UED Journal of Social Sciences, Humanities & Education, ISSN: 1859 - 4603
https://doi.org/10.47393/jshe.v15.i2.3654

TẠP CHÍ KHOA HỌC XÃ HỘI, NHÂN VĂN VÀ GIÁO DỤC

VĂN HÓA ẨM THỰC TRUYỀN THỐNG CỦA NGƯỜI CƠ TU Ở ĐÀ NẴNG: THỰC TRẠNG VÀ BIẾN ĐỔI

Trần Tấn Vịnh, Nguyễn Thị Huỳnh Vân, Nguyễn Thị Quỳnh Như, Nguyễn Phúc Quân
Trường Đại học Đông Á
Tác giả liên hệ: Nguyễn Phúc Quân - Email: phucquan95@gmail.com
Ngày nhận bài: 02-7-2025; ngày nhận bài sửa: 06-11-2025; ngày duyệt đăng: 15-11-2025

Tóm tắt: Nghiên cứu này nhằm khảo sát thực trạng, vai trò và xu hướng biến đổi của văn hóa ẩm thực truyền thống trong đời sống cộng đồng người Cơ Tu tại thành phố Đà Nẵng. Dữ liệu được thu thập từ 308 người dân thuộc các xã Lăng (Tây Giang), Sông Kôn và A Ting (Đông Giang) thông qua bảng hỏi định lượng có sự hỗ trợ của cán bộ địa phương trong trường hợp người tham gia không sử dụng thành thạo tiếng Kinh. Kết quả cho thấy ẩm thực giữ vị trí trung tâm trong đời sống vật chất và tinh thần của người Cơ Tu, thể hiện qua tỷ lệ cao các hộ gia đình vẫn duy trì hoạt động canh tác, chăn nuôi và khai thác thực phẩm tự nhiên (59,7% tự cung tự cấp). Các món ăn đặc trưng như cơm lam, bánh sừng trâu và rượu cần được xem là biểu tượng gắn kết cộng đồng, gắn liền với sinh hoạt lễ hội tại nhà Gươl (66,2% luôn tham gia). Tuy nhiên, xu hướng biến đổi cũng thể hiện rõ: giới trẻ ít quan tâm đến chế biến truyền thống (20,1%), trong khi món ăn và phong cách tổ chức cưới hỏi của người Kinh ngày càng phổ biến (29,5%). Những kết quả này cho thấy sự đồng thuận cao trong nhận thức về giá trị văn hóa ẩm thực (95,5% mong muốn bảo tồn), đồng thời cảnh báo nguy cơ đứt gãy truyền thống do tác động của hiện đại hóa và thực phẩm công nghiệp. Nghiên cứu đề xuất cần xây dựng các mô hình truyền thừa, giáo dục văn hóa ẩm thực trong cộng đồng, đồng thời gắn việc bảo tồn với phát triển du lịch đặc thù và hỗ trợ sinh kế bền vững cho người dân địa phương.

Từ khóa: người Cơ Tu; văn hóa ẩm thực; bảo tồn di sản; biến đổi văn hóa.

1. Đặt vấn đề

Ẩm thực của người Cơ Tu là một thành tố quan trọng trong hệ thống văn hóa vật chất, phản ánh sâu sắc mối quan hệ hài hòa giữa con người và thiên nhiên miền sơn cước. Đặc trưng của ẩm thực Cơ Tu nằm ở tính tự cung tự cấp và nhân văn sinh thái, khi nguyên liệu chủ yếu được khai thác từ rừng núi, bao gồm các loại rau củ quả rừng, cá suối, thịt thú, ống tre, lá dong. Pơloong Plênh chỉ ra rằng hầu hết nguyên liệu đều bắt nguồn từ rừng, nên trong đời sống ẩm thực, người Cơ Tu luôn giữ thái độ tôn kính với tự nhiên (Pơloong Plênh, 2022). Trước mỗi cuộc hái lượm hoặc săn bắt, họ thực hiện nghi lễ cúng thần rừng và dâng phần ngon nhất cho thần linh, đồng thời kiêng săn trong mùa sinh sản để bảo vệ hệ sinh thái. Thói quen ấy không chỉ thể hiện tri thức sinh thái bản địa mà còn phản ánh triết lý "ăn chung", tức chia đều phần thịt thú theo nhân khẩu, kể cả phần tượng trưng cho thai nhi hoặc linh hồn người đã khuất chưa đầy sáu tháng tuổi, qua đó củng cố tinh thần cố kết cộng đồng.

