

ẨM THỰC NGÀY TẾT CỦA NGƯỜI HOA PHÚC KIẾN Ở THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

Đặng Hoàng Lan¹

LUNAR NEW YEAR CUISINE OF CHINESE FUJIAN IN HO CHI MINH CITY

Dang Hoang Lan¹

Tóm tắt – Ẩm thực là lĩnh vực thể hiện nét riêng biệt đặc thù trong văn hoá của từng dân tộc nói chung, cũng như tộc người Hoa nói riêng. Chính những nét văn hoá riêng đó đã tạo nên phong tục tập quán của họ. Vì thế, việc tìm hiểu món ăn ngày tết của người Hoa Phúc Kiến tại Thành phố Hồ Chí Minh và so sánh với ẩm thực của nhóm Phúc Kiến ở Trung Quốc sẽ giúp chúng ta hiểu thêm ý nghĩa của từng món ăn trong dịp xuân về; đồng thời, nghiên cứu góp phần tìm hiểu về con người và quá trình sinh sống của người Hoa Phúc Kiến ở Việt Nam sâu sắc hơn. Bài viết tiếp cận nghiên cứu từ góc độ dân tộc học, làm rõ những sở thích, nhu cầu trong ăn uống của tộc người Hoa thông qua chuyên khảo sát và cuộc phỏng vấn sâu do tác giả thực hiện tại Quận 5, Thành phố Hồ Chí Minh.

Từ khóa: ẩm thực ngày Tết, người Hoa Phúc Kiến, Thành phố Hồ Chí Minh.

Abstract – Cuisine is a field that shows peculiar peculiarities in the culture of each nation in general, as well as the Chinese nation in particular. Those unique cultural traits have created their own customs and tra-

ditions. Therefore, learning about lunar New Year's dishes of Chinese Fujian in Ho Chi Minh City and comparing with the cuisine of the Fujian group in China will help us understand more about the meaning of each dish. Besides, the study contributes deeply understanding of the people and living process of the Chinese Fujian in Viet Nam. This study approaches research from the perspective of Ethnology, clarifying the hobbies and needs of the Hoa ethnic group from their statements, through in-depth interviews by the author.

Keywords: Chinese Fujian, Ho Chi Minh City, lunar New Year cuisine.

I. ĐẶT VẤN ĐỀ

Ẩm thực là một trong ba lĩnh vực thiết yếu của đời sống: nhà ở, trang phục, ăn uống. Đây là ba nhu cầu lớn nhất của cuộc sống con người, được gọi là “văn hoá đảm bảo đời sống” (Life-sustaining Culture). Trong xã hội, ăn uống đã trở thành một nhu cầu cấp thiết của con người. Con người cần có thức ăn để sống. Con người cũng cần nghỉ đến ăn uống trước rồi mới nghĩ đến văn chương, âm nhạc, hội hoạ, khoa học. Ở Việt Nam, người Việt có câu “có thực mới vực được đạo”, người Hoa thì có câu “dĩ thực vi tiên” với ý nghĩa lấy cái ăn làm trước. Khi ẩm thực của mỗi dân tộc đã vượt lên trên ý nghĩa thuần tuý, nó trở thành một nghệ thuật đa dạng và là đặc trưng văn hoá của mỗi dân tộc.

Dân tộc Hoa ở Thành phố Hồ Chí Minh có 382.825 người (chiếm 81,78% trong tổng số

¹Trường Đại học Khoa học Xã hội và Nhân văn – Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh

Ngày nhận bài: 8/10/2019; Ngày nhận kết quả bình duyệt: 6/11/2019; Ngày chấp nhận đăng: 4/3/2020

Email: danghoanglan0708@gmail.com

¹University of Social Sciences and Humanities – Vietnam National University Ho Chi Minh City (VNUHCM)

Received date: 8th October 2019; Revised date: 6th November 2019; Accepted date: 4th March 2020

dân tộc thiểu số) gồm năm nhóm ngôn ngữ chính: Quảng Đông, Triều Châu, Khách Gia, Phúc Kiến, Hải Nam. Người Hoa sinh sống ở hầu hết các quận huyện, nhưng tập trung chủ yếu ở khu vực Chợ Lớn (Quận 11, 6, 5, 8, Bình Tân và Tân Phú) [1].

Phúc Kiến là tỉnh nằm ở vùng ven biển phía Đông Nam của Trung Quốc ngày nay. Tỉnh Phúc Kiến giáp với tỉnh Chiết Giang ở phía Bắc, với tỉnh Giang Tây ở phía Tây và với tỉnh Quảng Đông ở phía Nam. Đài Loan nằm ở phía Đông của tỉnh Phúc Kiến, qua eo biển Đài Loan. Tên gọi Phúc Kiến bắt nguồn từ việc kết hợp tên gọi của hai thành phố Phúc Châu và Kiến Châu (tên cũ của Kiến Âu) trên địa phận vào thời nhà Đường [2]. Trải qua nhiều biến cố, đến nay, tỉnh Phúc Kiến thuộc khu kinh tế Bồ Tây Eo biển của Trung Quốc. Bề dày lịch sử góp phần tạo nên nền văn hóa ẩm thực Phúc Kiến đa sắc màu.

Người Phúc Kiến thuộc nhóm người Hoa đã đến và định cư ở Việt Nam sớm, từ sau khi nhà Minh bị Mãn Thanh lật đổ. Người Phúc Kiến có nguồn gốc địa lí từ Áo Môn – Tchang Tchéou/Tsuan Tchéou (Trung Quốc), thuộc ngôn ngữ Áo Môn, Hokkien [3]. Người Hoa Phúc Kiến đến Việt Nam chủ yếu là từ các phủ/huyện Tuyên Châu, Chương Châu và Phúc Châu. Tuy nhiên, người Phúc Châu lại nói một phương ngữ khác so với phần còn lại của tỉnh Phúc Kiến, được gọi là phương ngữ Phúc Châu (hay là tiếng Mãn Đông). Trong quá trình định cư ở Việt Nam, người Hoa Phúc Kiến tiếp tục phát triển những đặc trưng văn hóa của mình, hội nhập vào văn hóa người Việt, trên cơ sở những yếu tố văn hoá truyền thống.

