

TÍNH ĐA DẠNG CÔN TRÙNG LÀM THỰC PHẨM TẠI MỘT SỐ HUYỆN MIỀN TÂY TỈNH NGHỆ AN

Trần Đức Lợi¹, Lê Bảo Thanh²

¹*Chi cục Kiểm lâm Nghệ An*

²*Trường Đại học Lâm Nghiệp*

TÓM TẮT

Kết quả khảo sát, điều tra tại 15 điểm nghiên cứu và phỏng vấn 60 người dân địa phương thuộc khu vực miền Tây Nghệ An đã xác định được 21 loài thuộc 15 họ của 6 bộ côn trùng có khả năng làm thực phẩm, trong đó bộ Cánh thẳng (Orthoptera) và bộ Cánh màng (Hymenoptera) có số loài nhiều nhất và đều có 7 loài chiếm 33,33%, bộ Cánh cứng (Coleoptera) có 3 loài chiếm 14,29%, bộ Cánh vẩy (Lepidoptera) có 2 loài chiếm 9,52%, bộ Cánh đều (Homoptera) và Cánh nửa (Hemiptera) có 1 loài chiếm 4,76%. Giai đoạn được sử dụng làm thực phẩm nhiều nhất là sâu non và trưởng thành (80,92%). Để thu bắt các loài côn trùng, người dân địa phương thường sử dụng vợt tự chế để thu bắt. Ngoài ra tùy theo từng loài khác nhau mà phương pháp thu bắt có khác nhau. Thời gian thu bắt các loài côn trùng dùng làm thức phẩm phần lớn tập trung vào khoảng từ tháng 3 đến tháng 8 hàng năm. Phương thức chế biến côn trùng làm thực phẩm tương đối đơn giản, sau khi thu bắt thường được làm sạch và chế biến thành các món ăn.

Từ khóa: Côn trùng thực phẩm, miền Tây Nghệ An, phương thức chế biến, thu bắt côn trùng.

I. ĐẶT VẤN ĐỀ

Nghệ An là một trong những tỉnh có diện tích lớn thuộc vùng Bắc Trung Bộ, có địa hình đa dạng, phức tạp và bị chia cắt bởi các hệ thống đồi núi, sông suối với ba vùng sinh thái rõ rệt: miền núi, trung du và đồng bằng ven biển. Các huyện miền Tây Nghệ An thuộc vùng sinh thái miền núi với nhiều đồng bào dân tộc sinh sống, hình thành nên một nền văn hóa đặc trưng với nhiều phương pháp quản lý bảo vệ tài nguyên rừng khác nhau. Các tài nguyên từ rừng được người dân tận dụng để phục vụ cho cuộc sống hàng ngày, trong đó tài nguyên côn trùng làm thực phẩm cũng được người dân quan tâm. Nhiều loài côn trùng đã được người dân khai thác làm thực phẩm như: bọ xít, châu chấu, cào cào, muỗi... Tuy nhiên cho đến nay chưa có một nghiên cứu nào mang tính hệ thống về côn trùng có khả năng làm thực phẩm tại đây. Kết quả nghiên cứu bước đầu cung cấp một số thông tin cơ bản về thành phần loài và tiềm năng khai thác chế biến các loài côn trùng, góp phần làm cơ sở khoa học cho công tác quản lý các loài côn trùng nói chung và côn trùng có giá trị làm thực phẩm nói riêng.

II. PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

Để xác định thành phần các loài côn trùng thực phẩm tiến hành điều tra tại 15 điểm điều tra thuộc 3 huyện: Quỳnh Hợp, Quỳnh Châu và Quế Phong. Tại mỗi điểm điều tra dừng lại 60 phút để quan sát và dùng vợt thu bắt. Ngoài ra, còn dùng cuốc, cào thưa, rây để điều tra côn trùng dưới đất; dùng dao tách lớp vỏ cây điều tra côn trùng trong thân cây.

Phỏng vấn 60 người dân địa phương để thu thập các thông tin có liên quan đến các loài côn trùng làm thực phẩm như: loài côn trùng, thời gian thu bắt, phương pháp thu bắt và chế biến các món ăn từ côn trùng.

Định danh loài côn trùng có giá trị làm thực phẩm dựa theo các tài liệu của Bùi Công Hiền và Trần Huy Thọ (2003), Lý Tương Đào (2006), Từ Thiên Sâm (2004), Lý Nguyên Thắng (2004).

III. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU

3.1. Thành phần loài côn trùng có giá trị thực phẩm

Kết quả điều tra thu thập mẫu tại các điểm nghiên cứu và phỏng vấn người địa phương đã xác định được 21 loài thuộc 15 họ của 6 bộ côn trùng có khả năng làm thực phẩm tại một số khu vực miền Tây Nghệ An.

Bảng 1. Danh sách thành phần loài côn trùng có giá trị thực phẩm

TT	Tên khoa học	Tên tiếng Việt	Giai đoạn sử dụng		
			Sâu non	Nhộng	Trưởng thành
I	ORTHOPTERA	BỘ CÁNH THẲNG			
(1)	Arcrididae	Họ Châu chấu			
1	<i>Atractomorpha sinensis</i>	Cào cào	+		+
2	<i>Oxya chinensis</i>	Châu chấu lúa	+		+
(2)	Tettigoniidae	Họ Muỗim			
3	<i>Ephippitytha triginiduoguttata</i>	Muỗim xanh	+		+
4	<i>Polichne</i> sp.	Muỗim nâu	+		+
(3)	Gryllotalpidae	Họ Dế dũi			
5	<i>Gryllotalpa orientalis</i>	Dế dũi	+		+
(4)	Gryllidae	Họ Dế mèn			
6	<i>Brachytrupes portentousus</i>	Dế mèn nâu lớn	+		+
7	<i>Gryllus testaceus</i>	Dế mèn nâu nhỏ	+		+
II	HEMIPTERA	BỘ CÁNH NỬA			
(5)	Pentatomidae	Họ Bọ xít năm cạnh			
8	<i>Tessaratomia papillosa</i>	Bọ xít vải	+		+
III	HOMOPTERA	BỘ CÁNH ĐỀU			
(6)	Cicadidae	Họ Ve sầu			
9	<i>Cryptotympana atrata</i>	Ve sầu			+
IV	COLEOPTERA	BỘ CÁNH CỨNG			
(7)	Curculionidae	Họ Vòi voi			
10	<i>Cyrtotrachelus buqueti</i>	Vòi voi hại măng	+		
(8)	Cerambycidae	Họ Xén tóc			
11	<i>Apriona</i> sp.	Xén tóc	+		
(9)	Dytiscidae	Họ Cà niễng			
12	<i>Dytiscus marginalis</i>	Niễng niễng			+
V	LEPIDOPTERA	BỘ CÁNH VẢY			
(10)	Saturniidae	Họ Bướm ma			
13	<i>Philosamia cynthia</i>	Sâu sắn	+	+	
(11)	Crambidae	Họ Bướm cỏ			
14	<i>Omphisca fuscidentalis</i>	Sâu tre	+	+	
VI	HYMENOPTERA	BỘ CÁNH MÀNG			
(12)	Formicidae	Họ Kiến			
15	<i>Crematogaster travanconresis</i>	Kiến cong bụng		+	+
16	<i>Oecophylla smaragdina</i>	Kiến vàng		+	+
(13)	Apidae	Họ Ong mật			
17	<i>Apis cerana cerana</i>	Ong mật nội	+	+	+
18	<i>Apis florea</i>	Ong ruồi bụng đỏ	+	+	+
(14)	Xylocopidae	Họ Ong đen			
19	<i>Discolia vittifrons</i> Sch.	Ong đất	+	+	+
(15)	Vespidae	Họ Ong vàng			
20	<i>Vespa affinis</i>	Ong vò vẽ	+	+	+
21	<i>Polistes olivaceus</i>	Ong vàng	+	+	+
			17	9	17

Kết quả nghiên cứu cho thấy tại khu vực miền tây Nghệ An người dân đã sử dụng côn trùng làm thực phẩm với số lượng loài tương đối lớn, trong đó bộ Cánh thẳng (Orthoptera) và bộ Cánh màng (Hymenoptera) có số loài nhiều nhất và đều có 7 loài chiếm 33,33%, bộ Cánh cứng (Coleoptera) có 3 loài chiếm 14,29%, bộ Cánh vẩy (Lepidoptera) có 2 loài chiếm 9,52%, bộ Cánh đều (Homoptera) và Cánh nửa (Hemiptera) có 1 loài chiếm 4,76%. Tất cả các giai đoạn phát triển của côn trùng đều có thể được thu thập (trừ giai đoạn trứng) và sử dụng làm thực phẩm, trong đó giai đoạn được sử dụng nhiều là pha sâu non và pha

trưởng thành (80,92%). Trong các loài côn trùng có giá trị làm thực phẩm có những loài gây hại đối với thực vật như Châu chấu, các loài dế, bọ xít, sâu tre, vò vôi hại măng; có những loài là thiên địch như Kiến vồng, Kiến cong đuôi.

