

“Con đường muối” trong hoạt động giao thương và tiếp biến văn hóa ẩm thực của các dân tộc thiểu số vùng Trường Sơn - Tây Nguyên

Trần Tấn Vịnh^a

Tóm tắt:

Trong suốt quá trình phát triển lịch sử, các dân tộc thiểu số sinh sống ở vùng núi Trường Sơn - Tây Nguyên nói chung và vùng cao Quảng Nam nói riêng đã dựa vào nguồn tài nguyên địa phương để sinh tồn. Nền kinh tế của họ theo truyền thống dựa trên sự tự cung tự cấp, trao đổi hàng hóa trong cộng đồng và buôn bán với các nhóm bên ngoài để mua các mặt hàng thiết yếu. Việc trao đổi hàng hóa giữa các cộng đồng vùng thấp và các dân tộc vùng cao đã có một lịch sử lâu dài, hình thành các trung tâm thương mại dọc theo bờ sông, đèo núi, và sau đó là các tuyến quốc lộ dẫn đến các bản làng xa xôi - mạng lưới này được gọi là “Con đường muối”. Dọc theo tuyến đường này, các mặt hàng như muối, nước mắm, cá khô, nôi đồng, công chiêng và chum được vận chuyển lên vùng cao, trong khi các sản phẩm lâm sản quý giá như ngà voi, mật ong, trầm hương, măng và nấm được đưa xuống các vùng ven biển. Sự trao đổi này đã tạo điều kiện cho các tương tác văn hóa, bao gồm cả sự thích nghi ẩm thực giữa các dân tộc. Mặc dù truyền thống ẩm thực của các cộng đồng dân tộc thiểu số này đã trải qua những thay đổi do ảnh hưởng bên ngoài, nhưng họ vẫn giữ được nét đặc trưng của di sản ẩm thực dân tộc mình.

Từ khóa: con đường muối, hoạt động giao thương, văn hóa ẩm thực, các dân tộc vùng Trường Sơn - Tây Nguyên

^a Trường Đại học Đông Á; 33 Xô Viết Nghệ Tĩnh, phường Hòa Cường, TP. Đà Nẵng.
e-mail: vinhtt@donga.edu.vn

“The Salt Route” in Trade Activities and the Culinary Cultural Adaptation of Ethnic Minorities in the Trường Sơn - Tây Nguyên Region.

Tran Tan Vinh^a

Abstract:

Throughout their historical development, the ethnic minority communities inhabiting the Trường Sơn - Tây Nguyên range in general, and the highland areas of Quảng Nam in particular, have relied on local natural resources for their survival. Their traditional economy was grounded in subsistence production, intra-community exchange, and trade with outsiders to acquire essential goods. Exchanges between lowland communities and upland groups have a long history, giving rise to trading hubs located along riverbanks, mountain passes, and later the national roads that reached remote settlements – an interconnected network commonly referred to as the “Salt Route.” Along this route, commodities such as salt, fish sauce, dried fish, bronze pots, gongs, and jars were transported to the highlands, while valuable forest products including ivory, honey, agarwood, bamboo shoots, and mushrooms were brought down to coastal regions. These exchanges fostered sustained cultural interactions, including culinary adaptation among different ethnic groups. Despite the transformations brought about by external influences, these minority communities have preserved the distinctive character of their culinary heritage.

Keywords: *the Salt Route, trade activities, culinary culture, ethnic groups of the Trường Sơn - Tây Nguyên region*

Received: 1.10.2025; **Accepted:** 15.02.2026; **Published:** 28.2.2026

DOI: 10.59907/daujs.5.1.2026.514

^a Dong A University; 33 Xo Viet Nghe Tinh Street, Hoa Cuong Ward, Danang City, Vietnam.
e-mail: vinhtt@donga.edu.vn

Đặt vấn đề

Trong quá trình tồn tại và phát triển, các dân tộc thiểu số sinh sống ở miền núi có những giao thoa và tiếp biến văn hóa với vùng đồng bằng, đó là điều tất yếu của lịch sử. Hoạt động giao thương, trao đổi hàng hóa xuôi ngược thời xa xưa thông qua “con đường muối”. Việc hình thành con đường này và những hoạt động liên quan rất khó phân định rõ mốc thời gian, lịch sử cụ thể vì nó diễn ra một cách tự phát, bắt nguồn từ nhu cầu dân sinh. Những nguồn sông lớn ở xứ Quảng xưa phải kể đến nguồn Thu Bồn¹, Vu Gia, Chiên Đàn, Trà Khúc,... hợp lưu với nhiều con sông và kết nối với cửa Đại, Hội An tạo nên một “hệ thống trao đổi ven sông” (Riverine Exchange Network)², đóng vai trò như thương cảng qua các thời kỳ lịch sử. Bên cạnh đó còn hình thành chuỗi hành lang nối liền vùng duyên hải nam Miền Trung với khu vực Tây Nguyên. Thời kỳ chúa Nguyễn Đàng Trong đã chú trọng việc giao lưu kinh tế - văn hóa giữa người Kinh với các dân tộc miền núi nhằm khai thác nguồn tài nguyên thiên nhiên, lợi thế của các địa phương, mở rộng giao thương với biển và rừng, đúng như chúa Nguyễn Hoàng đã nói: “*Núi sẵn vàng sắt, biển có cá muối*”. (Tana, 2019) Trong các loại hàng hóa, sản vật được giao lưu, trao đổi giữa miền xuôi và miền ngược, muối ăn là nguồn vật phẩm quan trọng nhất tác động, chi phối và hình thành nên hệ ẩm thực của các tộc người miền núi. Muối là một thứ “tiền trắng” (white money) có giá trị cao của người Kinh. Giá trị ấy có được không chỉ bởi sự thiếu thốn hạt muối biển của các cộng đồng miền ngược, mà còn bởi những tộc người này có thể dễ dàng khai thác nguồn lâm thổ sản quý giá có sẵn của núi rừng để có được thứ hàng hóa thiết yếu này. (Nguyễn Phước Bảo Đàn, 2018)

Tập tục trao đổi vật ngang giá

Trước đây, do giao thông, đi lại khó khăn nên việc giao lưu, buôn bán ở vùng đồng bào dân tộc thiểu số ở miền núi chưa phát triển. Theo tập tục xưa, đồng bào thường trao đổi trong nội bộ theo hình thức sơ khai, trao đổi ngang giá, vật đổi vật, hàng đổi hàng. Chỉ cần hai người bằng lòng với nhau thì họ có thể trao đổi một số loại sản vật. Ví dụ dùng tấm vải thổ cẩm để đổi sắn, lúa, gạo,... hoặc dùng vật nuôi để trao đổi qua lại. Nhiều người có thể dùng công lao động để đổi lấy lương thực, thực phẩm. Đồng bào Cơ-tu có câu thành ngữ: “*May đoong aku prí, aku đoong amay atao*” (tạm dịch: *Anh cho tôi chuối, tôi cho anh mía*). Câu thành ngữ đó phản ánh sinh động về hình thức trao đổi vật ngang giá trong nội bộ dân tộc.

¹ Nguồn Thu Bồn được tạo bởi sông Tranh, sông Tiên, sông Tràm...

² Lý thuyết về “mạng lưới trao đổi ven sông” (Riverine Exchange Network) do Bennet Bronson đưa ra vào những thập niên cuối của thế kỷ XX, khi thực hiện những nghiên cứu về mô hình kinh tế của các quốc gia Đông Nam Á hải đảo.

Người Co-tu rất chú ý bảo tồn giống cây trồng của gia đình. Muốn có được chúng đều phải trao đổi qua lại bằng một vật nào đó. Một hình thức khác đưa đến sự trao đổi lương thực, thực phẩm là hình thức sính lễ (*panoi panóc*), của hồi môn (*pârzáo chinéc*) thông qua phong tục cưới hỏi, lễ, hội. Nhà trai sẽ đưa cho nhà gái các loại hiện vật như: chum, ché, cườm, đồ đồng, vàng bạc, các loại động vật bốn chân như: trâu, bò, heo, chó và các loại động vật săn bắt được trên rừng. Từ đó nhà gái có một nguồn lực để chăn nuôi phát triển kinh tế gia đình. Mặt khác, nhà gái sẽ mang đến nhà trai các loại lương thực như: lúa, gạo, nếp, khoai sắn,... cùng các con vật hai chân như: gà, vịt, ngỗng, các loại con vật sống dưới nước như: cá, tôm, cua,... động vật lưỡng cư như: ếch, nhái,... Kết nghĩa anh em giữa hai gia đình, tộc họ và làng bản là tập tục tốt đẹp của nhiều dân tộc ở vùng núi rừng Trường Sơn và Tây Nguyên. Khi chuẩn bị đầy đủ các lễ vật, đồng bào Co-tu mới tiến hành lễ kết nghĩa. Bên làng chủ dựng nêu, chuẩn bị trống chiêng, trâu, bò, heo, cơm, rượu trắng, thuốc trà,... Còn bên làng khách chuẩn bị bánh sừng trâu, cơm lam, xôi, gà, chim, cá ếch, rượu cần, tấm tút,... Khi đã kết nghĩa, hai bên coi nhau như anh em, cùng giúp nhau phát triển kinh tế, xóa đói giảm nghèo, giao lưu văn hóa, có khó khăn hoạn nạn thì cùng hỗ trợ nhau để vượt qua.

