

# Thịt chó trong văn hóa ẩm thực của người Việt - Nghiên cứu trường hợp phường Dương Nội, quận Hà Đông, Hà Nội

Phạm Thị Thu Hiền

Trường Đại học KHXH&NV  
Luận văn ThS. Chuyên ngành: Dân tộc học ; Mã số: 60 22 70  
Người hướng dẫn: PGS. TS. Nguyễn Văn Chính  
Năm bảo vệ: 2013

**Abstract:** Khái quát quá trình chuyển đổi kinh tế tại phường Dương Nội và sự hình thành dịch vụ chế biến thịt chó ở đây: tập trung giới thiệu khái quát về phường Dương Nội, các đặc điểm lịch sử, kinh tế, xã hội, văn hóa tự nhiên của phường Dương Nội; Đặc biệt nhấn mạnh sự tác động của quá trình đô thị hóa đối với kinh tế, văn hóa, xã hội của một xã mới lên phường; Các yếu tố này được cho là có tác động đáng kể đến sự hình thành và phát triển của một trong những “vương quốc thịt chó” của Hà Nội. Nghiên cứu về Dương Nội: Vương quốc thịt chó?: Phân tích mức độ, quy mô, bản chất mạng lưới của nghề cung ứng thịt chó tại Dương Nội để lý giải sự phát triển, tồn tại của nghề này tại Dương Nội; Bước đầu tìm hiểu cuộc sống của những người làm nghề giết mổ chó; sự tác động của nghề này đối với kinh tế, văn hóa, y tế, môi trường của cộng đồng. Nghiên cứu nghệ thuật chế biến thịt chó trong ẩm thực của người Việt: Kiến thức về cách chế biến thịt chó tại Dương Nội và một số cửa hàng xung quanh khu vực Dương Nội sử dụng thịt chó ở đây; Đồng thời nghiên cứu giải thích văn hóa ăn thịt chó của người Việt.

**Keywords:** Dân tộc học; Văn hóa; Ẩm thực Việt

**Content:**

## MỤC LỤC

	Trang
<b>Mở đầu:</b>	4
1. Cơ sở khoa học của đề tài	4
2. Lịch sử vấn đề	10
3. Đối tượng và phạm vi nghiên cứu	16
4. Phương pháp nghiên cứu	20
5. Cấu trúc của luận văn	22
<b>Chương 1: Tóm tắt về địa bàn nghiên cứu: Phường Dương Nội, Hà Đông</b>	24
1.1. Làng Dương Nội trong không gian địa - văn hóa Hà Đông	24
1.2. Dương Nội trong lịch sử các làng La	26
1.3. Đặc điểm kinh tế, văn hóa, xã hội phường Dương Nội	28
1.3.1. Tình hình kinh tế	28
1.3.2. Đời sống văn hóa xã hội	34
1.4. Quá trình đô thị hóa ở Dương Nội	41
<b>Chương 2: Từ làng lụa đến “Vương quốc thịt chó”</b>	48
2.1. Sự hình thành và phát triển của “Phố chó” Dương Nội	48
2.2. Quy mô thu mua, giết mổ và cung ứng thịt chó	51
2.3. Công nghệ giết mổ chó	55
2.4. Mạng lưới phân phối thịt chó	62
2.5. Cơ cấu thu chi của hộ gia đình kinh doanh giết mổ chó	65
2.6. Cuộc sống của người làm nghề giết mổ chó	70
2.6.1. Gia đình chủ hộ kinh doanh	70
2.6.2. Cuộc sống của những người làm thuê	76
2.7. Mối quan hệ xã hội của người kinh doanh giết mổ chó	80

2.8. Thái độ của cộng đồng đối với nghề giết mổ chó	82
<b>Chương 3: Thịt chó Dương Nội</b>	88
3.1. Trường phái thịt chó Dương Nội – Hà Đông	88
3.2. Nghệ thuật chế biến thịt chó	91
3.3. Đồ uống và gia vị ăn kèm	96
3.4. Kiên kỵ trong chế biến thịt chó	99
3.5. Khách ẩm thực món thịt chó	101
3.5.1. Quán thịt chó Việt Trì	101
3.5.2. Quán thịt chó Ánh Sáng	103
3.6. Thịt chó - Văn hóa ẩm thực	109
<b>Kết luận</b>	126
<b>Tài liệu tham khảo</b>	130
<b>Phụ lục</b>	138

## MỞ ĐẦU

### 1. Cơ sở khoa học của đề tài:

Trong các nhu cầu của con người: thực, y, cư, hành, kang, lạc thì thực (ăn uống) để duy trì sự sống của con người được xếp ở vị trí đứng đầu. Trong kho tàng ngôn ngữ dân gian, những hành vi, hoạt động chính của con người dường như đều được ghép với khái niệm ăn, như ăn uống, ăn mặc, ăn học, ăn nói, ăn ở, ăn chơi, ăn ngủ, ăn nằm, v.v... Bất luận thịt chó được người Việt sử dụng như một loại thực phẩm đa chức năng từ khi nào thì đến nay, món ăn này đã trở thành một thứ đặc sản khoái khẩu, đáp ứng nhu cầu của người dân thuộc nhiều tầng lớp xã hội, tôn giáo, giới và lứa tuổi khác nhau. Các nguồn tài liệu hiện có thường mô tả hai nước Việt Nam và Hàn Quốc coi thịt chó là món ăn phổ biến. Trong khi đó, ở một số vùng lãnh thổ, như tại đảo Hawoai thuộc Hoa Kỳ, các nhà nghiên cứu lại phát hiện thấy các nhóm thổ dân thường cúng thần linh bằng thịt chó, và xem đó như một loại thịt sang trọng chỉ sử dụng vào các dịp lễ hội lớn. Để tìm hiểu về vị trí của con chó trong tâm thức dân gian Việt Nam, chúng tôi đã khảo sát kho tàng ca dao, tục ngữ Việt Nam và phát hiện có tới hàng trăm câu tục ngữ liên quan đến loài chó. Các câu tục ngữ này chủ yếu mô tả mối quan hệ gần gũi giữa chó và người cũng như những đặc tính của loài chó. Chó có lẽ là loài động vật được nhắc đến nhiều nhất trong ca dao, tục ngữ Việt Nam so với các loài động vật khác. Một số câu tục ngữ lại liên quan đặc biệt đến món thịt chó với một ý thức đề cao giá trị của nó. Có nhiều ý kiến cho rằng thịt chó là một món ăn dân tộc song cũng có nhiều ý kiến không đồng tình trong việc ăn thịt chó. Thịt chó đã được thương mại hóa, trở thành một nghề chế biến thực phẩm có tính chuyên nghiệp ở nhiều nơi trên cả nước, và từ đây cũng nảy sinh tranh cãi về các vấn đề liên quan đến cách chế biến món ăn đặc biệt này như môi trường, y tế, tâm linh.

Chuyện ăn thịt chó hay không ăn thịt chó không hề là một vấn đề đơn giản, và nó không hẳn gắn với quan niệm về tính nhân văn hay thiếu nhân văn, mà hơn thế, là một tập tục gắn với kiến thức về dinh dưỡng, chế biến thực phẩm và cả thể giới quan tâm linh nữa.

Tôi chọn đề tài nghiên cứu “*Thịt chó trong văn hóa ẩm thực của người Việt*”, tập trung vào trường hợp phường Dương Nội, quận Hà Đông, Hà Nội nhằm tìm kiếm thông tin để hiểu được những quan niệm và cách nhìn nhận khác nhau trong xã hội về món ăn gây nhiều tranh cãi, thậm chí đối lập, là thịt chó. Nghiên cứu hy vọng sẽ góp phần phát triển và kiểm nghiệm lý thuyết chức năng xã hội của thức ăn trong đời sống con người, đặc biệt là trong đời sống của người Việt ở khu vực đồng bằng sông Hồng.

Về mặt lý thuyết khoa học mà nói, cho đến nay, hầu hết các nghiên cứu đã có về văn hóa ẩm thực Việt Nam vẫn được tiếp cận từ hai hướng chủ yếu: 1) Khám phá quá trình chế biến món ăn và những nét độc đáo trong cách thưởng thức món ăn; 2) Nghiên cứu đặc điểm dinh dưỡng và nguyên tắc dân gian trong kết hợp các món ăn trên cơ sở nguyên lý ẩm thực phương Đông. Nói cách khác, văn hóa ăn uống và khía cạnh vật chất sinh học của món ăn được quan tâm nhiều hơn trong khi ý nghĩa văn hóa - xã hội gắn liền với thức ăn chưa được quan tâm nghiên cứu nhiều. Ngoài các ý nghĩa khoa học về văn hóa ẩm thực, việc tìm hiểu hoạt động của các lò mổ và buôn bán thịt chó cũng có ý nghĩa thiết thực nhằm mang lại thông tin cho các nhà quản lý có chính sách quản lý ngành nghề chế biến thực phẩm ở khu vực không chính thức.

### 2. Lịch sử vấn đề

Khảo sát các nguồn tài liệu hiện có về thịt chó trong mối quan hệ với văn hóa ẩm thực của người Việt, chúng ta thấy món ăn này đã được tiếp cận từ nhiều khía cạnh khác nhau. *Trước hết*, món thịt chó được phản ánh khá phong phú trong kho tàng ca dao tục ngữ của dân gian, cho thấy món ăn có ảnh hưởng sâu đậm trong tâm thức ăn uống của một bộ phận dân cư trong xã

hội. *Thứ hai*, thịt chó cũng được các nhà văn ưa chuộng khi chú trọng đưa món ăn này vào trong các tác phẩm của họ. *Thứ ba*, các nhà nghiên cứu văn hóa ẩm thực dân gian cũng đã bước đầu phân tích món ăn này trong mối liên hệ tới tập quán ăn uống của người Việt. *Cuối cùng*, các tài liệu khoa học dinh dưỡng và dịch tễ học cũng đã dành nhiều sự quan tâm phân tích đặc điểm dinh dưỡng từ góc độ y – sinh học và dịch tễ học, đặc biệt là sự lan truyền bệnh dịch liên quan đến món thịt chó. Thịt chó như một món ẩm thực đặc biệt thường được đề cập khá phổ biến trong các nghiên cứu tiếp cận từ góc nhìn văn hóa dân gian. Một trong những cách tiếp cận phổ biến là tìm kiếm tập quán ăn uống trong kho tàng thành ngữ, tục ngữ, ca dao, dân ca của người Việt và xem thịt chó đã được phản ánh như thế nào. Thịt chó là món ăn phổ biến, thông dụng, ở mọi nơi, từ thành thị cho đến nông thôn. Có thể thấy món thịt chó từ trước đến nay chủ yếu được phản ánh qua các nguồn tài liệu sau: *Trước hết*, thịt chó thường được nhắc tới trong các tùy bút, truyện ngắn, tiểu thuyết của nhà văn Tô Hoài, Vũ Bằng, Thạch Lam, v.v.. Nhà văn Tô Hoài (*Chuyện cũ Hà Nội*: 1986) nhận định thịt chó là món ăn khoái khẩu, không thể không luận bàn. Tuy nhiên xuất sắc nhất khi đề cập đến món thịt cây không thể không nhắc tới nhà văn Vũ Bằng (*Món ngon Hà Nội*: 2006). Ông không những thụ cảm miếng ăn bằng sự cộng cảm các giác quan mà còn bằng lạc thú ngũ quan. Ngoài các tùy bút phải kể tới một số truyện, tiểu thuyết như “*Trẻ con không được ăn thịt chó*” của Nam Cao (2000). Vũ Bảo (2007) với cuốn tiểu thuyết “*Utopi - Một miếng để đời*” mở ra cho người đọc một thế giới trong mộng tưởng về món thịt chó đặc sản của xứ An Nam sang xứ người. *Thứ hai*, thịt chó còn được nghiên cứu theo hướng giới thiệu các món ăn đặc sản của vùng miền. Mỗi địa phương, vùng miền có cách chế biến khác biệt, tạo nên sự đa dạng về các trường phái chế biến thịt chó. Lý Khắc Cung trong bài “*Thịt cây, quán thịt cây, lái chó*” (*Hà Nội, văn hóa và phong tục*: 2009); “*Thịt chó Hà Nội*” của tác giả Nguyễn Hà. Trước đây, Hà Nội có hẳn một chợ

ở trung tâm thành phố, gần như sản phẩm chính là thịt chó. Đó là chợ 19 tháng 12 mà người ta quen gọi là chợ Âm phủ (hiện chợ này đã được giải thể để làm đường). Ngoài ra còn có phố Nhật Tân, gồm mấy chục quán nằm san sát chuyên bán thịt chó. Ngữ Yên (*Người ăn rong*: 2009) dẫn người đọc vào muôn nẻo 36 phố chó - một mảng văn hóa ẩm thực thú vị của Sài Gòn. “*Làng cổ Cổ Tự*” của tác giả Trần Quốc Thịnh (2006) cũng đề cập đến kỹ thuật giết mổ, kỹ thuật thui và cách chế biến thịt chó mang đặc trưng riêng của làng Cổ Tự, huyện Võ Nhai, tỉnh Bắc Ninh. Thịt chó Đông Lễ, thịt chó Vân Đình (Nguyễn Hữu Thức: 2010) với các cách chế biến thịt chó đặc biệt. *Thứ ba*, thịt chó từ góc nhìn y - sinh học. Danh y Tuệ Tĩnh có lẽ là Người đầu tiên nhắc đến thịt chó như một phương thuốc trong y học trong tác phẩm *Nam Dược Thần Hiệu*. Ngoài ra, trong y văn hiện đại phải kể đến công trình nghiên cứu của Bác sỹ Đỗ Tất Lợi (*Những cây thuốc và vị thuốc Việt Nam*: 2004) đã hệ thống đầy đủ công dụng và liều dùng các bộ phận của loài chó có tác dụng chữa bệnh trong y học. Bên cạnh đó cũng có nhiều nghiên cứu, giới thiệu những món ăn, bài thuốc bổ dưỡng chế biến từ thịt lợn, thịt dê, thịt bò, thịt chó (Hà Kiến, Tường Thúc Khải, Phạm Đức Huân: 2004). *Thứ tư*, các tài liệu đề cập đến thịt chó qua hướng dẫn đi sâu vào cách chế biến món ăn: Đinh Bá Châu, Nguyễn Thị Nhâm, Đinh Vũ: 1991; Nguyễn Trúc Chi: 2006; Văn Châu (*Món ăn Việt Nam*: 1984) ... Ngoài ra, phải kể tới nghiên cứu về món thịt chó của người Hàn Quốc trong cách nhìn nhân học văn hóa (Mai Đặng Hiền Quân: 2010) lý giải vấn đề người Hàn Quốc ăn thịt chó.