3.2. Thời điểm và biện pháp thu bắt côn trùng có giá trị làm thực phẩm

Để góp phần khai thác sử dụng có hiệu quả các loài côn trùng có giá trị làm thực phẩm, kết quả nghiên cứu đã hệ thống kiến thức của người dân địa phương về thời điểm và biện pháp thu bắt các loài côn trùng.

Bảng 2. Thời gian và biện pháp thu bắt côn trùng có giá trị thực phẩm

TT	Loài	Biện pháp thu bắt	Thời gian thu bắt
1	Bọ xít vãi	Rung mạnh từng cành cho bọ xít rơi xuống, thường thực hiện vào sáng sớm hoặc khi trời mưa phùn, nhặt cho vào giỏ hay vào xô nước để bọ xít thả ra nước màu vàng.	Tháng 3 đến tháng 9, nhiều nhất từ tháng 4 đến tháng 6
2	Niềng niềng	Dùng vợt hình tam giác cân, chiều dài các cạnh là 50 x 50 x 50 cm, lưới dài khoảng 60 cm để sục bắt. Khi xúc đi giặt lù, thu gom vào giỏ.	Tháng 5 đến tháng 8
3	Châu chấu	Ban ngày dùng vợt làm bằng lưới, hoặc vải màn, đường kính khung vợt 60 cm, cán vợt bằng tre dài 2 - 3 m, vợt trên ngọn lúa để châu chấu, cào cào, muỗi bay vào lưới và bắt cho vào giỏ hoặc can nhựa. Làm một khung bằng lưới hoặc vải màn, giống như khung thành trong bóng đá, cắm khung này vào một bờ ruộng có nhiều châu chấu, cào cào, muỗi, sau đó lừa chúng bay về hướng khung dựng sẵn rồi khép cửa khung lại rồi nhặt vào giỏ hoặc can nhựa.	Tháng 4 đến tháng 5 và tháng 9 đến tháng 10
4	Cào cào		
5	Muỗi xanh		
6	Muỗi nâu		
7	Dế dũi	Dùng cuốc hay thuổng đào theo hang của dế dũi để bắt. Sau khi cày lật đất, dẫn nước vào, dế dũi sẽ bò lên trên mặt nước, khi đó chỉ cần dùng tay vớt nhẹ cho vào giỏ.	Tháng 4 đến tháng 10, nhiều nhất vào tháng 5 và tháng 6
8	Dế mèn nâu lớn	Dùng thuổng đào theo hang để có miệng hang hình tròn, đường kính khoảng 2 cm, có nhiều đất vụn, tơi xốp hoặc đổ nước vào hang làm dế ngạt mà phải bò lên rồi bắt. Ban đêm dùng đèn soi lần theo tiếng kêu của dế rồi dùng thuổng chọc mạnh để chặn đường dế chui vào hang rồi nhanh tay bắt lấy chúng.	Tháng 4 đến tháng 10 nhưng nhiều nhất vào tháng 5 đến tháng 7