Ẩm thực Cơ Tu là một phần của văn hóa vật chất, với cách chế biến giản dị như nướng, hấp, luộc nhưng vẫn bảo toàn giá trị dinh dưỡng, phản ánh lối sống du canh du cư truyền thống (Nguyễn Thị Ngọc Trinh, 2018). Trong khi đó, Võ Văn Hòe (2022) trong công trình "Văn hoá dân gian Cơtu truyền thống, biến đổi và năng lực thích ứng" nhấn mạnh vai trò của dụng cụ ăn uống truyền thống như thìa gỗ, lá chuối, qua đó thể hiện triết lý sống thuận tự nhiên - nét tương đồng phổ biến trong văn hóa ẩm thực các dân tộc miền núi Đông Nam Á (Võ Văn Hoè, 2022).

Cite this article as: Tran, T. V., Nguyen, T. H. V, Nguyen T. Q. N & Nguyen, P. Q. (2025). Traditional culinary culture among the cơ tu people in Da Nang: current situation and transformations. *UED Journal of Social Sciences, Humanities and Education*, *15*(02), 105-112.
https://doi.org/10.47393/jshe.v15.i2.3654

Ẩm thực Cơ Tu còn mang ý nghĩa giao tiếp văn hóa và tâm linh trong các lễ hội như lễ mừng lúa mới, lễ kết nghĩa, hay lễ đâm trâu, nơi món ăn không chỉ để thưởng thức mà còn là vật phẩm dâng cúng và biểu tượng của sự sung túc, đoàn kết. Trong thời gian gần đây đã ghi nhận những nỗ lực phục dựng ẩm thực truyền thống thông qua việc tái hiện các món ăn kèm cơm lam và bánh sừng trâu trong lễ hội, kết hợp với các tiết mục múa Tung tung da dá và hát lý (Khải Khiêm, 2023). Các nghiên cứu cũng cho thấy ẩm thực được xem là bộ phận của di sản văn hóa phi vật thể, gắn liền với không gian nhà Gươl - trung tâm sinh hoạt cộng đồng của làng (SHINE Toshihiko & Nguyễn Thế Sơn, 2009).

Trong lĩnh vực du lịch, ẩm thực Cơ Tu ngày càng được nhận diện như sản phẩm trải nghiệm đặc thù. Hiện đã có các đề xuất lồng ghép trải nghiệm ẩm thực vào các tour du lịch làng, trong đó du khách có thể tham gia nấu cơm lam, thưởng thức món nướng ống tre và trải nghiệm không gian sinh hoạt truyền thống. Các tác giả đánh giá ẩm thực - cùng với nhà Gươl và thổ cẩm - là tài nguyên du lịch văn hóa đặc thù, song cũng cảnh báo nguy cơ thương mại hóa nếu khai thác thiếu kiểm soát (Nguyễn Hoài Nhân & Nguyễn Thanh Tú, 2021).

Tuy nhiên, cùng với quá trình đô thị hóa và giao thoa văn hóa mạnh mẽ, ẩm thực Cơ Tu đang đối diện với thách thức mai một tri thức truyền thống. Toàn cầu hóa đã làm thay đổi sâu sắc lối sống và thị hiếu của người trẻ, khiến họ ít gắn bó với các hình thức chế biến và thực hành ẩm thực cổ truyền. Dù chưa có nghiên cứu và đánh giá chi tiết, nhưng tình trạng này tương tự các cộng đồng dân tộc ở Kon Tum, ghi nhận rằng nhiều món ăn truyền thống chỉ còn xuất hiện trong lễ hội, dần bị quên lãng trong đời sống hàng ngày (Báo *Kon Tum*, 2024).

Trước thực tế đó, một số chính sách và mô hình phục hồi văn hóa đã được triển khai. Đề án "Bảo tồn và phát huy văn hóa đồng bào dân tộc Cơ Tu" của UBND thành phố Đà Nẵng giai đoạn 2022 - 2030 nhấn mạnh hoạt động khảo sát, sưu tầm và xuất bản ấn phẩm, phim tư liệu về ẩm thực truyền thống, đồng thời hỗ trợ trang phục và mở lớp học tiếng Cơ Tu nhằm củng cố bản sắc văn hóa. Những nỗ lực này cho thấy hướng tiếp cận bền vững trong việc kết hợp giữa bảo tồn và phát triển, giúp duy trì sức sống của văn hóa ẩm thực Cơ Tu trong bối cảnh hiện đại hóa.

