

NGHIÊN CỨU CẢI THIỆN CANH TÁC TRÊN ĐẤT VƯỜN CỦA TỈNH SƠN LA VÀ ĐIỆN BIÊN

Lê Như Thịnh, Nguyễn Thị Tân Lộc¹,
Nguyễn Thị Thanh Thủy¹, Hoàng Việt Anh¹, Ngô Thu Hằng¹

TÓM TẮT

Nghiên cứu đã tiến hành trên địa bàn tỉnh Sơn La và Điện Biên bằng cách tổ chức 08 cuộc thảo luận nhóm với đại diện tham gia thảo luận nhóm là những người thường chuẩn bị thức ăn cho hộ gia đình. Tại mỗi tỉnh đề nắm được hiện trạng sử dụng các loại thực phẩm của các đồng bào dân tộc của các địa phương, các thông tin trên được làm rõ thông qua việc điều tra sâu 120 hộ gia đình người Thái và người Mông của hai địa bàn kể trên. Kết quả nghiên cứu đã chỉ ra tỷ lệ hộ sử dụng rau màu xanh sẫm thường xuyên chiếm trên 90%, nguồn gốc thực phẩm chủ yếu từ vườn gia đình, ruộng, từ rừng và mua. Các mặt hàng mua chiếm tỷ lệ trên 50%, đó là dâu, mỡ động vật, đồ ăn nhẹ, sữa và trứng. Kết quả nghiên cứu canh tác trên đất vườn cho thấy: hộ có đất vườn chiếm trên 97%, diện tích đất vườn 85 – 150 m²/hộ. Trên đất vườn thường được trồng 3 – 7 loại cây trồng khác nhau. Nghiên cứu cũng phản ánh tình hình sử dụng đầu vào cũng như những khó khăn gặp phải khi canh tác trên đất vườn. Trên cơ sở phân tích thực trạng, nghiên cứu đã đưa ra một số đề xuất nhằm cải thiện canh tác trên đất vườn nhằm nâng cao dinh dưỡng cho người dân của tỉnh Sơn La và Điện Biên như tăng cường phổ biến thông tin về vai trò của các loại rau trong thành phần các bữa ăn hàng ngày của người dân địa phương; cung cấp các giống rau mới nhằm đa dạng chủng loại và nâng cao năng suất rau, đảm bảo chất lượng bữa ăn; hỗ trợ việc tập huấn kỹ thuật trồng, chăm sóc và phòng trừ sâu bệnh hại rau; tư vấn người dân cải thiện kỹ thuật canh tác cây trồng trên đất vườn nhằm cải tạo đất và xây dựng mô hình canh tác rau trên đất vườn đối với cả nhóm người Mông và người Thái theo hướng canh tác rau bền vững.

Từ khóa: Canh tác rau, đất vườn, bền vững, Điện Biên, Sơn La.

1. ĐẶT VẤN ĐỀ

Trong giai đoạn 2008 – 2012, mức tiêu dùng bình quân rau trên đầu người của tỉnh Sơn La giảm hàng năm là 6,29%, tương đương với mức giảm từ 1,66 kg/người/tháng năm 2008 xuống còn 1,28 kg/người/tháng năm 2012; trái cây giảm hàng năm 3,81%, tương đương với mức giảm từ 1,07 kg/người/tháng năm 2010, xuống còn 0,99 kg/người/tháng năm 2012 [3]. Đối với tỉnh Điện Biên, mức tiêu dùng bình quân rau trên đầu người giảm hàng năm 3,40%, tương đương với mức giảm từ 1,47 kg/người/tháng năm 2008 xuống còn 1,28 kg/người/tháng năm 2012; trái cây giảm hàng năm 10,27%, tương đương với mức giảm từ 0,54 kg/người/tháng năm 2008, xuống còn 0,35 kg/người/tháng năm 2012 [2].

Tình trạng dinh dưỡng của các hộ gia đình tại các khu vực vùng cao của Sơn La và Điện Biên rất nghèo nàn. Theo cơ sở dữ liệu thông tin an ninh dinh dưỡng năm 2012, tỷ lệ suy dinh dưỡng trẻ em dưới 5 tuổi của Việt Nam theo các tỷ lệ như cân/tuổi đạt 16,20%; cao/tuổi: 26,70% và cân/cao đạt 6,70%, trong khi các con số lần lượt của Sơn La lên tới 21,10%, 34,40% và 6,90% và của Điện Biên là 20,80%, 31,90% và 6,90% [1].

