KHOA HỌC VÀ ĐỜI SỐNG

# GIỐNG LÚA BẢN ĐỊA CỦA NGƯỜI TA ÔI Ở TỈNH THỪA THIÊN HUẾ

**Trần Nguyễn Khánh Phong***

## I. Sơ lược về các giống lúa bản địa của các dân tộc thiểu số Việt Nam

Lúa gạo là đời sống, biểu tượng cho nền văn minh của nhiều dân tộc trồng lúa trên thế giới. Truyền thống văn hóa với sự hiện diện của lúa gạo đã ăn sâu vào tận cội nguồn của nhiều dân tộc trên thế giới. Việt Nam là quốc gia nông nghiệp lâu đời, việc nghiên cứu, bảo tồn các giống lúa, đặc biệt là các giống lúa đặc sản, cao sản của địa phương đóng một vai trò quan trọng trong việc duy trì đa dạng sinh học, bởi *"Đông Dương là trung tâm xuất hiện của cây lúa vì cây lúa phân hóa sâu rộng hơn hết ở vùng này"*.(1)

Vùng núi nước ta với sự quần cư của các dân tộc thiểu số, cư dân bản địa ấy đã lấy nghề trồng trọt là chính, trong đó cây lúa rẫy (upland rice) là cây lương thực chủ yếu và đã có từ lâu của đồng bào vùng cao.

Từ bao đời nay, tập quán canh tác lúa rẫy đã gắn liền với những truyền thống thiêng liêng của cư dân bản địa, là một nét đặc trưng hiện hữu trong đời sống văn hóa tinh thần của cộng đồng.

Theo số liệu thống kê năm 1996, ở Việt Nam có 407.000ha lúa rẫy(2) trải dài từ vùng cánh cung Đông Bắc sang trung du miền núi phía Bắc đến tận vùng cuối của Trường Sơn-Tây Nguyên. Tất nhiên hiện nay, con số về diện tích lúa rẫy của cộng đồng các dân tộc thiểu số Việt Nam hẳn đã có nhiều biến động so với năm 1996 như vừa nêu.

Với đặc trưng của thổ nhưỡng, địa hình lẫn khí hậu cộng với tập quán canh tác cho nên ngày nay ở nước ta đã tồn tại 3 kiểu trồng lúa khác nhau:

- Kiểu trồng lúa nếp ruộng, kết hợp với nếp nương ở các thung lũng miền núi, có người gọi là kiểu trồng lúa Thái-Tày.

- Kiểu trồng lúa tẻ ở đồng bằng Nam Bộ, có người gọi là kiểu trồng lúa Việt-Khmer.

- Kiểu trồng lúa tẻ và nếp ruộng thâm canh ở đồng bằng Bắc Bộ, có người gọi là kiểu trồng lúa Việt.(3)

Cộng đồng các dân tộc thiểu số ở nước ta hiện còn lưu giữ nhiều nguồn gen của các giống lúa có giá trị không chỉ về kinh tế mà còn có giá trị về văn hóa. Cụ thể ở một số dân tộc như sau:

* Trường THPT A Lưới, tỉnh Thừa Thiên Huế.

