là tài

nguyên rừng. Nếu xét dưới góc độ sinh thái thì đây là khu vực của rừng mưa nhiệt đới với hệ sinh thái phổ tạp. Vì vậy, thảm thực vật và quần thể động vật rất phong phú, tạo điều kiện cho con người có cuộc sống định cư sớm, đặc biệt là ở các thung lũng đầu nguồn hoặc phụ lưu các sông lớn.

Miền núi Thanh Hóa còn là khu vực có điều kiện tự nhiên khá phức tạp. Đây là một vùng đan xen nhiều dạng địa hình như núi đá, đồi, thung lũng và bãi bồi, ở độ cao trung bình từ 300 đến 500m, với nhiều chủng loại đất, chủ yếu là đất feralit, đất thung lũng, đất phù sa và đất lầy thụt. Ở khu vực miền núi Thanh Hóa, nhiệt độ trung bình hàng năm từ 20 đến 23⁰C, lượng mưa là 1700-1800mm và độ ẩm không khí là 80-85%. Mùa hè nóng và mưa nhiều, mùa đông lạnh và hanh khô.

Sự phức tạp của yếu tố địa hình và khí hậu trên góp phần tạo nên sự phong phú, đa dạng của thực vật khu vực này. Trong hệ thực vật ở đây có nhiều loài gỗ quý, nhiều loài cây có giá trị dược liệu và các loài có giá trị cung cấp lương thực thực phẩm cho người dân địa phương. Cụ thể có một số loài sống tập trung thành từng khu với mật độ cá thể lớn như các rừng giang, vầu, nứa... Đây là những loài thực vật không chỉ có giá trị sử dụng làm nguyên vật liệu xây dựng, đan lát... mà đặc biệt có giá trị về ẩm thực.

Người Mường ở Thanh Hóa hiện có dân số khoảng 35 vạn người, sống rải rác ở 11 huyện miền núi và một số xã miền xuôi. Xưa kia họ sống chủ yếu ở các mường cổ như mường Phầm, mường Gianh, mường Vầm, mường Vong, mường Kim, mường Cọi, mường Trác... (huyện Cẩm Thủy), mường Khặt, mường Giao Lão... (huyện Lang Chánh), mường Rặc, mường Ngòn,

mường Mèn, mường Tẹ, mường Vó, mường Thi, mường Àn, mường Lập (Ngọc Lặc), mường Đủ (mường Già), mường La Khon, mường Đẹ, mường Khủ, mường Vôn... (huyện Thạch Thành), mường Lân Ru (còn gọi là Xuân Du)... (huyện Như Xuân), mường Ông, mường Ai, mường Khô, mường Tiên, mường Truồi... (huyện Bá Thước)... Sau này có một bộ phận người Mường từ tỉnh Hòa Bình di cư vào Thanh Hóa. Bộ phận này sống chủ yếu ở các huyện Thạch Thành, Như Thanh và một số huyện khác. Quá trình di cư này diễn ra chủ yếu trước Cách mạng tháng Tám năm 1945.

2. Tri thức địa phương trong khai thác và sử dụng măng

Trải qua nhiều đời sống cùng với rừng, người Mường nhận biết được giá trị của rất nhiều loại măng và khai thác quanh năm làm thức ăn. Chẳng hạn, măng mu (*văng mu*) (còn được gọi là măng vầu), loại măng đắng được khai thác chủ yếu vào tháng Giêng, tháng 2; măng trúc (*văng chực*) được khai thác chủ yếu vào tháng 2, tháng 3; măng hoi (*văng hoi*) và măng vót (*văng mót*) được khai thác chủ yếu vào tháng 3, tháng 4; măng luồng (*văng luồng*) được khai thác chủ yếu vào tháng 4, 5 và 6; măng tre (*văng pheo*) và măng mai (*văng vai*) được khai thác chủ yếu vào tháng 5, tháng 6; măng nứa (*văng lão*) được khai thác chủ yếu từ tháng 6 cho đến tháng 8; măng giang (*văng tang*) và măng sắt (*văng phật*) được khai thác chủ yếu vào tháng 7, tháng 8. Ngoài ra, còn có các loại măng lồ ô (*văng kin*), măng bương (*văng bương*), măng lè lè (*văng lè lè*), măng lên (*văng lên*)... được khai thác quanh năm.