Đồng bào còn có tục thăm viếng anh em, bà con vào những thời điểm thuận lợi trong năm như sau vụ thu hoạch, vào dịp lễ tết,... Khi có đủ lúa ngô, họ cần lấy ra một số để trao đổi, thăm viếng bà con, dựng vợ gả chồng. Người phụ nữ giã lúa và nuôi lợn để có sẵn thực phẩm đem cho bà con. Con rể đi bắt thú trong núi, con gái chăm sóc những con lợn để biếu cho bố mẹ, anh em. Bố mẹ của cô gái chuẩn bị đi thăm theo truyền thống thăm con gái và con rể. Họ hấp gạo nếp trong một cái rổ, rồi gói nó trong 3 đến 5 gói hình vuông bằng lá chuối và khoảng 20 đến 30 gói hình tam giác nhỏ. Khi làm xong, họ bỏ chúng vào 1 hay 2 gùi. họ gói thêm những gói cá, gói ếch. Họ đem tất cả những thứ này đến thăm bà con theo truyền thống. Con rể tiếp nhận từ bố mẹ của cô dâu những tấm vải, những chiếc chiếu của đồng bào tự làm ra hoặc chiếu hoa của người Kinh,... Ông bố, bà mẹ nhận từ con gái và con rể như bình rượu, quần tây, áo sơ mi, chiếu, vòng cổ bằng đá, chiêng, trâu nước, bò, tiền, vàng,... Người đàn ông biếu quà cho những người bà con bên vợ, người phụ nữ biếu quà cho những người bà con bên chồng. Nếu đồng bào thu hoạch ngô và dưa chuột, họ chia và biếu cho từng nhà một ít, khoảng 2 hay 3 trái để ăn. Những làng thiếu đói thì có thể đi xin những làng có nhiều lúa. Nhưng họ không ai đi tay không, mà thường mang theo vải, chiếu, chén đĩa, thậm chí những vật nuôi như heo, gà,... với ẩn ý rằng họ không đi xin mà là đi trao đổi hàng hóa. Người khá giả thì có thể biếu cho bạn các sản vật giá quý giá với số lượng lớn và nhiều chủng loại, người khó khăn thì chỉ một vài gói quà khiêm tốn, nhưng quan trọng ở tấm lòng. Nếu làng ở cách xa, họ đi một năm hai hay ba lần. Với sự trao đổi sản vật trong nội bộ cộng đồng như vậy, nó tạo ra nguồn sống đáng kể để sinh tồn và phát triển.

Để định giá sản phẩm, các tộc người ở Trường Sơn có một số đơn vị đo lường: về dung lượng (ít, nhiều), về kích thước (ngắn, dài, lớn, nhỏ) mang tính ước lượng. Họ đo đếm hiện

vật bằng gang tay, cánh tay, sải chân, các loại gùi... Ví dụ, đối với lúa gạo được tính bằng bao, đối với một con gà, tùy theo kích cỡ của nó mà họ đổi lúa gạo. Tùy theo lượng lúa gạo để đổi lấy dê, lợn và chó. Họ ước lượng lúa bằng gùi lớn đeo đằng sau lưng, những cái gùi lớn, nhỏ đeo ở eo. Giá trị trao đổi phụ thuộc vào vật nuôi cho dù chúng lớn hay nhỏ. Họ tính số lượng lúa để đổi lấy trâu, bò. Đổi một con thú để lấy 5 gùi lúa đầy, hay 20 gùi. Nếu mua một con trâu nước nhỏ, họ phải đổi 20 hay 30 chiều dài của tấm vải. Người Co-tu dùng gang tay (*tr'pang têi*) đo kích thước gia súc, vật dụng. dùng chiếc gùi cỡ nhỏ (*arây*) để tính khối lượng và diện tích rẫy. dùng gùi nhỏ, hình trụ (*chòro*) để đong muối. dùng ống tre để đong mật ong. dùng đơn vị *muôn, thin* để tính số lượng mây, trâu, lá nón, lá đốt,... Người Xơ-đăng dùng *teo, kchang* là một loại gùi để làm đơn vị đo lường lúa, ngô,... Họ lấy chiếc lát dài khoanh ngực con vật (trâu, bò, lợn, dê), được bao nhiêu chia đôi rồi dùng nắm tay đo. Có khi họ dùng nắm tay đo sừng trâu, bò để làm đơn vị cân đếm. hoặc dùng gang tay và khủy tay để đo vải thổ cẩm (*tanh brai*), chiều cao của hàng rào, nóc nhà, con suối,... Đồng bào đo bằng sải tay, một cánh tay gọi là *xơ*, một sải tay gọi là *ple*, một đầu người (từ đầu đến chân) gọi là *ti nhung*... Chiếc nồi đồng lớn nhất, gọi là nồi bung (*gok bung*), đồng bào Ca-dong phải đổi bằng con trâu “hết lớn” hoặc bằng hai con bò,... Ngoài ra, đồng bào thiểu số còn dùng các đơn vị tính của người Kinh làm trung gian.

Phương thức mưu sinh lâu đời của đồng bào các dân tộc thiểu số vùng Trường Sơn - Tây Nguyên là kinh tế khai thác tự nhiên với hình thức là săn bắt, hái lượm. Bên cạnh đó, đồng bào còn biết canh tác nông nghiệp trồng trọt và chăn nuôi để làm ra nguồn lương thực, thực phẩm. Những sản vật tìm kiếm trong tự nhiên và nông sản được làm ra đáp ứng nhu cầu cuộc sống hàng ngày và trao đổi trong nội bộ cộng đồng thông qua là hình thức vật đổi vật/hàng đổi hàng ở hình thức ngang giá. Đây là hình thức trao đổi ở thời kỳ sơ khai, khi con người chưa có tiền mặt để lưu thông, chưa biết buôn bán, chợ búa, chưa có thị trường tiêu thụ. Sau này, khi đã có tiền mặt nhưng ở một số nơi, đồng bào các dân tộc thiểu số vẫn phổ biến cách thức trao đổi ngang giá, nhất là đối với nông sản tự làm ra. Những nông sản như lúa, khoai, chuối, mía, bí, bầu, dưa, cà,... được bà con tự sản xuất ra luôn sẵn có để dự trữ cho gia đình và chia sẻ lẫn nhau. Một số loại nông sản đúng mùa vụ thu hoạch hoặc lúc mùa màng bội thu thì luôn dồi dào, nhà nào thiếu thốn nguồn lương thực, thực phẩm do đau ốm, mất sức lao động thì bà con chia sẻ lẫn nhau, không cần phải qua trao đổi, mua bán. Tập tục vật đổi vật thể hiện nét hồn nhiên, vô tư, cũng là cách đồng bào hỗ trợ nhau lúc khó khăn, chia sẻ ngọt bùi, thể hiện tinh thần cố kết cộng đồng. Ngày nay, tàng dư của tập tục vẫn còn đâu đó khi người dưới miền xuôi lên miền núi được bà con biếu tặng nông lâm sản với tấm lòng thơm thảo, hoặc “bán rẻ như cho”. Hình thức trao đổi sơ khai hàng - hàng trong nội bộ cộng đồng cũng dần được thay thế bằng hàng - tiền khi đồng bào có quan hệ buôn bán với người Kinh thông qua “con đường muối”. (Nguyễn Phước Bảo Đàn, 2009)

Lịch sử hình thành “Con đường muối”

Bên cạnh trao đổi vật ngang giá trong nội bộ, hoạt động mua bán với các tộc người ở bên ngoài mà chủ yếu là người Kinh ở đồng bằng, thông qua “Con đường muối”. “Con đường muối” được nối kết từ ven duyên đến vùng người Thượng, lan tỏa thành mạng lưới chằng chịt đến từng bản làng và vượt ra khỏi ranh giới quốc gia. Đây cũng chính là con đường làm nên sự giàu có nhanh chóng cho những cá nhân tham gia vào mạng lưới trao đổi, bởi giá trị của muối càng lúc càng tăng theo hướng tỉ lệ thuận với chiều dài đường đi. “Con đường muối,” đôi lúc được đánh giá không hề thua kém “Con đường tơ lụa,” cả về tính chất lẫn quy mô, bởi trong một số tài liệu, chúng ta biết rằng muối được đổi ngang bằng với vàng về trọng lượng. Vào những thời kỳ đầu chỉ đơn thuần là các hoạt động trao đổi nhu cầu giữa “cái mình có và cái mình cần”, dần về sau mới chuyển sang trao đổi “cái mình có và cái người cần”. (Nguyễn Phước Bảo Đàn, 2009) Tính chất thương mại ngày càng rõ nét hơn với sự xuất hiện các trung tâm buôn bán, đội ngũ thương nhân chuyên nghiệp, sản phẩm mang giá trị tích lũy,... so với các tộc người lân cận. Hoạt động này mang lại thêm một nguồn cung cấp lương thực, thực phẩm đáp ứng nhu cầu ăn uống hàng ngày cũng như khi tổ chức các hoạt động cúng tế, lễ hội cộng đồng. Câu ca này phần nào cho biết hàng hóa và phạm vi của hoạt động trao đổi:

Ai về nhẩn với nậu nguồn

Mãng le/mít non chở xuống, cá chuồn gửi lên.¹

Hoạt động giao lưu, buôn bán cũng góp phần chi phối đến đời sống thông qua trao đổi các mặt hàng lương thực, thực phẩm giữa các vùng, các tộc người, đặc biệt là miền xuôi và miền ngược. Theo nhà các nghiên cứu, trong quá khứ đã hình thành nhiều “con đường muối” khác nhau, kết nối hoạt động giao lưu, trao đổi đến nhiều vùng. Trong bài viết *Từ “con đường muối”, nhận diện trao đổi xuôi - ngược ở Miền Trung Việt Nam trong lịch sử*, Nguyễn Phước Bảo Đàn đã nêu ra một hệ thống trục giao thương xuôi - ngược, rừng - biển ở Miền Trung. Đối với khu vực Nam Trung Bộ gồm những trục như sau: (1) Trục sông Thu Bồn, Trà Bồng, Trà Khúc để giao lưu, buôn bán với các dân tộc miền núi như Co-tu, Xơ-đăng, Hrê, Giê-Triêng, Co, Ca-dong ở phía tây thành phố Đà Nẵng, Quảng Ngãi; (2) con đường

¹ Đây là hai loại thỏ và hải sản được hái, bắt cùng mùa, chế biến rất nhiều món hoặc kết hợp với nhau thành món canh mít non cá chuồn rất ngon: “*Mâm cỗ đãi sui, không bằng cái mui cá chuồn*”. Ở Quảng Nam, vườn nào cũng có mít, nhưng nhiều nhất là từ vùng trung du. Cá chuồn đánh bắt tại vùng ven biển Quảng Nam có hai loại: nhỏ và lớn (*gành*). Hàng năm vào khoảng tháng Hai (âm lịch), khi chim tu hú kêu, người dân chuẩn bị đánh bắt cá chuồn. Cá khô chính là mặt hàng quen thuộc mà xứ Đàng Trong xuất cho người Hoa đến tận thế kỷ XIX. Theo: Li Tana (1999), *Xứ Đàng Trong: lịch sử kinh tế xã hội Việt Nam thế kỷ 17 và 18*, (Nguyễn Nghị dịch), TP. Hồ Chí Minh: Trẻ, 123.

từ Thạch Trụ (Quảng Ngãi) băng qua đèo Viôlăk đến với các dân tộc Hrê, Ba-na, Xơ-đăng ở phía Bắc Tây Nguyên (Kon Tum); (3) con đường vượt qua đèo An Khê, “cổng trời” Mang Yang nối liền Bình Định với xứ sở của người Ba-na-Jrai và các dân tộc Tây Nguyên; (4) con đường qua đèo Phượng Hoàng, nối liền Phú Yên, Khánh Hòa với người Ê-đê, M’ông ở Đăk Lăk, Đăk Nông; (5) con đường nối liền Phan Rang, Phan Thiết với các tộc người ở nam Tây Nguyên như Mạ, Kơ ho, Raglay ở tỉnh Lâm Đồng. (Nguyễn Phước Bảo Đàn, 2009)

Các dòng sông xứ Quảng như: sông Trà Khúc, sông Trà Bồng, sông Vệ, sông Trà Câu, sông Thu Bồn, sông Vu Gia,... là một trong những trục buôn bán chính giữa miền xuôi và miền ngược được hình thành khá sớm. Từ vùng đồng bằng Quảng Ngãi lên các nguồn Trà Bồng, Sơn Hà, Minh Long, Ba Tơ là một hệ thống giao thông đường bộ, đường sông khá thuận lợi. Ở những nơi có thể dùng thuyền ngược sông được thì người ta còn dùng thuyền, nhưng phần nhiều gồng gánh đi bộ. Người Kinh đi buôn nguồn, từ đồng bằng mang hàng hóa từ miền xuôi như vải vóc, nông cụ, đá lửa, dầu hỏa, nồi đồng, chiêng, ché, mắm muối,... lặn lội đến các làng nóc để buôn bán. Trong các sản vật ấy, cá, mắm, muối là chủ yếu. Cá biển sẽ được phơi khô hoặc hấp chín để bảo quản được lâu. Họ mua về các sản vật ở miền núi như trâu, quế, trái cây, dây mây, mật ong,... Người dân ở đồng bằng Mộ Đức, Đức Phổ mang muối Sa Huỳnh hoặc muối tự làm lên bán cho đồng bào ở nguồn Ba Tơ. Sa Huỳnh là cánh đồng muối lớn nhất ở Miền Trung, đủ cung cấp cho cả vùng đồng bằng ven biển và vùng trung du, miền núi xứ Quảng và cả vùng Bắc Tây Nguyên.

Trong các cung đường nêu trên, một con đường dài 120 km, khá hẻo lánh, ngoằn ngoèo từ Thạch Trụ (Quảng Ngãi) băng qua đèo Viôlăk (khu vực người Hrê) đến Kon Tum, khởi đầu được mở ra chỉ để vận chuyển muối. Đây là con đường mà các thương lái người Kinh thường mang hàng hóa đi trao đổi với miền Thượng. Có thể xem là một trong những con đường muối (từ Sa Huỳnh), gốm sứ (Mỹ Thiện, Châu Ổ) và công chiêng. Vào những thập niên đầu thế kỷ XIX, theo chân những đoàn người trao đổi hàng hóa, các nhà truyền giáo, nhà thám hiểm đã lựa chọn nó như là một lối dẫn ngắn và thuận lợi để đi vào Tây Nguyên. (Nguyễn Phước Bảo Đàn, 2009) Con đường từ Bình Định đến xứ sở Jrai, Ba-na xuyên qua đèo An Khê và Mang Yang (Cổng trời theo cách gọi của người Ba-na) được khai mở. Nguyễn Nhạc, còn gọi là Hai Trâu, trước khi khởi binh phong trào Tây Sơn từng ngược xuôi buôn bán ở An Khê và được “bạn hàng” là người các dân tộc nơi đây quý mến, tin tưởng. Cuối đời Thiệu Trị (1841 - 1847), các cố đạo người Tây đã được cho phép lên Tây Nguyên truyền giáo. Năm 1850, linh mục Pierre Dourisboure lên đây rao giảng Phúc âm cho người miền núi. Trong hồi ký *Les Sauvages Ba-na* của ông cho biết vào đời Tự Đức người Kinh đã lên vùng Tây Sơn thượng lập làng. “*Các lái buôn người Kinh thường xuyên lui tới trao đổi hàng hóa với thổ dân*”. (Phan Trường Nghị, 2025) Đặc biệt, bình nguyên An Khê là trung tâm kinh tế lớn trong nhiều thế kỷ. Nơi đây, người Ba-na, Jrai “xuống chợ”, mang các thứ lâm thổ sản trao đổi lấy hàng hóa của người Kinh. Có mắm, muối rồi họ vẫn chuyển tiếp

về các buôn làng vùng sâu, vùng xa mà người Kinh lúc đó không thể tiếp cận được để trao đổi với người Xơ-đăng, Rongao để lấy vật phẩm, hàng hóa cần thiết khác.