| Stt | Dân tộc | Tên giống lúa | Ghi chú |
|---|---|---|---|
| 1 | Dao | - Chủng loại tẻ ruộng, có 5 giống lúa: Tẻ trắng (Pẻo pẹ), Gạo dẻo (Pẻo ta leng), Gạo ruộng (Pẻo chim), Gạo hạt nhỏ (Pẻo pẹ con), Lúa nhạt (Pẻo cham).<br>- Chủng loại tẻ có 2 giống: Gạo đỏ (Pẻo chim), Lúa đen (Pẻo nhù).<br>- Chủng loại nếp ruộng có 5 giống: Nếp lông (Pèo nhiêu pua), Nếp trắng (Pèo nhiêu pua), Nếp tròn (Pèo nhiêu pẹ), Nếp đỏ (Pèo cù oàng), Nếp cẩm (Pèo ông).(4) | Ở Lào Cai |
| 2 | Cơ Tu | Nhe mùa (A ruối/Havo chavo), Ba trăng (Haro A tuôl), Nếp đỏ (Haro prong), Nếp trắng (Haro póc), Lúa mùa (Mi ngưl), Lúa nhe (A mối), Nếp đen (Điếu ham), Nếp hương (Điếu ruối), Nếp than (Điếu Ka Dhur), Lúa mùa (A duốc), A Ruối, A Thuốc, A Xoi, A Blô, A oong, Dà ruy, Ca ônl, Tar kóo, Nếp Lào (Đép Lào, Đép à ràng, Đép lụa, Đép A luất), Lúa rẫy nếp (Anha), Lúa tẻ (Trưi, Trang), Nếp (Nươi).(5) | Ở Quảng Nam và Thừa Thiên Huế |
| 3 | Thái | Nếp thường (Nếp nhoi), Nếp tan, Tan ngấn, La, Boong, Lúa pe lạnh, Lúa lo, Lúa chiêm (Khẩu chăn), Lúa tẻ (Khẩu sẻ), Lúa chăm kim (Khẩu chăm thêm).(6) | Vùng Tây Bắc |
| 4 | Sán Dìu | Lúa lốc, Lúa mộ. | Ở Quảng Ninh.<br>Trong hai loại lúa này thì lúa lốc có khả năng chịu hạn và gạo lại khá ngon.(7) |

Ngoài ra, ở tỉnh Cao Bằng trong dân còn có giống lúa Khẩu lai đen, ở các tỉnh vùng Tây Bắc có giống lúa Xe hay, ở vùng núi Thanh Hóa người Mường có giống lúa Bàn, ở Vĩnh Phúc có giống lúa Bầu, người Cao Lan ở Tuyên Quang có giống lúa Sài Đường, người Thái ở Nghệ An có giống lúa Chăm muộn. Tất cả đều cho năng suất và chất lượng vượt trội.(8)

Về mặt giá trị văn hóa, các dân tộc thiểu số Việt Nam đều có thần Lúa của mình:(9)

| Stt | Dân tộc | Tên gọi thần Lúa | Ghi chú |
|---|---|---|---|
| 1 | Cơ Tu | Tu ru | Dành chỗ đẹp nhất trong nhà để thờ. |
| 2 | Gia Rai | A ri | Thần Lúa được những dân tộc này quan niệm là người phụ nữ đẹp, khỏe mạnh, ngực to căng sữa, phúc hậu nhưng cũng hay hờn giận. |
| 3 | Ba Na | Gia pôm | |
| 4 | Xê Đăng | Xri | |

Một số dân tộc thiểu số làm nương rẫy cũng đã chọn ngày lành tháng tốt để thực hành các nghi lễ hoặc tổ chức các lễ hội tôn vinh cây lúa:(10)

| Stt | Dân tộc | Các nghi lễ, lễ hội có liên quan đến cây lúa, thần Lúa |
|---|---|---|
| 1 | Chăm | Lễ làm đất, gieo, cấy lúa. Lễ chạy đèn đầu xuân |
| 2 | Tày | Hội lòng tòng |
| 3 | Mường | Múa chơi đâm đuống |
| 4 | Cơ Ho | Hội mừng cây lúa |
| 5 | Xtiêng | Lễ rước cây mới cầu mùa màng bội thu |
| 6 | H'Mông | Mở hội chọn người giỏi làm ruộng |
| 7 | Xê Đăng | Tết lúa |
| 8 | Gia Rai | Lễ hội múa rong chiêng (múa quanh ché rượu) |

