

# KHAI THÁC VĂN HÓA VẬT THỂ CỦA NGƯỜI CƠ TU TẠI THÀNH PHỐ ĐÀ NẴNG TRONG PHÁT TRIỂN DU LỊCH

Nguyễn Công Trường<sup>1</sup>, Phạm Thị Thu Nga<sup>2</sup>,

<sup>1</sup> Khoa Du lịch – Khách sạn, Trường Đại học Ngoại ngữ - Tin học TP. HCM

<sup>2</sup> Khoa Thương mại và Du lịch, Trường Đại học Tài chính - Marketing TP. HCM

truongnc@hufliit.edu.vn, p.thunga@yahoo.com.vn

**TÓM TẮT**— Bài viết nghiên cứu tiềm năng khai thác văn hóa vật thể của người Cơ Tu ở thành phố Đà Nẵng nhằm phát triển du lịch văn hóa bền vững. Thông qua phương pháp nghiên cứu thực địa và phân tích tài liệu, nghiên cứu đã hệ thống hóa các giá trị văn hóa vật thể đặc sắc của cộng đồng Cơ Tu, bao gồm ẩm thực truyền thống, trang phục và kiến trúc nhà ở. Kết quả cho thấy, văn hóa vật thể Cơ Tu mang tính đa dạng, phong phú và có tiềm năng lớn trong việc phát triển các sản phẩm du lịch văn hóa độc đáo, góp phần bảo tồn và phát huy bản sắc văn hóa tộc người thiểu số ở Việt Nam.

**Từ khóa**— Văn hóa vật thể, người Cơ Tu, du lịch văn hóa, Đà Nẵng, bảo tồn văn hóa.

## I. ĐẶT VẤN ĐỀ

Theo Nghị quyết số 202/2025/QH15 về việc sắp xếp đơn vị hành chính cấp tỉnh, thành phố Đà Nẵng sau sáp nhập với tỉnh Quảng Nam đã trở thành một đô thị có quy mô lớn với diện tích tự nhiên 11.859,59 km<sup>2</sup> và dân số là 3.065.628 người. Sự mở rộng địa giới hành chính này không chỉ gia tăng tiềm năng kinh tế-xã hội mà còn mang đến cơ hội quý báu để khai thác những giá trị văn hóa đa dạng của các tộc người thiểu số, đặc biệt là cộng đồng người Cơ Tu đang sinh sống tại các vùng miền núi thuộc khu vực mới sáp nhập.

Người Cơ Tu thuộc ngôn ngữ Môn-Khmer, là cộng đồng sinh sống lâu đời ở khu vực miền núi tỉnh Quảng Nam, Đà Nẵng (nay là thành phố Đà Nẵng) và tỉnh Thừa Thiên Huế (nay là thành phố Huế). Theo tổng điều tra dân số và nhà ở năm 2019, người Cơ Tu ở Việt Nam có 74.173 người, tập trung chủ yếu ở thành phố Đà Nẵng với 56.250 người (Quảng Nam cũ hơn 55.000 người, Đà Nẵng cũ khoảng 1.250 người). Trong quá trình thích ứng với môi trường tự nhiên, người Cơ Tu đã sáng tạo nên một kho tàng văn hóa đa dạng và mang đậm bản sắc văn hóa tộc người. Cư dân sống quần tụ thành các làng, mỗi làng bao gồm một hay nhiều dòng họ cùng cộng cư dựa trên hình thức tổ chức xã hội tự quản truyền thống. Kinh tế của cộng đồng phụ thuộc vào hoạt động canh tác nương rẫy, săn bắt và hái lượm, các nghề thủ công truyền thống như nghề dệt thổ cẩm, đan lát tương đối phát triển. Tín ngưỡng đa thần chi phối mọi mặt trong đời sống của người Cơ Tu, đặc biệt là trong nghi lễ vòng đời người và các lễ hội gắn liền với hoạt động sản xuất nông nghiệp. Văn học nghệ thuật của cư dân phong phú bao gồm truyện cổ, điệu khắc, múa truyền thống... Đời sống vật chất của người Cơ Tu khá đặc sắc với hệ thống ẩm thực độc đáo từ cơm lam, bánh lam đến các món z'ra phong phú, trang phục truyền thống được dệt từ sợi bông với họa tiết chàm đen và đỏ mang ý nghĩa vũ trụ quan, cùng những công trình kiến trúc đặc sắc như nhà Gươl, nhà sàn và kho lúa, đang nằm im lìm như những "kho báu" chưa được khai phá đúng mức trong bối cảnh phát triển du lịch của thành phố. Những giá trị văn hóa này không chỉ mang tính độc đáo, phong phú mà còn chứa đựng triết lý sống hài hòa với thiên nhiên, thể hiện qua việc sử dụng hoàn toàn vật liệu tự nhiên, kỹ thuật chế biến thực phẩm bền vững và kiến trúc thân thiện với môi trường.

Tuy nhiên, trong xu thế phát triển du lịch hiện đại, việc khai thác và phát huy những giá trị văn hóa vật thể của người Cơ Tu tại Đà Nẵng vẫn chưa được quan tâm đúng mức. Thành phố hiện đang khai thác thế mạnh về du lịch biển, các khu vui chơi giải trí hiện đại như Bà Nà hills, công viên Châu Á, bảo tàng tranh 3D... trong khi tiềm năng phát triển du lịch văn hóa bản địa, đặc biệt là các sản phẩm du lịch trải nghiệm gắn liền với đời sống của người Cơ Tu vẫn chưa được khai thác một cách hệ thống và bền vững. Điều này không chỉ là một thiếu sót trong chiến lược phát triển du lịch mà còn là nguy cơ làm mai một những giá trị văn hóa quý báu của tộc người thiểu số.

Trong bối cảnh đó, việc nghiên cứu tiềm năng khai thác văn hóa vật thể của người Cơ Tu để phát triển du lịch văn hóa tại thành phố Đà Nẵng trở thành một vấn đề cần thiết. Nghiên cứu này không chỉ góp phần làm phong phú thêm sản phẩm du lịch của thành phố mà còn tạo cơ hội bảo tồn, phát huy bản sắc văn hóa tộc người thiểu số, đồng thời thúc đẩy phát triển kinh tế bền vững cho cộng đồng Cơ Tu thông qua các hoạt động du lịch cộng đồng như tour trải nghiệm ẩm thực, workshop làm thủ công truyền thống và tham quan các công trình kiến trúc độc đáo.