Nhìn chung, hầu hết các loại măng mọc chủ yếu vào mùa xuân và mùa hạ, tức là

từ tháng 3 đến tháng 8 âm lịch. Vì mùa mưa là điều kiện thuận lợi để măng phát triển nên vài ba ngày sau cơn mưa người dân địa phương có thể vào rừng khai thác măng về ăn. Thực tế này được đúc kết trong tục ngữ Mường: “*Khảm moóc choóc vãng*” (Sấm mọc chọc măng); hay “*Rỏ siêng khảm nằm sai vãng*” (Nổ tiếng sấm nằm tai măng)... Vào thời điểm mùa khô (từ tháng 9 năm trước cho đến tháng Giêng, Hai năm sau) măng không có điều kiện phát triển và trở nên khan hiếm. Thực tế này cũng được đúc kết trong tục ngữ Mường: “*Vãng khàng khìn nhin cho mẹ ăn*” (Măng tháng chín nhìn cho mẹ ăn); hay “*Sò heo vãng héo vược lớn*” (Gió heo măng hèo, mướp non)...

Công cụ khai thác măng rất đơn giản: con dao là công cụ thông dụng nhất, dùng để chặt, cắt, đào, bới... Ngoài ra, họ còn dùng thuổng, cuốc để đào măng củ ở dưới đất và các loại củ mài, củ kiệu, củ nâu... Với phụ nữ Mường cái “dón”¹ bao giờ cũng được đeo ở bên mình trở thành “vật bất ly thân” khi ra khỏi nhà như đi chơi, đi cấy, đi gặt, đi rừng..., ngoài chức năng để đựng trà cau, nó còn có chức năng đựng rau, măng lúc gặt dặt, khi tiện tay.

Trong tất cả các loài măng trên thì măng mai, măng mu, măng vầu là những loại măng ngon nhất và thường để dành biếu anh em họ hàng hoặc làm quà cho khách ở xa. Xưa kia, vào thời điểm giáp hạt từ tháng 2 cho đến tháng 4 người Mường cũng cần đến nhiều măng và các loại rau rừng để ăn thay cơm.

Người Mường chế biến măng theo hai cách: qua lửa và không qua lửa. Phơi khô

hoặc chế biến bằng vi sinh (lên men) là cách chế biến không qua lửa. Măng buong, măng nứa, măng mai, măng vầu là những loại măng thường được phơi nắng, sấy khô rồi dùng mo cau, bẹ tre, luồng gói kỹ cất trên gác bếp dự trữ ăn dần vào những thời điểm hiếm rau, hay dùng những khi không có điều kiện hái lượm các loại rau rừng.

Chế biến bằng lên men là cách thông dụng hơn cả. Phổ biến nhất là tạo ra các loại măng chua. Người ta thường sử dụng các loại măng có vị ngai ngái như măng tre, măng song, măng luồng... để ủ chua. Măng chế biến được nhiều món ăn khác nhau như xào, nấu với thịt gà, nhái, các loại cá đồng, cá sông, cua, ốc... Nhìn chung, măng chua nấu với các chất tanh sẽ khử được mùi tanh và càng tạo mùi thơm hấp dẫn.

Người Mường không chỉ ủ chua măng bằng cách ngâm mà còn có món măng ủ chua khác gọi là “măng xôn”. Nguyên liệu làm măng xôn là những ống măng nứa hơi già, đồ không chín được. Người ta dùng những ống măng này giã nát cùng với vài quả ớt tươi cho nhuyễn đều, dùng lọ hoặc vò cho măng đã giã vào ép thật chặt. Dùng lá dong hoặc lá chuối tươi đậy cho thật kín, chỉ sau một tuần là măng ngấu (Hoàng Anh Nhân, 2003, tr. 47-48).

Ngoài hai cách chế biến trên để dự trữ ăn dần, người Mường còn ăn trực tiếp bằng cách ăn sống, đồ chín và nướng. Khác với măng nứa, măng tre (mọc ra từ gốc cây), măng mu mọc ra từ rễ cây. Kinh nghiệm cho biết, riêng măng mu (măng đắng) vừa mọc nhú khỏi mặt đất dùng thuổng đào sâu xuống đất moi củ về ăn sống rất ngọt, càng để lâu chồi cao khỏi mặt đất lại trở nên đắng, vì thế nếu muốn ăn thật đắng thì người ta để cho măng mọc cao khoảng 30 - 40 cm mới cắt về

¹ Dón là một loại giỏ nhỏ, đan bằng nan tre, luôn được phụ nữ đeo bên mình lúc ra khỏi nhà.