## II. Giống lúa bản địa của người Ta Ôi ở tỉnh Thừa Thiên Huế

Theo lời kể của các già làng cũng như những chủ nhân có nhiều nương rẫy một thời ở vùng Hồng Thủy, Hồng Vân, Hồng Quảng và Nhâm (huyện A Lưới) thì trước đây, người Ta Ôi-Pa Cô có đến 17 giống lúa khác nhau. Đến nay, phần lớn các giống lúa này vẫn được người dân lưu giữ, họ thường trồng trên những đám rẫy nhỏ ở sâu trong rừng. Điều này đã làm phong phú thêm nguồn gen cây lúa bản địa của cộng đồng các dân tộc thiểu số nói riêng và cây lúa Việt Nam nói chung. Các loại giống lúa đó là:(11)

| Stt | Tên giống lúa | Đặc điểm | Ghi chú |
|---|---|---|---|
| 1 | Ra dư | Màu trắng bạc, hạt dài, nhỏ. | Nấu cơm tiếp con rể, đãi khách quý. |
| 2 | Cu da | Màu trắng sáng, hạt dài, nhỏ. | Nt |
| 3 | Pi nhe | Màu trắng, hạt dài, nhỏ. | Nt |
| 4 | Trừi | Hạt màu trắng bạc. | Nuôi con rể, đãi khách quý. Giống này hiện còn rất nhiều trong dân. |
| 5 | A lia | Hạt màu trắng xám, có đuôi. | Dùng để ăn hàng ngày. |
| 6 | Âng Zục | Hạt màu trắng, có đuôi. | Dùng để nuôi con rể, đãi khách quý. |
| 7 | Cu Puáh | Hạt màu tím, tròn, có đuôi, dài 1-2cm. | Gạo dùng để nuôi con rể, đãi khách quý. Trồng chủ yếu ở xã Hồng Thủy và Hồng Vân. Hiện còn giống rất nhiều trong dân. |
| 8 | Tu lục | Hạt trắng, dài, có đuôi. | Dùng để ăn hàng ngày. |
| 9 | A piem | Màu xám tím, hạt vừa. | Dùng để ăn hàng ngày. |
| 10 | Cu zắh | Giống nếp hạt đen nên gọi là nếp đen hoặc nếp than. | Dùng để nấu xôi ăn hàng ngày. |
| 11 | A tút | Hạt đen và to tròn, có đường sọc dọc quanh hạt. | Dùng để nấu xôi ăn hàng ngày. |
| 12 | A rel | Hạt giống màu vàng, hạt vừa. | Dùng để nấu đãi khách quý. |
| 13 | A rá | Hạt trắng nhỏ. | Dùng để làm các loại bánh như bánh sừng. |
| 14 | A méc | Loại nếp đã mất giống. | Dùng để làm các loại bánh cúng thần. |
| 15 | A veenh | Hạt có màu trắng, to. | Dùng để làm bánh. |
| 16 | A lao | Hạt nhỏ có màu đục. | Dùng để làm bánh. |
| 17 | Târ ràng | Hạt có màu trắng pha tím. | Dùng để làm bánh. |

Còn theo các nhà nghiên cứu thì người Ta Ôi chỉ có các giống lúa là: Trẻ, Cúp va, Cu hom, A Tria và Cu mon.(12) Tuy nhiên các tác giả này chưa hoặc không giải thích được đặc điểm của các giống lúa đó.

Trong các giống lúa thống kê ở trên thì hiện tại có 3 giống đang được ngành nông nghiệp cho nhân giống và bảo tồn nguồn gen, đó là các giống Ra dư, Cu da và Pi nhe.(13) Theo lời kể của các già làng Ta Ôi thì 3 giống lúa này có nguồn gốc tích truyện giống nhau. Chuyện kể rằng: *"Ngày xưa, tại một bản nọ có một chàng trai tên là Pút. Không ai biết cha mẹ của Pút là ai, vì Pút được một bà già nhặt từ trong rừng đem về nuôi. Tuy sống với người mẹ nuôi nghèo khổ, nhưng Pút lớn nhanh như thổi và có một sức mạnh mà không một trai tráng nào trong làng sánh kịp. Trong các buổi đi săn, những buổi đi phát nương, làm rẫy, bao giờ Pút cũng là người giỏi nhất. Thấy Pút mạnh khỏe, các trai tráng trong làng đem lòng ganh tị. Họ nói với mọi người Pút là con của ma quỷ nên sẽ đem tai họa đến cho dân làng. Mọi người phải tìm cách giết chết Pút thì cuộc sống trong làng mới được yên ổn.*