Ẩm thực là một trong những bộ phận kết tinh văn hoá của các dân tộc, trong đó có người Hoa Phúc Kiến Việt Nam. Nó góp phần tạo dựng truyền thống, phong tục – tập quán. Tìm hiểu ẩm thực ngày Tết của người Hoa Phúc Kiến tại Thành phố Hồ Chí Minh thông qua chủng loại và ý nghĩa của từng món ăn có thể giúp chúng ta nắm bắt được tính đa dạng, phong phú của văn hoá tộc người này.

II. TỔNG QUAN NGHIÊN CỨU

Trong *Vài món ăn truyền thống của người Hoa Quảng Đông ở Thành phố Hồ Chí Minh (khu vực Quận 5, 6)*, Đặng Hoàng Lan đã giới thiệu ẩm thực của người Hoa Quảng Đông dùng trong các dịp cúng tế, lễ tết và kể cả ngày thường [4]. Trong đó, tác giả đã trình bày cách chế biến và ý nghĩa của các món ăn được sử dụng. Ngoài ra, tác giả cũng so sánh ẩm thực giữa hai nền văn hóa Hoa – Việt, mỗi một tộc người đều có các món đặc trưng riêng. Họ đã giao lưu và bổ sung cho nhau để làm phong phú thêm kho tàng ẩm thực của dân tộc mình. Bài viết đã cung cấp những kiến thức cơ bản trong văn hóa ẩm thực của người Hoa Quảng Đông. Đây là cơ sở dữ liệu mà chúng tôi kế thừa và tiếp tục nghiên cứu ẩm thực người Hoa ở Việt Nam. Từ đó, chúng tôi có cách nhìn chung trong sự so sánh đối chiếu với ẩm thực người Hoa Phúc Kiến.

Vũ Văn Tuấn, trong *Văn hóa ẩm thực của người Hoa ở Tứ Xuyên, Trung Quốc* [5], nêu rõ những đặc trưng, giá trị và văn hóa ứng xử trong ẩm thực của người Hoa ở Tứ Xuyên, Trung Quốc. Trong đó, tác giả so sánh văn hóa ẩm thực Tứ Xuyên với văn hóa ẩm thực Sơn Đông, Giang Tô và Quảng Đông trên phương diện đối chiếu điểm tương đồng và khác biệt. Công trình đã cho chúng tôi có cái nhìn toàn diện và cụ thể về văn hóa ẩm thực Trung Quốc hiện nay. Điều đáng tiếc là công trình chưa đề cập đến văn hóa ẩm thực Trung Hoa ở Việt Nam sau nhiều đợt di dân và nhập cư của người Hoa.

Năm 2017, tác giả Trần Anh Thư có bài viết *Ẩm thực người Hoa Phúc Kiến ở Thành phố Hồ Chí Minh (khu vực Chợ Lớn)* trong sách *Nam Bộ – Đất và người, tập XII* [6]. Đây là công trình giới thiệu ẩm thực của người Hoa Phúc Kiến ở Thành phố Hồ Chí Minh, đồng thời so sánh đối chiếu với món ăn Phúc Kiến ở Trung Quốc. Tác giả đã thực hiện điền dã và phỏng vấn sâu một số người Hoa Phúc Kiến đang sinh sống và làm ăn ở Thành phố Hồ Chí Minh để tìm hiểu mức độ gìn giữ những giá trị truyền thống sau khi lập nghiệp ở quê hương thứ hai này. Về phương

diện ẩm thực, một trong những món ăn nổi tiếng của người Hoa Phúc Kiến là món Phết nhảy tường.

Tóm lại, các công trình đã thể hiện rõ sự khác biệt trong ẩm thực của người Trung Hoa và người Hoa ở Việt Nam do sự khác biệt về văn hóa vùng và sự khác biệt ẩm thực giữa các nhóm Hoa theo từng phương ngữ. Ngoài ra, các công trình cũng cho thấy bức tranh chung về ẩm thực của người Hoa. Từ đó, tác giả kế thừa và chỉ ra những nét riêng trong ẩm thực của nhóm Hoa Phúc Kiến và đặc biệt là chọn thời điểm khảo sát ngày lễ tết là ngày quan trọng nhất trong năm của người Hoa cho bài viết của mình.

III. PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

Để có được nguồn tư liệu điền dã xác thực và độ tin cậy cao, chúng tôi đã đến khu vực Chợ Lớn, trong đó đặc biệt là khu vực Quận 5 và Quận 6 của Thành phố Hồ Chí Minh, để tiến hành quan sát tham dự và trực tiếp phỏng vấn cộng đồng. Qua chuyến đi điền dã, chúng tôi sử dụng một số phương pháp chính nhằm thu thập nguồn tư liệu thực tế để phục vụ cho việc nghiên cứu.

Phương pháp quan sát tham dự (participant and observation)

Tác giả sử dụng phương pháp này nhằm quan sát, trực tiếp trải nghiệm và ghi chép lại bằng ngôn ngữ và hình ảnh về ẩm thực của nhóm người Hoa Phúc Kiến, đặc biệt là tại các cơ sở đang kinh doanh ẩm thực trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh như nhà hàng Gia Phú Phúc Kiến (513 đường Gia Phú, Phường 3, Quận 6, Thành phố Hồ Chí Minh), nhà hàng 7 Kỳ Quan (12 đường số 26, Phường 10, Quận 6, Thành phố Hồ Chí Minh), nhà hàng Baoz Dimsum (82-88 Nguyễn Tri Phương, Phường 7, Quận 5, Thành phố Hồ Chí Minh).

Phương pháp phỏng vấn sâu (In-depth interviewing)

Đối tượng phỏng vấn được chúng tôi lựa chọn ở đây là người dân của nhóm người Hoa Phúc Kiến, song song đó, chúng tôi phỏng vấn các nhóm phương ngữ khác như Quảng Đông, Triều Châu, Hải Nam, Việt... để có

sự so sánh trong việc cảm nhận ẩm thực. Bên cạnh đó, chúng tôi phỏng vấn những người đang trực tiếp kinh doanh ẩm thực Hoa nhằm tìm hiểu về giá trị văn hóa ẩm thực hiện nay.

Phương pháp so sánh

Bài viết sử dụng phương pháp này để nghiên cứu so sánh ẩm thực của nhóm Hoa Phúc Kiến với các nhóm Hoa khác, so sánh ẩm thực của người Hoa Phúc Kiến ở Thành phố Hồ Chí Minh với ẩm thực của nhóm Phúc Kiến ở Trung Quốc.