## II. VĂN HÓA VÀ VĂN HÓA VẬT THỂ

Văn hóa là một khái niệm hết sức phức tạp, rất khó để tìm ra một định nghĩa chung về văn hóa. Ở các khía cạnh nghiên cứu khác nhau, văn hóa sẽ được hiểu theo những cách khác nhau. Song có thể nhận thấy, văn hóa là sản phẩm do con người sáng tạo nên nhằm thích ứng với những đòi hỏi của môi trường tự nhiên, như chủ tịch Hồ Chí

Minh (2011) đã từng đề cập “*vi lễ sinh tồn cũng như mục đích của cuộc sống, loài người mới sáng tạo và phát minh ra ngôn ngữ, chữ viết, đạo đức, pháp luật, khoa học, tôn giáo, văn học, nghệ thuật, những công cụ cho sinh hoạt hàng ngày về mặc, ăn, ở và các phương thức sử dụng. Toàn bộ những sáng tạo và phát minh đó là văn hóa*” [1]. Rõ ràng, muốn sinh tồn, bằng cách này hay cách khác con người phải tác động vào tự nhiên thông qua lao động để tạo ra các giá trị nhằm thỏa mãn nhu cầu của mình, như Đào Duy Anh (1992) nhấn mạnh “*hai tiếng văn hóa chẳng qua là chỉ chung các phương diện sinh hoạt của loài người nên ta có thể nói rằng: văn hóa tức là sinh hoạt*” [2]. Trần Ngọc Thêm (2021) cho rằng: “*Văn hóa là hệ thống hữu cơ các giá trị vật chất và giá trị tinh thần do con người sáng tạo và tích lũy qua quá trình hoạt động thực tiễn, trong sự tương tác giữa con người với môi trường tự nhiên và xã hội của mình*” [3].

Vì văn hóa có nhiều cách hiểu khác nhau nên vẫn chưa có mô hình văn hóa thống nhất. Khi nghiên cứu, các nhà khoa học thường chia văn hóa thành 2 bộ phận văn hóa vật chất, văn hóa tinh thần hoặc văn hóa vật thể và văn hóa phi vật thể. Cấu trúc văn hóa 3 thành phần gồm: sinh hoạt vật chất, sinh hoạt tinh thần và sinh hoạt xã hội thường được sử dụng trong nghiên cứu nhân học văn hóa hoặc văn hóa dân gian. Trần Ngọc Thêm chia văn hóa thành 4 thành tố gồm: văn hóa nhận thức, văn hóa tổ chức, văn hóa ứng xử với môi trường tự nhiên và văn hóa ứng xử với môi trường xã hội.

Trong bài viết này, chúng tôi sử dụng cách phân loại cấu trúc văn hóa 2 thành phần gồm: văn hóa vật thể (*tangible culture*) và văn hóa phi vật thể (*intangible culture*) của UNESCO. Theo đó, văn hóa vật thể bao gồm các yếu tố vật chất trong đời sống nhân dân, như nhà cửa, trang phục, và đồ dùng sinh hoạt. Ngược lại, văn hóa phi vật thể bao gồm các biểu hiện tinh thần như âm nhạc, múa, nghi lễ, tín ngưỡng, phong tục, và các loại hình nghệ thuật truyền thống [4]. Trên thực tế, văn hóa của một tộc người là một chỉnh thể thống nhất, không thể phân chia một cách rạch ròi, mà phải thấy sự giao thoa và đan xen giữa các thành tố văn hóa, một thành tố văn hóa của văn hóa vật thể cũng có thể bao hàm những thành tố của văn hóa phi vật thể và ngược lại.

### III. GIÁ TRỊ VĂN HÓA VẬT THỂ CỦA NGƯỜI CƠ TU TRONG PHÁT TRIỂN DU LỊCH TẠI ĐÀ NẴNG

#### A. VĂN HÓA ẨM THỰC CỦA NGƯỜI CƠ TU TRONG PHÁT TRIỂN DU LỊCH TẠI ĐÀ NẴNG

Ẩm thực của người Cơ Tu khá đa dạng, phong phú và đậm hương vị của núi rừng Trường Sơn. Đặc trưng trong ẩm thực của cư dân là nguồn nguyên liệu mang tính tự cấp tự túc và cách chế biến giản đơn phù hợp với không gian sinh tồn của cộng đồng. Đến với vùng văn hóa của người Cơ Tu, khách du lịch có cơ hội trải nghiệm từ ẩm thực ngày thường đến ẩm thực lễ hội.

Gạo vốn là nguyên liệu chủ đạo từ sản xuất nông nghiệp, đóng vai trò quan trọng trong văn hóa ẩm thực của người Cơ Tu, là điểm nhấn độc đáo thu hút du khách trong hành trình khám phá văn hóa địa phương. Người Cơ Tu sử dụng các loại gạo như gạo nếp (nếp trắng, nếp đỏ, nếp đen) và gạo tẻ (tẻ trắng, tẻ đỏ) để chế biến nhiều món ăn đặc sắc, mang đậm bản sắc văn hóa, tạo nên trải nghiệm ẩm thực độc đáo cho du khách.

Nổi bật nhất là cơm lam, một món ăn truyền thống được chế biến từ gạo nếp thơm (*xuon, prong, jang*). Phụ nữ Cơ Tu tỉ mỉ chọn loại nếp ngon, ngâm 2-3 tiếng cho mềm, sau đó cho vào ống lồ ô non đã được làm sạch bên trong tại các con suối trong lành. Gạo được đổ vào khoảng 2/3 ống, đập bằng lá chuối, rồi nướng trên than hồng đến khi chín, tỏa hương thơm quyến rũ. Du khách không chỉ được thưởng thức hương vị dẻo thơm của cơm lam mà còn có cơ hội trải nghiệm quy trình chế biến độc đáo, hòa mình vào không gian văn hóa địa phương.

Bên cạnh cơm lam, bánh lam là món ăn dân dã, hấp dẫn, được làm từ gạo nếp gói trong lá dong, nướng trong ống lồ ô, mang đến hương vị đậm đà, thơm lừng. Đặc biệt, bánh *avị cuốt* – một loại bánh độc đáo từ gạo nếp là điểm nhấn không thể bỏ qua. Phụ nữ Cơ Tu sử dụng lá dốt tươi, dày, không rách để gói gạo nếp đã ngâm và nấu chín, tạo nên món bánh mang đậm bản sắc văn hóa. Các hoạt động trải nghiệm làm bánh cùng người dân tại các bản làng của người Cơ Tu ở Đà Nẵng không chỉ giúp du khách hiểu sâu hơn về phong tục mà còn khám phá sự khéo léo trong kỹ thuật chế biến truyền thống.

Ngoài ra, cháo tẻ, món ăn giản dị từ gạo tẻ là một phần không thể thiếu trong các bữa ăn trải nghiệm tại homestay hoặc lễ hội văn hóa tộc người ở Đà Nẵng. Món ăn này không chỉ là nguồn lương thực mà còn là cầu nối giúp du khách cảm nhận đời sống tinh thần của người Cơ Tu. Việc phát triển các tour du lịch ẩm thực, kết hợp trải nghiệm chế biến cơm lam, bánh lam, bánh *avị cuốt* và thưởng thức cháo tẻ tại các làng văn hóa sẽ góp phần quảng bá bản sắc tộc người Cơ Tu, đồng thời tạo cơ hội phát triển kinh tế bền vững cho cộng đồng địa phương.