Mặc dù có nhiều công trình nghiên cứu, sưu tầm về món ăn thịt chó. Tuy nhiên, phân tích các nguồn tài liệu nêu trên, chúng tôi nhận thấy có hai khuynh hướng chính khi nói đến món thịt chó:

a) Hầu hết các phản ánh của văn chương và các nghiên cứu xã hội đã có chủ yếu quan tâm mô tả cách thức chế biến món ăn và cảm thụ cái sự thỏa mãn thú ăn chơi tinh tế của người ăn trong khi ý nghĩa xã hội của món ăn

thường chưa được chú trọng phân tích. Triết lý ăn uống và sự kết hợp các thành phần thực phẩm trong chế biến đã được chú trọng nhưng chưa có tính hệ thống và còn quá chung chung.

b) Thịt chó như một vị thuốc đã được nói đến từ lâu trong y văn, nhưng ý nghĩa tôn giáo đằng sau món ăn chưa được lý giải. Năm 2009, dịch tả bùng phát trên cả nước được cho là có liên quan đến thịt chó thì vấn đề an toàn thực phẩm trong chế biến, phân phối và bảo quản thịt chó đã được báo chí truyền thông quan tâm nhưng chưa có công trình nghiên cứu sâu hơn về khía cạnh này.

### **3. Đối tượng và phạm vi nghiên cứu**

Người Việt Nam, từ xưa đến nay vẫn xem chó là con vật nuôi thân thiết với con người. Chó được xem là người bạn bốn chân sớm nhất của loài người. Con chó tinh khôn, hiểu được ý người, trung thành với chủ, thậm chí sẵn sàng xả thân bảo vệ chủ. Con chó hay họ chó (canidae) được thuần hóa từ rất sớm, có lẽ từ chó sói. Các tài liệu đều cho rằng thịt chó ngon, bổ, dùng để chế biến được nhiều món ăn ngon, được nhiều người ưa thích. Hiếm có món ăn nào của Việt Nam mà lại có nhiều tên gọi như thịt chó: “thịt cây”, “cây còn” (con cây), “mộc tồn”, “nai vườn”, “thịt sư tử đất”, “cờ tây”, “huong nhục”, “thịt rồng”, “thịt hổ đồng”, v.v.. Những tên gọi khác nhau dường như cho thấy món ăn này vừa được tôn sùng, đề cao, vừa như ngại ngùng gọi ra tên thật của nó. Trong nghiên cứu này, chúng tôi cố gắng trong khả năng có thể, chỉ cái cách gọi tên của món ăn để hiểu được tính phong phú đa dạng và quan niệm khác nhau của dân gian về món ăn này.

Trọng tâm nghiên cứu của luận văn này là nhằm trả lời câu hỏi thịt chó được chế biến, tiêu thụ và thưởng thức như thế nào?; tại sao người ta ăn hay không ăn thịt chó?; và các quan niệm khác nhau về nghề giết mổ và về những người ăn thịt chó trong cộng đồng.

#### *3.2. Phạm vi nghiên cứu*

Mặc dù thịt chó được phản ánh rộng rãi trong kho tàng tục ngữ ca dao, dân ca và trong đời sống hàng ngày nhưng tiếp cận từ tầng vĩ mô lại là một thách thức khó vượt qua do phương pháp nhân học đòi hỏi thông tin phải được thu thập trong một không gian văn hóa – xã hội càng cụ thể càng tốt. Trong nghiên cứu này, chúng tôi chọn các hộ gia đình tham gia kinh doanh giết mổ chó (có chủ hộ kinh doanh, các thành viên trong gia đình và người làm thuê) và người buôn chó để khảo sát nghề chế biến thịt chó, từ một thú ẩm thực gia đình, đang trở thành một công nghiệp chế biến thực phẩm như thế nào? Chúng tôi cũng cố gắng tìm hiểu những thuận lợi và khó khăn của họ trong khi tham gia giết mổ chó, một nghề đặc biệt vì quan niệm của xã hội về nghề này rất khác nhau. Đồng thời, để nghiên cứu cách người ta ăn thịt chó thế nào, chúng tôi tập trung vào các nhà hàng bán thịt chó, khách hàng ăn thịt chó. Tôn giáo, dân tộc, giới, lứa tuổi, trình độ văn hóa, nghề nghiệp khác nhau được thu thập để tìm hiểu xem các yếu tố này có ảnh hưởng đến lý do ăn hay không ăn thịt chó trong cộng đồng.

Địa bàn khảo sát chính của chúng tôi là tại Phường Dương Nội, quận Hà Đông, Thành phố Hà Nội, một địa danh gần đây nổi lên như một công xưởng chế biến, giết mổ chó. Hàng ngày tại nơi đây cung cấp khoảng 3 tấn thịt chó cho nhu cầu sử dụng thịt chó của dân Hà Nội (*Hà Nội Mới cuối tuần*, số 21, ngày 30/5/2009)

### **4. Phương pháp nghiên cứu**

Để triển khai thu thập thông tin phục vụ nghiên cứu, chúng tôi sử dụng các phương pháp nghiên cứu chủ yếu sau đây:

Nguồn tư liệu chủ yếu được dùng trong luận văn gồm các thông tin được thu thập ở địa bàn nghiên cứu từ các hộ kinh doanh giết mổ chó và các nhà hàng bán thịt chó trong địa bàn. Ngoài ra trong các thông tin thống kê do chính quyền địa phương cung cấp cũng rất có giá trị để hiểu thêm về nghề chế biến thịt chó trong mối liên hệ với bối cảnh thay đổi của kinh tế xã hội địa

phương. Về thông tin định lượng, chúng tôi thu thập và tổng hợp các số liệu có sẵn ở địa phương, kết hợp với các số liệu khác bằng điều tra thực địa, chúng tôi đã tập hợp được một số cơ sở dữ liệu khá đầy đủ về tất cả các hộ kinh doanh giết mổ chó và các cửa hàng bán thịt chó, những người làm thuê, lượng khách hàng mua thịt chó về chế biến và lượng khách ăn thịt chó tại các nhà hàng trên địa bàn.

Thông tin định tính được xem là một nguồn thông tin chủ đạo của luận văn. Các quan sát trực tiếp tại các hộ gia đình và cửa hàng cho phép chúng tôi có nhiều thời gian trò chuyện với người dân để hiểu được các mối quan hệ trong gia đình, chủ - thợ, hàng xóm, cộng đồng, khách hàng. Tham gia trực tiếp vào đời sống của người bán hàng như làm hàng ăn cùng các hộ kinh doanh cũng là một trải nghiệm cho tôi nhiều kiến thức thú vị. Sử dụng phương pháp phỏng vấn phi cấu trúc, coi phỏng vấn như cuộc trò chuyện để có thể lắng nghe những câu chuyện đời sống, những suy nghĩ, những băn khoăn, định hướng tương lai của những người làm nghề, những người đã từng làm nghề, suy nghĩ của những người dân về nghề giết mổ. Các cuộc thảo luận nhóm đã giúp chúng tôi làm sâu thêm giả thuyết nghiên cứu và nhận định sống động, hữu ích từ chính kiến của người dân.

Ngoài ra luận văn còn sử dụng các kiến thức khác liên quan đến như dịch tễ học, môi trường học để đánh giá sự ảnh hưởng của nghề giết mổ chó đối với môi trường, dịch bệnh và vấn đề an toàn vệ sinh thực phẩm. Để hiểu rõ thêm về thịt chó trong văn hóa ẩm thực của người Việt, luận văn còn tham khảo các nguồn tài liệu khác về phường Dương Nội, đặc tính của loài chó, món thịt chó thông qua ca dao, tục ngữ, qua truyện kể của người dân trong làng.

## **5. Cấu trúc của luận văn**

Những nội dung chính của luận văn được trình bày trong 3 chương chính

Mở đầu: Đây là phần dẫn luận quan trọng nhằm xác định hướng nghiên cứu chính của luận văn, ý nghĩa khoa học và thực tiễn cũng như những đóng góp của luận văn.

Chương 1: Quá trình chuyển đổi kinh tế tại phường Dương Nội và sự hình thành dịch vụ chế biến thịt chó ở đây. Trong chương này, chúng tôi tập trung giới thiệu khái quát về địa bàn nghiên cứu, các đặc điểm lịch sử, kinh tế, xã hội, văn hóa tự nhiên của phường Dương Nội. Đặc biệt nhấn mạnh sự tác động của quá trình đô thị hóa đối với kinh tế, văn hóa, xã hội của một xã mới lên phường. Các yếu tố này được cho là có tác động đáng kể đến sự hình thành và phát triển của một trong những “vương quốc thịt chó” của Hà Nội.

Chương 2: Dương Nội: Vương quốc thịt chó? Chương này dựa trên phân tích mức độ, quy mô, bản chất mạng lưới của nghề cung ứng thịt chó tại Dương Nội để lý giải sự phát triển, tồn tại của nghề này tại Dương Nội. Bên cạnh đó, bước đầu tìm hiểu cuộc sống của những người làm nghề giết mổ chó; sự tác động của nghề này đối với kinh tế, văn hóa, y tế, môi trường của cộng đồng.

Chương 3: Nghệ thuật chế biến thịt chó trong ẩm thực của người Việt. Kiến thức về cách chế biến thịt chó tại Dương Nội và một số cửa hàng xung quanh khu vực Dương Nội sử dụng thịt chó ở đây. Đồng thời nghiên cứu giải thích văn hóa ăn thịt chó của người Việt.

Cuối cùng, các phân tích về thịt chó trong văn hóa ẩm thực của người Việt được hệ thống và phát triển trong phần kết luận và những đề xuất cho các nghiên cứu tiếp theo.

## CHƯƠNG 1

### TÓM TẮT VỀ ĐỊA BÀN NGHIÊN CỨU: PHƯỜNG DƯƠNG NỘI, QUẬN HÀ ĐÔNG

#### 1.1. Làng Dương Nội trong không gian địa – văn hóa Hà Đông

Quận Hà Đông là một quận mới phía tây của Thành phố Hà Nội, cách trung tâm Thủ đô 11km, là một trong những quận có tốc độ đô thị hóa nhanh, có vị thế là cửa ngõ phía tây tiếp giáp với Thủ đô Hà Nội. Phường Dương Nội là một trong những phường mới từ xã lên phường của quận Hà Đông. Phía Bắc tiếp giáp với xã An Khánh (huyện Hoài Đức) và xã Tây Mỗ (huyện Từ Liêm). Phía Nam giáp xã Đông La (huyện Hoài Đức) và phường Yên Nghĩa. Phía Đông giáp xã Đại Mỗ (huyện Từ Liêm) và phường La Khê. Còn phía Tây giáp với xã La Phù (Huyện Hoài Đức).

#### 1.2. Dương Nội trong lịch sử các làng La

Dương Nội trước kia gồm 3 thôn (La Nội, Ý La và La Dương), là một trong những làng nằm trong hệ thống “Bảy làng La, ba làng Mỗ” hay “Bảy làng La, ba làng Xóm” được nhắc đến nhiều trong lịch sử văn hóa vùng cửa ngõ phía Tây Thủ đô Hà Nội. Đây cũng được xem là cái nôi của người Việt cổ, thuộc hệ thống các làng hình thành từ rất sớm.

Ngày 01/3/2006, xã Dương Nội thuộc thị xã Hà Đông, tỉnh Hà Tây. Sau khi tỉnh Hà Tây hợp nhất với thành phố Hà Nội, tháng 6-2009, phường Dương Nội thuộc quận Hà Đông được thành lập gồm 14 tổ dân phố: La Nội: Hoàng Văn Thụ, Quang Minh, Hòa Bình, Thống Nhất; Ý La: Quyết Tâm, Trung Kiên, Đoàn Kết, Thắng Lợi, Vinh Quang, Hoàng Hanh; La Dương: Thành Công, Trung Bình, Quyết Tiến, Kiên Quyết.

#### 1.3. Đặc điểm kinh tế, văn hóa, xã hội phường Dương Nội

##### 1.3.1. Tình hình kinh tế

Nằm trong vùng “Trăm làng nghề, Trăm làng truyền thống”, lại nằm sát vùng đất Kinh Kỳ - Kẻ Chợ - Thăng Long - Hà Nội, trên đầu mối giao thông quan trọng, các làng La Nội, La Dương và Ý La thuộc Dương Nội ngày nay được người Việt cổ khai phá từ rất sớm.

Nằm trong cái nôi văn hóa của cả một khu vực ven sông Nhuệ, từ Vạn Bảo (nay là Vạn Phúc) đến La Tinh, nên làng La Cả cũng mang dấu ấn chung về một nghề nổi tiếng: nghề dệt lụa. Sản phẩm chính của nghề dệt La Cả, La Dương là the, lụa. Trong đó the La Cả nổi tiếng cả nước “The La, lĩnh Mỗ, chôi Phùng” hoặc “The La, lụa Vạn, vải Canh”.

Năm 2009, xã Dương Nội chuyển thành phường Dương Nội, cơ cấu kinh tế được chuyển dịch theo hướng giảm tỷ trọng nông nghiệp, tỷ trọng công nghiệp, thương mại dịch vụ tăng lên. Những năm 2000, sau khi các cửa hàng bán đồ gỗ tại Đại Mỗ (Từ Liêm) phát triển, thì một số hộ gia đình nắm bắt được nhu cầu và mở các xưởng xẻ gỗ chuyên cung cấp gỗ cho các chủ cửa hàng đồ nội thất tại Đại Mỗ (Từ Liêm). Hiện nay, các ngành nghề được đầu tư phát triển mạnh như: may gia công, dệt, nhuộm, in, chế biến gỗ, các nhóm ngành dịch vụ được quan tâm phát triển.

Hiện nay, trên địa bàn có 55 doanh nghiệp sản xuất kinh doanh các ngành nghề khác nhau, 20 cơ sở dệt nhuộm. Các doanh nghiệp, cơ sở sản xuất dệt nhuộm, sản xuất nilon, sản xuất đồ uống, sản xuất các sản phẩm khác, kinh doanh và chế biến gỗ hoạt động thường xuyên, liên tục. Hiện tại có khoảng 52 hộ gia đình đang kinh doanh buôn bán tại chợ Đồng Xuân. Qua bảng cơ cấu ngành nghề kinh doanh thương mại, dịch vụ tại Dương Nội, so với các dịch vụ khác đóng trên địa bàn phường, nghề kinh doanh thịt chó (giết mổ chó, quán bán thịt chó) có số lượng đông sau ngành dịch vụ, sản xuất tiêu dùng trong cơ cấu ngành kinh doanh dịch vụ thương mại.