IV. NỘI DUNG NGHIÊN CỨU

A. Đặc trưng văn hoá ẩm thực của người Hoa Phúc Kiến

Văn hoá ẩm thực nảy sinh đồng thời với sự xuất hiện của loài người và ngày càng phong phú theo sự phát triển của văn hoá vật chất và văn hoá tinh thần.

Người Hoa rất khéo léo trong việc phối hợp nguyên liệu và sử dụng gia vị để tạo nên những món ăn có giá trị thẩm mỹ, giá trị dinh dưỡng và có hương vị rất đặc biệt. Ngoài ra, họ cũng rất quan tâm đến phương thức chế biến món ăn. Điều này được thể hiện ngay trong cách chế biến theo từng nhóm ngôn ngữ địa phương như Quảng Đông, Triều Châu, Phúc Kiến, Hải Nam, Hẹ: “*Người Quảng Đông thường sử dụng nhiều dầu, mỡ, thích món ăn chiên, xào; người Triều Châu, người Hẹ thích ăn mặn, chuộng thức ăn được chưng, hấp; người Phúc Kiến lại thích vị cay; người Hải Nam chuộng các món ăn có nước sốt dầu hào*” [7].

Về mặt địa lý, tỉnh Phúc Kiến ở vùng ven biển phía Đông Nam Trung Quốc. Nơi đây có nhiều vịnh và bán đảo. Địa hình ở tỉnh Phúc Kiến chủ yếu là đồi núi. Khí hậu ở tỉnh Phúc Kiến thuộc loại cận nhiệt đới ẩm gió mùa. Điều này đã tạo thuận lợi để ngành nông nghiệp phát triển mạnh mẽ. Nhờ đó, nông sản ở tỉnh Phúc Kiến đa dạng và phong phú vô cùng. Ngoài ra, tỉnh Phúc Kiến cũng có hệ sinh thái phong phú với khu vực rừng thường xanh lá rộng cận nhiệt, rừng mưa nhiệt đới. Địa hình và khí hậu tác động không nhỏ đến đặc trưng ẩm thực của người dân Phúc Kiến.

Do sở hữu nhiều vịnh và bán đảo nên tỉnh Phúc Kiến nổi tiếng với hải sản. Đặc biệt, ở

tỉnh Phúc Kiến có rất nhiều loài cá lạ làm nên những món ăn độc đáo. Hương vị của người Phúc Kiến chủ yếu là vị ngọt, chua, mặn, thơm. Đặc biệt, người Phúc Kiến rất coi trọng màu sắc của món ăn. Các món ăn ở đây chủ yếu có màu sắc tươi sáng, bắt mắt.

Các món ngon ở Phúc Kiến nổi tiếng bởi sự tinh tế của cách chế biến và sự chuẩn bị công phu. Các món ăn này hình thành trên nền tảng ẩm thực của các thành phố Phúc Châu, Hoan Châu và Hạ Môn.

B. Món ăn vào dịp lễ tết truyền thống của người Hoa Phúc Kiến tại Thành phố Hồ Chí Minh

Do tết Nguyên đán là ngày tết lớn nhất và long trọng nhất của người Trung Hoa nên họ rất chú trọng đến văn hoá ẩm thực ngày tết. Ăn tết làm sao cho đầy đủ chất dinh dưỡng, hơn nữa thức ăn còn mang lại nhiều hi vọng thành công trong năm mới.

Có thể nói, món ăn trong các dịp lễ, đặc biệt là ngày tết của người Hoa, từ lâu đã trở thành phong tục tập quán. Việc tìm hiểu có thể giúp chúng ta hiểu thêm nét độc đáo trong phong tục tập quán cũng như quá trình chuyển đổi những yếu tố văn hóa truyền thống.

Trong những dịp trọng đại như tết Nguyên đán, văn hóa tâm linh và văn hóa gia đình của họ được thể hiện đậm nét. Vì ngày Tết là ngày sum họp, đầm ấm của cả gia đình sau một năm lo toan vất vả, có khi mỗi người một phương xa kiếm sống. Cho nên, dù giàu hay nghèo, dù bận rộn như thế nào, nhất định vào ngày 30 Tết, những người con trong gia đình cũng đều phải có mặt để bắt đầu hưởng Tết trong bữa cơm chung tất niên. Đó là bữa cơm đoàn viên, sau khi cúng rước ông bà về vui Tết cùng cháu con. Họ đốt nhang, quỳ lạy, khẩn vái ông bà phù hộ độ trì cho con cháu mạnh khỏe, ngoan ngoãn, làm ăn phát tài, phát lộc.

Ngày đầu năm mới là ngày cực kỳ ý nghĩa với rất nhiều người, họ tin rằng ngày này sẽ quyết định tương lai cho cả năm. Thế nên, việc ăn gì có ý nghĩa rất quan trọng với tất cả mọi người.

1) Món mặn được dùng vào dịp lễ tết:

Phật nhảy tường

Người Hoa đón Tết âm lịch cũng giống người Việt, họ chuộng màu đỏ, màu vàng. Đây là những màu tượng trưng cho phú quý, thịnh vượng trong năm mới; họ cũng có truyền thống chúc Tết người thân, bạn bè. Khi nói đến ẩm thực của người Hoa Phúc Kiến, không thể không nhắc đến món Phật nhảy tường. Món Phật nhảy tường, phiên âm tiếng Trung là “Fo tiao qiang”, được xem là món ăn biểu tượng của người Phúc Kiến, xuất hiện từ thời nhà Thanh. Sở dĩ món ăn này có tên Phật nhảy tường vì tương truyền vào thời nhà Đường, có một vị cao tăng tới vùng đất này để truyền giáo. Vị cao tăng này lưu lại trong một ngôi chùa cạnh quán ăn. Hằng ngày, từ quán ăn này tỏa ra một mùi hương lạ, khiến vị cao tăng không cảm được nổi nhớ phàm trần, bèn nhảy qua tường để thưởng thức món ăn độc đáo ấy [8].

Phật nhảy tường được xem là món “sơn hào hải vị” trong việc phục hồi cơ thể, bồi bổ, bao gồm 28 nguyên liệu thành phần. Trong đó, thành phần chủ yếu là bào ngư, hải sâm, vây cá, giấm bông, nấm. Sau khi đã tẩm ướp gia vị, nguyên liệu được cho vào một bình sứ và thêm rượu Thiệu Hưng², lấy đất trét kín miệng bình lại rồi đun trong 10 tiếng.

