

DOI: <https://doi.org/10.23670/IRJ.2023.135.66>

## ПРОБЛЕМА ИДЕНТИЧНОСТИ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ ВЬЕТНАМА В ГЛОБАЛИЗИРУЮЩЕМСЯ МИРЕ: ВЫЗОВЫ И ВОЗМОЖНОСТИ

Научная статья

Во Тхи Х.З.<sup>1,\*</sup>

<sup>1</sup> ORCID : 0000-0002-9400-0743;

<sup>1</sup> Московский педагогический государственный университет, Москва, Российская Федерация

\* Корреспондирующий автор (natasha.vodieu[at]gmail.com)

### Аннотация

В современном мире идентичность гастрономической культуры Вьетнама сталкивается с проблемой сохранения самобытности и традиционных методов в условиях глобализации и слияния кухонь. С ростом популярности западных сетей быстрого питания и интернациональной кухни во Вьетнаме существует риск потери традиционных блюд, которые веками были частью культурного наследия страны. Тем не менее усилия по сохранению и продвижению вьетнамской кухни были предприняты посредством гастрономических фестивалей, гастрономических туров и международного признания вьетнамских этнических блюд. Баланс между сохранением традиционных техник и созданием новых и инновационных блюд жизненно важен для сохранения идентичности вьетнамской гастрономической культуры в постоянно меняющемся глобальном гастрономическом ландшафте.

**Ключевые слова:** идентичность, гастрономическая культура Вьетнама, глобализация, вызовы, возможности.

## THE PROBLEM OF THE IDENTITY OF VIETNAMESE GASTRONOMIC CULTURE IN THE GLOBALIZING WORLD: CHALLENGES AND OPPORTUNITIES

Research article

Vo Thi H.D.<sup>1,\*</sup>

<sup>1</sup> ORCID : 0000-0002-9400-0743;

<sup>1</sup> Moscow State Pedagogical University, Moscow, Russian Federation

\* Corresponding author (natasha.vodieu[at]gmail.com)

### Abstract

In today's world, the identity of Vietnam's gastronomic culture faces the challenge of preserving identity and traditional methods in the face of globalization and fusion of cuisines. With the rise of Western fast food chains and international cuisine in Vietnam, there is a risk of losing traditional dishes that have been part of the country's cultural heritage for centuries. However, efforts to preserve and promote Vietnamese cuisine have been made through food festivals, food tours, and international recognition of Vietnamese ethnic foods. The balance between preserving traditional techniques and creating new and innovative dishes is vital to maintaining the identity of Vietnamese gastronomic culture in an ever-changing global gastronomic landscape.

**Keywords:** identity, Vietnamese gastronomic culture, globalization, challenges, opportunities.

### Введение

Глобализация сильно повлияла на развитие стран, и в то же время превратила международный культурный обмен и интеграцию в объективную тенденцию. Влияние глобализации на культуру стран всегда имеет как положительные, так и отрицательные стороны, возможности и вызовы. Вопрос в том, сталкиваясь с этими возможностями и вызовами, как будет адаптироваться и развиваться культура каждой страны? Как выбрать культурную модель, соответствующую ходу истории и опыта страны?

В условиях, когда Вьетнам проводит индустриализацию и модернизацию, очень важно выбрать соответствующую модель культурного развития. Целью данной работы является изучение проблемы самобытности вьетнамской гастрономической культуры в условиях мировой глобализации, тем самым выявление возможностей и вызовов перед задачей сохранения и продвижения культуры нации.

### Основные результаты

Термин «глобализация» используется для описания изменений в обществе и мировой экономике, вызванных усилением связей и обменов между странами, организациями или отдельными людьми в глобальных масштабах. По сути, глобализация – это процесс резкого усиления связей, влияний, взаимодействий и взаимозависимости регионов, стран и народов мира во всех сферах жизни, включая культуру.

Иследуя влияние глобализации на культуру, М.А. Корытина понимает сущность культурной глобализации как формирование универсального пространства с единым вектором развития для всего мира, стандартами, закономерностями, ценностными масштабами, правилами и положениями. Также, по словам автора, культурная глобализация неуклонно и последовательно разрушает былое пространство национальной культурной целостности и одновременно несет с собой противоречия, разделяющие мировое сообщество [2, С. 381].

Согласно И.В. Лысак, процесс глобализации сопровождается сильной тенденцией к гомогенизации, стиранию различий между странами и социальными группами, разрушению традиций, ритуалов и ценностей, присущих

национальной культуре. Лишенные традиционных механизмов производства и распространения культурных ценностей, национальные культуры теряют способность к самовоспроизводству, что приводит к культурной гомогенизации [3, С. 92].