Trong biên khảo *Xứ Đàng Trong: Lịch sử kinh tế xã hội Việt Nam thế kỷ 17 và 18*, Li Tana cho rằng chỉ có An Khê mới có thể sánh được với Cam Lộ (Quảng Trị) về mức độ trao đổi nhộn nhịp và vai trò là trung tâm thương mại lẫn cửa ngõ quan trọng trong giao thương giữa đồng bằng duyên hải miền Trung và Tây Nguyên. Vào những thập niên 40 của thế kỷ XIX, các thừa sai người Pháp nói đến con đường lên cao nguyên và dẫn đến chợ An Sơn (An Khê), nơi tụ họp của các quan chức ngành thuế. Bên cạnh những hàng hóa, nguyên liệu mà đồng bào Tây Nguyên có được do buôn bán, trao đổi, còn có những hiện vật do triều đình ban tặng cho các thủ lĩnh như *potao* (vua Nước, vua Lửa). Ở khu vực người Jrai, với tư cách là thuộc quốc, các chúa Nguyễn rồi đến vua Nguyễn luôn đối xử tử tế với họ nhằm lấy ân đức để giáo hóa. Cứ 5 năm 1 lần, các chúa Nguyễn sai người mang đến cho các *potao* những vật phẩm như: mũ, áo gấm, nồi đồng, chảo sắt, bát đĩa và đồ gốm. (Nguyễn Kim, 2025)

Một con đường giao thương Kinh - Thượng được hình thành vào đầu thế kỷ XVII (Phan Thanh, 2025), từ xứ Nẫu - đồng bằng Tuy Hòa, ngược dòng sông Ba lên Tây Nguyên, xứ sở của nước Nam Bàn của hai vua Thủy Xá, Hỏa Xá. Sông Ba/Đà Rằng (Phú Yên) là trục giao thông đường thủy quan trọng, hành lang kết nối rừng biển để trao đổi, mua bán hàng hóa, giao thoa văn hóa (Trần Thanh Hưng, 2025). Bên cạnh đường sông, đồng bào Ê-đê ở cao nguyên Đăk Lăk theo đường bộ, vượt đèo Phượng Hoàng xuống Ninh Hòa, Nha Trang đổi hàng hóa lấy muối. Người Ê-đê có câu nói: "*Nao trun yuăn mlih hra*" (tạm dịch: *Đi xuống vùng người Kinh đổi muối*). Trong ảnh tư liệu do người Pháp chụp đồng bào Tây Nguyên đi xuống Phú Yên buôn bán vào thập niên 1920, thấy rõ hành trang, vật dụng họ mang theo gồm: nón nang rộng vành, chăn, nồi com, vó đồ xôi, bầu nước,... Đặc biệt, người đàn ông đi đổi muối trong bức ảnh dùng đòn gánh để gánh hàng hóa, đồ vật. Trong tác phẩm *Người Ê-đê, một xã hội mẫu quyền*, Anna de Hawtecloque-Howe có mô tả các cuộc hành trình về biển: "*Người Ê-đê có thói quen đi xuống miền xuôi vào mùa khô thành từng nhóm nhỏ, bám theo ngựa và voi thồ các sản phẩm để đổi lấy các mặt hàng do người Việt chế tạo, kim khí và nhất là muối quý giá vốn là nguyên có đầu tiên của chuyến đi... Đường đi đến Ninh Hòa kéo dài ít nhất ba ngày. Họ tự trang bị vô số sự phòng ngừa dưới hình thức những điều kiêng kỵ và những lễ hiến sinh cầu xin sự ân huệ của các thần ngự trị ở những nơi họ qua.*" (Hautecloque-Howe, 2004). Trên đường "*trun yuăn*" (xuống Kinh) sợ nhất là bị cọp vồ. Những người ở nhà khi chưa thấy đoàn người đi lấy muối về phải kiêng cử nhiều điều để cầu bình an, may mắn cho người thân trên đường xa.

Người Kinh đi buôn nguồn, từ đồng bằng mang hàng hóa từ miền xuôi như vải vóc, nông cụ, đá lửa, dầu hỏa, nồi đồng, chiêng, ché, mắm muối... lặn lội đến các làng nóc để buôn bán. Trong các sản vật ấy, cá, mắm, muối là chủ yếu. Trong tác phẩm *Những người*

săn máu, Le Pichon có mô tả đồng bào Cơ-tu ở Bến Hiền đi chợ để trao đổi hàng hóa với các lái buôn người Kinh: “Họ đi thành hàng dài, đàn ông và đàn bà đi bộ, cong người dưới các gùi nặng chất đầy hàng: ngô, trầu, gạo, trái và rễ cây rừng. Họ trở về vào buổi chiều, nhẹ hơn với muối, vải, ché, hạt cườm, vòng, mũi lao,...”. (Pichon, 1938) Cá biển sẽ được phơi khô hoặc hấp chín để bảo quản được lâu. Lái buôn mua về các sản vật ở miền núi như trầu, quế, trái cây, dây mây, mật ong,... Người dân ở đồng bằng Mộ Đức, Đức Phổ mang muối Sa Huỳnh hoặc muối tự làm lên bán cho đồng bào ở nguồn Ba Tư. Sa Huỳnh là cánh đồng muối lớn nhất ở Miền Trung, đủ cung cấp cho cả vùng đồng bằng ven biển và vùng trung du, miền núi. Từ muối mắm, thương lái miền xuôi đổi được nhiều lâm thổ sản quý hiếm, mang lại nhiều cơ hội để làm giàu: “Thuở trước, người Annam ta buôn bán với Mọi lời lăm: Một hộp diêm đổi lấy một cặp nhung, một bát muối đổi lấy một con heo” (Nguyễn Kim Chi và Nguyễn Đồng Chi, 1937). Giá muối giảm dần theo sự cạn kiệt của nguồn lâm thổ sản. Mỗi khi bầu sữa của mẹ rừng cạn kiệt dần thì không chỉ người Thượng mà chính người Kinh cũng phải chấp nhận sự thu hẹp nguồn lợi nhuận của mình. Càng về sau, muối chỉ được đong đếm bằng những thứ ít giá trị hơn (gà, thuốc, sắn,...).

Ở vùng cư trú của đồng bào dân tộc Cơ-tu, hoạt động trao đổi hàng hoá giữa các vùng, từ miền núi xuống miền biển và ngược lại cũng được diễn ra khá sớm. Dấu tích của “con đường muối” còn lưu tại khá rõ nét qua các hiện vật khảo cổ học và dân tộc học. Bằng chứng là hiện nay là tại một số địa điểm ở vùng cao Khu 7 (xã Hùng Sơn), Bến Giằng, Thượng Đức (thành phố Đà Nẵng), các nhà nghiên cứu đã phát hiện rất nhiều hiện vật cổ như trống đồng Đông Sơn, hạt mã não, khuyên tai của cư dân Sa Huỳnh, chiêng, công, công cụ sản xuất, trong đó có nhiều hiện vật cổ có niên đại sớm. Những di sản xưa cổ là thành tố không thể thiếu trong vốn văn hóa của người Cơ-tu, nhất là trong lễ hội lớn của làng như lễ hội “Ăn trầu” (*Đăh tơ rí*) gắn với các sự kiện lớn của làng, xã như mừng nhà làng truyền thống (*Guol*), làng mới, kết nghĩa, khai năm tạ ơn rừng,... Các sản vật được mang tới để trao đổi trên “con đường muối” chủ yếu là mật ong rừng, chim nhồng, sản vật quý hiếm từ núi rừng như gà voi, mật gấu, sừng sơn dương, hươu, nai, trầm hương,... Trong tác phẩm *Những người săn máu*, Le Pichon có nói việc buôn bán, trao đổi hàng hóa của người Cơ-tu cách nay gần 100 năm: “Trong rừng, họ tìm trầu, các cây thuốc, những trái cây họ bán cho người An nam...”. (Pichon, 1938) Thời đó (trước 1945) thú rừng còn nhiều, pháp luật chưa nghiêm cấm việc săn bắt nên nguồn lâm thổ sản khá dồi dào. Đồng bào mang sản vật quý của núi rừng xuống đồng bằng đổi lấy sắt để mang về rèn rựa, rìu,... những công cụ cần thiết cho sản xuất, canh tác nương rẫy; đổi lấy tấm vải (may áo, quần), muối, hạt cườm, mã não làm đồ trang sức, đổi công, chiêng, thanh la làm nhạc cụ,... Người Pa cô, một tộc người thuộc nhóm ngôn ngữ Katuic, từ thời xa xưa đã có câu ngạn ngữ: “*Muốn mặc zèng (vải dệt/thổ cẩm) thì hãy ngược lên Tà-ôi. Muốn cầm cái rựa thì hãy xuôi về đồng bằng*”. Theo quan niệm của đồng bào, thần *Pa nuôn* là vị thần chở che khi đi buôn bán. Trong lễ hội *A za*, chủ nhà sắm

một mâm cỗ tạ ơn vị thần này để cầu mong việc đi buôn được suôn sẻ, may mắn. Họ mua đồ vật, nguyên liệu gửi công về bản làng và từ đây tiếp tục trao đổi sang Lào, Campuchia và Thái Lan để lấy đàn trâu, bò,... hoặc các sản vật quý giá khác.