Theo anh Bành Minh Đức, chủ nhà hàng Phúc Kiến Gia Phú, để có món Phật nhảy tường ngon, người đầu bếp phải “sử dụng các loại nguyên liệu như: thịt gà, gân heo, hải sâm, sò điệp, bong bóng cá, bào ngư, vi cá mập,... cùng với 12 loại gia vị như: gừng, nấm, măng,... tất cả các nguyên vật liệu đó phải hầm trong 3 ngày 3 đêm mới xong”³.

Công dụng của món ăn là giúp cho gia chủ tăng cường hệ miễn dịch, có sức khỏe tốt trong ngày đầu năm mới, với mong muốn một năm mạnh khỏe và tràn đầy năng lực. Các nguyên liệu để nấu món Phật nhảy tường có công dụng như: hải sâm có tác dụng tăng

²Một loại rượu nổi tiếng ở Thượng Hải, được mệnh danh là “hoàng tử” nổi tiếng của Trung Quốc. Ấn tượng đầu tiên về loại rượu này là vị ngọt, mùi vị rượu nồng và thơm.

³Bành Minh Đức, 35 tuổi, nhà hàng Gia Phú, 513/28, đường Gia Phú, Phường 03, Quận 06, Thành phố Hồ Chí Minh, 12/12/2019.

cường trí nhớ, bổ thận, nhuận tràng, chống lão hoá; bào ngư có 19 loại axit amin thiết yếu cho cơ thể; bong bóng cá trị gãy xương, khó sinh, bổ phận ích tinh. Ngoài ra, gia vị để nấu món này đã lên đến 12 thứ như quế, gừng, nấm, măng... Tất cả đều là những nguyên vật liệu đặc trưng của Phúc Kiến.

Hiện nay, món Phật nhảy tường của người Hoa Phúc Kiến ở Việt Nam có khẩu vị khác so người Hoa Phúc Kiến ở Trung Quốc. Vì trong quá trình cộng cư cùng người Việt, khẩu vị của người Hoa Phúc Kiến cũng có sự thay đổi như thêm các gia vị mắm, đường, hạt nêm cho đậm đà.

Món ăn được trình bày trong các thố đất, hội tụ đủ năm màu ngũ hành (Kim, Mộc, Thủy, Hỏa, Thổ) và hương thơm ngào ngạt ngay khi vừa mở nắp, bởi được nấu từ những nguyên liệu quý hiếm, nên giá trị dinh dưỡng của món Phật nhảy tường cực kì cao. Đây cũng là món ăn xưa, chỉ có vua chúa mới được thưởng thức.

Do chế biến cầu kì từ những nguyên liệu quý hiếm nên món ăn có giá cao hơn hẳn. Tại một số nhà hàng ở Trung Quốc, mức giá cho món ăn này vào khoảng 1000 nhân dân tệ (tương đương 3,5 triệu đồng). Tuy nhiên, giá cả mỗi nơi có thể khác nhau, tùy thuộc vào loại nguyên liệu mà các đầu bếp sử dụng. Trước đó, BBC Travel từng liệt kê món ăn này vào danh sách “các món đắt đỏ nhất thế giới” [9].

Sủi cảo

Ngày Tết của người Hoa nói chung và người Hoa Phúc Kiến nói riêng, đâu có cao sang hay giản dị, cũng không thể thiếu món sủi cảo. Sủi cảo được xem là món ăn may mắn, vì những chiếc bánh này trông giống như những đồng tiền cổ của Trung Quốc, tượng trưng cho sự giàu có và thịnh vượng.

Đối với người Hoa, việc cùng nhau quây quần làm sủi cảo vào ngày đầu năm là một truyền thống có từ bao đời nay. Tùy mỗi nhà đều có một công thức riêng, nhưng nguyên liệu bắt buộc phải có là bột mì, thịt heo, tôm, bắp cải, dầu mè, gừng, hành... Sủi cảo là loại thức ăn chế biến từ bột mì, lấy bột mì gói nhân thịt làm thành hình tròn, đem luộc. Về sau, có người thay đổi hình tròn của vằn thắn

thành hình mặt trăng non, gọi là "phần giao", người miền Bắc gọi thành "giao tử" tức sủi cảo. Với người Hoa, sủi cảo là món ăn tượng trưng cho sự may mắn và đoàn tụ gia đình, bởi trong tiếng Hán gọi là *jiao zi* (giảo tử – giao tử) ý nói sinh con đẻ cái được nhiều trong năm mới, gia đình được hạnh phúc. Ngoài ra, họ cho rằng nguyên liệu làm nên chiếc bánh là gạo trắng và gạo nếp sẽ mang lại nhiều niềm vui, giúp "cầu được, ước thấy".

Hàng năm, vào đêm giao thừa, các gia đình người Hoa đều nhất định phải ăn sủi cảo. Việc ăn món này cũng rất cầu kì, phải theo các bước tuần tự như nghi thức đã có từ lâu đời. Bát thứ nhất là để thờ cúng tổ tiên, tỏ lòng tôn kính cha ông quá cố. Bát thứ hai là để cúng thần thánh trong dân gian (ví như ông Táo). Đến bát thứ ba, cả gia đình mới bắt đầu ăn. Theo tục lệ, khi ăn sủi cảo, người Hoa chỉ ăn số chẵn, không ăn số lẻ. Không ai ăn hết những chiếc sủi cảo được múc ra bát mình, cũng không ai múc sạch chỗ sủi cảo được làm xong từ xoong (nồi) ra bát mà bao giờ cũng để lại mấy cái (số chẵn) với ngụ ý năm nào của cải cũng dư thừa, gia đình thịnh vượng.

Tôm kim sa

Phúc Kiến là một tỉnh ven biển với khí hậu nhiệt đới, vì thế ẩm thực người Phúc Kiến đa dạng về chủng loại, vốn nổi tiếng với các món ăn được chế biến từ hải sản và tôm chiên kim sa là một trong số đó.

Tôm sú sau khi làm sạch được ướp gia vị và lăn qua một hỗn hợp gồm lòng đỏ trứng vịt muối nghiền nhuyễn, sau đó mới cho vào chảo chiên giòn. Tôm sau khi chín có lớp vỏ ngoài lấp lánh như kim sa và được ăn cùng nước chấm làm từ me. Vị mặn của trứng vịt, vị ngọt của thịt tôm, cùng vị chua của nước chấm me, hoà quyện vào nhau tạo nên một hương vị đặc sắc.