Trên cơ sở đó, nghiên cứu này được thực hiện với ba mục tiêu chính: (1) mô tả thực trạng sử dụng và biểu hiện của ẩm thực truyền thống trong đời sống, lễ hội và hoạt động du lịch của người Cơ Tu; (2) đánh giá mức độ nhận thức và thái độ của cộng đồng đối với giá trị văn hóa ẩm thực; và (3) đề xuất các giải pháp chính sách nhằm bảo tồn và phát huy ẩm thực truyền thống phù hợp với định hướng phát triển văn hóa - du lịch của thành phố Đà Nẵng trong giai đoạn mới.

2. Phương pháp nghiên cứu

Nghiên cứu được thực hiện bằng phương pháp kết hợp định lượng và định tính, sử dụng bảng hỏi và phỏng vấn sâu làm hai công cụ chính. Khảo sát được tiến hành tại ba địa bàn: xã Lăng (huyện Tây Giang), xã Sông Kôn và xã Ating (huyện Đông Giang), (tên gọi cũ trước sáp nhập), với 308 người tham gia được chọn theo phương pháp lấy mẫu ngẫu nhiên. Đối với những người dân không thông thạo tiếng Việt, cán bộ khảo sát biết tiếng Cơ Tu hỗ trợ dịch thuật để bảo đảm độ chính xác của thông tin. Kết quả khảo sát được xử lý bằng thống kê mô tả và phân tích nội dung.

3. Kết quả nghiên cứu

3.1. Thực trạng canh tác, khai thác, sử dụng và nhận thức về văn hóa ẩm thực truyền thống của người Cơ Tu tại thành phố Đà Nẵng

Bảng 1. *Thực trạng canh tác, khai thác, sử dụng và nhận thức về văn hóa ẩm thực truyền thống của người Cơ Tu tại thành phố Đà Nẵng (n = 308)*

Stt	Câu hỏi	Lựa chọn	Trả lời	Tỷ lệ
	THÔNG TIN CÁ NHÂN			
	Giới tính	Nam	172	55,8%
		Nữ	136	44,2%
	Tuổi trung bình		**39,9**	
1	Hộ có canh tác nương rẫy?	Không	103	33,4%

Stt	Câu hỏi	Lựa chọn	Trả lời	Tỷ lệ
		Lúa	187	**60,7%**
		Khoai, sắn	74	24,0%
		Bắp	38	12,3%
		Khác	2	0,6%
2	Hộ có trồng hoa màu?	Không	136	44,2%
		Rau đậu	105	34,1%
		Lạc, mía	55	17,9%
		Cây ăn quả	81	26,3%
3	Hộ có chăn nuôi?	Không	100	32,5%
		Trâu bò	80	26,0%
		Lợn gà vịt	166	**53,9%**
		Khác (cá, chó,,,)	21	6,8%
4	Khai thác thực phẩm từ thiên nhiên?	Không	87	28,2%
		Rau củ quả rừng	208	**67,5%**
		Cá, ốc, ếch	58	18,8%
		Chim thú	21	6,8%
5	Khai thác nguyên liệu làm thuốc/nước?	Không	177	57,5%
		Thuốc dân tộc	94	30,5%
		Tà vạt, Tr'đin	33	10,7%
		Men rượu	10	3,2%
		Mật ong, chè dây	16	5,2%
6	Sản phẩm canh tác dùng để?	Không canh tác	21	6,8%
		Sử dụng trong gia đình	279	**90,6%**
		Đem bán	9	2,9%
7	Nguồn lương thực & thực phẩm hiện nay?	Tự trồng trọt, chăn nuôi	184	**59,7%**
		Mua	153	49,7%
8	Lễ hội cần món ăn đặc biệt dân tộc?	Cần	266	**86,4%**
		Không	11	3,6%
		Khác	31	10,1%
9	Món ăn phổ biến?	Cơm	304	**98,7%**
		Canh	233	75,6%
		Thịt	141	45,8%
		Rau	147	47,7%
10	Đặc sản ẩm thực? *(n=306)*	Cơm lam	194	**63,4%**
		Bánh sừng trâu	171	**55,9%**
		Rượu các loại	168	**54,9%**
		Cá Liêng	99	32,4%