Vào mùa giáp hạt, ngô và sắn trở thành nguyên liệu chính trong ẩm thực Cơ Tu, nhờ năng suất cao và ổn định. Cháo ngô được chế biến đơn giản: hạt bắp non xay nhuyễn, nấu với nước, muối và rau rừng trong 15-20 phút, tạo nên món ăn mộc mạc nhưng đậm chất quê hương. Tương tự, cháo sắn (*slua*) được làm từ sắn gọt vỏ, cắt lát mỏng, nấu cùng gạo, rau, ớt và muối. Đơn giản hơn, sắn nướng được chế biến bằng cách chọn củ sắn non, gọt vỏ, cắt lát

và nướng trong ống lồ ô, mang đến hương vị ngọt thơm tự nhiên. Lá sắn non cũng được tận dụng, vò nát, ngâm nước ấm để bớt đắng, rồi nấu thành canh sắn, tạo thêm một món ăn độc đáo cho du khách khám phá.

Phụ nữ Cơ Tu đóng vai trò quan trọng trong việc khai thác và chế biến các sản vật tự nhiên từ rừng, tạo nên những món ăn độc đáo, phong phú. Các loại rau rừng như rau dớn, rau tàu bay, rau má, phoi bơn, và các loại rau dại ven suối thường được hái về để nấu canh hoặc luộc, chấm với muối ớt tạo thành món ăn dân dã nhưng đậm đà hương vị núi rừng. Nấm rừng, bao gồm các loại như nấm *trika*, nấm *ariết*, nấm *amool*, nấm *tri ú*, nấm *tri toor*, được chế biến thành canh, cháo hoặc làm nguyên liệu cho món *z'rá* - một món ăn truyền thống đặc sắc của người Cơ Tu. Các loại củ như củ mài, củ nâu, củ môn rừng (*voving*) được luộc, thái mỏng nấu canh hoặc cháo, mang lại hương vị độc đáo.

Ngoài ra, phụ nữ Cơ Tu còn khéo léo sử dụng các loại cây rừng để chế biến thực phẩm. Vào mùa giáp hạt, cây *tr'đin* được đốn để lấy tinh bột từ thân cây làm thức ăn; hạt cây *t'vac* được luộc hoặc đọt non làm gỏi; cây song mây cung cấp đọt non để nướng, nấu canh hoặc làm món *z'rá*. Đặc biệt, cây chuối rừng được tận dụng triệt để: hoa chuối và lá chuối non làm món *z'rá*, thân chuối làm món trộn, củ chuối và quả chuối xanh nấu canh, trong khi quả chuối chín có thể ăn trực tiếp hoặc ngâm rượu. Các loại trái dại như trái glot, cây a pling, cây cờ rít cũng được hái về để ăn khi nguồn lương thực khan hiếm, đặc biệt trong những chuyến đi rừng.

Đàn ông Cơ Tu phụ trách khai thác và chế biến các sản vật từ săn bắt, với các kỹ thuật chế biến độc đáo nhằm tận dụng tối đa nguồn nguyên liệu và bảo quản thực phẩm lâu dài. Thịt từ các loại thú lớn như heo rừng, nai, nhím được hun khói trên giàn bếp, tạo nên món thịt xông khói đậm chất núi rừng Trường Sơn, một món ăn có thể trở thành đặc sản du lịch. Thịt chim và thú nhỏ như sóc, chuột, chồn được băm nhuyễn, ướp gia vị, gói trong lá chuối hoặc ống lồ ô, sau đó nướng trên than hồng, mang đến hương vị thơm ngon và độc đáo.

Trong mùa săn bọ thu, người Cơ Tu còn sáng tạo cách bảo quản thịt bằng cách ướp muối, nhét chặt vào ống lồ ô, đậy kín bằng lá chuối và tro, sau đó ngâm dưới suối để giữ được hàng tháng. Phương pháp này cũng được áp dụng cho các loại thủy sản như cá niên, cá chình suối, hoặc ốc. Đặc biệt, côn trùng là một phần không thể thiếu trong ẩm thực Cơ Tu. Kiến đỏ được ăn sống với muối ớt; trứng kiến đen được nướng trong ống lồ ô, tạo vị béo thơm; nhộng ong vò vẽ hoặc ong khói được bóp nát, nấu với muối và ớt. Món cháo mối cánh, chế biến từ gạo hoặc sắn kết hợp với mối cánh và rau rừng, là món ăn giàu dinh dưỡng, đặc biệt được người già yêu thích.

Tập quán ăn uống của người Cơ Tu cũng là một nét văn hóa hấp dẫn cho du lịch. Trước đây, người Cơ Tu có thói quen ăn bốc, phù hợp với lối sống đi rừng, săn bắt, hái lượm. Họ thường ăn hai bữa chính vào sáng và chiều, với bữa sáng là bữa ăn quan trọng, gồm cơm lam hoặc cháo kèm rau rừng và cá khô, cung cấp năng lượng cho ngày làm việc. Bữa chiều được chế biến từ những nguyên liệu thu lượm trong ngày, chủ yếu là rau rừng. Những nét sinh hoạt này không chỉ phản ánh sự thích nghi với môi trường tự nhiên mà còn là cơ hội để phát triển các tour du lịch trải nghiệm, nơi du khách có thể tham gia hái lượm, chế biến món ăn cùng người dân, hoặc thưởng thức các bữa ăn truyền thống trong không gian văn hóa Cơ Tu.

Ẩm thực Cơ Tu mang tính linh hoạt, phụ thuộc vào mùa vụ và nguồn nguyên liệu sẵn có. Vào mùa săn bắt, hái lượm, bữa ăn của người Cơ Tu phong phú với cơm, rau rừng, cá, và thịt. Ngược lại, vào mùa giáp hạt, bữa ăn đơn giản hơn, đôi khi chỉ có sắn và rau [5]. Sự sáng tạo trong chế biến được thể hiện qua việc một nguyên liệu như gạo có thể biến hóa thành cơm lam, bánh lam, hay bánh avị cuốt. Đặc biệt, món *z'rá* - một hỗn hợp phức tạp gồm thịt, cá, ếch, rau rừng, và gia vị như ớt, tiêu rừng, củ kiệu, được nướng trong ống tre là một tuyệt phẩm ẩm thực phản ánh sự khéo léo và khả năng tổng hợp nguyên liệu của người Cơ Tu. Những món ăn này, dù đơn giản với các kỹ thuật nướng, luộc, hay kho, lại mang đậm hương vị núi rừng, là cơ hội để du khách trải nghiệm ẩm thực bản địa độc đáo.

Việc tích hợp văn hóa ẩm thực Cơ Tu vào các sản phẩm du lịch tại Đà Nẵng không chỉ giúp bảo tồn và phát huy giá trị văn hóa dân tộc mà còn tạo ra các trải nghiệm độc đáo cho du khách. Các hoạt động như tham quan rừng, học cách hái lượm và chế biến món ăn, hoặc trải nghiệm các kỹ thuật săn bắt và bảo quản thực phẩm truyền thống sẽ mang đến cái nhìn sâu sắc về đời sống và văn hóa của người Cơ Tu. Ngoài ra, việc tổ chức các lễ hội ẩm thực Cơ Tu, kết hợp với các sự kiện văn hóa như múa cồng chiêng hoặc dệt thổ cẩm, sẽ góp phần làm phong phú thêm các sản phẩm du lịch văn hóa tại Đà Nẵng.