Ngày Tết, người Hoa Phúc Kiến tại Thành phố Hồ Chí Minh thường ăn món tôm kim sa, vì trong tiếng Hoa gọi tôm là há đồng âm với “hí hà tài xìn” (cười to ha hả), ngụ ý năm mới được vui vẻ suốt năm.

Mì trường thọ

Năm mới là dịp để mọi người chúc tụng, tặng cho nhau những món quà và lời chúc

ý nghĩa nhất. Vào dịp này, người Hoa Phúc Kiến làm món mì trường thọ, còn gọi là mì sụa, cho gia đình và người thân ăn, thay cho lời chúc sức khỏe. Tuy chỉ là một món mì đơn giản, song mì trường thọ lại mang một ý nghĩa rất đặc biệt. Bởi vì từng cọng mì dài khi ăn vào biểu trưng cho sự trường thọ, tuổi thọ được tiếp tục kéo dài thêm nữa.

Trước tiên, phải kể đến là món mì (mì nước hoặc là mì xào). Mì được mua ở chợ, hoặc đối với những gia đình truyền thống, mì được làm tại nhà. Mì là món ăn đặc trưng của người Hoa, mang ý nghĩa trường thọ. Mì của người Hoa có từng sợi dài, màu vàng được cuộn theo từng vắt, sợi mì được làm từ trứng nên dai, màu sắc vàng óng, bắt mắt vô cùng. Có nhiều món mì, như mì xào giòn, mì vịt tiềm, mì hoành thánh, mì bò viên, mì thập cẩm, mì gà, mì cá, mì tôm, mì xá xíu, hủ tiếu mì... Tuy nhiên, mỗi món mì đều được chế biến tùy theo khẩu vị của từng nhóm phương ngữ riêng, như “*Mì Quảng Đông thường nấu với thịt heo băm, còn mì Phúc Kiến nấu với cá bò viên, tàu hủ, ăn kèm với miếng bánh tôm mỏng chiên giòn*” [7].

Ngoài mì, nguyên liệu để làm mì xào được biến tấu linh hoạt. Các loại rau như giá, hẹ, bông cải, ớt chuông là không thể thiếu. Mì xào Phúc Kiến được ăn kèm với loại nước sốt đặc biệt được làm từ dầu hào, nước ninh từ xương và nghêu với vị ngọt tự nhiên, nước tương, tỏi, bột bắp và bột năng. Hỗn hợp được hòa trộn thành nước sốt sền sệt, nếu thích ăn cay, chúng ta có thể ăn kèm với sa tế, thêm chút vị chua từ trái tắc, trộn đều với mì xào.

Món mì đã có từ thế kỷ 19 và không ngừng được các đầu bếp tài năng cải tiến qua nhiều thế hệ. Ngày nay, mì xào Phúc Kiến trở thành món ăn phổ biến nhất tại đây. Mì xào Phúc Kiến tập hợp đủ hương vị chua, cay, mặn, ngọt sẽ khiến người ăn rồi nhớ mãi không quên.

Chả giò Phúc Kiến

Chả giò được ăn vào năm mới với ý nghĩa mang lại sự giàu có, tiền tài. Bởi những chiếc chả giò tròn được rán vàng ươm, nên nhìn rất giống các thỏi vàng xưa của người Trung Quốc. Do đó, vào năm mới ở Trung Quốc, rất nhiều vùng sử dụng chả giò như là món

ăn có mặt thường xuyên trong bàn tiệc như ở Giang Tây, Giang Tô, Thượng Hải, Phúc Kiến, Quảng Châu, Thâm Quyển.

Món chả giò của người Hoa Phúc Kiến có công thức chế biến khác với những vùng khác như “*trong nhân được làm từ tôm tươi, thịt heo, củ sắn, khoai môn, cà rốt... tất cả được cắt trộn đều và bọc tàu hủ ki, sau đó đem chiên. Tàu hủ ki phải làm ngay trong lúc tươi vì khi đó nó mới mềm và dễ cuốn*”⁴.

Ở Trung Quốc, món chả giò ngoài phần nhân có thịt heo, củ sắn, nấm, họ còn cho thêm mỡ heo, để tạo độ béo cho chả giò. Ở Việt Nam, người chế biến sẽ loại bỏ mỡ đi để phù hợp với thói quen của người Việt.

Các món được chế biến từ cá

Cá là một trong những món ăn nhất định phải được bày ra trong đêm giao thừa. Theo quan niệm của người Trung Hoa, cá là món ăn mang lại cho họ sự giàu có, vì cá chữ Hán là "ngư" – âm đọc là "Yu" đồng âm với "dư" 餘 (dư dả). Do vậy, cá biểu trưng cho sự dư dả. Cá có thể chế biến nhiều món ăn như cá chiên, cá hấp nhưng phải để nguyên con. Các món ăn làm từ cá là trung tâm của mâm cơm trong dịp Tết cổ truyền, vì cá tượng trưng cho sự phong phú, dồi dào. Đa số mọi người thường chọn cá chép, có thể hấp trong nước sốt chua ngọt hoặc xì dầu hoặc một số nơi khác có thể ướp với một chút gia vị rồi đem chiên nguyên con.

Tuy nhiên, không giống như những ngày thông thường, việc ăn cá vào ngày Tết ở Trung Quốc cũng có vài quy định rất thú vị. Ví dụ, khi dọn cá ra bàn, phần đầu cá luôn hướng về người lớn tuổi nhất, người có chức vị cao nhất trong bàn để thể hiện sự tôn trọng. Đặc biệt, mọi người phải chờ cho người đang ngồi trước chiếc đầu cá này ăn trước, sau đó, những người còn lại trong bàn mới bắt đầu động đũa. Và cuối cùng, hai người ngồi ngay vị trí đầu cá và đuôi cá phải uống với nhau một li rượu vì điều này sẽ mang lại may mắn cả năm. Ngoài ra, người dân sẽ không ăn hết mà chỉ ăn phần thân, riêng phần đầu và đuôi phải để lại qua đêm theo quan niệm “*niên*

⁴Nguyễn Hữu Nhân, 43 tuổi, người Hoa Phúc Kiến, 20/12/2019.

niên hữu dư” (nghĩa là mỗi năm đều dư giả, có của để).

2) Món ngọt được dùng vào dịp lễ tết:

Bánh là loại thức ăn được sử dụng nhiều nhất. Có thể kể một số loại bánh như bánh tổ, bánh bò (*phá cú*), bánh lá đào, bánh đậu phộng, bánh trung thu, bánh long phụng, bánh nhân cốm, bánh hạt sen, bánh ú, bánh pía, mè láo.