*Để thực hiện việc giết Pút, trai tráng trong làng đã nghĩ ra nhiều kế hiểm độc. Nhưng Pút vốn là con của Trời, nên các âm mưu do trai làng tạo ra không thể giết chết được chàng. Còn Pút với tấm lòng vị tha, thương người của mình, cuối cùng cũng đã làm cho mọi người thêm yêu mến chàng.*

*Thế rồi, Pút lấy một người còn gái có tên Nàng Tư làm vợ. Từ sau khi lấy vợ, Pút không chịu lo đi phát nương, làm rẫy hoặc đi săn thú để nuôi gia đình mình mà chàng cứ ngồi ở nhà. Mọi người ai cũng chê cười Pút nhưng chàng cứ mặc kệ.*

*Một hôm, Pút bảo với vợ là mình sắp phải đi xa và đưa cho vợ một quả trứng đá, dặn vợ là phải chôn dưới sân nhà mình. Còn khi nào vợ và dân làng nhớ tới Pút, muốn gặp Pút thì hãy ra bờ suối mà gọi. Khi Pút đi rồi, vợ Pút nghe theo lời chồng đem chôn quả trứng đá theo như lời chàng dặn.*

*Chẳng bao lâu, từ chỗ chôn cái trứng mọc lên một cây giống như thân cây bầu. Cây này lớn nhanh như thổi và nhánh của nó bò đi khắp các triền sông, triền suối. Nhưng ngạc nhiên thay, cây chỉ cho được một trái mà thôi. Đến ngày dân làng lên nương tuốt lúa thì trái cây đó cũng vừa chín. Khi vợ của chàng Pút đập trái cây vỡ ra thì trong đó chảy ra vô vàn là lúa, chảy cả ngày không hết. Dân làng thấy thế đổ xô nhau đến gùi về, lúa đã cất đầy tra, đầy nhà kho mà lúa trong trái cây vẫn tuôn ra mãi. Đặc biệt hơn, khi đem thứ lúa đó giã thành gạo rồi nấu thành cơm thì cơm vừa dẻo, vừa bùi lại có hương thơm ngát, dân làng ăn hoài không thấy chán.*

*Nhớ ơn chàng Pút, mọi người trong làng kéo đến nhà chàng để tạ ơn nhưng không biết chàng đi đâu. Vợ chàng nhớ lại lời chồng dặn trước lúc ra đi bèn cùng với mọi người ra bờ suối gọi tìm chồng. Nhưng gọi mãi chẳng thấy bóng dáng chàng Pút đâu. Thế rồi, vợ chàng Pút nghĩ ra một cách, nàng đem loại gạo đó ra bờ suối nấu cơm. Đến khi cơm chín tỏa hương thơm lừng, vợ Pút thấy chàng hiện ra trên dòng suối và được chàng cho biết: Chàng vốn là con của thần Trời (Yang Arơbang), được cha phái xuống trần gian để giúp đỡ mọi người. Nay thời hạn ở trần gian đã hết nên Pút phải trở về trời. Tuy nhiên, sau này nếu dân bản gặp chuyện gì bất trắc hoặc khi nào nhớ chàng thì hãy đem thứ gạo đó nấu thành cơm để cúng thần và gọi thì chàng sẽ trở về giúp đỡ mọi người. Và chàng đặt tên gạo đó là Ra dư - tức là gạo dành cho chàng rể. Vì chàng đã là rể của dân làng rồi và sau này cũng vậy, những ai được làm rể thì sẽ được ăn gạo Ra dư.*

*Nói xong chàng Pút biến mất, vợ chàng thôi khóc và dân làng cùng nhau cảm tạ chàng cũng như vợ chàng. Từ đó, lúa Ra dư đã trở thành một vật rất thiêng liêng đối với người Ta Ôi. Họ chỉ nấu cơm Ra dư trong những lần có con rể về thăm bố mẹ vợ, hoặc nấu khi cả làng có ngày lễ hội để đãi thần và đón khách quý của cộng đồng".*[(14)]