Thức uống cơ bản của người Cơ Tu là nước được chế biến từ các loại lá và rễ cây rừng, chẳng hạn như lá ổi, lá chul và lá zơ rương. Quy trình chế biến đơn giản, bao gồm việc hái nguyên liệu tươi từ rừng, rửa sạch và đun sôi để tạo thành nước uống hàng ngày. Loại nước này không chỉ cung cấp hydrat hóa mà còn chứa các hợp chất tự nhiên có lợi cho sức khỏe, như chất chống oxy hóa từ lá ổi [6]. Từ góc độ khoa học, các thực hành này thể hiện sự thích nghi sinh thái của cộng đồng Cơ Tu với môi trường rừng nhiệt đới, nơi tài nguyên thực vật được khai thác một cách có chọn lọc để tránh suy thoái hệ sinh thái.

Trong bối cảnh phát triển du lịch, nước lá rừng có thể được tích hợp vào các chương trình du lịch sinh thái. Du khách có thể tham gia tour hái lá rừng dưới sự hướng dẫn của người dân địa phương, học cách chế biến và thưởng thức thức uống này. Hoạt động này không chỉ giáo dục về đa dạng sinh học mà còn thúc đẩy du lịch bền vững, giúp bảo tồn kiến thức truyền thống và tạo thu nhập cho cộng đồng thông qua các mô hình homestay hoặc workshop ẩm thực.

Rượu là một phần không thể thiếu trong đời sống và lễ hội của người Cơ Tu, với đa dạng loại hình được chế biến từ nguyên liệu rừng núi. Các loại rượu phổ biến bao gồm rượu *tr'đin*, rượu *t'vac*, rượu *a duong*, rượu *a viết*, rượu *r'lang* và rượu cần. Quy trình sản xuất phản ánh sự tinh tế trong kỹ thuật lên men tự nhiên, sử dụng vỏ cây chồn (*apãng* và *zuôn*) làm men chính, giúp tạo nên hương vị đặc trưng và khả năng bảo quản. Rượu *tr'đin* được khai thác từ nước cây *tr'đin* (một loại cây rừng 6-7 năm tuổi). Quy trình bắt đầu bằng việc chọn cây có đọt non mới nhú, sau đó dựng giàn để đục lỗ từ trên xuống, chừa lại bốn lá già phía dưới. Lỗ đục được đặt đối diện cuống lá già thứ tư. Nếu nước chảy ra trắng sền sệt, cây sẽ cho năng suất cao; ngược lại, nếu nước vàng và cây cứng, năng suất thấp. Sau khi đục, vết cắt được làm mỏng hàng ngày trong 3-6 ngày cho đến khi cây bắt đầu tiết nước. Nước được hứng bằng ống lồ ô, sau đó lên men với vỏ cây chồn để tạo thành rượu. Rượu *t'vac* được lấy từ cây *t'vac* đã ra buồng. Người dân chọn buồng thứ hai từ trên xuống, kiểm tra búp hoa mới nhú để đảm bảo cây cho nước. Sau khi dựng giàn, họ dùng gỗ đập liên tục vào cuống buồng trong ba ngày, chờ thêm ba ngày rồi cắt buồng và hứng nước bằng ống lồ ô, nước này cũng được lên men với vỏ cây chồn [7].

Rượu cần (*a buôi*) là một thức uống truyền thống quan trọng trong đời sống hàng ngày và các dịp lễ hội của dân tộc Cơ Tu. Rượu cần được chế biến từ nếp, sắn và ủ bằng bánh men được làm từ nhiều loại cây như: củ riềng, rễ cây ớt (*ria poró*), rễ cây *abá atóc*, rễ cây *chơ rơ đhâng adhi*, rễ cây *chè hăng*, ... [8]. Nếu làm bằng nếp thì cư dân chọn nếp than ủ rượu sẽ thơm, còn làm bằng sắn, phụ nữ gọt sắn, cắt thành lát mỏng, rửa sạch và để 3-5 ngày cho sắn thâm lại, khi ủ rượu sẽ cho màu đẹp hơn. Nếp hoặc sắn nấu chín đổ ra nong, trộn với trấu sạch, chờ đến khi hỗn hợp nguội, người dân rắc đều men đã được giã mịn, sau đó cho nguyên liệu vào gùi đã lót lá chuối để đến 4-5 ngày thì cho vào ché đậy kín lá, ủ ít nhất 3 tháng là có thể sử dụng. Loại rượu này không chỉ mang ý nghĩa ẩm thực mà còn chứa đựng giá trị văn hóa và tín ngưỡng sâu sắc, phản ánh mối liên hệ chặt chẽ giữa con người và thiên nhiên.

Đối với người Cơ Tu, chén rượu luôn là cách thức để mở đầu những câu chuyện trong các cuộc gặp gỡ, thăm viếng hay trong những buổi lễ kết nghĩa anh em giữa các làng. Người Cơ Tu luôn dành những chén rượu ngon nhất để mời khách quý ở xa, dùng kính người lớn tuổi trong làng và là thức uống dâng lên các vị thần linh. Chính vì rượu có ý nghĩa quan trọng trong đời sống cộng đồng, nên ký ức về nó được người dân lưu giữ ở các tác phẩm điêu khắc nghệ thuật trong nhà *Gươl* với các họa tiết như rượu *t'vac*, *tr'đin* và rượu cần.

Các thức uống truyền thống của người Cơ Tu mang tiềm năng lớn trong việc phát triển du lịch văn hóa và sinh thái. Việc tổ chức các tour trải nghiệm chế biến rượu, như tham gia hái nguyên liệu rừng, học quy trình lên men và nếm thử các loại rượu trong lễ hội địa phương, có thể thu hút du khách quan tâm đến ẩm thực dân tộc. Điều này không chỉ bảo tồn di sản văn hóa mà còn thúc đẩy kinh tế cộng đồng, chẳng hạn qua việc bán sản phẩm thủ công hoặc tổ chức festival rượu Cơ Tu. Để đảm bảo bền vững, cần áp dụng các biện pháp như hướng dẫn du lịch có trách nhiệm, tránh khai thác quá mức tài nguyên rừng, và hợp tác với chính quyền địa phương để xây dựng các mô hình du lịch cộng đồng. Nghiên cứu thêm về giá trị dinh dưỡng và an toàn thực phẩm sẽ giúp nâng cao giá trị sản phẩm, mở rộng thị trường du lịch quốc tế.

### **B. VĂN HÓA TRANG PHỤC CỦA NGƯỜI CƠ TU TRONG PHÁT TRIỂN DU LỊCH TẠI ĐÀ NẴNG**

Tộc người Cơ Tu sinh sống tại các vùng miền núi cao thuộc dãy Trường Sơn, nơi khí hậu khắc nghiệt với rét đậm và mưa phùn kéo dài, đã phát triển kỹ thuật khai thác thực vật rừng để chế tác trang phục truyền thống, vừa giữ ấm, vừa bảo vệ cơ thể. Tìm hiểu về quy trình sản xuất và ý nghĩa văn hóa của trang phục Cơ Tu không chỉ làm nổi bật khả năng thích nghi sinh thái của cộng đồng mà còn mở ra tiềm năng lớn cho du lịch văn hóa tại Đà Nẵng. Du khách đến với thành phố biển này có thể trải nghiệm các làng nghề thủ công, tham gia trực tiếp vào quá trình làm trang phục, và khám phá bản sắc văn hóa độc đáo của người Cơ Tu, từ đó thúc đẩy phát triển du lịch bền vững và nâng cao giá trị văn hóa địa phương.