đồ chín ăn. Do đó, vào thời điểm mùa xuân đất ẩm ướt là lúc măng mu mọc nhiều, người ta vào rừng đào măng mang về, bóc bẹ rửa sạch, dùng dao tước bỏ phần thân măng gần phần rễ rồi bỏ dọc hoặc thái ngang thành từng miếng chấm muối trắng ăn kèm với một số loại rau thơm như mùi tàu, đinh lăng, kinh giới, tía tô... thì rất ngon. Món ăn này đến nay vẫn còn là một món ăn hấp dẫn của người Mường.

Có nhiều cách chế biến món ăn từ măng vầu như luộc, đồ, xào, ăn sống, nhưng măng vầu nướng là ngon hơn cả. Người ta chọn những mụt măng đã nhô khỏi mặt đất từ 7 đến 10cm, phần nhô khỏi mặt đất có vị đắng hơn phần nằm trong lòng đất. Vị đắng mới là vị ngon của măng vầu, vì thế măng vầu mới được gọi là măng đắng. Mụt măng nướng không được bóc vỏ mà để nguyên như khi mới hái được vùi kín trong than bếp cho đến khi chín. Trong bữa cơm thường ngày có món măng vầu nướng chấm với nước tỏi, tuy dân dã nhưng rất đậm đà hương vị núi rừng. Món này chẳng những hợp khẩu vị Mường, mà đã trở thành món ăn khoái khẩu đối với các dân tộc khác.

Cũng là măng nhưng mỗi loại có vị ngon khác nhau. Măng mu đắng nhưng là vị đắng hấp dẫn, làm cho người ta luôn nhớ tới nó, còn măng mai có vị ngọt mát khó quên, măng nứa đồ kỹ có vị bùi và vị ngai ngái của măng... Chế biến món ăn bằng măng tươi có thể luộc, nhưng ăn đồ vẫn ngon hơn vì đồ mới giữ nguyên được vị, được chất vitamin của măng. Sở thích ăn đồ biểu thị tập quán ăn “khô”, “ăn nếp” của người Mường; mặc dù hiện nay, lúa tẻ đã được trồng phổ biến nhưng đặc tính này vẫn còn được bảo lưu. Măng sau khi được đồ chín có thể dùng để làm nham (nộm) hoặc để xào với thịt lợn,

thịt gà. Măng nứa chấm với muối vừng hoặc với tỏi vắt thêm nước chanh, măng mai chấm với mắm chua. Măng đồ vốn là món ăn dân dã nhưng rất ngon, rất phổ biến trong bữa ăn quanh năm của người Mường.

Nhìn chung, từ rất lâu đời người Mường đã biết khai thác và sử dụng nhiều loại măng khác nhau. Măng trở thành nguồn thức ăn rất quen thuộc của người Mường, được chế biến thành nhiều món ăn khác nhau mang đặc trưng ẩm thực Mường.

3. Tri thức địa phương trong việc quản lý măng

3.1. Thiết chế địa phương trong quản lý nguồn tài nguyên thiên nhiên

Trong xã hội truyền thống, người Mường ở Thanh Hoá nói chung, huyện Bá Thước nói riêng đều chịu sự thống trị của tầng lớp lang đạo. Đứng đầu mỗi mường lớn là *cun*, mường nhỏ là *lang*, đứng đầu mỗi làng là *đạo*². Đây là chế độ cha truyền con nối để cai quản đất mường. Bởi vậy tục ngữ Mường có câu “*Đặt cò lang, lán cò đạo*” (Mường có lang, làng có đạo). Trên thực tế, *cun* hay *lang* chỉ trực tiếp quản lý một số làng ở trung tâm mường, cụ thể là làng chiềng. Lang *cun* vừa là chủ chiềng, vừa là chủ mường. Về quan hệ giữa *cun* hoặc *lang* và *đạo* ngoài quan hệ dòng họ còn là quan hệ thứ bậc giữa ngành cả và ngành thứ, *đạo* phải tuân thủ quy chế của *cun* - *lang* hay quy chế của chiềng³. Như vậy, lang đạo có quyền hành rất lớn về mặt kinh tế, hành chính và

² Làng lớn người Mường gọi là *láng*, làng nhỏ gọi là *lùng* hoặc là *lông*.