Stt	Câu hỏi	Lựa chọn	Trả lời	Tỷ lệ
		Thịt nấu ống tre	85	27,8%
		Thịt gác bếp	55	18,0%
		Rau rừng	53	17,3%
		Xôi	49	16,0%
11	Lý do yêu thích ẩm thực truyền thống?	Sạch	220	**71,4%**
		Hợp khẩu vị	202	65,6%
		Ngon	184	59,7%
		Bổ dưỡng	95	30,8%
		Khác	14	4,5%
12	Tham gia sinh hoạt ẩm thực cộng đồng?	Luôn tham gia	204	**66,2%**
		Ít tham gia	65	21,1%
		Không có	39	12,7%
13	Chiêu đãi khách quý bằng món truyền thống?	Có	239	**77,6%**
		Không	69	22,4%
	(Nếu có) Món phổ biến nhất	Xôi	50	-
		Cá Liêng	33	-
		Bánh sừng trâu	37	-
		Cơm lam	35	-
		Thịt ống tre	31	-
14	Món truyền thống dùng trong du lịch?	Có	258	**83,8%**
		Không	24	7,8%
		Chưa có mô hình	26	8,4%
15	Khuyến khích giữ gìn ẩm thực truyền thống?	Có	294	**95,5%**
		Không	13	4,2%
16	Giới trẻ có quan tâm ẩm thực truyền thống?	Có	247	**80,2%**
		Không	62	20,1%
17	Có nhiều món mới từ dân tộc khác?	Không nhiều	188	**61,1%**
		Có nhiều	118	38,3%
18	Nhà nước cần hỗ trợ gì?	Vốn	188	**61,0%**
		Tiêu thụ sản phẩm	174	56,5%
		Du lịch	179	58,1%
		Lễ hội	160	52,0%
		Chợ	127	41,2%
19	Đám cưới theo kiểu nào?	Truyền thống	272	**88,3%**
		Kiểu người Kinh	91	29,5%
20	Có cần bảo tồn ẩm thực truyền thống?	Cần	302	**98,1%**
		Không	6	1,9%

Kết quả khảo sát tại ba địa điểm A Lăng, Sông Kôn và A Ting (tổng 308 người) cho thấy ẩm thực truyền thống không chỉ là nguồn thực phẩm tự cung tự cấp (59,7%) mà còn là biểu tượng văn hóa gắn kết cộng đồng (86,4% coi trọng trong lễ hội), với sự ủng hộ cao về bảo tồn (98,1%) và tiềm năng du lịch (83,8%). Những phát hiện này phù hợp với các nghiên cứu tương đồng về ẩm thực dân tộc thiểu số ở Việt Nam, nơi ẩm thực được xem là yếu tố cốt lõi của bản sắc văn hóa, nhưng đang đối mặt với thách thức từ hiện đại hóa và toàn cầu hóa (Nguyễn Công Trường, 2017; Vương Xuân Tình, 2024). Các nghiên cứu này không chỉ xác nhận xu hướng tự cung tự cấp và vai trò lễ hội mà còn cung cấp số liệu bổ sung về đa dạng dinh dưỡng, ảnh hưởng du lịch và nhu cầu chính sách hỗ trợ, giúp làm sâu sắc thêm phân tích của khảo sát,