Итак, можно отметить, что глобализация оказала сложное воздействие на культуру, имеющее как положительные, так и отрицательные последствия. С одной стороны, глобализация облегчила трансграничный обмен идеями и культурными практиками, что привело к созданию новых культурных форм и смешению традиционных и современных ценностей. С другой стороны, глобализация также привела к гомогенизации культур, поскольку местные традиции и обычаи заменяются глобализированными культурными нормами и ценностями.

Процесс глобализации начался в последние десятилетия девятнадцатого века, когда многие торговые барьеры были устранены вместе с активным развитием транспорта, что привело к крупномасштабной миграции, происходящей по всему миру. Во Вьетнаме термин «глобализация» был упомянут примерно в конце XX века, начале XXI века, именно тогда, когда Вьетнам вступил в период обновления страны, действительно проявились последствия глобализации, присутствующие во всех аспектах жизни. До сих пор, спустя более чем два десятилетия XXI века, глобализация больше не является тенденцией, перспективой или только что наступившей реальностью, а стала средой и пространством развития всех стран и народов. Влияние процесса глобализации на экономику, культуру и общество Вьетнама также было четко выявлено и признано, как с точки зрения преимуществ, так и проблем [13].

Для Вьетнама географические и исторические обстоятельства создали традицию культурной толерантности. Вьетнам получил китайскую, индийскую, арабскую, французскую, бывшую советскую и американскую культуру. Культурная дипломатия Вьетнама занимает позицию «духовной основы», которая реализуется путем применения содержания и форм культуры, искусства, истории, идеологии, информации и т.д. в целях достичь основных целей национальной внешней политики, создать имидж страны, продвигать национальную культуру и язык в эпоху глобализации [11]. Осуществление культурной дипломатии становится одним из трех основных направлений внешней политики, наряду с политической дипломатией и экономической дипломатией [16, С. 139]. Из данного исторического, социального, политического и дипломатического контекста во Вьетнаме сегодня крайне необходимы усилия по разрешению взаимосвязи между культурной интеграцией и сохранением национальной идентичности под влиянием глобального процесса.

Гастрономическая культура, как и многие другие явления культуры, находится под влиянием процесса обмена и влияния между местностями и этническими группами. Этот процесс существует уже давно, и по мере того, как человечество становится ближе друг к другу, эта потребность становится еще сильнее.

Во Вьетнаме, более 1000 лет, в процессе контакта с китайской культурой через культурный обмен и в результате естественной миграции, вьетнамцы переняли и локализовали разнообразные продукты, методы приготовления многих китайских блюд. В конце 19-го и начале 20-го века Вьетнам подвергся воздействию французской культуры, многие продукты, методы приготовления пищи и пищевые обычаи французов стали популярны в стране, особенно это было заметно в больших городах [10, С. 329].

В настоящее время наряду с процессами регионализации и глобализации, проблема идентичности Вьетнамской гастрономической культуры является сложной темой. Конфликт идентичности во вьетнамской гастрономической культуре сопряжен с напряженностью и спорами, возникающим из-за различий в убеждениях, ценностях и обычаях, связанных с едой и привычками питания во вьетнамском обществе. С одной стороны, вьетнамская кухня стала популярной и признанной во всем мире: суп Фо, Баньми, жареные блинчики Нэм и Бун Ча стали блюдами в меню во многих местах мира [7]. С другой стороны, кухня многих стран мира, такая как американская, итальянская, японская, русская, тайская кухня, постепенно стала популярной и разнообразной в этой стране Юго-Восточной Азии. Таким образом, в эпоху глобализации уникальная идентичность вьетнамской кухни сталкивается с неизбежными вызовами и одновременно множеством возможностей для дальнейшего развития.