Như vậy, lúa Ra dư không chỉ quý hiếm vì nó gắn liền với truyền thuyết mà trong thực tế Ra dư là loại lúa đứng hàng đầu trong các giống

lúa của người Ta Ôi và của vùng A Lưới. Sở dĩ như vậy vì Ra dư có những phẩm chất riêng mà không một giống lúa nào qua được. Nhìn từ bên ngoài, sau khi giã xong chúng ta dễ dàng lầm tưởng gạo Ra dư với thứ gạo lức của người miền xuôi. Nhưng khi quan sát kỹ thì thấy hạt gạo Ra dư thon và dài hơn, có màu tím, hạt chắc không bị vỡ nhiều đoạn.

Khi thu hoạch xong, người dân thường cất lúa vào một nơi cao ráo hoặc giã lúa thành gạo rồi cất vào gùi mây đặt lên tra. Chờ khi nào nhà có khách quý thì nấu cơm đãi khách hoặc khi có con rể về thăm bố mẹ vợ thì sẽ được ăn Ra dư trong suốt thời gian ở lại.

Khi nấu xong thì cơm Ra dư có màu hồng thẫm, mùi thơm lưu lại trong suốt bữa ăn kể cả khi cơm đã nguội. Khi ăn, nhai càng kỹ càng có thêm vị thơm, ngọt. Một ký gạo này nấu chỉ được chừng 3 chén cơm vì mức độ nở của gạo rất hạn chế.

Trước đây, giống lúa này được người dân trồng ở vùng đất ven suối hoặc sông nhỏ nhưng sau do yếu tố khí hậu cộng thêm với sự xói lở của bờ bãi nên lúa được đưa lên trồng ở rẫy, thường là ở lưng chừng núi, nơi có lớp đất dày để cung cấp dinh dưỡng cho cây lúa sinh trưởng.

Theo kết quả khảo nghiệm của Phòng Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn huyện A Lưới, lúa Ra dư có thời gian sinh trưởng từ 160-165 ngày, chiều cao cây lúa là 125cm, chiều dài của bông là 22cm, mỗi bông có 117 hạt trong đó xác suất 78 hạt chắc, hạt gạo sạch tuyệt đối, năng suất 25,2tạ/ha.(15) Lúa được nhân rộng ra và trở thành những mô hình tốt của người dân trong việc phát triển kinh tế, cung cấp nguồn lương thực. Trước đây không phải ai cũng trồng được lúa Ra dư mà chỉ có những gia đình giàu có, nhiều lao động mới có thể trồng được nhiều vì họ sẵn sàng đi Lào trao đổi nguồn hạt giống và nhờ mối quan hệ rộng với danh nghĩa trưởng bản hoặc loại giàu có (Paranha).

Ở A Lưới, bắt đầu từ năm 2004, Phòng Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn huyện đã chú ý đến việc bảo tồn các nguồn gen cây lúa của người Ta Ôi và đã góp phần xây dựng một thương hiệu gạo đặc sản cho vùng này.

## III. Kết luận

Nghiên cứu giống lúa bản địa của người Ta Ôi chúng tôi chỉ nhấn mạnh về mặt văn hóa và dân tộc học, nghĩa là so với các dân tộc thiểu số khác ở Việt Nam, nguồn gốc cây lúa cũng đã được nhắc đến nhiều trong những câu chuyện cổ của cư dân nơi đây. Và cây lúa cũng trở thành đề tài được thể hiện ở các lĩnh vực văn hóa nghệ thuật khác như trang trí hoa văn, điêu khắc, kiến trúc, tín ngưỡng, thờ cúng... Đối với người Ta Ôi, việc tôn thờ thần Lúa và những lễ nghi nông nghiệp đều không nằm ngoài quy luật đó. Yang Tro có mặt ở trong cây lúa, bông lúa và hạt lúa. Vì coi thần Lúa như là một phúc thần nên người Ta Ôi luôn chú trọng đến việc cúng tế thần từ khi phát nương làm rẫy cho đến khi hạt lúa đã nằm trong gùi gác lên tra (rầm thượng).(16)