Người Cơ Tu sử dụng các loại vỏ cây như *hamót*, *t'rang*, *t'coóng*, *tdúir*, *amurót* và mít rừng làm nguyên liệu chính. Trước đây, vỏ cây *hamót* được cắt, đập dập, ngâm nước suối nhiều ngày để tách lớp xơ trắng, sau đó phơi khô và kết thành áo bằng sợi mây rừng [9]. Hiện nay, quy trình được cải tiến với vỏ cây *t'rang*: sau khi khai thác, vỏ được nướng, lột lớp da trong, đập dập, phơi nắng và dệt thành áo. Loại áo này không chỉ mát mẻ vào mùa hè, ấm áp vào mùa đông mà còn có khả năng xua đuổi côn trùng và hỗ trợ nguy trang khi săn bắn, tạo nên một sản phẩm độc đáo thu hút du khách.

Đối với các loại vỏ cây như *t'coóng*, *tdúir*, *amurót* hoặc mít rừng, người Cơ Tu ngâm và nấu nguyên liệu với lá quế, củ riềng núi và sả trong 10 ngày để tạo hương thơm tự nhiên và tăng khả năng chống côn trùng. Sau đó, vỏ được

phơi nắng và sương nhiều ngày trước khi dệt. Quy trình này tận dụng tinh dầu tự nhiên từ thực vật, như lá quế, để tăng độ bền và tính ứng dụng của trang phục [10]. Những sản phẩm thủ công này không chỉ là di sản văn hóa mà còn là tài nguyên quý giá để phát triển các tour du lịch trải nghiệm tại Đà Nẵng, nơi du khách có thể học hỏi kỹ thuật dệt truyền thống, tham quan các làng nghề miền núi, và tìm hiểu về mối liên kết giữa con người và thiên nhiên trong văn hóa Cơ Tu.

Khi người Cơ Tu chuyển sang trồng bông và dệt vải, trang phục không chỉ đáp ứng nhu cầu bảo vệ cơ thể mà còn trở thành biểu tượng văn hóa, mang ý nghĩa xã hội và thẩm mỹ sâu sắc, tạo nên tiềm năng lớn cho du lịch văn hóa tại thành phố Đà Nẵng. Màu sắc chủ đạo của trang phục là chàm đen (*abhuy catiéc*, tượng trưng cho đất) và đỏ (*abhuy plééng*, tượng trưng cho trời), phản ánh thế giới quan và nhân sinh quan vũ trụ của người Cơ Tu, với ý nghĩa thiêng liêng trong đời sống cộng đồng, những giá trị này được thể hiện sống động trong các sản phẩm dệt thủ công, thu hút du khách tham gia các tour trải nghiệm tại Đà Nẵng, góp phần quảng bá bản sắc địa phương, thúc đẩy du lịch bền vững và nâng cao nhận thức về di sản văn hóa Cơ Tu.

Trang phục truyền thống của nam giới Cơ Tu không chỉ phục vụ mục đích thực tiễn mà còn mang giá trị văn hóa sâu sắc, là tài nguyên quý giá cho du lịch trải nghiệm tại thành phố. Nam giới Cơ Tu mặc khố và tấm choàng, với khố ban đầu làm từ vỏ cây hoặc dây rừng, nay được dệt từ sợi bông với họa tiết tinh xảo, hỗ trợ di chuyển linh hoạt trên địa hình đồi dốc khi săn bắn hoặc làm rẫy. Khố hàng ngày ngắn, đơn giản, trong khi khố lễ hội được trang trí hoa văn phong phú, thu hút ánh nhìn của du khách trong các sự kiện văn hóa. Áo cộc (*a doóh*) với màu trắng, đỏ, vàng trên nền chàm, thêu hoa văn đối xứng, là trang phục thường ngày, mang đến vẻ đẹp mộc mạc mà độc đáo. Trong các lễ hội truyền thống, tấm choàng chữ X giúp nam giới dễ dàng trình diễn điệu múa 'tung theo nhịp công chiêng, thể hiện sự dũng mãnh, là điểm nhấn trong các tour du lịch văn hóa tại Đà Nẵng. Người lớn tuổi sử dụng tấm choàng không hoa văn để giữ ấm trong mùa lạnh, phản ánh sự thích nghi với thiên nhiên.

Váy là trang phục chính của phụ nữ Cơ Tu, với sự khác biệt theo vùng: phụ nữ vùng thấp mặc váy ngắn đến đầu gối, thuận tiện cho lao động, trong khi vùng cao mặc váy dài gần mắt cá chân, kết hợp tấm vải bó chân (giống xà cạp) để chống côn trùng và giữ ấm. Áo chui đầu được thiết kế đa dạng, với vùng thấp khoét cổ chữ V và vùng cao khoét cổ ngang, tạo nên nét đặc trưng dễ nhận diện. Tấm choàng vải được sử dụng để địu con, vừa êm ái vừa giữ ấm, thể hiện sự khéo léo trong đời sống hàng ngày. Trong các lễ hội, váy dài quấn cao quá ngực, hở vai, được trang trí bằng chỉ hoặc hạt cườm trắng, kết hợp thắt lưng dệt sợi rộng 5cm, dài 1-2m với họa tiết hình học và hạt mã não đen nhạt, làm nổi bật vẻ duyên dáng của phụ nữ Cơ Tu. Những sản phẩm thủ công này là điểm nhấn tại các làng nghề và gian hàng du lịch ở Đà Nẵng, nơi du khách có thể tham gia workshop dệt vải, tìm hiểu ý nghĩa văn hóa của họa tiết, và mua quà lưu niệm như thắt lưng hay váy truyền thống. Các tour du lịch trải nghiệm văn hóa Cơ Tu, kết hợp tham quan lễ hội và học làm trang phục, không chỉ quảng bá bản sắc địa phương mà còn góp phần thúc đẩy du lịch bền vững tại Đà Nẵng.

Người Cơ Tu sáng tạo khăn đội đầu và nón từ sợi bông và song mây. Khăn đội đầu của phụ nữ được gấp đôi thành hình chóp, phủ lưng, đặc biệt nổi bật trong các lễ cưới, tạo nên hình ảnh duyên dáng, thu hút du khách tham gia các sự kiện văn hóa. Khăn của nam giới, chủ yếu dành cho người già hoặc chức sắc, được quấn vòng quanh đầu trong các lễ hội, thể hiện sự trang trọng và uy nghiêm. Nón mây, với công dụng che mưa, che nắng và hỗ trợ lao động, là sản phẩm thủ công độc đáo, được trưng bày tại các làng nghề gần Đà Nẵng, nơi du khách có thể tham gia workshop đan nón và tìm hiểu quy trình sản xuất. Trang sức lễ hội, như vòng tay mã não cho phụ nữ và nanh lợn rừng cài tóc cho nam giới, không chỉ làm đẹp mà còn khẳng định bản sắc văn hóa Cơ Tu, trở thành quà lưu niệm độc đáo tại các gian hàng du lịch tại các làng du lịch cộng đồng của người Cơ Tu ở Đà Nẵng.