Bánh tổ (bánh niên cao)

Bánh tổ (tiềm kê), còn gọi là bánh niên cao (*Nian Gao* – 粘糕), là loại bánh truyền thống, không thể thiếu trong các dịp lễ tết. Bánh này tượng trưng cho “*niên niên cao thăng*” hoặc “*bách sự cự cao*”, trong tiếng Trung, nó đồng âm với từ “*một năm mới cao*”, nghĩa là một năm mới ngày càng tốt đẹp và phát triển hơn. Ở Trung Quốc, món bánh này cũng là một món quà biếu Tết không thể thiếu, nó mang ý nghĩa như một lời cầu chúc cho một năm mới thịnh vượng và gặt hái được nhiều thành công.

Nguyên liệu chính của bánh niên cao là bột gạo nếp, bột mì, muối và đường. Bánh được gói trong lá chuối đã bôi dầu và hấp trong 45-50 phút. Mỗi vùng khác nhau sẽ có một loại bánh niên cao khác nhau: ở Thượng Hải thì bánh màu trắng; ở Quảng Đông thì bánh màu nâu; ở Phúc Kiến, người ta làm bánh từ bột gạo và khoai môn. Ngoài ra, một số nơi còn làm bánh với táo tàu, vừng trắng, chà là đỏ, hoặc nhiều loại hạt khác nhau để món ăn càng thêm đặc biệt.

Người Hoa Phúc Kiến ở Thành phố Hồ Chí Minh thường tự làm hoặc mua bánh tổ có dán chữ “*phước*” hoặc chữ “*đại cát*” bằng giấy đỏ, chữ nhũ vàng hay mực tàu. Bánh này thường có hai loại, một làm bằng bột mì, một làm bằng bột gạo và kèm thêm các nguyên liệu như đường, hạt dẻ, quả chà là, lá sen.

Cũng giống như bánh chưng, bánh tét của Việt Nam, bánh niên cao ngoài ăn trực tiếp, người ta còn sáng tạo ra nhiều cách ăn mới đa dạng như cắt nhỏ bánh rồi xào cùng với các nguyên liệu khác hoặc tẩm bột rồi rán giòn.

Chè trôi nước (chè ỉ)

Chè trôi nước là món ăn đặc trưng trong dịp tết, ngoài ra nó còn được sử dụng chính

trong lễ hội đèn lồng ở Trung Quốc. Chè trôi nước trong tiếng Trung được gọi là *Tāngyuán*, còn trong quan niệm của người Hoa gốc Quảng Đông, chè trôi nước được gọi là *thoán diển* (nổi lên, làm ăn phát đạt)⁵. Từ này phát âm tương tự như từ “*đoàn viên*”. Ngoài ra, do hình dáng tròn tròn của nhiều viên chè trong chén nên món này cũng còn mang ý nghĩa gia đình sum vầy. Đó là lí do vì sao món chè trôi nước được yêu thích vào ngày Tết ở Trung Quốc. Nó ngụ ý là người ăn vào sẽ vui vẻ, hạnh phúc, mát mẻ, viên mãn như vị ngọt ngào của đường.

Có rất nhiều loại chè được nấu vào dịp tết, tùy vào khẩu vị của người chủ nhà như món chè ỉ, nấu bằng bột nếp, vo viên tròn xoe, bên trong có viên đường tán bé xíu hình vuông (tượng trưng cho trời và đất) có ý nghĩa chỉ sự viên mãn. Ngoài ra, còn có chè mè đen (chí mà phù), chè đậu xanh (lục tào xá), chè đậu đỏ táo khô (lùng tào xá), chè hạt sen (lín chí cần), chè khoai môn (phù thủy), chè khoai lang (phán xì thoản). Nhưng đặc biệt nhất vẫn là chè ỉ, nó biểu trưng cho sự kết hợp, đoàn tụ của gia đình. Đây có thể coi là món tráng miệng ngọt ngào, ấm áp vào những ngày đầu năm mới.

Trứng trà (hột gà trà)

Trứng trà (hột gà trà) là một món ăn nhẹ, ngon và bổ dưỡng, không thể thiếu trong những bữa cơm sum họp gia đình của người Hoa, bởi vì theo quan niệm của người Hoa, đây là một món ăn mang lại sự thịnh vượng và may mắn.

Cách làm món trứng trà tương đối đơn giản. Đầu tiên, người ta luộc chín trứng gà rồi dùng thìa đập nhẹ cho nát vỡ. Trứng sau khi đập được đun với nước trà cùng các loại gia vị khác như nước tương, hoa hồi, lá quế, vỏ quýt, đường, muối... Trứng tiếp tục được đun trong vòng một giờ đồng hồ, rồi ủ trong khoảng năm giờ sau đó để có được một món trứng trà ngon. Trứng trà thành phẩm sau khi được vớt ra, không chỉ có những đường vân đẹp mắt như viên thạch anh màu hạt dẻ, mà nó còn có vị ngon đậm đà của trứng, cùng

⁵Quan Quánh Toàn, người Hoa Quảng Đông ở Quận 6, Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 14/10/2019.

hương thơm đặc biệt của thảo dược.

Người Hoa Quảng Đông thì lại cho “trứng vào Hồng Trà nhuộm đỏ, dâng cúng ông bà, đây là tục lệ, trứng chẵn chứ không lẻ”⁶.

Bánh mứt và trái cây

Cũng như người Việt, người Hoa cũng dùng khay bánh mứt Tết để cúng giao thừa và tiếp đãi khách thăm nhà vào dịp năm mới. Đối với người Hoa Phúc Kiến, cúng giao thừa phải có 12 đĩa bánh mứt, tượng trưng cho 12 tháng trong năm, năm nào nhuận thì bày 13 đĩa.