³ Chiềng là làng trung tâm của một mường, đồng thời là nơi ở của lang đạo. Do đó, mường nào cũng có một làng chiềng, thậm chí có mường hai làng chiềng, cụ thể như mường Khô ở huyện Bá Thước có làng chiềng Triu và chiềng Lầm đều là nơi ở của lang đạo dòng họ Hà Công.

tin thần. Về tin thần có thể người đó là thủy tổ của dòng tộc, hoặc là người có công khai phá đất Mường. Về kinh tế thì lang đạo cai quản các làng trong Mường, ngoài ra nhân dân còn phải lao dịch không công trên những thửa ruộng rộng và tốt của nhà lang, mỗi khi nhà lang có cưới xin, ma chay, làm nhà thì nhân dân các làng phải đóng góp để lo việc cho nhà lang, hay mỗi khi đi săn về được thú lớn cũng phải biếu nhà lang.

Mặc dù có quyền hành lớn nhưng không phải là vô hạn, bởi vì bên cạnh quyền lợi lang đạo phải có nghĩa vụ đối với Mường, với dân. Phải bảo vệ dân khỏi bị cướp bóc, trộm cắp; cứu giúp dân khi bị đói do hoạn nạn, mất mùa và xét xử những vụ xích mích giữa những người dân trong Mường, trừng trị kẻ có tội. Nếu lang đạo nào không làm tròn nghĩa vụ là ác độc, không được lòng dân. Hội đồng quan lang có quyền phế truất lang đạo để đưa người khác lên thay hoặc đón lang đạo khác về. Hoặc sống không cần lang đạo như ở Ngọc Án (Ngọc Lặc), Mường Nang (Lang Chánh) và một số nơi khác có nơi giết lang đạo ác như ở Ngọc Lặc (Minh Hiệu, 1999, tr. 62).

Nhìn chung, người Mường ở Bá Thước trong xã hội truyền thống thuộc sự quản lý trực tiếp của các dòng họ lang đạo. Lang đạo có vị trí và trách nhiệm quan trọng trong việc duy trì ổn định xã hội cũng như quản lý chung nguồn tài nguyên trong địa phận làng, Mường. Phải mãi đến khi hòa bình lập lại (1954) chế độ lang đạo ở Thanh Hóa mới hoàn toàn được xóa bỏ.

3.2. Quy ước quản lý măng

Theo quy ước chung, các gia đình đều có quyền khai thác, sử dụng và có trách nhiệm quản lý măng trên địa phận rừng của

làng mình, không được khai thác trên địa bàn của làng khác. Trước đây người Mường ở hầu hết các Mường ở Bá Thước đều có những quy định để bảo vệ măng, trong đó có 2 loại măng luồng, măng mai được đặc biệt chú trọng, vì đây là nguồn vật liệu quan trọng để làm nhà.

Ở làng Cha (Mường Ông) trước đây xã chòm (trùm làng) trực tiếp đứng ra bảo vệ những khu rừng có măng luồng, măng mu. Khi nào xã chòm gõ mõ thông báo thì dân làng mới được phép vào rừng lấy măng. Mỗi lần chỉ cho lấy 2 - 3 ngày. Lệ làng quy định chỉ được lấy những con măng mọc khỏi mặt đất từ 5 đến 10cm, những con măng cao hơn không được lấy mà phải để lớn thành luồng làm nhà. Ai vi phạm quy định trên bị phạt và đánh roi tại nhà xã chòm.

Theo lời kể của ông Cao Sơn Hải (73 tuổi, người Mường, xã Cẩm Tú, huyện Cẩm Thủy - Nhà sưu tầm nghiên cứu Văn hoá dân gian) cho biết: “Trước thời kỳ xây dựng hợp tác xã (trước những năm 1960) nhiều làng, nhiều Mường ở huyện Bá Thước và Cẩm Thủy... có luật tục sau khi phát lệnh cấm lấy măng trong rừng thì người ta dựng một cây nêu cao ở cửa rừng, trên ngọn cây nêu đó có treo bốn cái cọc bằng tre, hai dây quai vắn xoắn và một chiếc roi to. Mục đích của việc dựng cây nêu này như một thông tin báo cho mọi người biết ai vi phạm quy định sẽ bị trói căng chân tay vào bốn chiếc cọc và bị đánh roi” (Mai Văn Tùng, 2011, tr. 151).