Cũng như nhiều dân tộc khác ở vùng núi rừng Trường Sơn, trong xã hội người Co xưa kia hầu như chưa xuất hiện tầng lớp buôn bán. Có một số ít người Co vào mùa quế cũng tham gia buôn bán kiếm lời, nhưng số này chỉ là đơn lẻ, về sau này mới xuất hiện. Thế nhưng việc buôn bán lại rất quan trọng trong lịch sử của người Co, nếu không có nó, thì sự sinh tồn của tộc người rất có thể đã bị đe dọa. Người Việt ở miền xuôi lặn lội lên núi, người Co thường chỉ ở tại làng. Nói buôn bán, song thực chất ở đây chính là đổi chác (vật đổi vật, hàng đổi hàng), ít khi người Co dùng tiền. Thảng hoặc một ít gia đình người Co bán sản vật cũng lấy tiền để dành, đựng trong gùi để dành mua vật dụng. Song trường hợp này ít. Cho nên muốn thực hiện các thương vụ, người Việt phải dắt trâu, gồng gánh các thứ hàng hoá từ miền xuôi lên, đi thành từng đoàn để giúp nhau, để phòng thú dữ, bắt trộm. Trong tiếng Co cũng đã xuất hiện một số từ chỉ việc buôn bán, mua là *rót*, bán là *tếch*, còn đi buôn thì gọi là *hai ta-bốt*. Người Co gọi người Việt đi buôn là *Do-oak lay*. Việc buôn bán khá thịnh hành giữa người Việt với người Co nhờ các “chợ di động”. “Chợ di động” ngày xưa từng tồn tại theo một cách khác: những người Việt gồng gánh hàng hóa lên các làng nóc để thực hiện những thương vụ và những cuộc trao đổi. Người Co bỏ hầu hết công sức, thời gian trên nương rẫy, nói chung không có thói quen đi chợ, tuy nhiên thời gian sau đã có một ít thay đổi. Borière trong tài liệu *Trồng và buôn bán quế ở Trung Bộ* có viết: “Dù sao đi nữa thì việc buôn bán quế ở Quảng Nam và Quảng Ngãi có từ thời lâu lắm rồi vì vậy các chợ Phước Sơn và Trà Bồng được lập từ đầu thế kỷ này”. Trung tâm quan trọng nhất (để buôn bán quế) là Trà My. Từ khi các chợ Trà Bồng, Trà My được xây dựng ở gần vùng cư trú của người Co, một số người Việt và người Hoa dựng lều trại ở tại đó, hoặc dắt díu nhau từ miền xuôi lên họp chợ. Người Co gửi công hàng hoá từ trên núi xuống để trao đổi. Việc buôn bán với người Co cũng là một nguồn sống hấp dẫn của một bộ phận cư dân người Việt. Trong buôn bán, đổi chác, người Co chủ yếu quan hệ với người Việt mà không quan hệ nhiều với các dân tộc khác. Người Co phải mua từ người Việt rất nhiều hàng hoá để phục vụ cho sinh hoạt và sản xuất của mình. Các vật bán ra thường là mật ong, chè, đậu xanh, trâu, đặc biệt là quế. Đối với người Việt, mật ong càng được ưa chuộng. Cùng với việc mua mật ong là sáp ong dùng để thắp sáng. Chè được trồng phổ biến trong các làng người Co. Ở đây người ta trồng chè thành rừng, ngoài số để dùng còn bán ra cho người Việt. Đậu xanh là giống cây trồng đặc biệt thích hợp ở vùng người Co cư trú, cho một sản lượng không nhỏ. Người Việt ở miền xuôi vốn rất quý đậu xanh, dùng đậu xanh vào làm bánh. Người Co trồng đậu xanh để dùng và để bán cho người Việt. Trâu là sản vật được trồng phổ biến, rất nhiều ở các làng Co, người Việt gọi là trâu nguồn, ngon hơn trâu ở đồng bằng. Do vậy người Co cũng bán trâu cho người Việt để dùng. Cũng có khi người Việt mua cả vỏ cây *kha-lí* để dùng với trâu

như người Co. Người Co tự ngàn xưa đã biết trồng quế để bán, khác với các loại cây trồng khác. “Trồng chỉ để bán” chính là một đặc trưng quan trọng của sản vật quế so với các sản vật khác, của chính người Co. Trong tất cả các sản vật bán ra của người Co, thì quế là sản vật chiếm phần lớn. Người Việt thì lặn lội lên rừng sâu núi cao, đến các làng nóc Co để mua quế. (Cao Văn Chư, 2017)

Henri Maitre dẫn lại ghi chép của Briere trong tác phẩm “Rừng người Thượng” về hoạt động trao đổi hàng hóa như sau: “Tới mùa thuận lợi đó, các cửa hàng ở Hội An gửi hàng hóa tới các chợ quế. Ở đấy họ có người thường trực nhận hàng hóa rồi giao cho lái buôn tổ chức các chuyến đi. Bởi phương thức mua bán chủ yếu là ‘hàng đổi hàng’ nên hành trình thường dài và nặng nhọc”. “Đôi khi, họ phải đi bộ 5 hay 6 ngày, leo lên những ngọn núi hiểm trở phủ kín rừng mênh mông, còng lưng dưới những thứ hàng kỳ quặc mà họ sẽ trao cho người Thượng để đổi lấy quế”. (Maitre, 2007) Sản phẩm được trao đổi, buôn bán là quế, trâu, bò,... đổi lấy muối, công chiêng. Vùng đồng bào Xơ-đăng cũng đã xuất hiện những người đi buôn bán có tính trung gian (người Ca-dong gọi là *muôi ma ra*, người Tơ đrá gọi là *nghe mtro*) nhưng chưa phải là chuyên nghiệp.

Tục trao đổi ngang giá trong mối quan hệ thị trường

Với sự phát triển mọi mặt của thời đại, cuộc sống của đồng bào các dân tộc vùng Trường Sơn - Tây Nguyên cũng có nhiều thay đổi, trong đó những tập tục xưa cũng không ngoại lệ. Vai trò của “con đường muối” cũng đã chấm dứt từ khá lâu. Nhờ giao thông phát triển, việc trao đổi, buôn bán ở địa bàn miền núi trở nên rất thuận lợi. Tập quán xưa cũ của đồng bào có sự biến đổi để thích nghi trong cuộc sống mới, trong đó có việc lưu thông, trao đổi hàng hóa do họ làm ra thông qua quan hệ thị trường. Nhiều nông, lâm, thổ sản của đồng bào trước đây dùng để biếu tặng, trao đổi trong nội bộ là chính thì ngày nay đã trở thành hàng hóa được tiêu thụ rộng rãi trên thị trường, được trao đổi bằng tiền mặt, giúp đồng bào mua thêm các nhu yếu phẩm, cải thiện cuộc sống. Bên cạnh chợ búa, hàng quán cố định ở trung tâm cụm xã, chính quyền đã giúp đồng bào hình thành các chợ phiên, “chợ di động” để bà con các dân tộc mua bán, trao đổi sản phẩm núi rừng như: chợ phiên Sâm Ngọc Linh (xã Nam Trà My, họp 3 ngày đầu tháng), chợ 5 ngàn ở xã Tây Giang (họp cách nhật), chợ phiên biên giới (ở Nam Giang, 3 tháng họp một lần). Đặc biệt, “chợ 5 ngàn” ở xã Tây Giang là buổi chợ được hình thành bởi đồng bào dân tộc Cơ-tu sống ở xã A Tiêng, xã Lăng và các xã lân cận. Mặt hàng bày bán chủ yếu là các loại rau rừng, củ sắn, lá sắn, măng khô, măng tươi, tiêu, ớt rừng, mật ong,... Đồng bào còn chở cả cam rừng từ xã biên giới Hùng Sơn xuống chợ để bán. Ban đầu chỉ người xung quanh họp chợ, buôn bán, trao đổi với nhau nhưng dần dà chợ đông đúc hơn, nhiều người dưới phố cũng lên mua nông sản sạch, đặc sản địa phương. Điều làm nên sức hấp dẫn cho người mua ngoài chất lượng

hàng hóa còn có sự cư xử hồn nhiên, thật thà của người bán, giá rẻ đúng như tên gọi của cái chợ của đồng bào. Cách mua bán của họ thể hiện nếp ứng xử truyền thống, là “vừa cho vừa bán”, ít có sự tính toán thua thiệt vì họ tiêu thụ các sản vật do “nhà trồng” và có được do mẹ thiên nhiên ban tặng. Nhìn lại lịch sử các dân tộc thiểu số vùng Trường Sơn - Tây Nguyên, cuộc sống tự túc tự cấp dựa trên sự dư giả của đại ngàn, sự hào phóng của sông suối, cùng chút ít sự cần mẫn đã giúp họ không sợ đói kém. Ngày nay, đại ngàn dần cạn kiệt, làm sông suối trở sỏi đá mùa mùa nắng hạn, âm ỉ gào thét vào mùa mưa lũ, làm cho họ lo lắng về cái ăn, nguồn sống hơn xưa. (Nguyễn Đăng Vũ, 2024) Tuy nhiên, như hiểu được nỗi vất vả của bà con, trong các chợ phiên vùng cao, người mua cũng không để đồng bào chịu thiệt, sẵn sàng hỗ trợ thêm ít nhiều, nhất là đối với người già, trẻ em hoặc được mua những nông sản sạch, ưng ý, có chất lượng. Thậm chí, họ mua với số lượng nhiều hơn nhu cầu của gia đình để mang về phố làm quà, giúp đồng bào bán nhanh hết các loại nông sản. Các chợ phiên này giúp bà con có đầu ra cho nông sản, thay đổi tư duy “tự cung tự cấp”, “vật đổi vật” thuần túy như trước đây và chủ động sản xuất hàng hóa hoặc cung cấp nguyên liệu để làm ra cho những cơ sở thu mua, chế biến sản phẩm OCOP có giá trị trên thị trường. Các địa phương đã lồng ghép phiên chợ với các chương trình du lịch cộng đồng. Số lượng sản phẩm, gian hàng ngày càng phong phú, đặc biệt là việc chú trọng hoạt động ẩm thực tại các lễ hội, chợ phiên để người dân được thưởng thức các món đặc sản, quảng bá các sản phẩm OCOP cũng như giới thiệu, trình diễn các loại hình văn hóa phi vật thể của các dân tộc thiểu số ở miền núi.