### 1.3.2. Đời sống văn hóa xã hội

#### *Tình hình dân số*

Tính đến tháng 6/2012, tổng dân số của phường Dương Nội hiện nay là 19.578 người, trong đó nam 9.846, nữ 9.741. Dương Nội là một trong những phường có số dân đông nhất quận Hà Đông. Trên địa bàn phường có một số trường chuyên nghiệp, công ty đóng địa điểm như: Trường đào tạo bồi dưỡng nghiệp vụ kiểm sát (trực thuộc Viện KSND Tối cao), Công ty VMEP (sản xuất xe máy). Ngoài ra khu vực xung quanh phường có 01 trường Đại học Thành Tây, 01 trung cấp kinh tế, Thiên đường Bảo Sơn, binh đoàn 12, sư đoàn 301. Theo đánh giá của Công an phường thì số lưu trú từ quận, huyện khác trong khu vực Hà Nội chiếm hơn nửa tổng số dân lưu trú, và phần lớn thuộc các huyện của tỉnh Hà Tây cũ, còn lại một số người thuộc các huyện Đông Anh, Sóc Sơn. Số lượng người từ Nam Định, Thanh Hóa chiếm số lượng đông nhất so với các tỉnh thành khác. Đa số người Thanh Hóa làm việc tại các cơ sở kinh doanh giết mổ chó và các quán bán thịt chó. Tại Dương Nội xuất hiện dân cư của các địa phương khác chủ yếu từ các tỉnh phía nam, đa số là nữ giới, làm các ngành nghề lao động tự do, dịch vụ thương mại.

#### *Không gian văn hóa truyền thống*

La Cả và La Dương là một trong những các làng cổ, nằm sát Thăng Long - Hà Nội, nằm trên vị trí đầu mối giao thông quan trọng. Từ bao đời, Kẻ La đã nổi tiếng về tài dệt the, ca dao cổ có câu “The La, lĩnh Bưởi, chồi Phùng”. Mặc dù hai làng La Nội và Ý La có hội đồng kỳ mục, hội đồng lý dịch riêng, song lại được gọi chung là làng La Cả, thờ chung một thành hoàng, chung đình, chùa, chung hương ước, và chung cả lễ hội hàng năm.

### 1.4. Quá trình đô thị hóa ở Dương Nội

Có thể nói, từ những năm 1980, nhất là từ những năm 1990, dưới tác động của các chương trình đổi mới, của nền kinh tế thị trường, đô thị hóa mạnh mẽ, cấu trúc kinh tế và xã hội của nhiều làng quê cũng có những biến

đổi. Chính sự phát triển kinh tế và gia tăng quá trình đô thị hóa, biến đất nông nghiệp thành đất ở, đất sản xuất và kinh doanh dịch vụ, xây dựng các khu đô thị là một trong những nguyên nhân quan trọng làm cho không gian cảnh quan kiến trúc nơi đây biến đổi theo hướng từ truyền thống sang đô thị. Sự phát triển dân số khiến cho các gia đình luôn đối mặt với nguy cơ xé nhỏ không gian về mặt đất đai, quy hoạch và cư trú. Không gian đường làng, ngõ xóm vốn nhỏ bé thì nay dường như trở thành một nhân tố làm cản trở sự phát triển sản xuất công nghiệp và dịch vụ kinh doanh. Với sự xuất hiện quan trọng của các trục đường giao thông đã tạo điều kiện cho Dương Nội rút ngắn khoảng cách tới các khu trung tâm Hà Nội. Bên cạnh sự thay đổi về kiến trúc, lối sống đô thị theo kiểu thành phố độc lập, lối sống công nghiệp coi trọng tốc độ và hiệu quả, lối sống thị trường coi trọng sự hưởng thụ và sòng phẳng bắt đầu được xuất hiện. Thói quen ăn uống, tiêu dùng cũng có thay đổi. Sự gia tăng của các loại hình dịch vụ góp phần làm thay đổi cơ cấu và hình thức bữa ăn của gia đình truyền thống. Một bộ phận người làng thường xuyên ra ngoài ăn sáng ở các nhà hàng, quán phở, bún, ăn nhanh ở những quán cà phê. Tuy nhiên, nhiều hộ dân đã bán đất dịch vụ để xây nhà, mua sắm thiết bị gia đình, một bộ phận đã sử dụng tiền không đúng mục đích tham gia cờ bạc, sử dụng ma túy, mại dâm, tệ nạn xã hội dẫn đến nhiều gia đình nợ nần, bị xiết nợ... Tình trạng bong bóng của thị trường bất động sản và suy thoái kinh tế đã dẫn đến vỡ nợ, tín dụng đen, xuất hiện tình trạng đòi nợ có sử dụng vũ khí, gây mất trật tự công cộng.

#### **Tiểu kết chương 1**

Các tư liệu hiện có cho thấy Dương Nội là một trong những làng cổ xưa, nơi vẫn còn lưu giữ được nhiều đặc điểm văn hóa truyền thống lâu đời trong nếp sống, phong tục tập quán. Nghề dệt the, lụa của làng từ xưa đã làm cho làng được cả nước biết đến như một trung tâm dệt lụa cổ truyền nổi tiếng. Đây cũng là nơi tập trung đông dân cư, trung tâm trao đổi, giao lưu hàng hóa

của vùng thời kỳ trước. Sau này nhiều ngành nghề được phát triển, các công xưởng sản xuất được thành lập, thu hút nhiều lao động nơi khác tới làm việc.

Với nhiều sự biến chuyển của địa giới hành chính đã tạo điều kiện cho phường Dương Nội có hệ thống giao thông được thuận lợi, làm chỗ dựa cho đời sống của người dân trong sản xuất và đi lại. Sự xuất hiện của các khu đô thị, trường học, các công ty, nhà máy, xưởng thủ công, công nghiệp cùng với sự gia tăng dân số đã tạo cho Dương Nội có nhiều điều kiện phát triển về các ngành nghề thương mại dịch vụ. Nhiều hộ gia đình đã nhận thức và nắm bắt được nhu cầu của người dân trong làng và khu vực xung quanh đã tự tạo việc làm cho bản thân và gia đình thông qua mở rộng các dịch vụ thương mại. Nghề giết mổ chó là một trong những ngành nghề đã giải quyết vấn đề việc làm và đem lại một nguồn thu nhập cho gia đình và xã hội. Quá trình hình thành và phát triển của nghề thịt chó tại Dương Nội sẽ được chúng tôi phân tích ở các chương sau đây

## CHƯƠNG 2

### TỪ LÀNG LỤA ĐẾN “VƯƠNG QUỐC THỊT CHÓ”

#### 2.1. Sự hình thành và phát triển của “phố chó” Dương Nội

Trước kia, khi nói đến các làng La, người ta nghĩ ngay đến những làng nông nghiệp trù phú có nghề thủ công dệt lụa nổi tiếng. Nay nói đến La Cả, người ta bắt đầu dùng tên mới “Phố Thịt Chó”. Con phố có tên gọi đặc biệt này dùng để chỉ đoạn đường từ Đại Mỗ (Từ Liêm) đi An Khánh (Hoài Đức), đi qua địa bàn thôn La Dương (Dương Nội), hay còn được gọi là Đường 72. Dù đoạn đường kéo dài chưa đến 500m nhưng đã có đến 12 cửa hàng kinh doanh giết mổ chó, 06 quán ăn bán thịt chó.

Theo các hộ dân kinh doanh ở La Dương cho biết, hộ đầu tiên sáng lập ra nghề giết mổ chó tại Dương Nội là gia đình anh Phạm Bá T.(khu La

Dương). Hộ gia đình anh T. là một trong những hộ xây dựng nhà ở trên đoạn đường 72 đầu tiên ở La Dương vào đầu những năm 1990.

Năm 2004, đánh dấu thời điểm xuất hiện “ô ạt” các hộ kinh doanh chó. Thời hoàng kim của nghề thịt chó ở làng vào những năm 2005- 2010, mỗi ngày tại đây cung cấp trung bình có từ 7 đến 8,5 tấn thịt chó mớc hàm được xử lý, sau đó được đem đi tiêu thụ tại Hà Đông, Hà Nội. Năm 2010, số lượng cửa hàng bán thịt chó lên tới 28 hộ kinh doanh. Tính đến tháng 9/2012, chỉ tồn tại còn có 18 hộ kinh doanh. Theo danh sách quản lý của Thú y phường, các hộ kinh doanh thường lấy tên vợ và chồng để đặt tên cửa hàng cho tiện việc buôn bán, và tránh bị nhầm lẫn giữa các hộ kinh doanh như nhà Vinh Sử, Hợp Luân, Mai Tình. Các hộ kinh doanh giết mổ chó chủ yếu tập trung tại hai thôn Ý La (06 hộ) và tập trung đông nhất tại La Dương (12 hộ) chiếm 67% tổng số hộ kinh doanh. Tuy nhiên số lượng các hộ kinh doanh không ổn định, trừ một số nhà làm lâu năm như nhà Vinh Sử, Hợp Luân. Có hộ trước đã làm, sau bỏ một thời gian, rồi nay lại quay lại làm nghề như cửa hàng (nhà Hoài Thơ). Số lượng lò mổ tăng vào đợt cuối năm sau rồi lại nghỉ. Đặc điểm của các lò giết mổ chó ở Ý La (06/06 hộ) đều được kinh doanh, giết mổ ngay tại nhà. Nhà các hộ trên đều xây dựng trên trục đường chính Ý La - La Nội, thuận tiện cho việc buôn bán. 12 cửa hàng kinh doanh giết mổ chó ở La Dương được xây dựng tạm bợ trên khu đất nông nghiệp, cách khu dân cư, nhưng thuận tiện với đường giao thông, trục đường 72.

#### 2.2. Quy mô thu mua, giết mổ và cung ứng thịt chó

##### *Nguồn gốc chó*

Các tài liệu cho biết ở nước ta có bốn giống chó bản địa, bao gồm: giống chó thường có cỡ trung bình, bộ lông vàng tuyền, là gốc giống chó săn ở Việt Nam. Đến Dương Nội, có thể thấy những hộ kinh doanh chó thịt thường đặt từ 3 đến 4 củ sắt đặt trước cửa hàng. Đó là dấu hiệu cho thấy họ kinh doanh thu mua chó thịt. Hiện nay, theo như các chủ lò mổ cho biết nguồn

chó chủ yếu được tuyển chọn do các thợ chuyên đi thu gom chó ở Thanh Hóa chuyển về. Rất ít địa phương ở miền Bắc nuôi chó theo kiểu kinh doanh lấy thịt. Do quá trình hình thành các khu đô thị, các xã lên phường, có ít nhà nuôi chó nên số lượng chó ở miền Bắc giảm mạnh, khan hiếm hàng. Chính vì vậy mà trong những năm gần đây, tình trạng cầu tặc (trộm chó) ngày một gia tăng do giá thành một con chó có giá trị cao. Ngay cả các chủ hộ kinh doanh không biết rõ nguồn nhập chó do các chủ chó từ Thanh Hóa mang tới. Để biết thêm về nguồn chó, chúng tôi đưa ra các câu hỏi liên quan với một số hộ và được các hộ cho biết thông tin như sau:

Theo như các hộ kinh doanh ở Dương Nội, thống kê có 11 chủ chó lớn chuyên bỏ mỗi hàng cho các hộ đều có nguồn gốc từ xã Thành Lộc, huyện Hậu Lộc, tỉnh Thanh Hoá. Đây là làng nghề nổi danh về xuất nhập khẩu chó ở miền Bắc. Có thể nói Thành Lộc là nơi cung cấp nguồn hàng chính cho Dương Nội. Ngoài ra các hộ còn mua của người dân nơi khác đem bán, tuy nhiên số lượng này rất ít.

Hàng ngày vào buổi đêm tầm chín đến mười giờ tối, các xe chó đều qua các lò mổ để giao hàng. Xe chó phải đi đêm do có nhiều đoạn cấm xe tải đi vào ban ngày nên các xe chó thường đến tầm tối. Mỗi xe chở khoảng ba mươi lồng chó, trên dưới ba tấn chó. Thường cách hai, ba ngày các hộ giết mổ lại nhập chó một lần. Sau khi đưa hàng, khoảng một vài ngày sau các hộ kinh doanh thanh toán tiền cho các chủ chó. Chó được các chủ xe nhốt trong các lồng sắt, mỗi lồng chứa khoảng mười hai đến mười ba con. Các chủ hàng này không những cung cấp chó cho riêng từng lò mổ mà còn bán cho nhiều lò khác, tùy theo yêu cầu của khách hàng gọi điện. Những nhà lấy nhiều chó sẽ được ưu tiên chọn hàng trước rồi mới đến các nhà khác. Những hộ kinh doanh giết mổ chó cũng cho biết họ không những chỉ nhập của một chủ chó mà nguồn chó được nhập từ nhiều chủ chó khác.

Nhìn chung, các hộ kinh doanh ở Dương Nội không quan tâm nhiều tới nguồn gốc chó. Họ chỉ biết được thông tin qua chủ kinh doanh chó. Thỉnh thoảng cũng có một số chủ chó xuất trình được giấy phép nhập chó từ cửa khẩu. Các hộ kinh doanh ở đây chủ yếu quan tâm tới chất lượng, giá thành của con chó.

### **3.3. Công nghệ giết mổ chó**

#### *Cách chọn chó*

Việc lựa chọn chó là một trong khâu đầu tiên và cũng quan trọng nhất trong quá trình giết mổ, ảnh hưởng tới kinh tế và sự tồn tại phát triển của chính các hộ kinh doanh.

Có rất nhiều ý kiến cho rằng chó ngon nhất, đắt nhất là khi chuẩn bị đi tơ; chó cái và cân nặng từ 12 đến 15kg là ngon nhất. Dân gian còn xếp thứ tự: “nhất vàng, nhị đen, tam đốm”; hoặc “nhất vện, nhị vàng, tam khoang, tứ mực, gập lúc cùng cực, mới xục chó trắng”. Ngoài ra, các hộ kinh doanh cho biết do đều làm ăn lâu dài, cung cấp chính cho các nhà hàng, quán ăn nên hàng nhập về đều được chọn còn sống, không hay mua các loại chó đã bị chết, mặc dù giá cả có rẻ đi nữa.