Nhiều làng có lệ cấm rừng diễn ra vào tháng Giêng. Dấu hiệu của thiên nhiên là khi “nổ tiếng sấm”, trời đổ mưa, đó là thời tiết tốt để măng mọc. Cùng lúc đó, làng cho nổi hò trống báo hiệu cấm vào rừng lấy măng, nếu ai cố tình vi phạm thì sẽ bị “bắt

khạ bắt choòng”, tức là bắt dao và những vật dụng mang theo. Trước đây sấm được con dao không đơn giản, hơn nữa bản thân người vi phạm cảm thấy rất xấu hổ với dân làng và bị mọi người chê cười (Trịnh Hồng Lê, 2009, tr. 73).

Ở Mường Khô trước đây bên cạnh quản lý bằng luật tục còn bảo vệ loại măng này bằng “mẹo”. Người Mường cho rằng ăn măng luồng tanh và không ngon, hoặc nếu ai ăn nhiều sẽ bị điên dại... Song, thực chất trước đây luồng rất hiếm, nếu ăn măng thì sẽ không có luồng làm nhà; do đó, người ta đã bảo vệ cũng như hạn chế khai thác bằng nhiều cách khác nhau.

Ở làng Muốt (mường Trám) mỗi khi đến mùa măng làng quy định những ngày được phép và không được phép lấy măng. Nếu ai vi phạm quy định sẽ bị làng phạt, dân thường thì phạt 1 quan, nhà giàu có cũng như con cháu trùm làng, già làng bị phạt 2 quan (Mai Văn Tùng, 2005, tr. 77).

Hay vào mùa xuân hàng năm, khi măng ở địa phận rừng làng đã nhú mầm, ông xã chòm truyền đánh một hồi trống, báo hiệu đóng cửa rừng, nghiêm cấm không được đào măng. Khi mầm măng mọc được từ 15 đến 20 ngày ông xã chòm lại đánh một hồi 3 tiếng trống, báo hiệu mở cửa rừng để dân trong làng đi lấy măng trong thời gian từ 1 đến 3 ngày tùy theo măng nhiều hay ít (Mai Văn Tùng, 2005, tr. 53).

Ở một số nơi khác, những mùa thu hái măng là những hoạt động không hoàn toàn mang tính chất cá thể, cũng không đơn thuần nhằm mục đích kinh tế. Mặt khác, măng còn là thứ không thể thiếu được trong dịp cúng Vua thờ (thờ thần núi) hàng năm (Võ Thị Thường, 1986, tr. 51).

Nhìn chung, trong xã hội truyền thống, người Mường đã quản lý nguồn tài nguyên rừng nói chung và măng nói riêng bằng những quy ước, luật tục, ngoài ra còn quản lý cả bằng mẹo, bằng tâm lý sợ hãi... Những kinh nghiệm quản lý mang tính địa phương ấy là tri thức tộc người rất có giá trị trong việc bảo vệ và phát triển rừng cũng như nguồn thức ăn trong vùng nuôi dưỡng của cộng đồng Mường trước đây.

4. Kết luận

Rừng là nguồn tài nguyên quý giá, là kho dự trữ nguồn nguyên liệu, dược liệu, nguồn thức ăn, nguồn nước, nguồn đất đai canh tác... Người Mường hiểu rất rõ vị trí, lợi ích cũng như tiềm năng của rừng trong đời sống của họ. Bởi vậy, họ đã đúc kết được nhiều kinh nghiệm trong khai thác, sử dụng và quản lý nguồn măng và các loài động thực vật khác.

Việc khai thác các loại măng rừng giúp cho người dân địa phương hiểu biết thêm về môi trường tự nhiên, từ đó tận dụng khai thác, sử dụng và quản lý phục vụ cuộc sống một cách hợp lý. Những kinh nghiệm trong khai thác, sử dụng và quản lý chính là tri thức tộc người được đúc kết, trao truyền và bổ sung qua nhiều đời rất có giá trị trong xã hội truyền thống. Điều quan trọng nhất ở đây là chưa khi nào người Mường khai thác theo kiểu tận thu, ngược lại họ luôn luôn có ý thức để dành cho ngày mai, cho tương lai vì cuộc sống của họ phụ thuộc phần lớn vào rừng. Chính vì thế, cho đến những năm 1950 - 1960 vùng nuôi dưỡng người Mường vẫn còn bạt ngàn những cánh rừng nguyên sinh với nhiều loại gỗ và động vật quý hiếm.