Con đường muối và tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa các tộc người

Trong quá trình trao đổi hàng hóa giữa người miền núi và đồng bằng qua “con đường muối” đã có những ảnh hưởng qua lại, đặc biệt là trong văn hóa ẩm thực. Muối là thành phần không thể thiếu trong mọi món ăn, bữa ăn của tất cả các dân tộc. Nó dùng để bảo quản, chế biến thức ăn, nhiều khi muối cũng là thứ gia vị duy nhất cho một số món ăn từ nguyên liệu núi rừng. Ngày xưa, muối ăn có giá rất đắt nên không phải ai cũng có tiền để mua. Một vốc muối có khối lượng nhỏ, chỉ đựng vừa đầy một cốc uống trà, thời bấy giờ có giá bằng một con gà mái, một gùi muối nhỏ có thể đổi được một con trâu to. Muối mua được rất ít nên thường được cất giữ như thứ của quý. Khi nào có thức ăn ngon như thịt cá mới dùng ít muối để chấm cho có vị mặn. Vì muối khan hiếm như vậy nên đồng bào miền núi thường đốt lá và rễ cỏ tranh, cây nứa làm muối tro bếp. Đồng bào dùng “muối tro bếp” để nêm thức ăn cho bữa ăn hàng ngày và chế biến, bảo quản, giữ gìn một số loại thực phẩm. Muối ăn là mặt hàng quý hiếm nên hạt muối kiếm được, bà con để dành ăn dần, sử dụng tiết kiệm. Muối còn dùng để trao đổi lương thực, thực phẩm, vật nuôi, đồ dùng và nhu yếu phẩm trong nội bộ và các làng lân cận. Thời chiến, muối ăn của đồng bào còn san sẻ cho bữa ăn của bộ đội, cán bộ ở vùng căn cứ cách mạng. Đồng bào có nhiều cách bảo quản, chế

biển muối. Khi mưa về, họ lấy chiếc gùi nhỏ (người M'ông gọi là *vị*), bên trong lót lớp lá (người M'ông gọi là lá *râng*) rồi đổ muối vào gùi cất giữ. Họ chế thêm nước cơm cho muối tan chảy ra và kết dính vào nhau. Sau đó gùi muối được treo lên dàn bếp cho khô ráo. Để lâu ngày muối khô đóng thành cục. Muốn lấy ăn phải cào vào cục muối bằng vật cứng và lấy ra từng nắm để ăn. Cách bảo quản này nhằm tiết kiệm, giữ muối ăn được lâu ngày. Mỗi gùi muối gia đình ăn được vài năm, khi nào hết mới mua lại.

Hiện nay, hệ ẩm thực hay cơ cấu bữa ăn hàng ngày của các tộc người miền núi đã có những nét tương đồng. Quá trình tiếp biến văn hóa nói chung, văn hóa ẩm thực nói riêng giữa người Kinh và đồng bào các dân tộc thiểu số được diễn ra từ lâu. Nếu như trước đây, đời sống của các tộc người thiểu số ở vùng cao, vật dụng để nấu nướng chủ yếu là ống tre (nấu lam) và cách bảo quản bằng bếp lửa (thịt gác bếp/ thịt xông khói), cách chế biến thịt cá, củ quả chủ yếu là nướng bởi sự linh động trong môi trường đi rừng, thì quá trình giao lưu đã có những tiếp biến về văn hóa dùng nồi.¹ Từ việc sử dụng nồi để phục vụ cho các bữa ăn, bước đầu tạo nên sự tiện lợi, cũng như thói quen trong cách chế biến các bữa ăn hàng ngày cũng như trong lễ hội và rất thuận lợi cho công việc nấu một số thức ăn trên bếp lửa của gia đình vào những ngày mưa gió. Các món ăn sẽ được nấu chín dễ dàng và kiểm soát được độ chín, các gia vị cũng sẽ thấm đều, đặc biệt là các món được chế biến loãng như canh, cháo,... Trong cơ cấu món ăn của các tộc người ở đây, các món ăn từ luộc, nướng chiếm đa số, nay đã có thêm các món xào, trộn, kho các loại,... Các gia vị như mì chính, dầu ăn, nước mắm, ruốc,... đều có mặt trong các bữa ăn thường nhật.

Đặc biệt là trong các chuyến hàng xuôi ngược của các dân tộc ở đây đều mang về mắm, muối, các loại nồi, kiềng sắt, chén bát, ghè, ché, hũ,... để ủ rượu, ủ chua thực phẩm, chiếu hoa của người Kinh - một vật dụng không thể thiếu cùng với chiếc mâm mây tự chế của đồng bào hay chiếc mâm thau, mâm đồng có chân được mua sắm từ đồng bằng, để dọn cỗ tiệc khi tiếp đãi khách quý,... Đây là những mặt hàng vô cùng thiết yếu và quan trọng đáp ứng nhu cầu ẩm thực hàng ngày của gia đình và cộng đồng trong hoạt động lễ hội của các dân tộc. Lâu dần, các cư dân miền sơn cước đã có những chuyển biến mạnh từ *văn hóa bồng tay* sang *văn hóa chén bát*, *đũa* và *văn hóa ống* sang *văn hóa nồi*. (Trần Đức Sáng, 2025). Tuy nhiên, quá trình tiếp biến này cũng phải trải qua nhiều thời gian, mãi đến những năm đầu của thập kỷ 50 của thế kỷ XX, khi chính quyền cách mạng lên vùng miền núi hoạt động đã phát động phong trào ăn, ở theo nếp sống mới. Các dân tộc thiểu số ở đây hưởng ứng tích cực, đặc biệt là phong trào “đau uống thuốc”, “ăn cơm bằng chén đũa”, “ăn chín uống sôi”,... đã được người dân ủng hộ và lan rộng.

¹ Người Cơ tu ở vùng A Xan, trước đây có sản xuất nồi đất (gỗ caoil), nhưng số lượng ít, không đủ dùng và trao đổi cho các tộc người cận cư, nhưng kỹ thuật làm nồi đất chắc chắn học từ người Lào.

Ngoài những sản vật bán ra, đồng bào mua vào nhiều loại hàng hoá, đồ vật phục vụ đời sống ẩm thực, sản xuất và cúng lễ. Hàng hóa họ mua là những thứ mà họ không thể làm ra và không có. Ché là vật dụng ẩm thực rất được ưa chuộng của nhiều tộc người, được dùng để ủ rượu cần. Người Co-tu gọi rượu cần là *buôh*, người Ê-đê gọi là *kpiê ché*, người M'ông gọi là *yang n'ranh*. Đó là loại rượu được đựng trong những chiếc ché hay ghè bằng sành, sứ. Với đồng bào miền núi, ché rượu cần còn được xem là một loại tài sản quý. Những gia đình khá giả luôn có một vài bộ ché lớn nhỏ khác nhau được cất giữ cẩn thận trong nhà. Cùng với trâu, bò, công chiêng, đồ trang sức, ché cũng là thước đo của sự giàu có của mỗi gia đình. Người ta sắm ché chẳng những để ủ rượu cần mà để dành như vật gia bảo, có thể làm sính lễ trong cưới hỏi, đền bù khi xử phạt, thanh toán nợ nần, làm quà biếu tặng bạn bè, người thân, suôi gia,... Người Co, người Co-tu thường mua các loại ché sứ trắng men trắng hoa văn lam, có nắp đậy do người Việt hoặc người Hoa sản xuất. Đồng bào Ca-dong ở Sơn Tây (Quảng Ngãi), người Ca-dong, Xơ-đăng ở Bắc Trà My, Nam Trà My (Đà Nẵng), trong nhiều thế kỷ có giao lưu mua bán với nhiều nơi. Đồng bào mua ché Châu Ổ (Quảng Ngãi), Gò Sành (Bình Định), Quảng Đức (Phú Yên), Lái Thiêu (Bình Dương), Bàu Trúc (Ninh Thuận),... Từ ngày thường đến các lễ hội lớn của cộng đồng đều có nhu cầu thưởng thức rượu cần. Gia đình nào cũng biết chế biến, luôn sẵn có trong nhà từ 3 đến 5 ché. Trong lễ hội ăn trâu huê của người Ca-dong, gia chủ phải chuẩn bị sẵn trong nhà từ 30 đến 50 ché rượu cần, mỗi ché cho ra gần 20 lít rượu. Điều này đồng nghĩa lượng rượu cần có khoảng từ 600 đến 1.000 lít. Rượu cần cùng nhiều món ăn, thức uống khác được gia đình chuẩn bị đầy đủ, kèm theo quà biếu của bà con thân thuộc trong làng, đảm bảo phục vụ cho một lễ hội qui mô, nhiều người tham gia được ăn uống no say, tung bừng. Mỗi lễ cưới, nhà trai hay nhà gái đều phải chuẩn bị từ 20 đến 30 ché rượu.