Bên cạnh những con chó què, thì chó xấu (ghẻ, lở, què) vẫn được các hộ mua, tuy nhiên giá cả sẽ rẻ hơn so với các loại chó khác.

Qua điều tra cho thấy: Ở Dương Nội, các hộ kinh doanh giết mổ chỉ nhập những con chó đẹp, còn những con bị loại, các chủ chó đưa lên vùng Hoài Đức, Bắc Ninh, Bắc Giang tiêu thụ. Tuy nhiên trong quá trình làm nghề, nhiều hộ không tránh khỏi các trường hợp khi gặp phải các mối hàng không đạt chất lượng. Tuy nhiên, không phải lúc nào nguồn hàng cũng đủ cung cấp cho các hộ ở Dương Nội. Trong quá trình kinh doanh, họ cũng gặp nhiều khó khăn trong việc lựa chọn nguồn hàng.

Nghề kinh doanh giết mổ chó cũng là một ngành có mức độ rủi ro cao. Khi nguồn hàng không tiêu thụ được ngay sẽ dẫn đến tình trạng chó bỏ ăn hao sứt cân dẫn đến hàng không ngon, khách hàng chê, giá cả sẽ bị giảm đi.

#### *Kỹ thuật giết mổ*

Cứ tầm 3-4 giờ sáng, các nhà đã dậy làm hàng để kịp sáng sớm giao cho các nhà hàng ở Hà Nội, giao cho các hộ bán thịt chó tại các chợ dân sinh. “*Sáng ra khu này đông lắm, nhà nào cũng tập nập người ra vào như một dây chuyền sản xuất, mỗi người một việc*”. (Cô H, La Dương)

Kỹ thuật giết mổ chó được thực hiện qua các bước như sau:

*Cắt tiết:* Trước kia, người ta trói hai chân trước của con chó quặt ra sau lưng, thít chặt mõm bằng lạt giang hoặc lạt tre tươi. Cắt một mảng da ở cổ cho lộ các mạch máu, lấy que vót nhọn lựa động mạch (tìm tia) rồi dùng dao cắt. Hiện nay, họ sử dụng một chiếc kim sắt đường kính 10-12 cm, dài tầm 1mét, họ móc vào cổ con chó. Lúc này cổ con chó đã bị kẹp chặt nên không cử động được, rồi lôi chó ra khỏi chuồng. Sau đó người ta sử dụng chày gỗ to đập vào sống mũi chó, làm như vậy chó bị choáng, ngất, và người làm cắt tiết chó cho vào chậu.

Sau khi hết tiết chó mới chết hẳn. Người làm nhúng chó vào thùng nước nóng, vò cho nước thấm tới da. Nước làm chó không được quá nóng chỉ tầm khoảng 70 độ, nếu quá già lông chó sẽ cháy và sẽ không làm được sạch lông. Nếu nước chưa đủ tầm, lông chó sẽ không rụng được. Vì vậy nhiệt độ nước làm lông chó rất quan trọng. Sau đó họ cho chó vào chậu vật lông bằng máy.

*Máy làm lông chó:* Loại máy này được phát triển lên từ máy vật lông gà của Nga, bày bán nhiều tại Nhôn, Trọng lượng máy khoảng 58 kilogam; đường kính lồng 55 cm; Kích thước: 60x60x90 cm; Tỷ lệ sạch lông đến 98%. Máy có hình trụ, trên lồng tròn, đường kính 50-55cm, có các tay quay bằng cao su, có hai đường thoát. Máy chạy bằng điện ba pha. Máy có thể vật lông

ba con chó cùng một lúc trong vòng năm phút. Ruột chó được rửa sạch, rồi lộn trái, lấy ngón tay kẹp lấy ruột mà tuốt sạch.

*Thui chó:* Là bước quan trọng nhất trong quá trình làm thịt chó. Phải biết cách điều chỉnh nhiệt độ của rom để thui chó. Trước kia người ta thường quật mỡ khắp mình chó trong quá trình thui. Phải thui cho da có những vết nở nhỏ sùi vệt trắng rồi móng má tiếp tục cho chó thêm phần hấp dẫn. Người thui một tay rê mỡ rom đang cháy, tay kia quật cho ngọn lửa tấp vào thân con chó, khi thử lấy que gạt da thấy vàng là được. Nếu thui quá cháy sẽ làm nát da, còn thui non thì thịt không được thơm. Thui chó phải bằng rom nếp, rom sạch, rom mới thì mùi thịt mới thơm ngon, da mới chín bóng. Tuy nhiên hiện nay rom thui chó chủ yếu là rom tẻ, được thu mua tại một số làng lân cận vẫn trồng lúa như bên La Tinh, Cầu Đồi (huyện Hoài Đức). Con chó nào già thui nhiều lửa, còn con non thui ít hơn. Theo các thợ ở đây, thịt chó ngon hay không phụ thuộc nhiều vào quá trình thui.

*Kỹ thuật mổ chó:* mổ từ hậu môn, khoét quanh ruột con vật rồi lôi ruột chó qua hộc xương, dạ dày, tim cắt ra. Lôi ở cổ chó chỗ cắt tiết ra cuống họng. Chó được xả bốn đùi theo thớ thịt và khớp xương thành bốn rãnh thịt, thân chó được rạch hai mép.

Trung bình khoảng 10 phút, một người có kỹ thuật thành thạo có thể thui xong một con chó.

*Pha hàng:* Đối với những nhà hàng chuyên mua cả con, cửa hàng sẽ mang cả con tới quán ăn cho khách. Còn bán cho người dân mua về, khách mua chỗ thịt nào người bán hàng sẽ bán chỗ đấy. Sau khi thống nhất giá cả, số lượng người bán hàng hỏi khách thái để hấp hay để nấu rượu mạn. Tùy từng món có cách nấu khác nhau.

Việc giết mổ chó ở Dương Nội đã có nhiều sự cải tiến so với trước. Thiết bị máy móc được sử dụng nhiều trong quá trình giết mổ, đã làm tăng năng suất giết

mổ tạo nên các công xưởng giết mổ, chế biến thịt chó có quy mô lớn. Có ngày có hộ có thể giết mổ đến trên trăm con chó.

#### **2.4. Mạng lưới phân phối thịt chó**

Hàng tháng bắt đầu từ ngày mồng ba (âm lịch) trở đi, các cửa hàng kinh doanh thịt chó bắt đầu hoạt động. Phần lớn số lượng thịt chó ở Dương Nội được đưa tới các cửa hàng ăn uống tại khu vực Hà Đông, Thanh Xuân, Từ Liêm và Cầu Giấy.

Trước kia các hộ kinh doanh chủ yếu chỉ bán cho người dân đi lại qua vùng, sau khi hình thành tuyến phố chó, thu hút nhiều nhà hàng ở Hà Đông, Hà Nội qua xem hàng và thấy giá cả hợp lý nên người ta đặt hàng cung cấp. Thịt chó nhà bà Sử chuyên cung cấp cho cửa hàng thịt chó như Nhà hàng Bắc Ninh, Ánh Sáng, và một số cửa hàng ở Hà Nội (Thanh Trì). Nhà Hợp Luân chuyên cung cấp cho các nhà hàng ở Cầu Giấy, Từ Liêm. Nhà Huy Hương cung cấp thịt cho nhà hàng Anh Hiếu, Khải Nam Định (La Khê, Hà Đông). Bên cạnh việc “*đổ buôn*” cho các nhà hàng, quán thịt chó, các hộ ở đây cũng đều bán lẻ thịt chó cho những người đi qua đường, hộ gia đình trong làng. Lượng tiêu thụ vào những ngày cuối tháng cao gấp hai lần, thậm chí gấp ba lần so với số lượng tiêu thụ vào những ngày đầu tháng. Ngoài ra, theo các hộ kinh doanh cho biết vào những ngày nghỉ lễ (giỗ Tổ, Dịp 30/4, Dịp 2/9) số lượng thịt chó tiêu thụ mạnh do nhiều nơi, nhiều nhóm tổ chức họp lớp, gặp mặt, và thịt chó được sử dụng làm món ăn chính. Ngày 2/9/2012 (ngày 17/7 âm lịch), nhà Hợp Luân giao 82 kg thịt chó cho quán Khánh Béo.

#### **2.5. Cơ cấu thu nhập và chi tiêu trong gia đình**

Bình quân thu nhập mỗi con chó sau khi được giết mổ, các gia đình thu về tầm khoảng 70-80.000 đồng. Tuy nhiên nguồn thu nhập này phụ thuộc theo mùa: mùa đông giết mổ nhiều nên thu nhập tăng lên. Còn mùa hè mức tiêu thụ hàng kém nên thu nhập cũng giảm đi. Vì vậy vào những dịp cuối năm nhiều hộ phải thuê thêm người làm.

Giá nhập chó phụ thuộc vào mùa, những tháng mùa đông, giá cả thịt chó sẽ cao hơn so với các tháng mùa hè. Cụ thể theo như ghi chép sổ thanh toán của nhà Hợp Luân, giá một kg thịt chó đưa cho các nhà hàng những tháng cuối năm có giá 90 ngàn đồng/kg thịt còn lẫn xương, 110 ngàn đồng/kg với loại thịt bóc sạch xương. Còn vào tháng năm, tháng sáu, giá một kg thịt chó lọc xương chỉ còn 90.000 đồng/kg. Để tìm hiểu sâu hơn về thu nhập từ nghề giết mổ chó, trong mục này, chúng tôi sử dụng những nghiên cứu trường hợp, dựa trên thống kê về cơ cấu thu nhập và chi tiêu hàng tháng của một số hộ gia đình theo các thông tin: lượng tiền, nguồn tiền, kết hợp với những lý giải của người trong cuộc xung quanh việc thu nhập và chi tiêu của hộ gia đình.

Qua phân tích tình hình cơ cấu kinh tế của 03 trường hợp hộ kinh doanh cho thấy: Tuy mức độ, quy mô kinh doanh khác nhau song nguồn kinh tế chủ yếu của gia đình là đều từ nguồn giết mổ đem lại (01 hộ chiếm 90% kinh tế của gia đình; 02 hộ chiếm 100% kinh tế của gia đình). Nguồn kinh tế từ nghề giết mổ chó không những chi trả “*thoải mái*” cho cuộc sống hàng ngày của gia đình như ăn uống, điện nước sinh hoạt, đầu tư học hành... mà còn giúp họ có vốn tích lũy riêng. Tùy theo quy mô kinh doanh mà mức tích lũy khác nhau. Các hộ chuyên đưa hàng cho các nhà hàng (nhà Vinh Sử, nhà Hợp Luân) có nguồn tích lũy lớn hơn nhiều so với hộ kinh doanh nhỏ lẻ (nhà Chiến Lan).

#### **2.6. Cuộc sống của những người làm nghề giết mổ chó**

##### *3.6.1. Gia đình chủ hộ kinh doanh*

##### *Kinh tế:*

Qua khảo sát, các hộ kinh doanh giết mổ chó trừ khu vực Ý La, kinh doanh ngay tại nhà ở, còn các hộ La Dương đều có nhà trong làng. Cửa hàng chỉ là nơi kinh doanh giết mổ và sinh hoạt hàng ngày. Mặc dù các hộ vẫn sinh hoạt tại cửa hàng cho tiện việc kinh doanh, nhưng nhà nào cũng có nhà trong

làng. Đa số các hộ kinh doanh đều có điều kiện kinh tế khá giả ở làng, nhà cửa được xây dựng kiên cố (3-4 tầng), đầy đủ tiện nghi sinh hoạt.

Công việc chính của các chủ hộ kinh doanh là quản lý, bán hàng. Còn người làm thuê chịu trách nhiệm giết mổ và giao hàng cho các cửa hàng. Còn đối với những gia đình không có người làm thuê, chồng chịu trách nhiệm thịt, vợ hoặc con làm công đoạn thui chó, bán hàng cho khách. Tuy công việc nặng nhọc (làm từ đêm, dậy sớm) nhưng thu nhập từ nghề này đem lại nguồn kinh tế rất cao so với các ngành nghề khác.

Thu nhập giữa các hộ tùy thuộc vào số lượng giết mổ của các hộ. Các hộ kinh doanh lớn sẽ có mức thu nhập cao hơn. Tuy nhiên so với các ngành nghề kinh doanh khác, nghề giết mổ chó đem lại lợi nhuận đáng kể cho các hộ gia đình. Qua khảo sát 18 hộ kinh doanh cho thấy có 16 hộ (chiếm 89%) đều làm duy nhất một nghề thịt chó, có 02 hộ (11%) có thêm nghề khác như nhà Vinh Sử và nhà Hợp Luân. Mọi thành viên trong các hộ gia đình đều cùng tham gia kinh doanh (Trừ một số hộ con cái còn nhỏ, vẫn còn phải đi học).

Như vậy, kinh doanh giết mổ chó đem lại lợi nhuận rất lớn cho các hộ kinh doanh. Các phân tích về tình hình kinh tế hộ gia đình của các trường hợp trên cho thấy vai trò của nghề giết mổ chó là chủ yếu trong thu nhập của gia đình, đem lại nghề cho nhiều người và cuộc sống của họ được đảm bảo và phát triển bền vững.

#### *Tâm linh:*

Khi đề cập đến vấn đề tâm linh, nhiều hộ kinh doanh rất ngại khi đề cập đến vấn đề này. Qua những câu chuyện của một số hộ kinh doanh cho thấy: Các hộ kinh doanh trên đều không có ý định kinh doanh lâu dài (trừ trường hợp nhà bà Sử). Khó khăn lớn nhất đối với các hộ kinh doanh đó là không có địa điểm kinh doanh ổn định. Vì 12/12 hộ kinh doanh tại La Dương đều xây trên đất nông nghiệp, một số hộ đi thuê. Tâm lý của các chủ hộ ở đây

lo sợ khi người ta giải phóng mặt bằng, thu hồi lại đất, sẽ không có chỗ để bán hàng nên đa số có tư tưởng tranh thủ kiếm tiền. Sau khi có vốn sẽ chuyển sang kinh doanh thứ khác nhẹ nhàng hơn (trừ những nhà có sẵn điều kiện cơ sở hạ tầng ở thôn Ý La). Ngoài ra, nhiều nhà mong con cái sau khi có công ăn việc làm sẽ thôi không làm nghề này nữa vì quá vất vả. Thực chất nhiều hộ vẫn sợ nghề sát sinh, sợ sẽ ảnh hưởng đến con cháu họ sau này.

Tất cả những khó khăn trên đã tác động nhiều đến sự phát triển lâu dài của các hộ kinh doanh.