Tuy nhiên, nếu trong xã hội truyền thống việc khai thác kết hợp với bảo vệ, giữ

giống cho mùa sau thì hiện nay, do nhiều nguyên nhân khác nhau, cụ thể là sự gia tăng quá nhanh về mật dân số, sự phát triển của vai trò hàng hóa... đã làm hủy hoại môi trường và mất cân bằng hệ sinh thái, thu hẹp không gian sinh tồn của các loài mẫn. Vấn đề đặt ra là phải có giải pháp đúng đắn, thiết thực để vừa phát huy được nguồn lợi tự nhiên, đồng thời không làm ảnh hưởng đến tập quán tộc người cũng như bảo vệ được sự đa dạng sinh học.

Tài liệu tham khảo

1. Nguyễn Từ Chi (1996), *Góp phần nghiên cứu văn hóa và tộc người*, Nxb Văn hóa thông tin, Tạp chí Văn hóa nghệ thuật xuất bản, Hà Nội.
2. Cuisinier, Jeanne (1995), *Người Mường (địa lý nhân văn và xã hội học)*, Nxb Lao động, Hà Nội.
3. Cao Sơn Hải (2002), *Tục ngữ Mường Thanh Hoá*, Nxb Văn hoá thông tin, Hà Nội.
4. Vũ Thanh Hiền (2004), “Tri thức địa phương của người Mường trong sử dụng tài nguyên và bảo vệ môi trường (qua nghiên cứu ở huyện Kim Bôi, tỉnh Hòa Bình)”, *Khóa luận tốt nghiệp đại học, chuyên ngành Nhân học*, Đại học Khoa học Xã hội và Nhân văn Thành phố Hồ Chí Minh.
5. Minh Hiệu (1999), *Tục ngữ dân ca Mường Thanh Hóa*, Nxb Văn hóa dân tộc, Hà Nội.
6. Trịnh Hồng Lệ (2009), “Tri thức dân gian Mường trong ứng xử với môi trường tự nhiên (Nghiên cứu tại xã Cẩm Tú, huyện Cẩm Thủy, tỉnh Thanh Hoá)”, *Luận văn Thạc sĩ Văn hoá học*, Viện Nghiên cứu văn hoá, Viện Khoa học xã hội Việt Nam.
7. Nguyễn Thị Thanh Nga, Nguyễn Ngọc Thanh (Chủ biên) (2003), *Người Mường ở Tân Lạc tỉnh Hoà Bình*, Nxb Văn hóa thông tin, Hà Nội.
8. Hoàng Anh Nhân (2003), *Văn hoá ẩm thực Mường*, Nxb Văn hoá dân tộc, Hà Nội.
9. Nguyễn Ngọc Thanh, Trần Hồng Thu (Chủ biên) (2009), *Tri thức địa phương của người Mường trong sử dụng và quản lý tài nguyên thiên nhiên*, Nxb Khoa học xã hội, Hà Nội.
10. Võ Thị Thường (1986), “Rau rừng và việc hái lượm, sử dụng ở vùng Mường Lương Sơn”, *Tạp chí Dân tộc học*, Số 3, tr. 46-59.
11. Nguyễn Anh Tuấn (2008), “Tri thức địa phương của người Mường ở Điền Trung - Bá Thước - Thanh Hoá trong sử dụng và quản lý nguồn tài nguyên đất”, *Kỷ yếu Hội thảo Vai trò của tri thức bản địa trong việc gìn giữ và bảo vệ môi trường ở các cộng đồng dân tộc thiểu số*, Ninh Thuận, 19 - 20/3/2008.
12. Mai Văn Tùng (2005), “Tri thức địa phương về sử dụng và quản lý tài nguyên thiên nhiên của người Mường ở xã Cẩm Thành, huyện Cẩm Thủy, tỉnh Thanh Hoá”, *Luận văn Thạc sĩ khoa học Lịch sử*, Trường Đại học Khoa học Xã hội và Nhân văn, Đại học quốc gia, Hà Nội.
13. Mai Văn Tùng (2011), “Tri thức địa phương về sử dụng và quản lý tài nguyên thiên nhiên của người Mường ở huyện Bá Thước, tỉnh Thanh Hoá”, *Luận án Tiến sĩ khoa học Lịch sử*, Trường Đại học Khoa học Xã hội và Nhân văn, Đại học quốc gia, Hà Nội.
14. Viện Dân tộc học (1978), *Các dân tộc ít người ở Việt Nam (các tỉnh phía Bắc)*, Nxb Khoa học xã hội, Hà Nội.