Rượu cần thể hiện rõ nét bản sắc ẩm thực dân tộc. Đồng bào ít khi uống rượu cần một mình mà thưởng thức, chung vui của cả cộng đồng. Người được mời uống rượu phải tuân theo các qui định của tập tục như là một thứ văn hóa rượu cần. Bất cứ uống rượu về việc gì trước tiên phải cúng bàn thờ ông bà, cúng đá bếp và than lửa bếp, cúng bồ lúa và các cửa ra vào. Chủ nhà khấn vái tại ché rượu và mời các thần rừng núi, suôi, thác đến uống. Cúng xong mới được phép mời mọi người nếm rượu đầu. Trước khi cúng thần linh phải mời người đại diện đến cầm cần vào ché rượu. Lúc uống phải hút ra một ống rượu đầu cho những người đến sau nếm, nếu ché rượu to phải hút thật nhiều, khoảng một phần hai ché rượu để khi bà con đến có rượu uống ngay. Trong khi chờ đợi chủ nhà mời khách đến ché rượu cầm cần uống. Nếu thích thì có thể uống bằng ly, chén, không nhất thiết phải cầm cần uống rượu. Khi gia đình có tổ chức lễ lộc, chủ nhà đích thân hoặc cử người lớn tuổi đi mời tất cả bà con trong làng. Rượu cần mang đậm chất men rừng núi, chứa đựng nhiều nét độc đáo trong tập quán ẩm thực các dân tộc. Nó còn là sản phẩm được ưu tiên trong "thực đơn" phục vụ du khách khi đến với bản làng. Một số loại rượu cần của đồng bào đã được đưa

vào danh mục sản phẩm OCOP, tiêu biểu như: rượu cần dân tộc Bơ Noong ở xã Phước Sơn, rượu cần của dân tộc Co-tu ở thôn Phú Túc ở xã Bà Nà (Đà Nẵng)...

Vật dụng quan trọng để nấu nướng, thể hiện rõ nét yếu tố giao lưu văn hóa ẩm thực rõ nét với dân tộc Kinh là các loại nồi đồng. Người Co nhờ bán trâu, quế mà đổi được nồi. Nó cũng được xem là một tài sản quý của gia đình. Nồi đồng loại to, cổ thắt miệng loe, có hai tai, thường đúc ở làng Phước Kiều (Đà Nẵng) hay Chú Tượng (Quảng Ngãi). Nồi đồng loại lớn gọi là nồi bung được đồng bào miền núi ưa dùng. Vào các lễ hội lớn, nồi bung được sử dụng để nấu thức ăn, đựng nước để uống rượu cần. Nó là biểu tượng của sự no ấm, sung túc, tinh thần cố kết cộng đồng. Hoạt động vui chơi, ăn uống trong lễ hội mang tính cộng đồng cao nhất. Đó là không gian thiêng, đề cao ý nghĩa, tính chất của bữa ăn cộng cảm, “ăn vui, uống đẹp” (*proliêm/proâm*), như cách nói của đồng bào Co-tu. Theo ngôn ngữ của dân tộc này, *proliêm* có nghĩa là làm mối quan hệ tốt đẹp hơn, *proâm* có nghĩa là mời uống rượu với nhau để giữ mối tình thân. (Trần Tấn Vịnh, 2022) Không gian của lễ hội không chỉ là thời điểm diễn ra mà còn là khoảng thời gian trước và sau lễ hội. Văn hoá ẩm thực trong lễ hội không chỉ phản ánh sự no đủ, giàu có của làng bản, mà còn thể hiện sự cộng cảm trong không khí vui vẻ, sẻ chia ngọt bùi và thân ái.

Đối với đồng bào Co-tu, chiếc đuă chẳng những là vật dụng ẩm thực mà còn hiện vật liên quan đến các nghi lễ tâm linh. Ngoài các lễ vật trên mâm cúng thần như đầu heo, gà luộc nguyên con, cá, xôi, huyết heo, huyết gà, rượu, trà, thuốc,... bắt buộc phải có những chiếc đuă (*a soom/a sãm/za'noor*). Chiếc đuă được làm từ tre, nứa. Nó có hai đầu, một đầu để cầm hoặc cắm vào các đồ vật, đầu kia được vót thành hình bông hoa, bông lúa. Đuă thần treo thành chùm như bông hoa trên đàn cúng. Trong lúc thực hành nghi lễ, các thầy cúng, già làng, trưởng bản thường cầm cây đuă, tượng trưng cho vật linh để mời và kết nối âm dương. Khi cúng, họ cầm cây đuă chấm vào nước, rượu và huyết gà rồi rảy nhẹ lên cao theo từng bài cúng. Khi bài cúng kết thúc, những người tham gia cúng bái ném chiếc đuă vào một vị trí đã chuẩn bị sẵn hoặc tung cây đuă lên cao chạm vào cây nêu, cột lễ - nơi buộc con vật hiến sinh. Đây là một nghi thức bắt buộc phải có trong các lễ cúng, hàm ý cầu xin thần linh chúng giám lòng thành.

Đối với một số dân tộc ở vùng Trường Sơn, chiếc mâm ăn được sử dụng trong các nghi lễ dâng cúng vật phẩm cho thần linh, tiếp đón khách quý. Từ chỗ dọn ăn trên lá chuối, chiếc rá tre, mâm mây,... bà con dân tộc vùng cao đã biết sắm và sử dụng các loại mâm gỗ, mâm đồng thau, mâm nhôm để bày biện thức ăn trong mỗi gia đình và lễ hội cộng đồng. Chiếc mâm bằng kim loại của người Việt đã được đồng bào miền núi tiếp thu trong quá trình giao lưu văn hóa ẩm thực. Mâm đẹp, quý nhất còn dùng để dâng lễ vật lên những vị thần linh thiêng nhất. Khách đến nhà, gia đình thường dùng chiếc mâm để dọn thức ăn. Dù món ăn thức uống đơn sơ, không phải “mâm cao cỗ đầy” cũng bày tỏ, thể hiện tình cảm, sự trân trọng của chủ nhà đối với khách. Trong lễ cưới, lễ hội kết nghĩa giữa hai làng,

lễ cúng thần rừng... luôn có những mâm lễ vật, các món đặc sản ẩm thực bày trên mâm gỗ, mâm đồng bên cạnh những chiếc mâm mây truyền thống. Tuy nhiên, trong một số trường hợp, bà con vẫn dùng chiếc mâm “nguyên thủy” bằng lá chuối, lá dong hay các loại lá rừng khác. Trong lễ cưới, ăn trâu mừng mùa bội thu, nhiều tộc người như Co-tu, M’ông, Mạ,... chủ nhà thường bới cơm trên lá chuối rồi mời mọi người ngồi xung quanh bốc ăn. Có lẽ đây là tập tục xưa cổ còn sót lại để nhớ về tổ tiên của họ đã từng có cách ăn uống chung như vậy. Việc sử dụng các dụng cụ ăn uống như mâm lá chuối, bẹ chuối, hoa chuối, khay tre để đựng thức ăn,... nhằm tạo ra các bữa tiệc “xanh”. Vì cộng đồng và du khách càng ngày càng có xu hướng quan tâm đến lối sống lành mạnh, thể hiện triết lý sống thuận với tự nhiên.