#### *2.6.2. Cuộc sống của những người làm thuê*

Qua nguồn tài liệu của công an địa bàn, tổ dân phố 2 thôn Ý La, La Dương cung cấp, có thể nhận thấy số lượng người làm thuê chủ yếu có quê gốc từ Thanh Hóa và Sóc Sơn. Công an phường cho biết, do thanh niên ở làng không tham gia vào ngành nghề này (công việc nặng nhọc, vất vả, thức đêm, lương lại thấp) nên các hộ kinh doanh ở đây phải thuê người các tỉnh khác tới làm thuê. Có 14/18 hộ kinh doanh có thuê người làm. Đa số những người làm thuê cho các hộ trên đều được các ông chủ buôn chó giới thiệu cho các hộ kinh doanh. Có tới 41/42 (97%) người làm thuê là nam giới; chỉ có duy nhất 01 trong số 42 công nhân giết mổ chó ở Dương Nội là nữ giới, lao động tại nhà bà Vinh Sử.

Công việc chính của người làm thuê là giết mổ thịt chó và đưa hàng cho các nhà hàng. Còn nữ lao động tại nhà bà Sử có nhiệm vụ nấu cơm, dọn nhà cửa phục vụ cho các thành viên làm thuê khác trong nhà. Ngoài ra trông cháu cho bà Sử chứ không tham gia trực tiếp vào các công đoạn giết mổ chó. Qua tìm hiểu cuộc sống của những người làm thuê, cho thấy họ đều có hoàn cảnh kinh tế khó khăn, ở quê ruộng ít, lại không có nghề phụ nên lên đây làm thuê cho các hộ kinh doanh. Mức lương bình quân của người làm thuê từ 2.5-3.5 triệu/tháng, họ được nuôi ăn, ở. So với các nghề khác, lương của họ cao

hơn, thời gian làm việc không nhiều, chính vì vậy họ gắn bó với nghề và có thêm thu nhập gửi về gia đình.

Tuy nhiên, qua khảo sát 100% người làm thuê cho các hộ trên đều không có hợp đồng lao động mà chỉ dựa trên thỏa thuận miệng giữa hai bên. Đây cũng là một sự thiệt thòi lớn đối với người lao động (không được chăm sóc y tế, hướng dẫn an toàn vệ sinh...). Đa số họ đều cho biết khi kiếm được một số tiền sẽ về quê kinh doanh nghề khác, không muốn làm nghề này vì thành kiến của người dân đối với nghề sát sinh và họ cũng sợ ảnh hưởng đến cuộc sống của con cái sau này.

### **2.7. Mối quan hệ xã hội của các hộ kinh doanh giết mổ chó**

*Gia đình, họ hàng, làng xóm*

Theo quan sát thực địa và được cung cấp các thông tin từ chính quyền, chúng tôi nhận thấy giữa các hộ kinh doanh thịt chó đều có mối quan hệ với nhau. Hộ hàng (có 5 trường hợp, có 3 trường hợp là anh chị em ruột như nhà Yên Sơn với Hương Trường; Mai Tình với nhà Vân Hùng; quán thịt chó Việt Trì, Tuấn Phương với Thắng Định). Sau khi thành lập được một mạng lưới cung cấp hàng ổn định, các hộ thường có khuynh hướng lôi kéo anh em họ hàng cùng làm. Trước kia có ba anh em hộ nhà Anh T (La Dương), giờ thì cả ba đều chuyển sang kinh doanh nghề khác. Còn lại các hộ là người làng nên đều có mối quan hệ hàng xóm. Do vẫn có nhà trong làng (khu La Dương) nên các hộ vẫn tham gia sinh hoạt chung của gia đình, dòng họ, làng xóm. Tùy vào vị trí trong họ mà các hộ điều chỉnh thời gian kinh doanh của mình. Ngoài công việc kinh doanh bận rộn, các hộ kinh doanh vẫn tham gia sinh hoạt của các tổ chức chính trị, xã hội như hội phụ nữ, hội nông dân, hội cựu chiến binh, các hội lớp, hội nhập ngũ, v.v... thông qua đóng góp, họp hành.

*Mối quan hệ giữa các hộ kinh doanh*

Bên cạnh mối quan hệ huyết thống giữa nhiều hộ kinh doanh giết mổ chó, chúng tôi còn tìm hiểu mối quan hệ giữa các hộ kinh doanh còn lại. Theo

như các hộ kinh doanh cho biết: khách nhà nào, mua của nhà đó, nên không có hiện tượng tranh giành, lôi kéo khách.

### **2.8. Thái độ của cộng đồng đối với nghề giết mổ chó**

Mặc dù là nghề sát sinh, nhưng cũng có nhiều ý kiến cảm thông cho các hộ gia đình làm nghề giết mổ. Nghề giết mổ được đánh giá là một nghề lao động lương thiện, lành mạnh, không những tăng thu nhập kinh tế gia đình mà còn tạo công ăn việc làm cho nhiều người. Song vấn đề ô nhiễm môi trường, tiếng ồn cần được chính quyền hướng dẫn, nhắc nhở các hộ kinh doanh khắc phục để tránh ảnh hưởng tới đời sống của các hộ dân xung quanh.

*Thái độ của các nhà chức trách về nghề thịt chó*

Thực trạng cho thấy nguồn chó từ Thanh Hóa vào Dương Nội vẫn chưa được quản lý, đánh giá chất lượng. Đây cũng là khó khăn lớn đối với các hộ kinh doanh giết mổ chó tại Dương Nội.

### **Tiểu kết chương 2**

Những năm gần đây, với sự tham gia của 18 hộ kinh doanh giết mổ chó, với số lượng giết mổ hàng ngày từ 5 đến 7 tấn thịt chó, Dương Nội trở thành trung tâm cung cấp cho thị trường thịt chó Hà Nội. Việc giết mổ chó hiện nay đã được công nghiệp hóa với sự xuất hiện các máy móc phục vụ cho việc giết mổ nhanh chóng và thuận tiện, có sự phân công lao động giữa các thành viên trong gia đình và người làm thuê đã tạo cho Dương Nội trở thành Vương quốc thịt chó. Nguồn thu nhập từ giết mổ chó đem lại kinh tế chính cho các hộ kinh doanh không những trang trải cho sinh hoạt hàng ngày mà còn có thể tiết kiệm để quay vòng vốn kinh doanh khác. Bên cạnh đó còn tạo ra công ăn việc làm cho cả gia đình, và các lao động ngoại tỉnh khác. Tuy nhiên, vấn đề ô nhiễm môi trường, ô nhiễm tiếng ồn, nguy cơ bùng phát các dịch bệnh, sự kỳ thị của xã hội cũng là một trong những trở ngại cho ngành nghề giết mổ chó phát triển.

### CHƯƠNG 3

#### THỊT CHÓ DƯƠNG NỘI

Hà Tây xưa nay đã cung cấp cho kẻ chợ Thăng Long - Hà Nội rất nhiều món đặc sản. Xứ Đoài cũng như xứ Nam còn cung cấp cho nền văn hóa ẩm thực Thăng Long Hà Nội một món ăn độc đáo là thịt chó. Không chỉ Trời mà Hà Tây còn có nhiều trung tâm thịt cây ngon nổi tiếng như Ba La Bông Đỏ, Ngã Tư Vác, vùng Mỹ Đức, v.v... đã hình thành nên một vùng thịt chó nổi tiếng. Để nắm bắt được nhu cầu ăn thịt chó của người dân, bước đầu chúng tôi tìm hiểu qua các quán ăn bán thịt chó tại Dương Nội và các quán thịt chó trên địa bàn quận Hà Đông lấy nguồn hàng từ Dương Nội.

##### **3.1. Trường phái thịt chó Dương Nội - Hà Đông**

###### *Các quán thịt chó Dương Nội*

Qua điều tra khảo sát, trên địa bàn phường Dương Nội có 06 nhà hàng quán ăn chuyên về món thịt chó. Các quán thịt chó trên đều được mở trong vòng 5 năm trở lại đây. Do ở ngay cạnh trung tâm giết mổ chó nên các quán thịt chó ở đây có nhiều thuận lợi về chọn lựa nguồn hàng và giá cả phù hợp. Điều đặc biệt ở Dương Nội, các quán trên bán cả thịt sống lẫn đồ ăn chín, một số nhà hàng kiêm cả lò mổ chó (nhà Hồng Thơm, nhà Vinh Sử).

###### *Các quán thịt chó tại quận Hà Đông*

Tại Hà Đông, qua tổng hợp thống kê có 11 quán bán thịt chó, ngoài ra tại các chợ dân sinh đều có quầy hàng bán thịt chó. Có 02 quán bán dồi chó và chả chó nướng tại vỉa hè ngã tư Lê Lợi, Quang Trung vào các buổi chiều. Trong số đó có 10/11 cửa hàng (chiếm 91%) sử dụng nguồn thực phẩm thịt chó từ Dương Nội. Trước kia có hẳn một phố chó ở trên đường Lê Trọng Tấn, đây là khu đất nông nghiệp, gần trục đường Hà Đông, Hà Nội.

Theo thông tin khảo sát thực địa, trên địa bàn quận Hà Đông có 16 quán thịt chó có nguồn hàng từ Dương Nội. Các quán đều đặt tên theo xu

hướng tên thành viên trong gia đình (09/16 quán), theo các trường phái nấu thịt chó (04/16 quán), theo tên gọi khác (03/12 quán). Các quán đều có món riêng chủ đạo như: Quán Anh Hiếu có món khủi và món canh măng được khách ưa chuộng; quán thịt chó Bắc Ninh có món gan nướng cuốn lá na; Quán thịt chó 24 giờ phục vụ 24/24 giờ, có món lẩu chó.

##### **3.2. Nghệ thuật chế biến thịt chó**

Thịt chó là một món ăn ở đâu cũng có, là một món ăn phổ biến, thịt chó xuất hiện trong các chợ quê, các quán thành. Tuy nhiên, trong nghiên cứu này, chúng tôi xin đưa ra một số món ăn từ thịt chó phổ biến nhất, thường được người dân và các quán ở khu vực Dương Nội – Hà Đông chế biến mà tôi tạm gọi là một trường phái chế biến riêng gồm các món như: chó luộc, chó hấp, chả chó, dồi ninh, dồi chó, tiết canh chó, xáo chó...

Để làm được các món thịt chó ngon, thì nguồn thực phẩm phải luôn tươi, đảm bảo các nguyên tắc về độ tuổi con chó không quá già và quá non thì khi chế biến các món ăn mới ngon, không bị hao hụt nhiều. Chính vì vậy mà các quán bán thịt chó chọn thịt chó Dương Nội vì có đủ yêu cầu của chế biến món thịt chó.

##### **3.3. Đồ uống và gia vị ăn kèm**

###### *Đồ uống*

Rượu có nguồn gốc lâu đời. Từ xưa, hầu hết các nơi trên lãnh thổ Việt Nam đều biết nấu rượu để uống. Nấu rượu bằng gạo nếp hoặc gạo tẻ. Nguyên liệu chính để nấu rượu là gạo nếp được đồ chín, đánh tơi và trộn với men rượu tán thật nhỏ mịn cho đều khi nguyên liệu vẫn còn ẩm. Đem ủ kín trong chõ ẩm một thời gian nhất định tùy theo thời tiết khoảng vài ngày cho sản phẩm lên men chuyển hóa tinh bột thành rượu. Sau đó cho sản phẩm đã lên men vào nồi chưng cất đun lửa đều để rượu (cồn) bay hơi... Thịt chó đặc biệt chỉ hợp với rượu quốc lúi, rượu trắng. Tại các quán thịt chó hay bán rượu nếp cái hoa vàng. Rượu nếp cái có công dụng để bồi bổ sức khỏe.



### *Gia vị*

Gia vị là những thứ thêm vào, định vị cho món ăn để đạt được hiệu quả cao nhất, gia vị tôn từng món ăn. Để thưởng thức các món thịt chó, không thể không nhắc tới các gia vị làm nên hương vị của món ăn:

+ **Riềng:** có tác dụng ôn trung, tán hàn, hết đau, tiêu thực. Nó được dùng cả trong y học hiện đại và y học cổ truyền để làm thuốc kích thích tiêu hóa, chữa đau bụng do lạnh, bụng đầy trướng, nôn mửa, tiêu chảy.

+ **Húng quế (chó):** Tinh dầu húng quế có chứa chất chống ô-xy hóa mạnh có thể làm chậm quá trình lão hóa. Húng quế có vị thơm át cái tanh hợp với thịt chó nên thường được dân gian gọi là húng chó.

+ **Lá mơ lông:** theo quan niệm dân gian chữa được bệnh tả nên ăn kèm chống đau bụng, khó tiêu.

+ **Mắm tôm:** là một loại gia vị và cũng là một loại thực phẩm có giá trị dinh dưỡng cao.

+ **Mè:** Nuôi mè bằng cơm nguội để cho mè lên men (mè chua). Mè là một loại sinh vật gây tác dụng lên men. Mùi chua của mè tạo mùi cho món ăn. Cơm mè rất bổ dưỡng, có nhiều đạm, vitamin và nhiều lợi ích khác...

+ **Chanh:** Dịch quả chanh có vị chua, tính mát có tác dụng giải khát, thanh nhiệt, lợi tiểu, giải độc. Nặn chanh vào mắm tôm làm món gia vị thêm phần hấp dẫn (Loại mắm tôm nào khi hòa chanh vào sủi bọt là mắm tôm loại ngon nhiều đạm).

+ **Sả:** được sử dụng làm thuốc chữa các chứng bệnh: giải cảm hàn thấp, nóng sốt, đau bụng do bị lạnh, nôn mửa, cảm mạo, đau dạ dày, ỉa chảy..

### **3.4. Kiêng kỵ trong chế biến thịt chó**

Bên cạnh các gia vị phối hợp trên, người Việt có những kiêng kỵ các thực phẩm trong khi chế biến, cách ăn khi ăn thịt chó như:

Kiêng ăn thịt chó với thịt dê vì thịt chó tính cam ôn, dê tính đại nhiệt, khi hai thứ gặp nhau sẽ sinh ra chứng tích thực, thức ăn khó tiêu, sẽ tích nhiệt,

sinh ra chứng tả lỵ. Kiêng ăn thịt chó với cá chép. Cá chép tính vị cam có tác dụng hạ thủy khí. Còn thịt chó tính cam ôn có công năng sinh thủy khí và thấp nhiệt. Nếu ăn lẫn dễ sinh chứng hàn, nhiệt và kiết lỵ.