Hiện nay, diện tích trồng các giống lúa bản địa của người Ta Ôi ngày càng giảm. Nguyên nhân chủ yếu là:

- Tên các giống lúa thì vẫn còn trong tiềm thức của người dân song nguồn gen của nhiều giống đã không còn do thiếu sự hiểu biết và kinh nghiệm chọn giống, tìm giống, thiếu nhân lực là những kỹ sư nông nghiệp tâm huyết với lĩnh vực thực vật học dân tộc thiểu số.

- Dân số ngày càng gia tăng kéo theo đó nhu cầu lương thực lớn nên đồng bào chủ yếu trồng các loại cây lương thực ngắn ngày, các giống lúa lai cao sản cho năng suất cao như CR 203.

- Ngành du lịch huyện A Lưới tuy đã có đề án đưa thương hiệu gạo Ra dư vào phục vụ khách du lịch, xem đó là sản phẩm mới song vẫn chưa thực sự phát triển, vì du khách đến A Lưới với số lượng khiêm tốn, thời gian nghỉ lại ngắn nên các mô hình bảo tồn nguồn gen cây lúa vẫn cầm chừng.

- Thiên tai, thời tiết khắc nghiệt gây ra tình trạng sạt lở đất ven sông, ven suối, lở núi cũng là yếu tố giảm diện tích lúa rẫy, trong đó có lúa Ra dư.

- Sự thay đổi trong tập quán, trước đây có một số giống lúa tẻ, lúa nếp dùng để làm bánh, nấu xôi để cúng nay các tập tục ấy có sự biến đổi và đơn giản hóa nên nhiều giống lúa địa phương không được bà con chú ý nữa.

- Một điều nữa là, muốn có giống lúa địa phương tốt thì người Ta Ôi ở A Lưới phải qua các huyện Sa Muội, Ta Ôi và Tù Muồi (Lào) trao đổi hạt giống. Đây là một vấn đề khó khăn nên đặc sản giống lúa địa phương ngày càng vắng bóng trên nương rẫy.

Trong một chừng mực nào đó, các nhà nghiên cứu về nông học cần có kế hoạch lâu dài về vấn đề bảo tồn các nguồn gen thực vật và động vật ở vùng dân tộc thiểu số Thừa Thiên Huế nói riêng và cả nước nói chung, để các giống cây trồng, vật nuôi quý khỏi phải cạn kiệt và đứng trước nguy cơ tiệt chủng trong nay mai.

**T N K P**

## CHÚ THÍCH

(1) Trần Văn Đạt (2005). *Sản xuất lúa gạo thế giới - Hiện trạng và khuynh hướng phát triển trong thế kỷ XXI*. Nxb Nông nghiệp, Hà Nội, tr. 13.

(2) Võ Tòng Xuân, Phạm Văn Hiền, Trần Trung Dũng (1996). "Kết quả bước đầu nghiên cứu chọn giống lúa rẫy ở tỉnh Đắc Lắc", trong sách *Nông nghiệp trên đất dốc - Thách thức và tiềm năng,* Trần Đức Viên, Phạm Chí Thành và tập thể tác giả, Nxb Nông nghiệp, Hà Nội, tr. 202.

(3) Nhiều tác giả (1994). *Lịch sử nông nghiệp Việt Nam.* Nxb Nông nghiệp, Hà Nội, tr. 61.

(4) Nguyễn Văn Luyện (2007). "Giống lúa bản địa của người Dao Đỏ ở Sapa - Lào Cai", Tạp chí *Dân tộc và Thời đại*, số 109, tr. 3, 4.