Quá trình giao lưu, tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa dân tộc Kinh và các dân tộc thiểu số cũng như giữa các dân tộc thiểu số với nhau diễn ra lâu dài, từ quá khứ đến hiện tại. Cũng như các hiện tượng văn hóa khác, văn hóa ngoại lai được đồng bào tiếp nhận một cách chọn lọc, biến thành di sản của tộc người. Ở những cộng đồng Co-tu vùng thấp như thôn Tà Lang, Giàn Bí (phường Hải Vân, thành phố Đà Nẵng), nơi có quan hệ giao lưu gần gũi với đồng bào Kinh nhưng bà con vẫn giữ được bản sắc văn hóa, trong đó có đời sống ẩm thực. Đồng bào Co-tu nơi đây vẫn còn biết chế biến các món ăn thức uống thành đặc sản ẩm thực dân tộc. Những sản vật khai thác từ thiên nhiên núi rừng, sông suối cũng thường thấy xuất hiện trong các món ẩm thực dành cho lễ hội, sinh hoạt cộng đồng. Đó là món cá niên, ốc đá, ếch rừng già,... khai thác từ vùng thượng nguồn sông Cu Đê, các món ăn từ côn trùng như trứng kiến, kiến vàng, kiến “mông to”, nhộng ong, cào cào, dế,... các loại rau, củ, quả được thu hái núi rừng, nướng rẫy. Các thứ uống như rượu cần, rượu tà vạc cũng dần được phục hồi do nhu cầu tại chỗ của dân làng. Nhìn vào “mâm cỗ” dâng cúng thần linh, đãi khách quý hay phục vụ ẩm thực cho các du khách từ thành phố đi phượt tại các điểm du lịch cộng đồng cũng đầy đủ hương vị, sắc màu, không thua đặc sản ẩm thực của người đồng tộc ở vùng cao như Đông Giang, Tây Giang (Đà Nẵng), Nam Đông, A Lưới (Huế). Nhờ thực hiện đề án *Xây dựng chính sách hỗ trợ bảo tồn và phát huy văn hóa đồng bào dân tộc Co-tu thành phố Đà Nẵng giai đoạn 2022-2030* của UBND thành phố Đà Nẵng, một thiết chế văn hóa thôn ban quy mô đã được hình thành và đi vào hoạt động: Trung tâm Văn hóa du lịch cộng đồng Tà Lang - Giàn Bí. Chính quyền địa phương đã hỗ trợ bà con tổ chức, phục dựng một số lễ hội truyền thống, khuyến khích hoạt động du lịch cộng đồng, đón khách đến tham quan, check-in vào dịp cuối tuần và nghỉ lễ, khám phá nét tinh hoa, độc đáo của vốn văn hóa truyền thống, trong đó có ẩm thực dân tộc.

Kết luận

Trong quá khứ chưa xa, đã từng tồn tại nhiều con đường thổ cẩm, vải vóc, con đường muối dọc theo hệ thống sông từ vùng đồng bằng duyên hải lên vùng núi rừng Trường Sơn và Tây Nguyên. Các nhà khoa học gọi là “hệ thống trao đổi ven sông”. “Con đường muối”

mở ra sự giao lưu văn hóa giữa các dân tộc, kết nối vùng miền. Từ tập quán trao đổi ngang giá, vật đổi vật lâu đời, đồng bào đã tiếp nhận hình thức trao đổi hàng - tiền, thay đổi tư duy “tự túc tự cấp”. Vị mặn của muối thấm sâu trong văn hóa tộc người, hình thành nên những tập tục, ứng xử, nghệ thuật ẩm thực, những phong vị thể hiện bản sắc, đặc trưng văn hóa ẩm thực của các dân tộc. Con đường muối cũng là con đường mở ra việc giao lưu, hỗ trợ và gắn kết giữa người Kinh và người Thượng, tăng cường khối đại đoàn kết các dân tộc, cùng nhau làm ăn, khai khẩn, lập nghiệp trên vùng đất mới. Con đường huyền thoại xưa làm cho biển và rừng gắn lại với nhau, mang lại đổi thay cho bản làng, mang đến những sản vật, hàng hóa thiết yếu cho cư dân. Điều thú vị là chủ trương sát nhập các tỉnh, thành phố hôm nay có những khớp nối không phải ngẫu nhiên mà có dấu ấn lịch sử, mối quan hệ lâu đời giữa các tộc người, địa phương được hình thành, và giường như có sự kế thừa từ “con đường muối” trong quá khứ. Đối với các tỉnh Nam Miền Trung và Tây Nguyên như Quảng Ngãi - Kon Tum, Bình Định - Gia Lai, Phú Yên - Đắk Lắk, trực hợp nhất theo chiều ngang của đất nước nhưng lại là “thuận dòng”: miền xuôi - miền ngược, rừng và biển. Đó là sự lựa chọn hợp lý, khách quan, sắp xếp một phần giang sơn ở dải đất Miền Trung, nhằm tạo tiền đề thuận lợi cho các địa phương phát huy tối đa tiềm năng, thế mạnh, đặc biệt là tài nguyên thiên nhiên và tài nguyên nhân văn. Sự hậu thuẫn từ rừng và biển, tảng nền kinh tế vốn được xác lập từ quá khứ nay được tiếp thêm sức mạnh của thời đại, của kỷ nguyên mới “kỷ nguyên vươn mình” của đất nước.

Tài liệu tham khảo

- Cao Văn Chư (2017). *Văn hóa cổ truyền dân tộc Cor, Tổng thể và những giá trị đặc trưng*. Hà Nội: Khoa học xã hội.
- Hauteclouque-Howe, A. d. (2004). *Người Ê Đê một xã hội mẫu quyền*. Hà Nội: Văn hóa Dân tộc.
- Maitre, H. (2007). *Rừng người Thượng (phần III)*, người dịch: Lưu Đình Tuấn, hiệu đính: Nguyễn Ngọc. Hà Nội: Tri Thức.
- Nguyễn Đăng Vũ (2024). *Dấu xưa lưng chừng núi - Một vùng bản sắc Ca Dong*. Hà Nội: Khoa học xã hội.
- Nguyễn Kim (2025). Đông - Tây Gia Lai, câu chuyện từ quá khứ đến hôm nay. *Tạp chí Xưa & Nay*, số 578, tháng 8.
- Nguyễn Kim Chi, Nguyễn Đồng Chi (1937). *Mọi Kon Tum*. Huế.
- Nguyễn Phước Bảo Đàn (2009). Từ con đường muối, nhận diện trao đổi xuôi-ngược ở Miền Trung Việt Nam trong lịch sử. *Nhận thức về Miền Trung Việt Nam - Hành trình 10 năm tiếp cận*. Huế: Thuận Hóa.
- Nguyễn Phước Bảo Đàn (2018). Con đường muối ở Quảng Trị trong lịch sử. *Kỷ yếu Hội thảo Khoa học Biển với Lục địa: Vai trò và mạng lưới giao lưu ở lưu vực các dòng sông miền Trung*.

- Phan Thanh (2025). Đắc Lắc hôm nay, mỗi lương duyên lịch sử. *Tạp chí Xưa & Nay*. Số 579, tháng 9.
- Phan Trường Nghị (2025). Bình Khê - Đơn vị hành chính của người Việt định cư trên cao nguyên An Khê. *Tạp chí Xưa & Nay*. Số 578, tháng 8.
- Pichon, L. (1938). Les chasseurs de sang. *B.A.V.H*, No. 4.
- Tana, L. (2019). *Xứ Đàng Trong: Lịch sử kinh tế xã hội Việt Nam thế kỷ 17 và 18* (Nguyễn Nghị dịch). Hồ Chí Minh: Trẻ.
- Trần Đức Sáng (2025). Sự giao thoa, ảnh hưởng, tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa dân tộc Kinh và các dân tộc thiểu số ở miền núi tỉnh Quảng Nam. Chuyên đề đề tài: *Bảo tồn và phát huy văn hóa ẩm thực các dân tộc thiểu số ở miền núi tỉnh Quảng Nam*.
- Trần Tấn Vịnh (2022). Yếu tố thẩm mỹ trong văn hóa ẩm thực của các dân tộc thiểu số Việt Nam. *Tạp chí Khoa học Đại học Đông Á*. Số 3 tháng 9.2022.
- Trần Thanh Hưng (2025). Sông Ba và trục kinh tế Đông - Tây. *Tạp chí Xưa & Nay*. Số 579, tháng 9.



Nồi đồng, vật dụng ẩm thực của dân tộc Ê đê được mua bán, trao đổi từ dân tộc Kinh.



Các loại ché cổ của dân tộc Co-tu dùng ủ rượu cần được trao đổi từ người Kinh.



Cách nấu bằng nồi nhôm lớn trong lễ hội của dân tộc Co-tu tiếp thu từ người Kinh.



Nôi đồng mẹ bông con, tài sản quý của đồng bào Tây Nguyên.



Chiếc mâm gỗ của dân tộc Xơ-đăng được đồng bào chế tác giống như chiếc mâm đồng, mâm gỗ của người Việt.