Do thịt chó tính nóng nên khi ăn thịt chó phải sử dụng các chất gia vị khác như mè, húng, bún (tính mát, bình) để cân bằng tính nhiệt của thịt chó. Người Việt đã khéo léo khi kết hợp giữa các loại thực phẩm đi cùng để luôn cân bằng yếu tố âm dương. Tính biện chứng âm dương trong nghệ thuật ẩm thực Việt dựa trên quy luật bù trừ và chuyển hóa giữa các thành tố thức ăn trong mối tương quan với các yếu tố khác (bên trong và bên ngoài) để tạo nên sự cân bằng, thể hiện trong các mối tương quan:

### **3.5. Khách ẩm thực món thịt chó**

Để hiểu rõ đối tượng ăn thịt chó, chúng tôi sử dụng hai nguồn tài liệu chính đó là Bảng thống kê số lượng người mua thịt chó tại quán thịt chó Việt Trì (La Dương) và bảng hỏi điều tra đối với 100 khách ăn thịt chó tại quán thịt chó Ánh Sáng (La Khê).

#### *3.5.1. Quán thịt chó Việt Trì*

Quán thịt chó Việt Trì (La Dương, Dương Nội) do vợ chồng chị Nguyễn Thị Vân (34 tuổi) làm chủ quán. Chị Vân kiêm quản lý và đầu bếp, có 3 người phục vụ làm thuê. Quán được mở vào đầu năm 2008. Quán vừa là nơi bán hàng và nơi sinh hoạt của chủ và thợ với diện tích trên 240m<sup>2</sup>, trong đó diện tích quán và bếp 120m<sup>2</sup>, với 10 bộ bàn phục vụ khoảng 60-70 người. Quán thịt chó của chị V còn kiêm cả bán thịt chó sống cho người dân và khách các vùng lân cận. Tỷ lệ nữ giới mua thịt chó: 33 người (58%) và nam giới: 24 (42%). Tỷ lệ giới nữ mua thịt chó nhiều hơn so với nam giới. Lý do là phụ nữ kiêm nội trợ, chợ búa trong gia đình. Trong 57 đối tượng mua thịt chó có 20 người là người làng La Dương (chiếm tỷ lệ 35%), 37 người ở nơi khác (65%). Tâm lý chung của những người mua thịt chó về nhà là phục vụ nhu cầu ăn

uống của gia đình. Đặc biệt những dịp đông người, thói quen sử dụng thịt chó làm món ăn.

### 3.5.2. Quán thịt chó Ánh Sáng

Năm 2009, đường Lê Trọng Tấn giải tỏa, quán thịt chó Ánh Sáng chuyển về tổ dân phố số 2 đường bờ sông La Khê. Quán rộng khoảng gần 200m<sup>2</sup> với 14 dãy bàn ghế. Trong vòng 12 ngày tại quán thịt chó Ánh Sáng có 772 khách hàng ăn tại quán. Nam giới: 635 người, chiếm tỷ lệ 82%; nữ giới: 137 người, tỷ lệ 18%. Như vậy số liệu cho thấy người ăn thịt chó chủ yếu là nam giới, với tỷ lệ gấp hơn 4 lần so với nữ giới. Giới tính cũng ảnh hưởng tới việc ăn thịt chó do ảnh hưởng tâm lý thích ăn nhậu của nam giới.

## 3.6. Thịt chó - Văn hóa ẩm thực

### Thực phẩm dinh dưỡng

Từ xưa đến nay, đối với người dân Việt Nam, con chó cũng như con lợn, con gà là những vật nuôi trong nhà. Chó không chỉ bảo vệ tài sản của chủ, vừa là nguồn cung cấp thực phẩm cho chủ, vừa là khoản thu nhập phụ cho chủ. Không nhà nào mà không nuôi chó, nuôi chó vừa có tác dụng giữ nhà vừa để là nguồn thực phẩm dự trữ khi trong nhà có việc giỗ chạp, đình đám, lễ lạc.

Trong kho tàng ca dao, tục ngữ Việt Nam có tới hàng trăm câu tục ngữ đề cập tới loài chó. Tuy nhiên, có rất nhiều câu tục ngữ liên quan đến thói hư tật xấu, hay muốn chê cười người khác, người ta lấy hình ảnh của con chó như: Loại trâu sinh chó đẻ, lòng lang dạ sói; Mèo đàng, chó điếm; Tham ăn như chó; Dâu dử mất họ, chó dử mất lảng giềng; Nói như chó cắn ma; Chó có vấy lỉnh, v.v...Do đặc tính của loài chó ở Việt Nam là ăn chất thải của con người. Vì vậy, chó còn được nhắc đến hình ảnh “Làm kiếp trâu ăn cỏ, làm kiếp chó ăn dơ” hay “Có cứt, có chó”; “Bao giờ chó chê cứt thì người chê của”. Khoa học dinh dưỡng hiện nay đã xác định được nhu

cầu của con người về mặt ăn uống. Qua bảng thành phần dinh dưỡng cho thấy 100g thịt chó cung cấp 338 calo, với đầy đủ các chất dinh dưỡng cho cơ thể. Chính vì vậy mà thịt chó được xem là một loại thực phẩm có nhiều giá trị dinh dưỡng.

### Giới tính

Qua phân tích số liệu về giới tính phần trên cho thấy, số lượng nam giới ăn thịt chó là chủ yếu. Theo quan niệm của người Việt trước kia, người đàn ông lý tưởng phải là người tài hoa, phải biết cầm, kỳ, thi, họa. Nhưng phải biết cả tầu (rượu) và ăn thịt chó.

*“Làm trai biết đánh tổ tôm*

*Uống rượu thịt chó, xem nôm thúy Kiều”.*

Trước kia con gái, đàn bà không được ăn thịt chó, người phụ nữ nào ăn thịt chó bị xã hội xa lánh, coi khinh, v.v...nay quan điểm đã thay đổi. Ngoài ra phụ nữ và trẻ em là đối tượng không được ăn thịt chó. Hiện nay, đã có sự thay đổi giới tính tham gia ăn thịt chó so với thời kỳ trước. Tại Dương Nội, thịt chó được sử dụng nhiều trong trường hợp đám ma, đám giỗ, bữa ăn sau hôm cưới để cảm ơn mọi người đã giúp đỡ. Thịt chó còn được dùng nhiều trong tiếp khách đến chơi, trong các buổi liên hoan, họp lớp. Có nhiều người lựa chọn thịt chó khi đi ăn cùng bạn bè và đồng nghiệp, người thân trong gia đình, mời đối tác làm ăn. Chính vì vậy có thể nói món ăn thịt chó tạo nên các mối quan hệ giữa mọi người. Ăn thịt chó không như ăn cỗ, phải thật thoải mái. Thịt chó không chỉ duy nhất để thỏa mãn con người về mặt dinh dưỡng mà còn đóng vai trò cố kết quyền thành viên nhóm. Thịt chó không chỉ thỏa mãn con người về nhu cầu ăn, mà thịt chó còn là chất liên kết giữa mọi người với nhau thông qua các dịp gặp mặt, quà tặng.

Thịt chó được nhiều người lựa chọn ăn nhất vào dịp cuối tháng. Vào những ngày cuối tháng lượng khách ăn thịt chó tăng hơn nhiều nhiều

so với những ngày đầu tháng. Theo quan niệm dân gian, ăn thịt chó vào những ngày cuối tháng lại có thể xua đi vận đen đui, “rửa sạch” rủi ro để bước sang năm mới may mắn hơn. Sang đến đầu tháng người ta thường ăn những món ăn như tiết canh với màu đỏ của huyết hi vọng cả tháng sẽ gặp nhiều điềm lành. Còn ăn thịt chó vào đầu tháng sẽ đen đui. Bên cạnh kiêng kỵ việc ăn thịt chó đầu tháng, vấn đề thời tiết cũng ảnh hưởng nhiều đến nhu cầu ăn thịt chó của người dân. Chính vì vậy, mà mùa đông thịt chó được ưu tiên sử dụng. Mùa đông ở miền Bắc lạnh nên cần dùng mỡ nhiều hơn để chống rét. Mùa đông uống nhiều rượu để chống rét, ăn thịt chó để có nhiều dinh dưỡng, năng lượng. Do thịt chó có tính nóng (tính dương) nên phù hợp với thời tiết lạnh (tính âm). Triết lý âm dương giữa các mùa được người Việt ưu tiên lựa chọn hàng đầu. Ăn uống nên theo mùa thì việc hấp thụ thức ăn của cơ thể mới tốt và bổ ích.

Ngoài ra những hôm thời tiết mát mẻ, trời mưa “Nắng gọi mưa cây” hay “Trời mưa ăn chó trắng, trời nắng ăn chó vàng” cũng được nhiều người quan tâm lựa chọn thịt chó là món ăn chính.

#### ***Thịt chó như một thực phẩm có tác dụng chữa bệnh***

Thịt chó đã được danh y Tuệ Tĩnh, Hải Thượng Lãn Ông dùng làm thuốc chữa bệnh. Những bộ phận của chó đều được làm thuốc như xương đầu chó, thịt chó, dương vật và tinh hoàn của chó và sỏi trong dạ dày của chó có bệnh. Thịt chó dùng tươi, còn xương chó cắt bỏ hết thịt và gân phơi khô, dương vật và tinh hoàn chó phơi sấy khô được gọi trong nghề thuốc là cầu thận (thận chó). Trong những năm gần đây, tình trạng hiếm muộn con trở thành phổ biến đối với nhiều cặp vợ chồng. Ngoài ra, theo người Việt, chọn ăn thịt chó qua màu lông theo thuyết ngũ hành: vàng bổ tỳ, đen bổ thận, trắng bổ phế. Dân gian còn xếp thứ tự: “nhất vàng, nhị đen, tam đốm”; hoặc “nhất vện, nhị vàng, tam khoang, tứ mực, gặp lúc cùng cực, mới xực chó trắng”

#### ***Yếu tố tâm linh và kiêng kỵ liên quan món thịt chó***

*Giải đen:*

Theo bảng số liệu thống kê trình bày ở trên thì có nhiều trường hợp ăn thịt chó nhằm để giải đen, giải vận hạn xui xẻo mà mình đã và đang gặp phải. Ở Việt Nam, bên cạnh việc mua trình thì ăn thịt chó cũng là một trong những cách để giải đen. Thịt chó thuộc loại màu đỏ. Theo đông y, màu đỏ là thuộc về tâm hỏa (tim mạch) và là loại thịt đỏ nhất trong các loại thịt đỏ như trâu, bò, heo, dê, ngựa. Ngoài ra khi gặp những điều không may, người Việt thường sử dụng các câu liên quan đến loài chó như “đen như chó”, “đen như mõm chó”. Màu đen tượng trưng cho bóng tối, cho những điều xấu chính vì vậy khi vận đang đen, ăn đồ đen sẽ tạo nên sự chuyển biến, đang đen thành đỏ. Ăn thịt chó là cách lấy độc trị độc

*Pháp thuật*

Ngoài ra, trong tín ngưỡng của người Việt Nam mắmm tôm là thức ăn có tác dụng xua đuổi tà ma. Người ta cho rằng ma quỷ rất sợ loại mắmm này, người ăn mắmm tôm sẽ không bị ma quỷ làm hại. Để mắmm tôm ở trong nhà sẽ tránh hồn ma hiện về. Sử dụng chó mực để trừ tà, chó mực quý lắm. Khi người nào khó nuôi con đẻ đứa nào cũng chết, người ta bảo là có tà, phải làm thịt chó mực cho người đàn bà ấy ăn, nhất là cho ăn cái dồi làm bằng tiết chó, còn xương chó thì chôn xuống chân giường. Thức ăn có thể trừ tà và an tạng phủ, tinh thần sáng khoái, bổ dưỡng khí huyết. Phép ăn uống và chữa bệnh là một bộ phận quan trọng của Y học Đông phương.

Trước kia khi xây nhà, cửa ngõ không làm đúng chính giữa nhà và sân để cho người ngoài đường nhìn thẳng vào trung tâm nhà. Người ta cũng thường kiêng không nên để cho có con đường đâm thẳng vào nhà, hay là có đền chùa ở trước cửa nhà. Một miếng ăn, không biết có thay đổi được vận hạn trong đời của một con người không, nhưng chắc rằng nó có thể giúp người ta tăng thêm sinh khí để tiếp tục sống ở giữa cuộc đời này, phần

đầu cho tròn ý nghĩa của một con người. Qua món ăn may mắn, pháp thuật qua món ăn cùng những triết lý giản đơn đa phần xuất phát từ niềm tin, hi vọng, càng hiểu hơn cuộc sống tinh thần phong phú của người Việt. Niềm tin về thực phẩm may mắn như một giá trị truyền thống vô hình không chỉ phản ánh nét đặc trưng trong văn hóa ẩm thực nói riêng mà nó còn là điều bí ẩn về văn hóa Việt Nam nói chung.

### ***Tôn giáo, dân tộc và kiêng kỵ***

Trong quá trình nghiên cứu, thông qua việc nghiên cứu những tôn giáo, dân tộc nào ăn thịt chó và những tôn giáo, dân tộc nào không ăn thịt chó, chúng tôi muốn tìm hiểu tôn giáo, dân tộc có quy định kiêng kỵ đối với món ăn đặc biệt - Thịt chó hay không?

#### *Tôn giáo*

- Phật giáo tại Việt Nam gồm ba phái: Nam tông, Mật tông và Bắc tông. Các nhà sư Nam tông thì ăn theo Tam tịnh nhục và thực hiện chế độ ngộ trai (ăn trước 12 giờ trưa). Các nhà sư phái Mật tông thì theo Ngũ tịnh nhục, và họ sử dụng rượu để phân biệt với phái Bắc Tông. Các nhà sư theo phái Bắc Tông áp dụng trong Kinh tạng già. Chính vì vậy mà các nhà sư theo phái Bắc tông không ăn thịt chó.

Đạo Cao Đài, Hòa Hảo: do giáo lý được kế thừa thế giới quan của Phật giáo về quan niệm Hạ Nguyên, Phật quan hoa, Mật pháp. Giáo luật bị ảnh hưởng bởi Phật giáo: Cấm tín đồ ăn thịt trâu, bò, chó là những con vật có ích cho sản xuất và có tình cảm với con người.

Thiên chúa giáo: Giáo hội không quy định giáo sỹ và tín đồ ăn chay. Thánh kinh không cấm loài người ăn thịt thú vật, chính vì vậy thịt chó được các tín đồ Thiên chúa giáo coi như là đồ ăn của con người.