По мере того, как культура и кухня Вьетнама получает заслуженное признание во всем мире, у Вьетнама появляется все больше и больше возможностей продемонстрировать миру свою гастрономическую самобытность. Вьетнам имеет богатую кулинарную историю: от простой уличной еды до изысканных праздничных блюд. По мере роста популярности глобального гастрономического туризма Вьетнам позиционирует себя как одно из лучших мест для любителей гастрономии. В подтверждение вышеизложенного приведем следующие примеры: Всемирная премия в области туризма (World Travel Awards) в 2019 и 2020 годах признала Вьетнам «ведущим кулинарным направлением Азии». Читатели The Travel (Канада) поставили Вьетнам на 5-е место в списке 10 стран с самой привлекательной кухней мира. В начале 2023 года журнал Travel + Leisure (США) также назвал Вьетнам «самым привлекательным кулинарным направлением Азии». Кроме того, в начале июня 2023 года престижный мировой кулинарный справочник Michelin Guide наградил 103 ресторана/кафе во Вьетнаме, в том числе 4 престижных ресторана, отмеченных звездами Michelin. Кроме того, Michelin Guide также публикует список выдающихся вьетнамских ресторанов и шеф-поваров. Это мероприятие считается важной вехой в обозначении вьетнамской кухни и туризма на международной карте [9].

Далее, поскольку торговые барьеры продолжают уменьшаться, а международная торговля растет, вьетнамские производители продуктов питания имеют возможность экспортировать свою продукцию в большее количество стран, например, рис, кофе, чай, морепродукты, тропические фрукты. По данным статистики, после десятилетия вступления во Всемирную торговую организацию (ВТО) импортно-экспортная деятельность Вьетнама претерпела множество изменений в структуре товаров, рынков и особенно импортно-экспортного оборота, который утроился с 2007 года. Вьетнам в настоящее время является третьим по величине экспортером риса и вторым по величине экспортером кофе в мире [5], [6].

С появлением социальных сетей гастрономическая культура Вьетнама стала более заметной и популярной, у нее открывается перспектива демонстрации кулинарных возможностей страны на мировой арене. Используя эти

тенденции и продвигая кулинарные дестинации Вьетнама, у страны есть шанс расширить свое влияние и закрепить свое место в мировом продовольственном ландшафте.

В качестве примера приведем данные о популярности вьетнамских ресторанов и кафе в последние годы в России. По статистике, число ресторанов вьетнамской кухни в России в 2019 г. увеличилось на 91%, до 440 точек. По данным сервиса 2ГИС, охватывающим период с октября 2018-го по ноябрь 2019-го, рестораны вьетнамской кухни лидируют по динамике открытий в 16 крупнейших городах страны. Чуть менее популярными оказались китайские (+54% до 630 точек) и узбекские (+48% до 1200 точек) рестораны. Помимо Москвы, вьетнамские рестораны открывались в Красноярске и Новосибирске, говорится в исследовании [1].

Однако одним из нынешних вопросов, связанных с вьетнамской кухней, является сохранение культурной идентичности. Поскольку глобализация продолжает влиять на пищевую промышленность, возникает опасность утраты первозданной техники приготовления традиционных блюд, в результате чего истинный вкус блюд меняется, или утрачивается вовсе.

Утрата традиционных рецептов во вьетнамской кухне может быть объяснена тем, что многие вьетнамские блюда основаны на свежих и местных продуктах, которые могут быть труднодоступными или дорогими на зарубежных рынках. Кроме того, культурная актуальность и фьюжн также играют роль в формировании восприятия вьетнамской кухни. Традиционная вьетнамская кухня находится под сильным влиянием философии сочетания Инь и Ян с пятью элементами и часто включает травы и специи в лечебных целях [15]. Аутентичность, уважение к традиционным методам приготовления пищи считаются важнейшими аспектами вьетнамской гастрономической культуры, отражающими разнообразную историю и географию страны.

В то же время рост фаст-фуда и сетей ресторанов в западном стиле бросил вызов местным торговцам и небольшим семейным кафе, что привело к упадку традиционной культуры питания. Кроме того, отсутствие стандартизированных правил безопасности пищевых продуктов вызвало обеспокоенность по поводу гигиены и качества местных ингредиентов.

Конкретнее говоря, в последние годы во Вьетнаме наблюдается значительный рост развития сетей быстрого питания. Бизнес-модель сети быстрого питания в западном стиле появилась в Хошимине в 1994 году, первым брендом был KFC, затем Lotteria, Jollibee, затем Pizza Hut, Burger King, Subway и недавно McDonald's. Только в первый день открытия в очереди за едой стояло более 2000 человек [8]. Хотя данный факт открыл для многих людей возможность трудоустройства и сделал доступ к продуктам питания более удобным, он также привел к ряду негативных последствий. Одной из основных проблем является неблагоприятное воздействие на здоровье людей из-за высокого содержания жира, сахара и соли в продуктах питания [14]. Кроме того, зависимость от фаст-фуда привела к сокращению потребления традиционных вьетнамских блюд, которые часто имеют более высокую питательную ценность. Более того, появление сетей быстрого питания способствовало гомогенизации гастрономической культуры, что привело к утрате региональной идентичности. Наконец, существует обеспокоенность по поводу устойчивости методов ведения сельского хозяйства, поскольку компании быстрого питания отдают предпочтение недорогим и стабильным цепочкам поставок, а не поддержке местных производителей.