Trong nhà của người Hoa Phúc Kiến vào dịp tết thường có một khay mứt để tiếp đãi khách. Khay mứt Tết thường có hình tròn, với 6 hoặc 8 ngăn nhỏ. Theo quan niệm của người Hoa, hình tròn tượng trưng cho sự trọn vẹn, viên mãn, còn số 6 và số 8 là hai con số may mắn, con số của phát tài, phát lộc. Mỗi ngăn nhỏ của khay mứt sẽ đựng một loại bánh, kẹo, mứt khác nhau với những ý nghĩa tượng trưng khác nhau như hạt dưa đỏ mang lại niềm vui và may mắn; mứt gừng là lời cầu chúc cho gia đình đầm ấm, hạnh phúc; bánh, kẹo mang đến thật nhiều sự ngọt ngào cho năm mới; mứt dừa tượng trưng cho sự sum vầy, đoàn viên; lạc (đậu phộng) là biểu tượng của sự trường thọ; mứt bí là lời cầu chúc sức khỏe và phát triển; long nhãn mang ý nghĩa sinh thật nhiều con trai; mứt kim quất là màu vàng của an lành và thịnh vượng... Ngoài ra, tùy từng vùng khác nhau mà thành phần của khay mứt Tết sẽ có sự thay đổi đa dạng khác nhau, để phù hợp khẩu vị của tất cả mọi người.

Ngày Tết, người Hoa Phúc Kiến thường sẽ chọn các loại trái cây như táo, cam, quýt, bưởi, quất, mỗi loại trái cây có một ý nghĩa đặc biệt đối với người Hoa, như trái táo tượng trưng cho sự hòa bình; trái cam cho sự thịnh vượng; trong đó quýt là loại trái cây tượng trưng cho sự may mắn, vì xuất phát từ chữ Hán: 桔子 (một bên là chữ 木 “mộc”, một bên là chữ 吉 “kiết”, “kiết” đồng âm với từ “kiết” là “cát”, chỉ sự may mắn, tốt lành). Những quả này có hình tròn, màu vàng tượng

trưng cho sự may mắn, thịnh vượng, phát tài phát lộc. Hơn nữa, khi chọn mua trái cây, người ta cũng thường chọn những quả còn đầy đủ cuống lá, vì theo họ đây là biểu tượng của sự trường thọ và tài lộc.

Người Hoa Phúc Kiến có thể mua những chậu cây nhỏ để chưng kiểng trong nhà. Hoặc mua trái để chưng lên bàn thờ, họ thường chọn những quả còn lá tươi, vì lá biểu tượng cho sự trường thọ, nhưng người Hoa không bao giờ mua 4 quả, bởi theo họ số 4 tượng trưng cho chữ “tử”, là biểu tượng của cái chết, một điều cần tránh trong dịp Tết đến, xuân về.

C. Đồ uống vào dịp lễ tết truyền thống

Bên cạnh những món ăn truyền thống được dùng trong dịp lễ tết, trà và rượu là hai loại thức uống không thể thiếu khi nhắc đến ẩm thực người Hoa.

Trung Quốc được xem là “*quê hương của trà*” bởi đây là quốc gia đầu tiên phát hiện ra trà và sử dụng trà như một đồ uống. Trà không chỉ là thức uống thanh nhiệt, mà còn chữa được bệnh. Trà được liệt vào một trong bảy thứ quan trọng trong cuộc sống, có thể thấy uống trà là điều rất quan trọng. Đặc biệt, khi có khách quý đến thăm nhà, thay vì mời rượu trong những buổi gặp mặt đầu năm, người Hoa thường dùng trà để tiếp đãi khách quý. Trà đóng vai trò quan trọng trong văn hóa cũng như đời sống ẩm thực của người Hoa.

Đối với người Hoa, thưởng trà đã trở thành nét văn hóa đặc sắc tự bao đời. Việc pha trà, uống trà là thói quen, là niềm vui và là nghệ thuật; trong nghệ thuật trà, mùi và hương vị của trà là điều quan trọng nhất. Mỗi vùng miền, địa phương lại có sở thích uống trà, cách pha, cách thưởng thức trà khác nhau. Người Bắc Kinh thích uống trà hoa nhài; người Thượng Hải lại thích uống trà xanh; người Phúc Kiến thích trà đen; còn người ở miền Nam tỉnh Hồ Nam thường lấy trà gừng muối để tiếp khách.

Trong những bữa cơm gia đình đoàn tụ hay những buổi tiệc quan trọng, trà là loại thức uống không thể thiếu trên bàn ăn của người

⁶Quan Quánh Toàn, người Hoa Quảng Đông ở Quận 6, Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 14/10/2019

Hoa. Trà được dùng trong suốt bữa ăn, vì hầu hết các món Trung Hoa đều có nhiều dầu mỡ và kèm theo nhiều hương vị mặn, chua, cay, chính vì thế uống trà sẽ giúp cân bằng lại khẩu vị mỗi khi chuyển sang một món ăn khác. Nhiều loại trà nổi tiếng có xuất xứ từ Phúc Kiến như trà Ô Long, nham trà Vũ Di (武夷岩茶), trà Mãn Nam, trà Thiết Quan Âm và trà hoa nhài Phúc Châu.

Rượu được xem là một loại thức uống truyền thống của người Hoa. Uống rượu và kính rượu là một trong những điểm quan trọng không thể thiếu trong văn hoá chiêu đãi khách của người Trung Hoa và họ cho rằng nó là một phần không thể thiếu trong văn hoá giao tiếp, làm ăn của họ.

Theo tương truyền, nguồn gốc của rượu xuất phát từ các loại thức uống lên men có cồn của người Trung Hoa. Cũng giống như Việt Nam, phần lớn các loại rượu của họ đều được chế biến từ những loại ngũ cốc, mà tiêu biểu nhất là gạo.

Người ta phân rượu thành hai loại chính là *hoàng tửu* và *mễ tửu*. Hoàng tửu được lên men và ủ trực tiếp từ ngũ cốc, như gạo hoặc lúa mì và trải qua thời gian dài nấu mới thành phẩm. Thông thường, hoàng tửu chỉ có nồng độ dưới 20 độ cồn. Loại rượu này được xem là rượu nhẹ, chúng được khử trùng và đóng chai đem bán trên thị trường. Hoàng tửu cũng được sử dụng làm nguyên liệu để chưng cất thành *mễ tửu* (rượu gạo trắng), thêm vào đó những phụ gia cần thiết. Mễ tửu có nồng độ cồn cao, thông thường sẽ lớn hơn 30 độ cồn và khi uống vào sẽ có cảm giác cay và nóng đốt trong cổ.