Hồi giáo: Tại kinh Coran có nhắc đến tháng Ramada là tháng để kỷ niệm việc Thánh Kinh được ban xuống. Và quy định vào tháng này thì tín đồ phải nhịn chay “siyam” cả tháng. Tháng Ramamda được tính vào

tháng 9 theo lịch Hồi giáo. Vào tháng này thì mọi người nhịn ăn từ lúc rạng sáng cho tới lúc mặt trời lặn. Đặc biệt người Hồi giáo kiêng ăn thịt lợn. Chính vì vậy ngoài thịt lợn, các tín đồ Hồi giáo có thể ăn thịt chó và các loại động vật khác.

#### *Dân tộc*

Theo truyền thuyết của người Dao: dù là họ Bàn, họ Đăng, họ Triệu... họ nào cũng phải mang ơn Bàn Vương. Bàn Vương là con chó thần, vị tổ của người Dao, chính vì vậy mà người Dao không bao giờ ăn thịt vị tổ của mình.

Ngoài người Dao, cũng có một bộ phận người Tày, Cao Lan kiêng ăn thịt chó và thịt mèo.

Trước kia người miền Nam không ăn thịt chó. Sau hiệp định Gionevơ (tháng 7/1954), một loạt dân cư Hà Nội di cư vào Sài Gòn, miền Nam. Sài Gòn xuất hiện áo dài, áo lụa Hà Đông với nữ sinh Trưng Vương cùng nhiều hiệu “Phở Bắc, phở Hà Nội, như phở Hòa ở đường Paster, phở tàu bay...chè nụ với kiêu Hà Nội xuất hiện ở chợ Bến Thành. Người Sài Gòn cho rằng: người Bắc, người Hà Nội mang các món tiết canh, thịt chó vào Sài Gòn. Tuy nhiên người Công giáo Miền Bắc di cư vào miền Nam đã bổ sung cho người miền Nam món ăn mới đó là thịt chó. Sau cuộc di cư vào miền Nam (năm 1954), món cay cũng được đồng bào Bắc du nhập. Sau hai cuộc di cư lớn năm 1954 và 1975, người công giáo ngoài Bắc mới di cư vào Nam và họ thường đi nguyên một làng (xóm đạo), sau này hình thành nên các khu vực thịt chó tại miền Nam.

#### *Bệnh tật*

Theo Hải thượng Lãn ông; những đối tượng không nên ăn thịt chó như phụ nữ có mang, người bị lở ngứa, mụn lở, chảy mủ, phong hủi, sưng, tiêu khát, trò trĩ. Người uống thuốc tởi. Phụ nữ mang thai kiêng ăn vì nóng, sợ bị xúi quẩy (không may). Tuy nhiên, không được dùng thịt chó cho

những người sốt do nhiệt, đau bụng tiêu chảy, mới khỏi bệnh (nhất là sốt rét, thương hàn). Trong nhà có trẻ bị bệnh sỏi, kể cả khi mới khỏi, cũng nên kiêng. Vì thịt chó có vị nóng nên những trường hợp trên khi sử dụng thịt chó sẽ làm cho bệnh ngày càng nặng hơn.

### *Kiêng kỵ*

Mặc dù là món ăn được ăn nhiều người yêu thích, trở thành đặc sản của nhiều địa phương nhưng thịt chó không bao giờ được làm đồ cúng. Theo như từ xưa đến nay do chó là động vật ăn bản (ăn chất thải của con người) nên không dùng thịt chó để cúng.

### **Tiểu kết chương 3**

Qua hệ thống các quán bán thịt chó trên địa bàn phường Dương Nội cũng như tại quận Hà Đông, cho thấy sự đa dạng của các trường phái chế biến thịt chó. Thịt chó được chế biến thành nhiều món ăn phong phú và đặc sắc theo từng vùng miền. Thể hiện sự đa dạng hóa trong ẩm thực Việt Nam thông qua nhiều cách chế biến khác nhau tạo nên từng đặc trưng của mỗi món ăn. Việc sử dụng các chất gia vị tạo thành các món ăn đặc sắc, đặc biệt trong việc kết hợp sử dụng các thực phẩm lên men (rượu, mắm tôm, mẻ). Gia vị không những tạo mùi đặc trưng của mỗi món ăn mà còn là các vị thuốc chữa bệnh. Sự kết hợp và bổ sung giữa các vật liệu, gia vị trong món ăn đảm bảo tính triết lý âm dương trong chế biến món ăn. Ngoài việc sử dụng thịt chó như một nguồn thực phẩm dinh dưỡng, thực phẩm chữa bệnh, thịt chó còn có tác dụng về mặt tinh thần (giải đen, xúi quẩy, pháp thuật chữa bệnh). Yếu tố tôn giáo, dân tộc, kiêng kỵ cũng có sự ảnh hưởng đến đối tượng ăn thịt chó. Bên cạnh những người ăn thịt chó, cũng có nhiều người không ăn thịt chó. Qua đó cũng giải thích văn hóa ăn thịt chó của người Việt. Thịt chó không chỉ là món ăn liên kết giữa mọi người trong cộng đồng thịt chó mà nó còn chia rẽ cộng đồng người.

## **KẾT LUẬN**

1. Thịt chó là một trong những món ăn đặc biệt của người Việt, phản ánh sự đa dạng và phong phú của nền ẩm thực Việt Nam. Nghiên cứu cho thấy trên thế giới có hai quốc gia ăn thịt chó chính thức đó là Việt Nam và Hàn Quốc. Thịt chó đã vượt ra khỏi tầm của một món ăn thông thường, và trở thành một biểu tượng đặc trưng cho văn hoá ẩm thực.

2. Nghiên cứu nghề giết mổ và chế biến thịt chó tại Dương Nội cho thấy thịt chó chỉ trở thành một nghề của một số hộ dân làng khi kinh tế nông nghiệp bị mất đi cùng với quá trình đô thị hóa và giải thể nghề thủ công. Nghề giết mổ chó xuất hiện và đã giải quyết vấn đề việc làm và đem lại một nguồn thu nhập cho gia đình và xã hội. Những yếu tố trên đã tạo điều kiện cho ngành nghề thịt chó phát triển, trở thành “vương quốc thịt chó” của Hà Nội trong những năm gần đây.

3. Với sự tham gia của 18 hộ kinh doanh giết mổ chó tại Dương Nội, cùng với số lượng giết mổ hàng ngày từ 5 đến 7 tấn thịt chó hàng ngày, Dương Nội trở thành trung tâm cung cấp cho thị trường thịt chó Hà Nội. Nguồn thu nhập từ giết mổ chó là nguồn kinh tế chính của các hộ kinh doanh. Với số lãi “siêu lợi nhuận”, các hộ kinh doanh giết mổ chó có nền tảng kinh tế vững chắc và tạo điều kiện cho đầu tư kinh doanh khác. Ngoài việc tăng thu nhập gia đình, nghề giết mổ chó đã giải quyết việc làm cho nhiều lao động trong làng cũng như các nơi khác.

4. Bên cạnh yếu tố kinh tế đem lại, nghề giết mổ chó cũng tác động đến đời sống tâm linh của người làm nghề. Tâm lý “sát sinh” ảnh hưởng rất

lớn đến sự phát triển của nghề. Nhiều nhà sau thời gian làm nghề chuyển sang kinh doanh nghề khác do tâm lý sát sinh. Vấn đề ô nhiễm môi trường, ô nhiễm tiếng ồn, nguy cơ bùng phát các dịch bệnh, sự kỳ thị của xã hội cũng là một trong những trở ngại cho ngành nghề giết mổ chó phát triển.

5. Sự xuất hiện nhiều các quán ăn trên địa bàn phường Dương Nội cũng như trên địa bàn quận Hà Đông ngoài việc đáp ứng nhu cầu về ẩm thực của người dân mà còn là động lực cho ngành chế biến thịt chó tại Dương Nội phát triển.

6. Ngoài các món thịt chó truyền thống như các món thịt luộc, xáo, rựa mặn, xương, dôi, chả nướng, đùi, có nơi người ta đã chế biến thịt chó thành nhiều món mới như giả chuột, giả trâu, giả chim, giả dê, giả bò, gan nướng lá na, v.v... Bên cạnh các món ăn thịt chó truyền thống còn xuất hiện các món ăn mới được phát triển như lẩu chó, chó quay, giò chó, dăm-bông chó, v.v... Bằng nhiều cách thức chế biến sáng tạo, người Việt đã tạo nên sự đa dạng các món ăn từ thịt chó. Sử dụng nhiều chất gia vị trong món ăn không những bổ sung vi chất mà còn để cân bằng yếu tố âm dương. Người Việt đã khéo léo khi kết hợp giữa các loại thực phẩm đi cùng, hay kiêng kỵ trong khâu chế biến, thời điểm thời gian ăn thịt chó để luôn cân bằng yếu tố âm dương. Tính biện chứng âm dương trong nghệ thuật ẩm thực Việt dựa trên quy luật bù trừ và chuyển hóa giữa các thành tố thức ăn trong mối tương quan với các yếu tố khác.

7. Thịt chó không chỉ là một món có nhiều chất dinh dưỡng mà còn được sử dụng để chữa bệnh, có tác dụng về mặt tinh thần (giải đen, xúi quẩy, pháp thuật chữa bệnh. Thông qua nghiên cứu nhóm khách hàng ăn thịt chó ta thấy hiếm khi người ta thưởng thức món ăn này một mình mà thường đi theo nhóm. Có vẻ như sự chia sẻ để tạo cố kết nhóm trong số khách hàng ăn thịt chó chiếm ưu thế trong số các khách hàng. Thịt chó cũng được sử dụng trong các dịp cỗ bàn, gặp mặt, cảm ơn, hội họp, quà

tặng. Bên cạnh đó, qua món ăn cũng biểu hiện sự phân biệt giữa các tôn giáo, dân tộc ăn thịt chó với các tôn giáo, dân tộc không ăn thịt chó.

8. Để gìn giữ nền văn hóa ẩm thực, vấn đề chính sách hỗ trợ các hộ kinh doanh cần phải được chính quyền quan tâm, tạo điều kiện về địa điểm. Cần phải quy hoạch các lò mổ tập trung, xây dựng hệ thống cống rãnh, bể xử lý nước thải và đồ thải theo đúng quy định của y tế. Đồng thời hướng dẫn các hộ thực hiện các nội quy, quy định về an toàn thực phẩm. Tăng cường kiểm tra các chốt vận chuyển, nhằm kiểm tra nguồn hàng có đảm bảo y tế.

## References

### TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Nguyễn Văn Am, Nguyễn Âm, Hoàng Văn Bàn (1970), *Ca dao Hà Tây*, Ty Văn hóa thông tin Hà Tây, Hà Tây
2. Đào Duy Anh (2001), *Việt Nam văn hoá sử cương*, NXB Văn Hóa Thông Tin, Hà Nội
3. Phan Ngọc Anh, Nguyễn Đức Bình, Nguyễn Bá Cự (2004), *Đặc sản và ẩm thực dân gian Hà Tây*, NXB Sở Văn hoá Thông tin Hà Tây
4. Toan Ánh (1991), *Nếp cũ làng xóm Việt Nam*, NXB TP Hồ Chí Minh
5. Vũ Bảo (2007), *Utopi- Một miếng để đời*, NXB Hội nhà văn, Hà Nội
6. Đặng Bằng, Yên Giang (2008), *Địa chí Hà Tây*, Sở Văn hóa thông tin Hà Tây, Hà Tây
7. Vũ Bằng (2006), *Miếng ngon Hà Nội*, NXB Văn học, Hà Nội
8. Vũ Bằng (2008), *Thương nhớ mười hai*, NXB Văn học, Hà Nội
9. Nguyễn Thị Bảy (2007), *Văn hóa ẩm thực dân gian Hà Nội* (Luận án Tiến sỹ tại Viện Văn Hóa)
10. Nguyễn Thị Bảy (2009), *Ẩm thực dân gian Hà Nội*, NXB Chính trị quốc gia, Hà Nội
11. Nguyễn Văn Biện (2001), *Bệnh chó, mèo: Cách định bệnh và trị bệnh. Lịch tiêm phòng và tẩy giun định kỳ. Những bệnh có thể lây cho người*, Nxb Trẻ, Tp. Hồ Chí Minh
12. Nam Cao (1999), *Tuyển tập truyện ngắn Nam Cao*, NXB Văn học, Hà Nội
13. Đinh Bá Châu, Nguyễn Thị Nhâm, Đinh Vũ (1991), *Cách nấu các món đặc sản từ thịt dê, thỏ, chó và chim*, NXB Thương Mại, Hà Nội

14. Văn Châu (1984), *Món ăn Việt Nam*, NXB Phụ nữ, Hà Nội
15. Nguyễn Trúc Chi (2006), *88 món đặc sản*, NXB TP. Hồ Chí Minh
16. Nguyễn Từ Chi (2003), *Góp phần nghiên cứu văn hóa và tộc người*, NXB Văn hóa dân tộc, Hà Nội
17. Nguyễn Việt Chúc (chủ biên), Huỳnh Khái Vinh, Trần Văn Bính (2001), *Nếp sống người Hà Nội*, NXB Văn hóa thông tin, Hà Nội
18. Lý Khắc Cung (2004), *Kinh thành em có nhớ*, NXB Thanh niên, Hà Nội
19. Lý Khắc Cung (2009), *Hà Nội – Văn hóa và phong tục*, NXB Lao động, Hà Nội
20. Hoàng Tuấn Cư (2006), Năm Tuất – Nghiên cứu về con chó, Tạp chí *Văn Nghệ*, (số 86), tr.19-20
21. Nguyễn Nghĩa Dân, Nguyễn Hạnh (2006), *Chú khuyến trong ca dao tục ngữ Việt Nam*, Tạp chí Văn hóa dân gian, (số 1), tr.82-83
22. Nguyễn Nghĩa Dân (2011), *Văn hoá ẩm thực trong tục ngữ ca dao Việt Nam*, NXB Lao động, Hà Nội
23. Nguyễn Văn Dân (2009), *Con người và văn hóa Việt Nam trong thời kỳ đổi mới và hội nhập*, NXB Khoa học xã hội, Hà Nội
24. Didier Corlou (2003), *Ma Cuisims de Vietnam* (Cách nấu ăn của người Việt Nam), NXB Quân đội nhân dân, Hà Nội
25. Ma Ngọc Dung (2007), *Văn hóa ẩm thực của Người Tày ở Việt Nam*, NXB Khoa học xã hội, Hà Nội
26. Huỳnh Thị Dung, Nguyễn Thu Hà, Nguyễn Thị Huệ (2001), *Từ Điển Văn hóa ẩm thực Việt Nam*, NXB Văn hoá thông tin, Hà Nội
27. Hoàng Trọng Dũng (2002), *Từ bếp ngon ra*, NXB Đà Nẵng, Đà Nẵng
28. Phạm Duy (2006), Món ăn – bài thuốc từ thịt chó, Tạp chí *Dân tộc và Thời đại*, (số 86), tr.38
29. Đảng bộ xã Dương Nội (2002), *Lịch sử đảng bộ xã Dương Nội*, Hà Đông