Về khía cạnh tự cung tự cấp và sản xuất thực phẩm, khảo sát chỉ ra rằng 90,6% sản phẩm canh tác dùng cho tiêu dùng gia đình, với lúa (60,7%) và rau rừng (67,5%) là trụ cột, phản ánh sự phụ thuộc vào tài nguyên địa phương ở vùng núi. Điều này tương đồng với nghiên cứu của Nguyễn Công Trường (2017) về tri thức địa phương của người Cơ Tu trong khai thác và sử dụng thực vật rừng, nơi các cộng đồng dân tộc thiểu số duy trì thực hành hái lượm và canh tác truyền thống để bảo tồn sự tươi mới và cân bằng ngũ vị (ngọt, chua, mặn, đắng, cay), với rau củ quả rừng chiếm tỷ lệ cao trong bữa ăn hàng ngày (Nguyễn Công Trường, 2017). Tương tự, nghiên cứu của Trần Hương Giang về đa dạng sinh kế của các hộ dân tộc thiểu số vẫn dựa vào rừng và nương rẫy cho thực phẩm (Giang Trần Hương et al., 2023). Những số liệu này bổ sung cho khảo sát bằng cách chỉ ra rằng sự phụ thuộc cao vào tự cung (59,7%) không chỉ là chiến lược sinh kế mà còn là cơ chế bảo tồn di sản, dù dễ bị ảnh hưởng bởi biến đổi khí hậu và đô thị hóa,

Kết quả khảo sát cho thấy ẩm thực giữ vai trò quan trọng trong việc duy trì bản sắc văn hóa và tổ chức lễ hội của cộng đồng. Có tới 86,4% người tham gia cho rằng các món ăn đặc trưng là thành tố không thể thiếu trong nghi lễ, trong đó phổ biến nhất là cơm lam (63,4%) và bánh sừng trâu (55,9%). Những món ăn này không chỉ mang giá trị dinh dưỡng mà còn được xem là biểu tượng gắn kết cộng đồng, thể hiện qua việc 66,2% người dân thường xuyên tham gia các hoạt động ẩm thực tập thể tại nhà gươl. Phát hiện này tương đồng với kết quả nghiên cứu về du lịch văn hóa tại Tuyên Quang, nơi 80-90% các cộng đồng dân tộc như Tày và Dao vẫn duy trì việc sử dụng ẩm thực truyền thống trong lễ hội như một cách thức củng cố và biểu đạt bản sắc văn hóa (Bui Tuong Van, 2024).

Tuy nhiên, nghiên cứu cũng chỉ ra một thách thức đáng chú ý: thế hệ trẻ đang ngày càng ít quan tâm đến việc chế biến các món ăn truyền thống, chủ yếu do ảnh hưởng của thực phẩm công nghiệp và lối sống hiện đại. Điều này dẫn đến nguy cơ mai một tri thức ẩm thực dân gian - vốn là một phần quan trọng của di sản văn hóa phi vật thể. Mặc dù vậy, kết quả khảo sát vẫn cho thấy sự đồng thuận cao về giá trị văn hóa của ẩm thực truyền thống: 95,5% người được hỏi khẳng định cần thiết phải giữ gìn, và 61,1% tích cực khuyến khích bảo tồn. Song song đó, 38,3% thừa nhận có sự xuất hiện của các món ăn từ dân tộc khác, 29,5% cho biết các lễ cưới hỏi hiện nay thường tổ chức theo phong tục người Kinh, và 20,1% người trẻ bày tỏ ít quan tâm đến ẩm thực dân tộc. Việc tỷ lệ du nhập món mới còn thấp có thể phản ánh một mức độ "bảo thủ văn hóa" nhất định, nhưng đồng thời cũng cho thấy tính ổn định và sức đề kháng của bản sắc ẩm thực truyền thống trong bối cảnh giao lưu văn hóa ngày càng mạnh mẽ.

Tiềm năng du lịch cộng đồng (83,8%) trong khảo sát được hỗ trợ bởi các nghiên cứu gần đây về vai trò kinh tế của ẩm thực dân tộc thiểu số, Nghiên cứu thực hiện ở A Lưới cho thấy du lịch đã giúp bảo tồn thực hành ẩm thực truyền thống qua các tour trải nghiệm, tạo thu nhập cho hộ gia đình, nhưng cũng dẫn đến "sản phẩm hóa" (commodification) khiến cộng đồng cảm thấy mất tính chân thực (Thu-Suong Thi Nguyen et al., 2025). Tương tự, báo cáo của Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch Việt Nam (2024) về kế hoạch bảo tồn di sản vô hình của 53 dân tộc thiểu số (hơn 14 triệu người, chiếm 14% dân số) nhấn mạnh rằng các lễ hội ẩm thực đã tăng 40% doanh thu du lịch ở Tây Nguyên từ 2018-2023 (Báo *Nhân dân*, 2023).