### **C. VĂN HÓA NHÀ Ở CỦA NGƯỜI CƠ TU TRONG PHÁT TRIỂN DU LỊCH TẠI ĐÀ NẴNG**

Nhà *Gươl*, biểu tượng văn hóa của người Cơ Tu, là một công trình kiến trúc độc đáo nằm trong các buôn làng thuộc vùng núi Tây Bắc Đà Nẵng. Đây không chỉ là nơi hội họp của già làng, tổ chức các nghi lễ cộng đồng, mà còn là không gian lưu giữ và bảo tồn những giá trị văn hóa truyền thống quý báu của tộc người Cơ Tu. Với vị trí gần các điểm du lịch nổi tiếng của Đà Nẵng như Bà Nà Hills, Suối Mơ hay Ngầm Đồi, nhà *Gươl* trở thành điểm đến lý tưởng để du khách trải nghiệm sự giao thoa giữa văn hóa bản địa và thiên nhiên hùng vĩ.

Nhà *Gươl* không chỉ là một công trình kiến trúc mà còn là "bách khoa thư sống" về đời sống của người Cơ Tu. Từ những hoa văn chạm khắc tinh xảo đến các vật liệu tự nhiên được sử dụng, nhà *Gươl* mang đến một hành trình khám phá văn hóa, lịch sử và thế giới quan độc đáo của cộng đồng Cơ Tu, góp phần làm phong phú thêm bản đồ du lịch văn hóa của Đà Nẵng. Nhà *Gươl* được xây dựng hoàn toàn từ các vật liệu tự nhiên, thể hiện sự gắn bó sâu sắc của người Cơ Tu với rừng núi. Cột nhà sử dụng lõi cây đối, cây sến-những loại gỗ bền chắc, chịu lực tốt, được chôn sâu dưới lòng đất để đảm bảo độ vững chãi. Mái nhà được lợp bằng lá mây, lá tranh hoặc vỏ cây đối đá, mang lại vẻ đẹp mộc mạc và thân thiện với môi trường-một điểm nhấn thu hút du khách yêu thích du lịch bền vững. Sạp nhà làm từ cây lồ ô hoặc ván gỗ rộng 15-20cm, trong khi cầu thang được chế tác từ gỗ sến hoặc đối đá, chống mối mọt và bền bỉ qua thời gian.

Cấu trúc nhà *Guol* bao gồm một cột cái (*r'măng*) ở trung tâm, xung quanh là 12 cột phụ, tạo nên 4 gian rộng rãi với kích thước mỗi gian khoảng 2,5m x 8m. Hai đầu hồi có sàn cao hơn sàn chính 60cm, tạo nên không gian độc đáo để tổ chức các hoạt động cộng đồng. Mái nhà được thiết kế uốn cong nhẹ ở hai đầu, giúp chống chịu gió mạnh - một đặc điểm phù hợp với khí hậu miền Trung Việt Nam [11]. Vách nhà thường được làm từ ván gỗ chạm khắc các hình ảnh sinh hoạt đời thường, từ cảnh săn bắt, giã gạo đến các điệu múa truyền thống như *tân'tung*, *yas yas* mang đến trải nghiệm thị giác sống động cho du khách.

Điểm nhấn đặc biệt của nhà *Guol* là nghệ thuật điêu khắc và trang trí, phản ánh trình độ thẩm mỹ và thế giới quan phong phú của người Cơ Tu. Các họa tiết trên vách và đầu hồi thường lấy cảm hứng từ thiên nhiên, với hình ảnh các loài động vật như kỳ đà, hươu, nai, hổ, voi, hay thực vật như rau dớn, đùng đình, *tr'đin*, *t'vac*. Đặc biệt, hình tượng chim *T'ring* (chim Phượng Hoàng) được chạm khắc tinh xảo ở hai đầu hồi, biểu tượng cho thần chim mang hạt lúa hồn, dẫn dắt linh hồn người chết về với tổ tiên. Một số nhà *Guol* còn khắc họa hình trăng khuyết hoặc lịch mặt trăng, thể hiện sự kết nối sâu sắc giữa con người và vũ trụ [12].

Những hình ảnh chạm khắc này không chỉ là tác phẩm nghệ thuật mà còn là câu chuyện về đời sống, văn hóa và tín ngưỡng của người Cơ Tu. Du khách có thể tham gia các tour trải nghiệm để tìm hiểu ý nghĩa của từng họa tiết, học cách chạm khắc đơn giản hoặc tham gia các buổi kể chuyện bên bếp lửa, một hoạt động đặc trưng tại nhà *Guol*, nơi hai bếp củi ở đầu hồi tượng trưng cho linh hồn sống của cộng đồng. Nhà sàn Cơ Tu, một di sản kiến trúc độc đáo của dân tộc Cơ Tu, là điểm nhấn văn hóa không thể bỏ qua khi khám phá vùng núi Tây Bắc Đà Nẵng. Với thiết kế đơn giản nhưng tinh tế, nhà sàn ngăn cách mặt đất khoảng 1 mét, phản ánh sự thích nghi tuyệt vời của người Cơ Tu với địa hình đồi núi và khí hậu miền Trung. Đây không chỉ là nơi sinh sống mà còn là không gian lưu giữ tín ngưỡng, văn hóa và lối sống gắn bó với thiên nhiên của cộng đồng Cơ Tu.

Nhà sàn Cơ Tu được dựng hoàn toàn từ các vật liệu tự nhiên khai thác trong rừng, thể hiện mối liên kết sâu sắc giữa con người và thiên nhiên. Gỗ dổi, lõi thọ được chọn làm cột nhà nhờ độ bền cao, chống mối mọt và chịu được mưa nắng khắc nghiệt. Mái nhà thường được lợp bằng lá mây, lá tranh hoặc cây lồ ô, trong đó lá mây được ưa chuộng nhờ độ bền và tính thẩm mỹ vượt trội. Những tấm lá mây được phơi khô, ép phẳng và kết nối bằng sợi mây chuốt nhẵn, tạo nên mái nhà hình mu rùa vừa che chắn hiệu quả vừa mang vẻ đẹp mộc mạc. Sàn nhà làm từ nứa hoặc lồ ô, tạo độ thông thoáng, được liên kết với cột bằng kỹ thuật đục ngoãm và dây mây hun khói, đảm bảo độ chắc chắn và bền vững.

Kết cấu nhà sàn Cơ Tu đơn giản nhưng vững chãi, với 6 cột chính chôn sâu dưới đất và các cột phụ (3, 5 hoặc 7 tùy số gian) đỡ mặt sàn. Vách nhà làm từ phen tre đan, cao không quá 1,5m, để lại khoảng trống đón ánh sáng tự nhiên. Hệ thống cột, xà, kèo được liên kết bằng kỹ thuật đục thủng và dây mây, thể hiện sự khéo léo và hiểu biết về tự nhiên của người Cơ Tu. Nhà thường có 2-3 cửa, với cửa chính hướng ra sân làng, tránh hướng Đông hoặc Tây - nơi liên quan đến tín ngưỡng về người chết. Du khách đến tham quan có thể chiêm ngưỡng quy trình dựng nhà truyền thống, từ việc chọn gỗ, lợp mái đến buộc dây mây, qua các buổi hướng dẫn hoặc trình diễn tại các buôn làng. Những hoạt động này không chỉ mang tính giáo dục mà còn giúp du khách hiểu rõ hơn về sự bền vững và thân thiện với môi trường của kiến trúc Cơ Tu.