Việc thúc đẩy các khu vườn trồng rau của các hộ nông dân giúp nâng cao việc tiêu thụ rau, cải thiện dinh dưỡng cho người dân trong cộng đồng là rất có ý nghĩa. Tuy nhiên, canh tác trên đất vườn của các tỉnh Sơn La và Điện Biên còn gặp nhiều khó khăn như thiếu nước, đất bị xói mòn, bị gia súc, gia cầm phá hại, cây trồng chưa đa dạng.

Nhằm tìm ra giải pháp tăng cường việc sử dụng rau từ vườn, giúp cải thiện dinh dưỡng cho các hộ gia đình nghèo sống ở vùng cao, đặc biệt đối với các hộ người Mông, Thái, bài viết này đề cập đến kết quả nghiên cứu cải thiện canh tác trên đất vườn tại tỉnh Sơn La và Điện Biên với mục tiêu: Xác định tiềm năng của các khu vườn nhà nhằm cải thiện, nâng cao dinh dưỡng cho các hộ gia đình nghèo vùng cao ở tỉnh Sơn La và Điện Biên.

2. PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

Thông tin thu thập cho việc nghiên cứu được tiến hành trên địa bàn các tỉnh Sơn La và Điện Biên. Tại tỉnh Sơn La, lựa chọn xã Mường É, Chiềng La thuộc huyện Thuận Châu và xã Tô Múa, Chiềng Sơn thuộc huyện Mộc Châu. Tại tỉnh Điện Biên, lựa chọn các xã Nà Nhạn, Núa Ngam, Hua Thanh và Mường Phăng thuộc huyện Điện Biên. Các xã được lựa chọn có điều kiện kinh tế tương đối nghèo và việc tiếp cận với thị trường cũng khó khăn. Trên địa bàn mỗi xã, lựa chọn một

¹ Viện Nghiên cứu Rau quả

bản của người Mông hoặc người Thái sinh sống để tiến hành khảo sát. Các bản được lựa chọn có điều kiện kinh tế tương đối nghèo và việc tiếp cận với thị trường cũng yếu hơn so với các bản khác trong xã.

Tại mỗi bản, lựa chọn ngẫu nhiên 9 – 10 người tham gia thảo luận nhóm. Những người tham gia thảo luận nhóm là những người chịu trách nhiệm chuẩn bị thức ăn cho hộ gia đình (chủ yếu là phụ nữ). Bên cạnh việc thảo luận nhóm, nhóm nghiên cứu cũng tiến hành phỏng vấn sâu 20 hộ gia đình. Người được phỏng vấn là những người đảm nhiệm việc chuẩn bị bữa ăn thường xuyên trong gia đình và hộ thuộc nhóm người Thái và người Mông.

Trong nghiên cứu này, phương pháp thống kê mô tả được sử dụng để mô tả đặc điểm các loại thực phẩm tiêu dùng hàng ngày, thực phẩm đặc trưng của các nhóm dân tộc, sơ lược cách bảo

quản, chế biến thức ăn cũng như các khó khăn của họ trong canh tác trên đất vườn. Phương pháp thống kê so sánh được sử dụng để so sánh tần suất sử dụng các loại thực phẩm, mức chi tiêu, nguồn gốc thực phẩm, đặc điểm và tình hình canh tác trên đất vườn của nhóm hộ người Mông và Thái.

Các chỉ tiêu nghiên cứu chính: tỷ lệ hộ sử dụng thực phẩm thường xuyên, tỷ lệ chi tiêu, tỷ lệ nguồn gốc mua thực phẩm, tuổi, số khẩu/hộ, diện tích trồng lúa nước, số mảnh trên đất dốc, tỷ lệ nữ giới, diện tích đất vườn, số hộ có vườn.

3. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU VÀ THẢO LUẬN

3.1. Sự đa dạng trong sử dụng thực phẩm

Kết quả nghiên cứu cho thấy, việc sử dụng thực phẩm của người dân tại các địa bàn nghiên cứu tương đối đa dạng (bảng 1).