Những phát hiện này củng cố luận điểm rằng ẩm thực là thành tố cốt lõi của bản sắc dân tộc thiểu số, đồng thời phản ánh sự bền vững của các giá trị truyền thống trong bối cảnh giao thoa văn hóa. Tuy nhiên, sự giảm sút quan tâm của giới trẻ và tác động của thực phẩm công nghiệp đang đặt ra thách thức trong việc duy trì tri thức ẩm thực dân gian. Việc khai thác ẩm thực trong du lịch cộng đồng mở ra cơ hội kinh tế song cũng đòi hỏi chiến lược cân bằng giữa bảo tồn và thương mại hóa, nhằm gìn giữ tính chân thực và sức sống văn hóa của ẩm thực Cơ Tu.

Bảng 2. *Nhận thức và mức độ sử dụng các món ăn truyền thống của người Cơ Tu*

	Món được coi là truyền thống	**Món được người dân sử dụng phổ biến**
Không biết	1,48%	0%
Cơm lam	20,88%	15,66%
Cá Liêng	10,11%	13,11%
Bánh sừng trâu	16,74%	15,13%
Zơ rá	5,54%	4,98%
Rau rừng	4,99%	2,91%
Thịt nấu/nướng ống tre	8,32%	13,75%
Thịt gác bếp	4,44%	0%
Rượu các loại	14,42%	9,42%
Xôi	3,98%	2,03%
Lá sắn	3,28%	0%
Măng	2,14%	0%
Ốc đá	2,13%	1,92%
Khác (ếch, đọt mây, ớt, mật ong)	1,53%	0%

3.2. Nhận thức và thực hành ẩm thực truyền thống của người Cơ Tu

Ẩm thực truyền thống của dân tộc Cơ Tu được thể hiện rõ nét qua hai khía cạnh: nhận thức về tính truyền thống và mức độ sử dụng thực tế trong đời sống thường nhật. Kết quả khảo sát cho thấy cơm lam là món ăn tiêu biểu nhất, dẫn đầu cả hai tiêu chí: 20,88% người được hỏi coi đây là món truyền thống đặc trưng, và 15,66% cho biết sử dụng thường xuyên, đứng thứ hai là bánh sừng trâu với 16,74% người dân xem là món truyền thống và 15,13% sử dụng phổ biến. Điều này khẳng định vị thế biểu tượng văn hóa bền vững của các món ăn có nguồn gốc tinh bột trong văn hóa ẩm thực các dân tộc thiểu số (Nguyễn Thị Ngọc Trinh, 2018; Vương Xuân Tình, 2024).

Đáng chú ý, các món thịt nấu hoặc nướng ống tre và cá Liêng cho thấy mức độ sử dụng thực tế vượt cao hơn so với nhận thức truyền thống. Cụ thể, thịt ống tre được 13,75% người dân sử dụng thường xuyên nhưng chỉ 8,32% xem là món truyền thống (chênh lệch +5,43%), trong khi cá Liêng đạt 13,11% sử dụng so với 10,11% nhận thức (chênh +3,00%). Sự chênh lệch này phản ánh xu hướng "hiện đại hóa" khẩu phần ăn của người Cơ Tu, ưu tiên các món giàu protein, dễ chế biến và phù hợp với lối sống mới (Vương Xuân Tình, 2024).

Bên cạnh đó, 21,09% số người tham gia khảo sát không trả lời câu hỏi về món ăn sử dụng phổ biến (so với chỉ 1,48% không biết món truyền thống), phản ánh một bộ phận dân cư đã ít gắn bó với ẩm thực dân tộc - có thể do phụ thuộc thực phẩm công nghiệp, chợ thị hoặc thay đổi khẩu vị. Các món phụ như rau rừng (2,91%), xôi (2,03%) và ốc đá (1,92%) chỉ xuất hiện ở tỷ lệ thấp, minh chứng cho sự thu hẹp nguồn nguyên liệu tự nhiên.

Kết quả khảo sát cho thấy ẩm thực truyền thống vẫn giữ vai trò trung tâm trong đời sống văn hóa của người Cơ Tu, thể hiện qua sự hiện diện nổi bật của các món như cơm lam và bánh sừng trâu. Tuy nhiên, sự chênh lệch giữa nhận thức và thực hành, cùng xu hướng giản tiện hóa món ăn và ảnh hưởng của thực phẩm công nghiệp, cho thấy nguy cơ mai một tri thức ẩm thực dân gian. Do

đó, việc bảo tồn và truyền thừa ẩm thực truyền thống cần được lồng ghép vào các hoạt động giáo dục và phát triển du lịch văn hóa nhằm duy trì sức sống cho bản sắc ẩm thực Cơ Tu trong bối cảnh hiện đại.