TT	Loài	Biện pháp thu bắt	Thời gian thu bắt
9	Dế mèn nâu nhỏ	Bới lật các đồng đất, đá ở ruộng, nương hay lớp thảm mục thu bắt	Tháng 4 và tháng 5
10	Kiến cong bụng	Chặt tổ kiến từ trên cây xuống, dùng bao tải hoặc dụng cụ để hứng trứng. Bỏ nhỏ tổ kiến rồi lấy một cái que cắm vào, dùng dao gỗ nhẹ vào que để cho trứng rơi xuống. Đặt lên trên vài cành cây nhỏ có nhiều lá cho kiến bám vào, thỉnh thoảng thay cành lá, khi đa số kiến đã được tách ra gói kiến lại và mang về.	Tháng 3 và tháng 4
11	Kiến vàng	Dùng dao phá tổ kiến ra để trứng kiến rơi vào dụng cụ đã để sẵn ở phía dưới rồi dùng lá cây để quét kiến thợ ra ngoài. Hoặc đổ khối trứng kiến và kiến thợ vào chậu nước, nhúng một cái giẻ sạch vào chậu nước cho kiến thợ bám vào giẻ đó rồi bỏ đi, trong chậu sẽ còn lại kiến, vớt kiến ra cho ráo nước.	Tháng 3 và tháng 4
12	Ong vàng	Khi phát hiện tổ dùng lửa đốt lên rồi châm vào tổ ong, chờ ong bay hết là thì thu lấy tổ.	Tháng 6 và tháng 7
13	Ong đất	Tổ của ong đất có cửa vào và cửa ra. Chuẩn bị ống nứa đục sẵn một đầu vào bao, một đầu đục vào cửa ra của tổ ong. Ở cửa còn lại, người ta sẽ đốt lá hay rom khô rồi quạt khói vào trong tổ.	Tháng 7 đến tháng 9
14	Ong mật nội	Đốt lửa vào tổ ong. Khi ong gặp khói bay lên thì nhanh tay đeo lấy tổ bỏ vào gùi rồi treo xuống ngay.	Tháng 6 đến tháng 8
15	Ong ruồi bụng đỏ	Tìm tổ ong và dùng dao nhẹ nhàng cắt cành cây mà ong làm tổ rồi rung nhẹ cho ong bay hết là thu được tổ ong.	Tháng 6 đến tháng 8
16	Ong vò vẽ	Khi phát hiện tổ dùng lửa đốt lên rồi châm vào tổ ong, chờ ong bay hết là thì thu lấy tổ.	Tháng 8 đến tháng 12, nhiều nhất vào tháng 9 và tháng 10
17	Sâu tre	Những cây tre bương, nứa... có sâu thường cao khoảng đầu người có biểu hiện héo ngọn, thân cong, mất u, có lỗ đục và các đốt phía trên ngắn. Dùng dao chặt xuống để thu bắt sâu.	Tháng 9 đến tháng 3 năm sau
18	Sâu sắn	Những cây sắn có lỗ đục nhỏ trên thân, thân biến màu, dùng dao chặt cây ra để bắt sâu non	Tháng 6 đến tháng 7
19	Ve sầu	Tìm những vị trí mà ban ngày ve kêu nhiều, đợi khi trời tối, đốt một đồng lửa rồi đi rung các cây xung quanh, khi ve bay về phía đồng lửa và rơi xuống đất sẽ thu nhặt chúng.	Tháng 5 đến tháng 7
20	Vòi voi hại măng	Vào mùa măng tìm những cây măng có vết đục, dùng dao chặt và chặt những măng có vết đục để bắt sâu non.	Tháng 6 đến tháng 9
21	Xén tóc	Tìm những cây có lỗ đục có mùn gỗ chảy ra, dùng dao cắt cành và chặt cành có dấu hiệu bị hại để thu bắt sâu non Xén tóc.	Tháng 4 đến tháng 7

Để thu bắt các loài côn trùng đa số người dân địa phương sử dụng vợt tự chế để thu bắt, ngoài ra tùy theo từng loài khác nhau mà phương pháp thu bắt có khác nhau. Thời gian thu bắt các loài côn trùng phần lớn thường tập trung vào khoảng từ tháng 3 đến tháng 8 hàng năm.

3.3. Biện pháp chế biến côn trùng có giá trị thực phẩm

Phương thức chế biến côn trùng có giá trị làm thực phẩm tại miền Tây Nghệ An tương đối đơn giản. Côn trùng sau khi thu bắt thường được chia làm hai bước:

1) Làm sạch các loài côn trùng: Có loài cần nhặt bỏ tạp chất trước khi chế biến như trứng kiến, sâu non và nhộng của loài ong. Có loài cần rửa sạch bằng nước ấm, nước nóng hay nước muối pha loãng như mối đất, niềng niềng, sâu tre, sâu non vòi voi hại măng, sâu non xén tóc. Có loài phải bỏ cánh, chân, râu và rút ruột rồi mới rửa sạch bằng nước nóng và để ráo nước trước khi chế biến như châu chấu, cào cào, muỗm xanh, muỗm nâu, ve sầu, dế dũi, dế mèn.