Для решения этих вопросов разрабатываются инициативы по продвижению и сохранению вьетнамской гастрономической культуры, такие как кулинарные школы, гастрономические фестивали и государственные программы поддержки малого бизнеса. Восстановление традиционных методов приготовления пищи и использование местных ингредиентов также важны для сохранения самобытности вьетнамской кухни [12]. Кроме того, развитие цифровых медиа позволяет более широко распространять традиционные рецепты и приемы приготовления, способствуя сохранению и популяризации культурной самобытности национальной кухни.

### **Заключение**

Таким образом, уникальная самобытность вьетнамской гастрономической культуры сталкивается с проблемами и возможностями в эпоху глобализации. С одной стороны, расширение международной торговли и знакомство с различными культурами создают спрос на кухню фьюжн. С другой стороны, все больше и больше людей ценят аутентичные и разнообразные кулинарные впечатления. Задача вьетнамской культуры питания состоит в том, чтобы сохранить свою идентичность, адаптируясь к меняющимся вкусам и предпочтениям потребителей. Это включает в себя сохранение традиционных методов приготовления пищи и ингредиентов, развитие гастрономического туризма и повышение стандартов безопасности пищевых продуктов. В целом глобализация создает как проблемы, так и возможности для вьетнамской культуры питания, но с инновациями и стратегическим планированием она может продолжать расти и приносить положительные результаты.

### **Конфликт интересов**

Не указан.

### **Рецензия**

Все статьи проходят рецензирование. Но рецензент или автор статьи предпочли не публиковать рецензию к этой статье в открытом доступе. Рецензия может быть предоставлена компетентным органам по запросу.

### **Conflict of Interest**

None declared.

### **Review**

All articles are peer-reviewed. But the reviewer or the author of the article chose not to publish a review of this article in the public domain. The review can be provided to the competent authorities upon request.