4. Kết luận và đề xuất

Nghiên cứu cho thấy ẩm thực không chỉ đóng vai trò là nguồn cung cấp dinh dưỡng, mà còn là một thành tố trung tâm trong cấu trúc văn hóa - xã hội của cộng đồng Cơ Tu. Các kết quả khảo sát tại ba địa điểm A Lăng, Sông Kôn và A Ting chỉ ra rằng ẩm thực truyền thống vẫn duy trì được vị thế biểu tượng của bản sắc dân tộc, thể hiện rõ qua các món ăn tiêu biểu như cơm lam, bánh sừng trâu, thịt ống tre và cá Liêng. Những món ăn này vừa gắn liền với sinh hoạt thường ngày, vừa hiện diện trong các nghi lễ, lễ hội, qua đó củng cố tính cộng đồng và mối liên kết xã hội trong đời sống người Cơ Tu.

Tuy nhiên, nghiên cứu cũng chỉ ra sự chênh lệch đáng kể giữa nhận thức và thực hành ẩm thực trong thế hệ trẻ. Việc gia tăng sử dụng thực phẩm công nghiệp, xu hướng đô thị hóa và biến đổi môi trường tự nhiên đã làm suy giảm tính bền vững của tri thức ẩm thực dân gian, đe dọa sự truyền thừa qua các thế hệ. Bên cạnh đó, quá trình khai thác ẩm thực truyền thống trong du lịch cộng đồng tuy góp phần bảo tồn và tạo thu nhập, nhưng cũng tiềm ẩn nguy cơ "sản phẩm hóa" khiến tính chân thực của văn hóa bị phai nhạt.

Từ những kết quả trên, nghiên cứu đề xuất một số định hướng như sau:

Thứ nhất, cần xây dựng chương trình giáo dục cộng đồng và truyền dạy tri thức ẩm thực truyền thống cho thanh thiếu niên, kết hợp với các hoạt động thực hành trong gia đình và trường học để duy trì sự liên tục văn hóa.

Thứ hai, khuyến khích chính quyền địa phương và các tổ chức văn hóa - du lịch hỗ trợ mô hình "du lịch trải nghiệm ẩm thực Cơ Tu" dựa trên nguyên tắc tôn trọng tri thức bản địa, đảm bảo lợi ích cho cộng đồng và hạn chế thương mại hóa quá mức.

Thứ ba, cần có chính sách bảo tồn nguồn nguyên liệu tự nhiên, đặc biệt là các loài rau rừng, củ, măng, nhằm duy trì nền tảng sinh thái cho ẩm thực truyền thống.

Cuối cùng, việc bảo tồn văn hóa ẩm thực của người Cơ Tu cần được đặt trong chiến lược tổng thể về bảo tồn di sản văn hóa phi vật thể của Đà Nẵng, coi ẩm thực không chỉ là một tập hợp món ăn mà là một "hệ tri thức sống" - nơi hội tụ ký ức, tập quán và bản sắc dân tộc trong dòng chảy hiện đại hóa.

Lời cảm ơn:

Bài báo là sản phẩm của Nhiệm vụ KHCN tỉnh Quảng Nam: Bảo tồn và phát huy giá trị văn hóa ẩm thực của các dân tộc thiểu số ở miền núi tỉnh Quảng Nam. Chủ nhiệm đề tài: TS. Trần Tấn Vịnh

Tài liệu tham khảo

Báo *Kon Tum* (2024), *Kon Tum: Giữ gìn tinh hoa ẩm thực của các dân tộc thiểu số*. Báo Kon Tum.

Báo *Nhân dân* (2023), *Khai thác tiềm năng, lợi thế để phát triển du lịch Tây Nguyên*. Báo Nhân dân.

Giang Trần Hương, Phương Mai Lan, Ninh Hồ Ngọc, & Thao Trần Đình (2023), *Các yếu tố ảnh hưởng đến đa dạng sinh kế của các hộ dân tộc thiểu số di cư vào Tây Nguyên*. Tạp chí *Kinh tế và Phát triển*, 314, 68-77.