2) Chế biến món ăn: Cho côn trùng vào nước măng chua đảo đều đến khô rồi cho ít dầu ăn, muối, mì chính vào, đảo tiếp đến chín vàng, bắc chảo ra khỏi bếp. Nếu không có nước măng chua thì đun chảo mỡ nóng già rồi cho côn trùng vào đảo đến chín vàng, nêm mắm, muối, mì chính, ớt băm và lá chanh thái chỉ hoặc sả băm nhỏ.

IV. KẾT LUẬN

Tại khu vực miền Tây Nghệ An đã xác định được 21 loài thuộc 15 họ của 6 bộ côn trùng có khả năng làm thực phẩm. Giai đoạn phát triển cá thể của côn trùng được sử dụng làm thực phẩm nhiều là sâu non và trưởng thành (80,92%). Để thu bắt các loài côn trùng đa số

người dân địa phương sử dụng vợt tự chế để thu bắt. Ngoài ra, tùy theo từng loài khác nhau mà phương pháp thu bắt có khác nhau. Thời gian thu bắt các loài côn trùng phần lớn thường tập trung vào khoảng từ tháng 3 đến tháng 8 hàng năm. Phương thức chế biến côn trùng có giá trị làm thực phẩm tương đối đơn giản. Côn trùng sau khi thu bắt thường được chia làm hai bước là làm sạch và chế biến thành món ăn.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Bùi Công Hiền, Trần Huy Thọ (2003). *Côn trùng học ứng dụng*. NXB. Khoa học và Kỹ thuật, Hà Nội.
2. 李湘涛 (2006). 昆虫博物馆. 时事出版社.
(Lý Tương Đào (2006). *Bảo tàng Côn trùng*. NXB. Thời sự).
3. 中国野生动物保护协会 (1999). *中国珍稀昆虫图鉴*. 中国林业出版社.
(Hiệp hội bảo vệ động vật hoang dã Trung Quốc, 1999. *Giám định bằng hình ảnh côn trùng quý hiếm Trung Quốc*. NXB. Lâm nghiệp Trung Quốc).
4. 杨子琦 (2002). *园林植物病虫害防治图鉴*. 中国林业出版社.
(Dương Tử Kỳ (2002). *Giám định và phòng trừ sâu bệnh hại cây lâm viên bằng hình ảnh*. NXB. Lâm nghiệp Trung Quốc).
5. 中国科学院动物研究所 (1973). *天敌昆虫图册*. 科学出版社.
(Phòng nghiên cứu động vật, Viện khoa học Trung Quốc (1973). *Sách bằng hình ảnh côn trùng thiên địch*. NXB. Khoa học).
6. 徐天森 (2004). *中国竹子主要害虫*, 中国林业出版社.
(Tư Thiên Sâm (2004). *Sâu hại chủ yếu Tre trúc ở Trung Quốc*. NXB. Lâm nghiệp Trung Quốc).
7. 李元胜 (2004). *中国昆虫记*. 上海社会科学院出版社.
(Lý Nguyên Thắng (2004). *Sách ghi chép Côn trùng Trung Quốc*. NXB. Viện Khoa học xã hội Thượng Hải).

THE DIVERSITY OF EDIBLE INSECTS IN SOME WESTERN DISTRICTS OF NGHE AN PROVINCE

Tran Duc Loi¹, Le Bao Thanh²

¹*Nghean Forest Protection Department*

²*Vietnam National University of Forestry*

SUMMARY

In this study, the insect family were collected in 15 sites and by interviewing 60 local people in the west of Nghe An province. The researchers have initially identified 21 species, 15 subfamilies, 06 families of insects are capable of making food, according to the research results: Orthoptera and Hymenoptera have 7 species accounting for 33.33% of the total number of species, Coleoptera has 3 species accounting for 14.29% of the total number of species, Lepidoptera has 2 species accounting for 9.25% of the total number of species, Homoptera and Hemiptera has 1 species accounting for 4.76% of the total number of species. The stage used to make the most food is the laral and adults (80.92%). In order to capture insects, most local people use their own racquets. In addition, the different species are collected in different ways. Time for collecting insects is most often focused around from March to August every year. Processing methods valuable insects for food is relatively simple, after collecting, insects are usually divided into two steps that are be cleaned and be processed into food.

Keywords: Collecting insects, edible insects, processing methods, Western Nghe An.

Ngày nhận bài : 16/6/2017

Ngày phản biện : 20/6/2017

Ngày quyết định đăng : 03/7/2017