**Список литературы / References**

1. Вьетнамская кухня стала самым быстрорастущим сегментом ресторанного бизнеса // Forbes. — 2019. — URL: <https://www.forbes.ru/newsroom/biznes/388027-vietnamskaya-kuhnya-stala-samym-bystrorastushchim-segментом-restorannogo> (дата обращения: 15.07.2023).
2. Корягина М.А. Культурная глобализация: феномен, сущность, противоречия процесса / М.А. Корягина // Изв. Сарат. ун-та. Нов. сер. Сер. Философия. Психология. Педагогика. — 2016. — Т. 16. — Вып. 4. — С. 381-387. — DOI: 10.18500/1819-7671-2016-16-4-381-387.
3. Лысак И.В. Проблема сохранения культурной идентичности в условиях глобализации / И.В. Лысак // Гуманитарные и социально-экономические науки. — 2010. — № 4. — С. 91-95.
4. Turner J.H. Sociology / J.H. Turner. — N.J.: Pearson Prentice Hall, 2005. — 418 p.
5. Leading coffee exporting countries worldwide in 2021 // statista.com. — 2021. — URL: <https://www.statista.com/statistics/1096413/main-export-countries-for-coffee-worldwide/> (accessed: 02.08.2023).
6. Principal rice exporting countries worldwide in 2022/2023 // statista.com. — 2023. — URL: <https://www.statista.com/statistics/255947/top-rice-exporting-countries-worldwide-2011/> (accessed: 02.09.2023).
7. Ẩm thực Việt – Đại sứ ngoại giao văn hóa // Văn hóa. — 2018. — URL: <http://baovanhoa.vn/am-thuc/artmid//2071/articleid/4153/Ẩm-thực-việt-Đại-sứ-ngoại-giao-văn-h243a> (đã truy cập: 09.07.2023).
8. Các chuỗi thức ăn nhanh phổ biến tại Việt Nam // Qandme. — 2020. — URL: <https://qandme.net/vi/baibaocao/cac-chuoi-thuc-an-nhanh-pho-bien-tai-vietnam.html> (đã truy cập: 11.07.2023).
9. Nâng tầm giá trị du lịch ẩm thực để thu hút khách du lịch // Việt Nam. — 2023. — URL: <https://www.vietnam.vn/nang-tam-gia-tri-du-lich-am-thuc-de-thu-hut-khach-du-lich/> (đã truy cập: 02.08.2023).
10. Ngô Đ.T. Khám phá ẩm thực truyền thống Việt Nam / Đ.T. Ngô. — H.: Đại học Quốc gia Hà Nội; Tp. Hồ Chí Minh: Công ty Tri thức Văn hóa Sách Việt Nam, 2019. — 336 tr.
11. Ngoại giao văn hóa trong bối cảnh hội nhập // Lý luận chính trị. — 2016. — URL: <http://lyluanchinhtri.vn/home/index.php/dien-dan/item/1383-ngoai-giao-van-hoa-trong-boi-canhhoi-nhap.html> (đã truy cập: 20.07.2023).
12. Nguyễn N. Chuẩn hóa các món ăn và nhà hàng Việt Nam // N. Nguyễn. — 2014. — URL: <http://www.hannguyennghuyennha.com/bep-viet/ly-luan/195-chuan-hoa-mon-an-va-nha-hang-viet-nam> (đã truy cập: 19.07.2023).
13. Thái P.V.A. Vấn đề bản sắc văn hóa dân tộc trong bối cảnh toàn cầu hóa: Giữ gìn hay khẳng định? / P.V.A. Thái // Văn nghệ quân đội. — 2023. — URL: [http://vannghequandoi.com.vn/binh-luan-van-nghe/van-de-ban-sac-van-hoa-dan-toc-trong-boi-canhh-toan-cau-hoa-giu-gin-hay-khang-dinh\\_14682.html](http://vannghequandoi.com.vn/binh-luan-van-nghe/van-de-ban-sac-van-hoa-dan-toc-trong-boi-canhh-toan-cau-hoa-giu-gin-hay-khang-dinh_14682.html) (đã truy cập: 19.08.2023).
14. Thức ăn nhanh, lợi hại khi cạnh tranh cùng hàng quán truyền thống // Kinh tế và dự báo. — 2019. — URL: <https://kinhhtevadubao.vn/thuc-an-nhanh-loi-hai-khi-canhh-tranh-cung-hang-quan-truyen-thong-2322.html> (đã truy cập: 19.08.2023).
15. Triết lý Âm Dương – Ngũ Hành trong nghệ thuật ẩm thực của người Việt Nam // Sài Gòn giải phóng. — 2007. — URL: <https://www.sggp.org.vn/triet-ly-am-duong-ngu-hanh-trong-nghe-thuat-am-thuc-cua-nguoi-viet-nam-post264934.html> (đã truy cập: 22.07.2023).
16. Văn kiện đại hội đại biểu toàn quốc lần thứ XI. — Hà Nội: Nxb Chính trị quốc gia, 2011. — 139 tr.

**Список литературы на английском языке / References in English**

1. V'etnamskaya kuhnya stala samym bystrorastushchim segmentom restorannogo biznesa [Vietnamese cuisine has become the fastest growing segment of the restaurant business] // Forbes. — 2019. — URL: <https://www.forbes.ru/newsroom/biznes/388027-vietnamskaya-kuhnya-stala-samym-bystrorastushchim-segментом-restorannogo> (accessed: 15.07.2023). [in Russian]
2. Korytina M.A. Kul'turnaya globalizatsiya: fenomen, sushchnost', protivorechiya protsessa [Cultural Globalization: Phenomenon, Essence, Contradictions of the Process] / M.A. Korytina // Izv. Sarat. un-ta. Nov. ser. Ser. Filosofiya [Proceedings of Saratov University. New. Ser. Philosophy. Psychology. Pedagogy]. — 2016. — Vol. 16. — Iss. 4. — P. 381-387. — DOI: 10.18500/1819-7671-2016-16-4-381-387. [in Russian]
3. Lysak I.V. Problema sokhraneniya kul'turnoy identichnosti v usloviyakh globalizatsii [The Problem of Preserving Cultural Identity in the Context of Globalization] / I.V. Lysak // Gumanitarnyye i sotsial'no-ekonomicheskiye nauki [Humanitarian and Socio-Economic Sciences]. — 2010. — № 4. — P. 91-95. [in Russian]
4. Turner J.H. Sociology / J.H. Turner. — N.J.: Pearson Prentice Hall, 2005. — 418 p.
5. Leading coffee exporting countries worldwide in 2021 // statista.com. — 2021. — URL: <https://www.statista.com/statistics/1096413/main-export-countries-for-coffee-worldwide/> (accessed: 02.08.2023).
6. Principal rice exporting countries worldwide in 2022/2023 // statista.com. — 2023. — URL: <https://www.statista.com/statistics/255947/top-rice-exporting-countries-worldwide-2011/> (accessed: 02.09.2023).
7. Ẩm thực Việt – Đại sứ ngoại giao văn hóa [Vietnamese cuisine – Cultural diplomatic ambassador] // Văn hóa [Culture]. — 2018. — URL: <http://baovanhoa.vn/am-thuc/artmid//2071/articleid/4153/Ẩm-thực-việt-Đại-sứ-ngoại-giao-văn-h243a> (accessed: 09.07.2023). [in Vietnamese]
8. Các chuỗi thức ăn nhanh phổ biến tại Việt Nam [Popular fast food chains in Vietnam] // Qandme. — 2020. — URL: <https://qandme.net/vi/baibaocao/cac-chuoi-thuc-an-nhanh-pho-bien-tai-vietnam.html> (accessed: 11.07.2023). [in Vietnamese]
9. Nâng tầm giá trị du lịch ẩm thực để thu hút khách du lịch [Enhancing the value of culinary tourism to attract tourists] // Việt Nam [Vietnam]. — 2023. — URL: <https://www.vietnam.vn/nang-tam-gia-tri-du-lich-am-thuc-de-thu-hut-khach-du-lich/> (accessed: 02.08.2023). [in Vietnamese]