30. Nguyễn Hồng Dương (2001), *Nghi lễ và lối sống công giáo trong văn hóa Việt Nam*, NXB Khoa học xã hội, Hà Nội
31. Bùi Xuân Đính (2008), *Hành trình về làng Việt cổ*, NXB Từ điển bách khoa, Hà Nội
32. Bùi Xuân Đính (2008), Người Việt có thờ chó không, Tạp chí *Dân tộc học*, (số 3), tr.34-40
33. Trần Văn Đoàn (2005), *Triết lý Việt trong nền văn hóa ẩm thực*, Hội thảo thường niên của Viện triết đạo
34. Bùi Minh Đức (2011), *Văn hoá ẩm thực Huế*, NXB Văn hoá Văn nghệ Tp. Hồ Chí Minh, TP Hồ Chí Minh
35. Phạm Minh Đức (2011), *Văn hoá ẩm thực Thái Bình*, NXB Văn hoá dân tộc, Hà Nội
36. Từ Giấy (1996), *Phong cách ăn Việt Nam*, NXB Y học, Hà Nội
37. Thái Hà (2001), *Những áng văn ẩm thực*, NXB Văn hóa thông tin, Hà Nội
38. Đinh Hồng Hải (2011), Nghiên cứu văn hóa từ góc nhìn biểu tượng, Tạp chí *Dân tộc học*, (số 5), tr.52-62
39. Đỗ Thị Hảo (chủ biên) (2010), *Ẩm thực Thăng Long Hà Nội*, NXB Phụ nữ, Hà Nội
40. Văn Hậu (2006), Linh cầu trong văn hóa dân gian, Tạp chí *Dân tộc và thời đại*, (số 86), tr.21-25
41. Hoàng Xuân Hiến (2011), Tục lạ Yên Trường, Báo *Hà Nội ngày nay*, (số 4), tr.15
42. Kiều Thu Hoạch (2005), Tục thờ chó của người Việt, Tạp chí *Văn hóa nghệ thuật*, (số 10), tr.37-43
43. Tô Hoài (1986), *Chuyện cũ Hà Nội*, NXB Hà Nội, Hà Nội
44. Phan Văn Hoàn (2006), *Bước đầu tìm hiểu văn hóa ẩm thực Việt*

- Nam, NXB Khoa học xã hội, Hà Nội
45. Đào Hùng (2012), *Câu chuyện ẩm thực dưới góc nhìn lịch sử*, NXB Phụ nữ, Hà Nội
  46. Hoàng Thị Như Huy (2006), *Nghệ thuật ẩm thực*, NXB Thuận Hóa, Huế
  47. Xuân Huy (2004), *Văn hóa ẩm thực và các món ăn Việt Nam*; NXB Trẻ, TP Hồ Chí Minh
  48. Nguyễn Thừa Hỷ (2011), *Văn hóa Việt Nam truyền thống một góc nhìn*, NXB Thông Tin và Truyền thông, Hà Nội
  49. J.Pouchat (1911), *Các truyện dị đoan thuộc về cây và loài vật mà An nam ta xưa nay hay tin xằng*, Viện Viễn đông Bắc Cổ, Hà Nội.
  50. Nguyễn Công Khanh (2005), *Tìm hiểu tập quán ăn chay qua khảo sát các món ăn chay ở Hà Nội* (Khóa luận tốt nghiệp khoa Lịch sử, Đại học KHXH&NV Hà Nội)
  51. Đinh Gia Khánh (2008), *Địa chí văn hóa dân gian Thăng Long- Đông Đô- Hà Nội*, NXB Hà Nội, Hà Nội
  52. Vũ Ngọc Khánh (2001), *Văn hóa ẩm thực Việt Nam*, NXB Lao động, Hà Nội
  53. Vũ Ngọc Khánh (2004), *Truyền thống văn hóa các dân tộc thiểu số Việt Nam*, tập 2, NXB Thanh niên, Hà Nội
  54. Lam Khê, Khánh Minh (2010), *36 Sản vật Thăng Long- Hà Nội*, NXB Thanh niên, Hà Nội
  55. Hà Huy Khôi, Từ Giấy (2002), *Dinh dưỡng hợp lý và sức khỏe*, NXB Y học, Hà Nội
  56. Mai Khôi (2001), *Văn hoá ẩm thực Việt Nam*, Tập 2: Các món ăn miền Trung, NXB Thanh niên, Hà Nội
  57. Mai Khôi (2001), *Văn hoá ẩm thực Việt Nam*, Tập 3: Các món ăn miền Nam, NXB Thanh niên, Hà Nội

58. Hà Kiến, Tường Thúc Khải; Phạm Đức Huân biên dịch (2004), *Những món ăn - bài thuốc kỳ diệu chế biến từ thịt và trứng*, NXB Văn hoá Thông tin, Hà Nội.
59. Trần Anh Kiệt (2007), *Ăn chay và sức khỏe*, NXB Mỹ thuật, Hà Nội
60. Hoàng Đạo Kính (2012), Đô thị hóa và kiến trúc nông thôn - Một vài gạch đầu dòng, *Tạp Chí Kiến Trúc Việt Nam*, (số 3), tr.47-48
61. Thạch Lam (2000), *Hà Nội 36 phố phường*, NXB Văn hóa Thông tin, Hà Nội
62. Nguyễn Xuân Lân (2011), *Văn hoá ẩm thực Vĩnh Phúc*, NXB Lao động, Hà Nội
63. Gia Linh (2008), *Cẩm nang dinh dưỡng cho người bệnh não, tim và huyết quản*, NXB Hà Nội, Hà Nội
64. Nguyễn Loan, Nguyễn Hoài, Việt Hùng (1996), *Từ điển món ăn Việt Nam*, NXB Văn hoá Thông tin, Hà Nội
65. Võ Thúc Loan, Nguyễn Hữu Ngôn (2009), *Văn hóa ẩm thực xứ Thanh*, NXB Thanh Hóa, Thanh Hóa
66. Nguyễn Đức Lộc (2010), Cơ cấu tổ chức cộng đồng theo giáo xứ của người Việt công giáo di cư năm 1954 tại Nam Bộ, *Tạp chí Phát triển Khoa học và Công nghệ*, (số 2)
67. Đỗ Tất Lợi (2004), *Những cây thuốc và vị thuốc Việt Nam*; NXB Y học, Hà Nội
68. Phạm Quang Long, Bùi Văn Thắng (2010), *Tuyển chọn và giới thiệu Tuyển tập tác phẩm về văn hóa ẩm thực Thăng Long – Hà Nội*; NXB Hà Nội, Hà Nội
69. Thái Lương (1999), *Văn hóa rượu*, NXB Văn hóa Thông tin, Hà Nội
70. Dương Kiều Minh, Yên Giang, Minh Nhung, Đoàn Công Hoạt (2011), *Văn nghệ dân gian Hà Tây*, NXB Văn hóa Dân tộc, Hà Nội

71. Bùi Việt Mỹ, Trương Sỹ Hùng (1999), *Văn hoá ẩm thực Hà Nội*, NXB Lao động, Hà Nội
72. Đặng Hồng Nam (ch.b) (2002), *Hương vị Nam Định*, NXB Phụ nữ, Hà Nội
73. Nguyễn Nhã (2009), *Bản sắc ẩm thực*, NXB Thông tấn, TP Hồ Chí Minh.
74. Nguyễn Thị Nguyệt (2009), *Truyền thuyết và lễ hội làng La (Hà Nội)* (Luận văn thạc sỹ văn hóa trường ĐHKHXH&NV Hà Nội)
75. Phan Ngọc (1970), *Bản sắc văn hóa Việt Nam*, NXB Y học & Thể dục Thể thao, Hà Nội.
76. Hải Thượng Lãn Ông (1971), *Lĩnh nam bản thảo*, NXB Phụ nữ, Hà Nội
77. Vũ Ngọc Phan (1994), *Tục ngữ ca dao dân ca Việt Nam*, NXB Khoa học xã hội, Hà Nội
78. Nguyễn Đình Phur (1998), *Tìm hiểu và ứng dụng triết lý âm dương*, NXB Văn hoá Dân tộc, Hà Nội
79. Lê Văn Quán (2007), *Nguồn văn hoá truyền thống Việt Nam*, NXB Lao động, Hà Nội
80. Mai Đặng Hiền Quân (2010), Món thịt chó của người Hàn Quốc trong cách nhìn nhân học văn hóa, Tạp chí *Dân tộc học*, (số 1), tr.48-53
81. Phạm Ngọc Quế (2002), *Bệnh dại và phòng dại cho người và chó*, NXB Nông nghiệp, Hà Nội
82. Hoàng Quốc (2006), Cần kiêng kỵ gì trong dịp tết năm mới, Tạp chí *Văn hoá nghệ thuật*, (số 1), tr.111-112
83. Tocarep, S.A.(1976), Góp phần nghiên cứu phương pháp khảo sát dân tộc học về văn hoá vật chất, Tạp chí *Dân tộc học*, (số 02), tr.114-125
84. Sở Văn hóa thông tin thể thao Hà Tây (1993), *Tục ngữ ca dao dân ca Hà Tây*, Hà Tây

85. Sở Văn hóa Thông tin Hà Tây (1999), *Lễ hội cổ truyền Hà Tây*, Hà Tây
86. Băng Sơn (1996), *Thú ăn chơi của người Hà Nội*, NXB Văn hóa Thông tin, Hà Nội
87. Băng Sơn (2010), *Văn hóa ứng xử người Hà Nội*, NXB Thanh Niên, Hà Nội
88. Hữu Sơn (1998), Đặc điểm các món ăn trong ngày lễ hội, Tạp chí *Dân tộc học*, (số 1), tr.39-51
89. Mai Thanh Sơn (1998), Đôi nét về tập quán ăn uống của người Phù Lá, Tạp chí *Dân tộc học*, (số 1), tr.26-31
90. Nhất Thanh (2001), *Đất lề quê thói*, NXB Văn hóa thông tin, Hà Nội
91. Phạm Ngọc Thạch (ch.b), Nguyễn Hữu Vũ, Nguyễn Thị Huyền (2011), *Nuôi chó trong gia đình*, NXB Nông Nghiệp, Hà Nội
92. Hà Thành (2007), *Cẩm nang ẩm thực Hà Nội - Hà Nội bốn mùa quán ngon*, NXB Văn hoá Thông tin, Hà Nội
93. Nguyễn Duy Thiệu (2006), Chó trong pháp thuật chữa bệnh, Tạp chí *Di sản Văn hóa*, (số 1), tr.89-92
94. Ngô Đức Thịnh (2009), *Bản sắc văn hóa vùng ở Việt Nam*, NXB Giáo dục Việt Nam, Đà Nẵng
95. Trần Quốc Thịnh (2006), *Làng cổ Cựu Tư*, NXB Văn hoá dân tộc, Hà Nội
96. Phạm Minh Thảo (2009), *Kiêng và cấm kỵ của người Việt*, NXB Văn hóa thông tin, Hà Nội
97. Bùi Thủy (2008), Triết lý âm dương trong ẩm thực Việt, Tạp chí *Bếp Gia đình*, (số 101), tr.32-33
98. Nguyễn Hữu Thức (2010), *Thịt chó Đông Lỗ*, Văn nghệ xứ Đoài, NXB Hà Nội, Hà Nội
99. Điền Tiệp, Hứa Thục Thanh, Quách Kinh Lệ [Bội Bội dịch] (2009),

*Kiên kỵ và phối hợp trong thực phẩm trị bệnh*, NXB Văn hoá Sài Gòn, TP Hồ Chí Minh

100. Vương Xuân Tình (2004), *Tập quán ăn uống của người Việt vùng Kinh Bắc*, NXB Khoa học Xã hội, Hà Nội
101. Tuệ Tĩnh (1993), *Nam dược thần liệu*, NXB Y học, Hà Nội.
102. Huỳnh Ngọc Trảng (2006), Chó và các biểu tượng văn hóa, Tạp chí *Tia Sáng*, (số 2&3), tr.42-43
103. Lâm Trinh, Việt Chi, Lâm Thuý (2007), *Những điều cần biết và nên tránh để luôn khoẻ đẹp*, NXB Phụ nữ, Hà Nội
104. Đặng Nghiêm Vạn (1998), *Về tín ngưỡng tôn giáo Việt Nam hiện nay*, NXB Khoa học Xã hội, Hà Nội
105. Phạm Văn (2005), Mắm tôm, Tạp chí *Khoa học và Đời sống*, (số 4), tr.26-27
106. Trần Quốc Vượng (2000), *Văn hóa Việt Nam tìm tòi và suy ngẫm*, NXB Văn hóa Dân tộc, Hà Nội
107. Trần Quốc Vượng, Băng Sơn, Mai Khôi (2001), *Văn hóa ẩm thực Việt Nam*, Tập 1: Các món ăn miền Bắc, NXB Thanh niên, Hà Nội
108. Trần Quốc Vượng (2005), *Môi trường, con người và văn hóa*, NXB Văn hóa thông tin & Viện Văn hóa, Hà Nội
109. Trần Quốc Vượng, Nguyễn Thị Bảy (2007), *Đồ gốm trong văn hóa ẩm thực Việt Nam*, NXB Văn hóa Thông tin & Viện Văn hóa; Hà Nội
110. Trần Quốc Vượng, Nguyễn Thị Bảy (2010), *Văn hóa ẩm thực Việt Nam nhìn từ lý luận và thực tiễn*, NXB Từ điển Bách khoa, Hà Nội.
111. Ngũ Yên (2009), *Người ăn rong*, NXB Sài Gòn.
112. Trần Thị Hồng Yến (2011), *Những biến đổi về xã hội và văn hóa ở làng quê chuyển từ xã thành phường tại Hà Nội* (Luận văn tiến sỹ ngành Nhân học Viện Dân tộc học Việt Nam).