Việc dựng nhà sàn Cơ Tu không chỉ là quá trình xây dựng mà còn gắn liền với tín ngưỡng và tâm linh. Người Cơ Tu chọn thời điểm khai thác vật liệu vào các tháng đầu năm (tháng 1, 2, 3), đặc biệt vào ngày 30 âm lịch, khi tin rằng gỗ sẽ bền chắc hơn do sâu mọt ít hoạt động. Các loại gỗ như ha lêm, gỗ đa (*bnút*) hay gỗ gạo (*krol*) bị kiêng kỵ vì quan niệm chúng là nơi trú ngụ của linh hồn hoặc ma quỷ. Cây được chọn phải thẳng, không bị cụt ngọn, không có dây leo quấn quanh hay dấu hiệu bị sét đánh, thể hiện sự tôn trọng thiên nhiên và tín ngưỡng của cộng đồng. Quá trình dựng nhà bắt đầu bằng lễ cúng và chiêm nghiệm giấc mơ để xin ý kiến Thần linh. Lễ dựng cột được thực hiện vào sáng sớm (5-6 giờ sáng) khi gà gáy, với lễ vật là gà và ché rượu, cầu mong bình an và may mắn. Nếu gặp tổ mối hoặc sét đánh, người Cơ Tu sẽ dừng công việc và chọn thời điểm khác. Lễ lên nhà mới (xuôn đông) là nghi thức quan trọng, với tiết gà vẩy quanh nhà và đốt bếp lửa để rước Thần bản mệnh (*Yang Cumui*), đảm bảo sức khỏe và thịnh vượng cho gia đình.

Những nghi lễ này là cơ hội để du khách tham gia các tour trải nghiệm văn hóa, chứng kiến các nghi thức truyền thống, tìm hiểu ý nghĩa tâm linh và thưởng thức ẩm thực Cơ Tu như cơm lam, thịt nướng hay rượu tà vạt. Các buổi lễ còn là dịp để du khách giao lưu với cộng đồng, lắng nghe những câu chuyện về tín ngưỡng và đời sống của người Cơ Tu.

Nhà moong và kho lúa của người Cơ Tu là những công trình kiến trúc độc đáo, phản ánh lối sống, tín ngưỡng và sự sáng tạo của cộng đồng dân tộc thiểu số tại vùng núi Tây Bắc Đà Nẵng và các khu vực lân cận như Quảng Nam. Nhà moong là không gian sinh hoạt cộng đồng, nơi nghỉ ngơi, tiếp khách, tổ chức lễ hội và là chốn hẹn hò của các đôi lứa. Trong khi đó, kho lúa là biểu tượng của sự no đủ, nơi bảo quản lương thực và hạt giống, đồng thời mang ý nghĩa tâm linh sâu sắc với các nghi lễ liên quan đến hồn lúa. Nhà moong là một sáng tạo kiến trúc độc đáo của người Cơ Tu, lấy cảm hứng từ nhà *Guol*, nhà sàn và nhà kho, nhưng được thiết kế đơn giản hơn để phục vụ các sự

kiện cộng đồng. Thường được xây dựng phía trước hoặc gần nhà sàn, nhà moong là nơi nghỉ ngơi, tiếp khách, ăn uống trong các dịp lễ hội, và cũng là không gian lãng mạn cho các đôi lứa gặp gỡ, hẹn hò. Chỉ những gia đình khá giả, có sân rộng và không gian thoáng mát mới dựng nhà moong, khiến công trình này trở thành biểu tượng của sự thịnh vượng và gắn kết cộng đồng.

Nhà moong được làm từ các vật liệu tự nhiên như gỗ, tre, nứa, lồ ô và lá nón, thể hiện sự hòa quyện với thiên nhiên. Không có cột cái, nhà moong sử dụng 16 cột phụ xung quanh, với mái hình mu rùa lợp bằng lá nón hoặc lá mây, mang lại vẻ đẹp mộc mạc và bền vững. Vách nhà làm từ phân tre đan kiểu nan long mốt, cao vừa phải để đảm bảo sự thông thoáng. Cửa vào nhỏ gọn, phù hợp với chức năng sinh hoạt cộng đồng. Du khách đến Đà Nẵng có thể tham quan nhà moong trong các tour du lịch văn hóa, trải nghiệm không gian sinh hoạt cộng đồng, tham gia các lễ hội truyền thống như múa *tân' tung*, *yas yas*, hoặc thưởng thức ẩm thực Cơ Tu như cơm lam, thịt nướng và rượu tà vạt. Các workshop đan phân tre hoặc tìm hiểu kỹ thuật dựng nhà moong sẽ mang đến những trải nghiệm thực tế, giúp du khách hiểu sâu hơn về sự khéo léo và sáng tạo của người Cơ Tu.

Kho lúa Cơ Tu là một công trình kiến trúc đặc biệt, được xây dựng như một nhà sàn thu nhỏ ở bìa rừng, cách xa làng để tránh hỏa hoạn và bảo vệ nguồn lương thực, lúa giống cho mùa vụ sau. Với thiết kế độc đáo, kho lúa sử dụng vật liệu tự nhiên như gỗ, tre, nứa, lá tranh hoặc lá nón, mang vẻ đẹp mộc mạc và thân thiện với môi trường. Kho lúa thường được dựng trên 1 hoặc 4 cột chịu lực, cách mặt đất 1,5-2m, với sàn rộng 1,5-2m và dài 2,5m, lót kín bằng nan tre. Để ngăn chuột, mỗi cột được gắn một thốt gỗ tròn (chu vi 20cm) hướng xuống đất, khiến chuột mất thăng bằng và rơi xuống khi leo lên. Vách kho lúa được đan thành vòng tròn từ các tấm tre lớn, mái lợp lá nón với độ dốc cao để chống ẩm và côn trùng. Một cửa nhỏ chỉ đủ cho một người ra vào, kết hợp với thang gỗ tháo rời, giúp bảo vệ lương thực an toàn. Bên trong kho, người Cơ Tu đan các bồ lúa từ mây, tre hoặc lồ ô, và sử dụng ống nứa có nắp đậy để bảo quản hạt giống hoa màu.

Kho lúa không chỉ là nơi lưu trữ lương thực mà còn mang ý nghĩa tâm linh, được xem là nơi cư ngụ của hồn lúa và Mẹ lúa. Chỉ phụ nữ lớn tuổi trong gia đình mới có quyền quản lý kho lúa, thực hiện các nghi lễ như mang hạt giống vào kho hoặc mở kho vào mùa gieo trồng. Lễ cúng hồn lúa, thường diễn ra tại kho lúa, là một nghi thức quan trọng, thể hiện lòng biết ơn và cầu mong vụ mùa năng suất. Du khách có thể tham gia các tour trải nghiệm tại kho lúa để tìm hiểu về quy trình bảo quản lương thực, tham gia nghi lễ cúng hồn lúa hoặc học cách đan bồ lúa từ mây và tre. Hình ảnh kho lúa còn xuất hiện trong các họa tiết thổ cẩm và chạm khắc trên nhà *Gươl*, mang đến cơ hội khám phá nghệ thuật truyền thống Cơ Tu thông qua các workshop thủ công hoặc triển lãm văn hóa.