10. Ngô Đ.T. Khám phá ẩm thực truyền thống Việt Nam [Discover traditional Vietnamese cuisine]. — Ha Noi National University; Ho Chi Minh: Vietnam Book Cultural Knowledge Co, 2019. — 336 p. [in Vietnamese]
11. Ngoại giao văn hóa trong bối cảnh hội nhập [Cultural diplomacy in the context of integration] // Lý luận chính trị [Political theory]. — 2016. — URL: <http://lyluanchinhtri.vn/home/index.php/dien-dan/item/1383-ngoai-giao-van-hoa-trong-boi-can-hoi-nhap.html> (accessed: 20.07.2023). [in Vietnamese]
12. Nguyễn N. Chuẩn hóa các món ăn và nhà hàng Việt Nam [Standardize Vietnamese dishes and restaurants] // N. Nguyễn. — 2014. — URL: <http://www.hannguyennguyennha.com/bep-viet/ly-luan/195-chuan-hoa-mon-an-va-nha-hang-viet-nam> (accessed:19.07.2023). [in Vietnamese]
13. Thái P.V.A. Vấn đề bản sắc văn hóa dân tộc trong bối cảnh toàn cầu hóa: Giữ gìn hay khẳng định? [The issue of national cultural identity in the context of globalization: Preserve or affirm?] / P.V.A. Thái // Văn nghệ quân đội. — 2023. — URL: [http://vannghequandoi.com.vn/binh-luan-van-nghe/van-de-ban-sac-van-hoa-dan-toc-trong-boi-can-h-toan-cau-hoa-giu-gin-hay-khang-dinh\\_14682.html](http://vannghequandoi.com.vn/binh-luan-van-nghe/van-de-ban-sac-van-hoa-dan-toc-trong-boi-can-h-toan-cau-hoa-giu-gin-hay-khang-dinh_14682.html) (accessed: 19.08.2023). [in Vietnamese]
14. Thức ăn nhanh, lợi hại khi cạnh tranh cùng hàng quán truyền thống [Fast food, advantages and disadvantages of competing with traditional restaurants] // Kinh tế và dự báo [Economics and forecasting]. — 2019. — URL: <https://kinhtevadubao.vn/thuc-an-nhanh-loi-hai-khi-can-h-tranh-cung-hang-quan-truyen-thong-2322.html> (accessed: 19.08.2023). [in Vietnamese]
15. Triết lý Âm Dương – Ngũ Hành trong nghệ thuật ẩm thực của người Việt Nam [The philosophy of Yin and Yang in the culinary art of Vietnamese people] // Sài Gòn giải phóng [Saigon Liberation]. — 2007. — URL: <https://www.sggp.org.vn/triet-ly-am-duong-ngu-hanh-trong-nghe-thuat-am-thuc-cua-nguoi-viet-nam-post264934.html> (accessed: 22.07.2023). [in Vietnamese]
16. Văn kiện đại hội đại biểu toàn quốc lần thứ XI [Minutes of the 11th National Congress of Deputies]. — Ha Noi: National Political Publishing House, 2011. — 139 p. [in Vietnamese]