Bảng 1. Tần suất sử dụng một số loại thực phẩm của hộ

| Thực phẩm | Người Thái (n = 110) | Người Mông (n = 45) | Pro | Sig |
|------------------------------------|-------------------------|------------------------|--------|-----|
| 1. Rau ăn lá màu xanh sẫm | 98,18 | 90,93 | 0,0074 | ** |
| 2. Các loại thịt | 87,12 | 44,81 | 0,0000 | *** |
| 3. Các loại rau/củ/quả màu vàng | 83,33 | 56,85 | 0,0000 | *** |
| 4. Cá, tôm, thủy hải sản tươi, khô | 71,44 | 42,96 | 0,0001 | *** |
| 5. Trứng | 54,92 | 22,41 | 0,0000 | *** |
| 6. Sữa và các sản phẩm từ sữa | 40,00 | 16,11 | 0,0038 | ** |
| 7. Các loại quả khác | 24,32 | 14,63 | 0,0011 | ** |
| 8. Quả giàu vitamin A | 22,58 | 15,74 | 0,0371 | * |
| 9. Đồ ngọt và thực phẩm ngọt khác | 14,09 | 6,85 | 0,0417 | * |
| 10. Dầu ăn và các chất béo | 100,00 | 97,78 | 0,1183 | ns |
| 11. Gia vị, đồ uống | 100,00 | 100,00 | - | ns |
| 12. Măng, nấm và các sản phẩm khác | 47,05 | 50,74 | 0,4031 | ns |
| 13. Các loại củ trắng | 19,55 | 14,26 | 0,2968 | ns |
| 14. Rau ăn quả và rau khác | 18,11 | 12,96 | 0,1072 | ns |
| 15. Các loại hạt đậu, lạc | 13,64 | 10,19 | 0,3116 | ns |
| 16. Các loại thịt nội tạng | 0,61 | 0,56 | 0,9387 | ns |

Ghi chú: ***, **, * giá trị trung bình có ý nghĩa ở $p < 0,000$, $p < 0,01$, và $p < 0,05$, tương ứng

Nguồn: Kết quả khảo sát, 2013

Chẳng hạn như nhóm rau ăn lá màu xanh sẫm là một trong những nhóm được sử dụng thường xuyên quanh năm (sử dụng ít nhất 2 lần một tuần). Điều này được thể hiện có trên 90% gia đình sử dụng chủng loại rau này trong năm. Đây

là nhóm rau thường được trồng trên đất vườn, đó là các loại rau: rau cải mè, rau ngót, cải xanh, rau mồng tơi, rau muống,.... Tiếp đến là nhóm thịt, bao gồm thịt lợn, thịt gà, thịt vịt, ngan. Thảo luận nhóm cũng cho thấy, trong những năm gần đây,

việc tiêu dùng thịt có xu hướng tăng. Họ chủ yếu phải đi mua thịt lợn, còn thịt gà, thịt vịt, ngan thì do gia đình tự chăn nuôi nhằm tận dụng những thức ăn thừa của người hoặc sử dụng sản phẩm từ ngành trồng trọt (ngô, sắn).

Kết quả nghiên cứu cũng chỉ ra rằng, tần suất sử dụng một số thực phẩm kể trên của người Thái cao hơn so với nhóm người Mông. Bởi các hộ người Thái có điều kiện canh tác cũng như điều kiện tiếp cận thị trường tốt hơn so với các hộ người Mông. Điều này được thể hiện, đối với nhóm hộ người Thái, các hộ sử dụng thường xuyên rau ăn lá màu xanh sẫm chiếm 98,18%; các loại thịt, chiếm 87,12%; các loại rau/củ/quả màu vàng, chiếm 83,33% và nhóm tôm cá, chiếm 71,44%. Con số này lần lượt ở các hộ người Mông là 90,93%, 44,81%, 56,85% và 42,96%. Không có sự khác biệt rõ về việc sử dụng chất béo, gia vị, các sản phẩm từ rừng, các loại hạt đậu, lạc và thịt nội tạng giữa nhóm người Thái và Mông.