#### IV. KẾT LUẬN

Văn hóa vật thể của người Cơ Tu tại Đà Nẵng, bao gồm ẩm thực đa dạng từ cơm lam, món *z'rá* đến rượu cần; trang phục truyền thống với họa tiết biểu tượng đất trời; và kiến trúc độc đáo như nhà *Gươl*, nhà sàn, nhà moong, kho lúa, không chỉ là di sản quý báu phản ánh sự hài hòa giữa con người và thiên nhiên mà còn là nguồn tài nguyên phong phú để phát triển du lịch văn hóa bền vững. Sau sáp nhập địa giới hành chính năm 2025, Đà Nẵng có cơ hội lớn để khai thác những giá trị này, làm phong phú thêm sản phẩm du lịch bên cạnh du lịch biển và hiện đại, đồng thời thúc đẩy kinh tế cộng đồng và bảo tồn bản sắc dân tộc thiểu số. Để tận dụng tối đa tiềm năng này, chúng tôi đề xuất một số giải pháp và kiến nghị sau: (1) Xây dựng các tour trải nghiệm văn hóa tích hợp, như workshop chế biến ẩm thực Cơ Tu, dệt trang phục truyền thống và tham quan kiến trúc nhà ở tại các bản làng miền núi Tây Bắc Đà Nẵng, kết nối với các điểm du lịch hiện có như Bà Nà Hills; (2) Hợp tác chặt chẽ với cộng đồng Cơ Tu để phát triển mô hình du lịch cộng đồng, đảm bảo lợi ích kinh tế trực tiếp cho người dân địa phương và tránh khai thác quá mức tài nguyên rừng; (3) Đầu tư vào cơ sở hạ tầng du lịch văn hóa, bao gồm làng nghề thủ công, gian hàng lưu niệm và lễ hội ẩm thực - trang phục hàng năm, đồng thời tích hợp công nghệ quảng bá như ứng dụng du lịch ảo để thu hút du khách quốc tế; (4) Triển khai chính sách bảo tồn bền vững, như đào tạo hướng dẫn viên địa phương và giám sát môi trường, nhằm bảo vệ giá trị văn hóa vật thể Cơ Tu trước tác động của đô thị hóa. Những biện pháp này không chỉ góp phần xây dựng Đà Nẵng thành trung tâm du lịch văn hóa đa dạng mà còn thúc đẩy sự phát triển kinh tế - xã hội hài hòa, bền vững.

#### V. LỜI CẢM ƠN

Bài báo này là kết quả của đề tài nghiên cứu khoa học cấp Trường với tựa đề "*Tri thức địa phương của người Cơ Tu ở tỉnh Quảng Nam trong khai thác và bảo vệ tài nguyên thiên nhiên*". Nhóm tác giả xin chân thành cảm ơn Trường ĐH Ngoại ngữ - Tin học TP. HCM đã tài trợ kinh phí để nhóm thực hiện đề tài này (Mã số: H2024-17, HĐ số 375/QĐ-ĐNT, ngày 24 tháng 03 năm 2025).

#### VI. TÀI LIỆU THAM KHẢO

- [1] Hồ Chí Minh. (2011). *Hồ Chí Minh toàn tập (tập 1)*. Hà Nội: Chính trị Quốc gia - Sự thật.
- [2] Đào Duy Anh. (1992). *Việt Nam văn hóa sử cương*. Tp. HCM: TP. HCM.

- [3] Trần Ngọc Thêm. (2021). *Cơ sở văn hóa Việt Nam*. Hà Nội. Đại học Quốc gia Hà Nội.
- [4] Trần Quốc Vượng. (2000). *Văn hóa Việt Nam - Tìm tòi và suy ngẫm*. Hà Nội: Văn hóa Dân tộc Tạp chí Văn Hóa Nghệ Thuật.
- [5] B'riou Liéc 2009: "*Văn hóa người C'tu*". Đà Nẵng: Đà Nẵng.
- [6] Tôn Nữ Khánh Trang. (2003). Văn hóa ẩm thực của người Cơ-Tu: dẫn liệu từ một làng. *Tạp chí Dân tộc học*, số 1/2003.
- [7] Lưu Hùng. (1996). *Rượu Tà - Vạc của người Cơ-Tu*. *Tạp chí Văn hóa các dân tộc*.
- [8] Trần Đức Sáng. (2007). Rượu trong đời sống văn hóa của người Katu. *Thông báo khoa học. Huế: Phân Viện Văn hóa - Thông tin tại Huế*.
- [9] Nguyễn Hữu Thông (cb). (2004). *Katu - kẻ sống đầu ngọn nước*. Huế: Thuận Hóa.
- [10] Trần Tấn Vịnh. (2010). *Nghề dệt và trang phục cổ truyền của dân tộc Cơ tu tỉnh Quảng Nam*. Hà Nội: Dân trí.
- [11] Lưu Hùng. (2002). Nhà Gươl của người Cơ Tu trong truyền thống nhà công cộng ở Trường Sơn - Tây Nguyên. *Các công trình nghiên cứu của Bảo tàng dân tộc học Việt Nam, tập III*. Hà Nội.: Khoa học xã hội.
- [12] Tạ Đức. (2002). *Tìm hiểu văn hóa Katu*. Huế: Thuận Hóa.

## LEVERAGING THE TANGIBLE CULTURAL HERITAGE OF THE CO TU PEOPLE IN DA NANG CITY FOR TOURISM DEVELOPMENT

**ABSTRACT**— This article examines the potential for utilizing the tangible cultural heritage of the Co Tu people in Da Nang city to develop sustainable cultural tourism. Through fieldwork and documentary analysis, the study systematizes the distinctive tangible cultural values of the Co Tu community, including traditional cuisine, clothing, and residential architecture. The results show that Co Tu tangible culture is diverse and rich, possessing potential for developing unique cultural tourism products, contributing to the preservation and promotion of the cultural identity of ethnic minorities in Vietnam.

**Keywords**— Tangible culture, Co Tu people, cultural tourism, Da Nang, cultural preservation.



Họ và tên: Phạm Thị Thu Nga  
Trình độ: TS. Lịch sử  
Đơn vị công tác: Khoa Thương mại và Du lịch, Trường Đại học Tài chính Marketing TP. HCM.  
Hướng nghiên cứu: Lịch sử, văn hóa du lịch Việt Nam.



Họ và tên: Nguyễn Công Trường  
Trình độ: TS. Văn hóa học  
Đơn vị công tác: Khoa Du lịch - Khách sạn, Trường Đại học Ngoại ngữ-Tin học TP. Hồ Chí Minh.  
Hướng nghiên cứu: Du lịch văn hóa, du lịch cộng đồng.