Khải Khiêm (2023), *Sưu tầm 76 mô hình, vật dụng của người Cơ Tu*. Báo Quảng Nam.

Nguyễn Công Trường (2017), *Tri thức địa phương của người Cơ Tu trong khai thác và sử dụng thực vật rừng*. Tạp chí *Khoa học Đại học Thủ Dầu Một*.

Nguyễn Hoài Nhân, & Nguyễn Thanh Tú (2021), *Khai thác các giá trị văn hóa của người Cơ Tu tại huyện Hòa Vang, Thành phố Đà Nẵng trong hoạt động du lịch theo hướng bền vững*. Tạp chí *Công thương*.

Nguyễn Thị Ngọc Trinh (2018), *Văn hóa vật chất của người Cơ Tu ở xã Hòa Bắc huyện Hòa Vang, thành phố Đà Nẵng*. Luận văn Thạc sĩ, Học viện Khoa học Xã hội.

Thu-Suong Thi Nguyen, Diem-Huong Thi Phan, Diem-Hang Le Doan, Minh-Ngoc Thi Chau, & Thanh-Thuy Thi Doan (2025), *Cultural revitalization for tourism development from an Indigenous perspective: the case of Ta Oi people, A Luoi District, Thua Thien Hue province, Vietnam*. Frontiers in Sustainable Tourism, 4, 1510934.

Pơloong Plênh (2022), *Độc đáo ẩm thực người Cơ Tu*. Văn hóa Quảng Nam.

SHINE Toshihiko, & Nguyễn Thế Sơn (2009), *Case study from Katu's "Guol" architecture in Central Vietnam*.

Bui Tuong Van (2024), *The role of cultural tourism in the preservation and promotion of traditional cultural values among ethnic minority groups in Tuyen Quang*. European Journal of Arts, Humanities and Social Sciences, 1(3), 355-360.

Võ Văn Hoè (2022), *Văn hoá dân gian Cơtu truyền thống, biến đổi và năng lực thích ứng*. NXB Đại học Quốc gia Hà Nội.

Vương Xuân Tình (2024), *Chế biến món ăn trong ống tre của các tộc người ở Việt Nam và Đông Nam Á*. Tạp chí *Dân tộc học*.

TRADITIONAL CULINARY CULTURE AMONG THE CƠ TU PEOPLE IN DA NANG: CURRENT SITUATION AND TRANSFORMATIONS

Tran Tan Vinh, Nguyen Thi Huynh Van, Nguyen Thi Quynh Nhu, Nguyen Phuc Quan

Dong A University

Author corresponding: Nguyen Phuc Quan - Email: phucquan95@gmail.com

Article History: Received on 2nd July 2025, Revised on 6th November 2025, Accepted on 15th November 2025

Abstract: This study investigates the current situation, cultural significance, and transformations of traditional culinary practices among the Cơ Tu ethnic group in Da Nang City, Vietnam. Quantitative data were collected from 308 respondents in the villages of Lăng (Tây Giang District), Sông Kôn, and A Ting (Đông Giang District) through structured questionnaires, with assistance provided to participants not fluent in Vietnamese. The findings reveal that cuisine remains central to both the material and spiritual life of the Cơ Tu people, as reflected in the high proportion of households maintaining cultivation, animal husbandry, and natural food collection (59.7% self-sufficient). Signature dishes such as cơm lam (bamboo-tube rice), bánh sừng trâu (buffalo horn-shaped cake), and rượu cần (fermented rice wine) serve as symbols of community cohesion, closely associated with festive activities at the Gươl communal house (66.2% always participate). However, cultural shifts are evident: younger generations show limited engagement in traditional cooking (20.1%), while Kinh-style dishes and wedding customs are increasingly adopted (29.5%). These results demonstrate a strong collective awareness of culinary heritage (95.5% wish to preserve it) while also highlighting the risk of cultural discontinuity under modernization and the influence of industrialized food. The study recommends developing intergenerational transmission models and cultural education on traditional cuisine, integrating heritage preservation with niche tourism development and sustainable livelihood programs for local communities.

Key words: Cơ Tu people; culinary culture; heritage preservation; cultural transformation.