(5) Nguyễn Thị Cách (2000). "Sự thích ứng của người Cơ Tu trong trồng trọt, chăn nuôi bảo đảm nguồn lương thực tại chỗ ở thời kỳ du canh du cư, định canh định cư", trong sách *Nghiên cứu phát triển bền vững miền núi khu vực miền Trung Việt Nam*, Nxb Nông nghiệp, Hà Nội, tr. 172, 173.

(6) Cầm Trọng (1978). *Người Thái ở Tây Bắc Việt Nam.* Nxb Khoa học xã hội, Hà Nội, tr. 108, 109.
(7) Ma Khánh Bằng (1983). *Người Sán Dìu ở Việt Nam.* Nxb Khoa học xã hội, Hà Nội, tr. 33.
(8) Bùi Huy Đáp (1980). *Cây lúa Việt Nam.* Nxb Khoa học và Kỹ thuật, Hà Nội, tr. 422-424.
(9),(10) Bùi Huy Đáp (1999). *Một số vấn đề về cây lúa.* Nxb Nông nghiệp, Hà Nội, tr. 66-68.
(11) Theo thống kê của ông Lê Quang Huy, thôn A Lưới, xã Hồng Quảng, huyện A Lưới, tỉnh Thừa Thiên Huế. Nhân đây tác giả xin chân thành cảm ơn.
(12) Nguyễn Quốc Lộc chủ biên (1984). *Các dân tộc ít người ở Bình Trị Thiên.* Nxb Thuận Hóa, Huế, tr. 149.
(13) Trần Nguyễn Khánh Phong (2005). "Về vấn đề bảo tồn giống lúa địa phương Ra dư - Cu da và Pi nhe của người Ta Ôi (Trường hợp khảo sát tại thôn A Lưới, xã Hồng Quảng, huyện A Lưới, tỉnh Thừa Thiên Huế)". Tham luận tại Hội nghị Thông báo Dân tộc học năm 2005, Viện Dân tộc học - Viện Khoa học xã hội Việt Nam, Hà Nội, 2005.
(14) Trần Nguyễn Khánh Phong (Sưu tầm và biên soạn). *Sự tích suối Li Leng (Truyện cổ Ta Ôi).* Tài liệu chưa xuất bản, A Lưới, 2010.
(15) UBND huyện A Lưới, Phòng Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, Trạm Khuyến nông (2004). Xây dựng mô hình bảo tồn giống lúa Ra dư-Cu da tại huyện A Lưới.
(16) Trần Nguyễn Khánh Phong (2007). "Cây lúa Ta Ôi và những lễ nghi nông nghiệp", Tạp chí *Văn hóa dân gian*, số 2 (110), 2007.

**TÓM TẮT**

Người Ta Ôi ở tỉnh Thừa Thiên Huế hiện vẫn còn lưu giữ được nhiều giống lúa bản địa quý hiếm như các giống lúa Ra dư, Cu da, Pi nhe... Đặc biệt giống lúa Ra dư không chỉ quý hiếm vì gắn liền với truyền thuyết mà trong thực tế nó còn là giống lúa có phẩm chất đứng hàng đầu trong các giống lúa của người Ta Ôi ở vùng A Lưới. Từ năm 2004, ngành nông nghiệp địa phương đã tiến hành khảo nghiệm và khuyến khích phát triển các mô hình trồng các giống lúa Ra dư và Cu da để tiến tới xây dựng một thương hiệu gạo đặc sản cho vùng A Lưới.

**ABSTRACT**

**TA ÔI ETHNIC PEOPLE'S INDIGENOUS RICE IN THỪA THIÊN HUẾ PROVINCE**

Presently, the Ta Ôi ethnic people still keep a lot of rare rice varieties such as Ra dư, Cu da, Pinhe, etc... Especially, the rice variety of Ra dư is not only legendarily rare but, in fact, it is the finest of the Ta Ôi people's rice varieties in the area of A Lưới. Since 2004, local agricultural authorities have conducted experiments and encouraged local farmers to develop models of planting Ra dư and Cu da rice varieties in order to build a special rice brand for the area of A Lưới.