Tóm lại, ngày nay thực phẩm tiêu dùng của các hộ nghiên cứu tương đối đa dạng. Các nhóm sản phẩm được họ tiêu dùng thường xuyên phải kể đến rau ăn lá màu xanh sẫm, các loại thịt, các loại

rau/củ/quả màu vàng, cá tôm và trứng. Bên cạnh đó, măng, dầu ăn và các chất béo mà chủ yếu là mỡ lợn, rượu là những thực phẩm không thể thiếu được đối với bữa ăn hàng ngày của cả nhóm hộ người Thái và người Mông. Tuy nhiên, trong nghiên cứu này, số lượng tiêu dùng đối với từng chủng loại thực phẩm chưa được đề cập sâu. Đây là chủ đề thú vị cần thiết phải tìm hiểu trong các nghiên cứu tiếp theo.

3.2. Mức chi tiêu mua các thực phẩm

Nghiên cứu đã chỉ ra rằng, ngoài việc sản xuất lương thực, thực phẩm phục vụ cho nhu cầu thiết yếu của cuộc sống. Người dân tại các địa bàn nghiên cứu cũng phải mua thêm một số loại thực phẩm trên thị trường để đáp ứng nhu cầu tiêu dùng hàng ngày của họ. Các mặt hàng mua chiếm tỷ lệ trên 50% đó là dầu, mỡ động vật, đồ ăn nhẹ và sữa trứng. Tuy nhiên, giá trị tiền bỏ ra để mua thực phẩm lại cao nhất đối với gạo, 3 – 4 triệu đồng/hộ/năm; tiếp đến là mua thịt cá, 2 – 2,9 triệu đồng/hộ/năm; sữa trứng 0,6 – 1 triệu đồng/hộ/năm và thấp nhất là chi tiêu cho việc mua rau, chỉ có 0,19 – 0,23 triệu đồng/hộ/năm (bảng 2).

Bảng 2. Chi tiêu cho mua thực phẩm trong năm của các hộ gia đình

| Loại thực phẩm | Tỷ lệ mua (%) | | | | Thành tiền (1000VND) | | | |
|-----------------|-----------------|----------------|--------|------|----------------------|----------------|--------|------|
| | Thái n = 110 | Mông n = 45 | Pro | Sig. | Thái n = 110 | Mông n = 45 | Pro | Sig. |
| Gạo | 17,13 | 23,22 | 0,2292 | ns | 3356,95 | 4070,87 | 0,3207 | ns |
| Rau | 16,73 | 19,67 | 0,1401 | ns | 227,18 | 194,67 | 0,1759 | ns |
| Quả | 27,47 | 23,11 | 0,0549 | ns | 278,45 | 215,00 | 0,0092 | ** |
| Thịt, cá | 44,00 | 37,58 | 0,0000 | ** | 2895,18 | 2029,09 | 0,0000 | ** |
| Sữa, trứng | 62,86 | 50,89 | 0,0176 | * | 1091,75 | 658,56 | 0,0001 | * |
| Dầu, mỡ | 97,91 | 93,78 | 0,0218 | ** | 718,42 | 652,05 | 0,1172 | ns |
| Rượu, bia | 44,68 | 41,11 | 0,6288 | ns | 568,11 | 509,11 | 0,4676 | ns |
| Đồ ăn nhẹ | 93,64 | 73,33 | 0,0004 | ** | 396,07 | 319,06 | 0,0169 | * |
| Khác (bánh kẹo) | 100 | 100 | - | * | 352,11 | 184,00 | 0,0361 | * |

Ghi chú: ***, **, * giá trị trung bình có ý nghĩa ở $p < 0,000$, $p < 0,01$, và $p < 0,05$, tương ứng

Nguồn: Kết quả khảo sát, 2013

3.3. Thực phẩm truyền thống sử dụng tại địa bàn nghiên cứu

Kết quả thảo luận nhóm người chuẩn bị bữa ăn hàng ngày cho thấy, người Thái coi xôi như món ăn thường ngày. Ngoài ra, họ còn có các món như

com lam, măng rau dớn, thịt cá nướng, thịt cá làm chua, lạp sống hoặc chín, gỏi; thịt cá ăn tươi thì làm món nộm, nhúng (lạp, gỏi) hoặc ướp muối, thính làm mắm, chế biến thì nướng, lùi, đồ, sấy, sau đó mới đến nấu canh, xào, rang, luộc. Họ thích ăn các món ăn có các vị cay, chua, đắng,