Ở Trung Quốc, nổi tiếng nhất là rượu Mao Đài (tỉnh Quý Châu). Rượu Mao Đài được tôn là quốc tửu. Ngoài ra, chúng ta còn có thể kể đến rượu Phần và rượu Trúc Diệp Thanh (tỉnh Sơn Tây); rượu Ngũ Lương Dịch, rượu Kiếm Nam Xuân, rượu Đại Khúc, rượu Đặc Khúc, rượu Lô Châu Lão Điếu (tỉnh Tứ Xuyên); rượu Cổ Tỉnh (tỉnh An Huy); rượu Dương Hà Đại Khúc (tỉnh Giang Tô); rượu Đồng (tỉnh Quý Châu); rượu Mỹ Vị Tư (tỉnh Sơn Đông); rượu nho đỏ Bắc Kinh, rượu nho trắng Sa Thành (tỉnh Hà Bắc); rượu nho trắng Dân Quyền (tỉnh Hà Nam); rượu nếp Thiệu

Hưng (tỉnh Chiết Giang)...

Người Hoa nói chung và người Hoa Phúc Kiến nói riêng thích uống rượu vào các dịp quan trọng như ngày tết Nguyên đán, tết Trùng dương, ngày thôi nôi, ngày mừng thọ... Khi mời rượu, chủ nhân phải rót đầy tràn li, vì rót vơi sẽ bị cho là không tôn trọng khách; phải mời bậc trưởng thượng uống trước. Người mời rượu nên đứng dậy, hai tay nâng li. Khi cụng li, người nhỏ tuổi (hay người có địa vị thấp hơn) phải để li thấp hơn miệng li người kia một chút, khi nâng li thì mời mọc đẩy đưa, chúc tụng qua lại. Những câu chúc thường được sử dụng như “*Chúc ngài phúc như Đông hải, thọ tử Nam sơn*”; hay “*Tửu phùng tri kỉ thiên bôi thiếu*” trong bài thơ Xuân nhật Tây Hồ ký Tạ Pháp – Âu Dương Tu ngụ ý “*Cùng bạn hiền ngàn li không đủ*”.

V. KẾT LUẬN

Những nội dung được nêu trên cho chúng ta thấy, trong quá trình hội nhập với khu vực và thế giới hiện nay, Thành phố Hồ Chí Minh đã thể hiện được tính năng động qua văn hoá ẩm thực, nhiều món ăn của người Hoa từ các nước và vùng lãnh thổ đã du nhập vào Thành phố như các món từ Nhật Bản, Đài Loan, Hồng Kông, Singapore... Các trường phái văn hoá ẩm thực có nhiều điểm khác nhau, nhưng rất uyển chuyển trong việc lựa chọn nguyên liệu để phù hợp với khẩu vị và nguyên liệu sẵn có của từng vùng miền. Điều này càng làm cho ẩm thực ngày tết của người Hoa Phúc Kiến tại Thành phố Hồ Chí Minh thay đổi và được bổ sung ngày một phong phú, đa dạng hơn.

Trong xu hướng hội nhập quốc tế như hiện nay tại Thành phố Hồ Chí Minh, địa điểm thể hiện sự giao lưu giữa các tộc người sống cộng cư cùng với các dân tộc trên thế giới đậm đặc nhất, trong từng món ăn cũng được biến đổi thể hiện sự giao lưu giữa các tộc người sống cộng cư tại đây. Điều đó cho thấy sự dung hợp văn hoá trong ẩm thực của người Hoa Phúc Kiến tại Thành phố Hồ Chí Minh.

Ẩm thực ngày tết đã phần nào cho thấy sự đa dạng trong văn hoá ẩm thực của người

Hoa Phúc Kiến. Mỗi món ăn đều mang ý nghĩa biểu tượng riêng của nó; nó ẩn chứa những khát vọng, ước mong, niềm tin của con người. Ẩm thực của người Hoa Phúc Kiến thay đổi theo từng lứa tuổi, gia đình, địa vị xã hội và điều kiện kinh tế. Ngày xuân sum vầy bên bữa cơm gia đình, mọi người không chỉ được thưởng thức món ăn ngon mà còn hào hứng khi được lắng nghe những câu chuyện có ý nghĩa thú vị đằng sau mỗi món ăn đó.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

- [1] Tổng cục Thống kê. *Kết quả sơ bộ tổng điều tra dân số và nhà ở năm 2019*; 2019.
- [2] Wikipedia. *Phúc kiến*; 1999. Truy cập từ: https://vi.wikipedia.org/wiki/Ph%C3%BAC_Ki%E1%BA%BFn [Truy cập ngày 23/5/2019].
- [3] Tsai Maw Kuey. *Les Chinois au Sud Viet Nam (Người Hoa ở miền Nam Việt Nam) bản dịch của Ủy ban Nghiên cứu Sử học và Khoa học của Bộ Quốc gia Giáo dục Sài Gòn [Đỗ Văn Anh dịch]*. Paris: Trường Đại học Sorbonne; 1968.
- [4] Đặng Hoàng Lan. Vài món ăn truyền thống của người Hoa Quảng Đông ở Thành phố Hồ Chí Minh. *Tạp chí Nguồn sáng dân gian*. 3/2010;3:93.
- [5] Vũ Văn Tuấn. *Văn hóa ẩm thực của người Hán ở Tứ Xuyên, Trung Quốc* [Luận văn Thạc sĩ]. Trường Đại học Khoa học Xã hội và Nhân văn – Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh; 2013.
- [6] Trần Anh Thư. *Ẩm thực người Hoa Phúc Kiến ở Thành phố Hồ Chí Minh (khu vực Chợ Lớn)*. Nhà Xuất bản Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh; 2017.
- [7] Quận ủy – Ủy ban nhân dân Quận 5. *Địa chí văn hoá Quận 5, Thành phố Hồ Chí Minh*. Thành phố Hồ Chí Minh; 2000.
- [8] Đỗ Huyền. *4 món ngon hút hồn du khách ở Phúc Kiến*. Thành phố Hồ Chí Minh; 2014. Truy cập từ: https://vnexpress.net/du-lich/4-mon-ngon-hut-hon-du-khach-o-phuc-kien-2982036.html?fbclid=IwAR3wqoXNiq8-eHs3QGkKgNYB8dGqh7-FZ50YDQGR_Q3N_4hkax4kKsF5qns [Truy cập ngày 20/5/2019].
- [9] Hoàng Hà. *Phật Nhảy Tường món ngon danh tiếng bậc nhất Trung Hoa*; 2016. Truy cập từ: <https://dantri.com.vn/du-lich/phet-nhay-tuong-mon-ngon-danh-tieng-bac-nhat-trung-hoa-20161214141214796.htm> [Truy cập ngày 21/5/2019].