

SUSHI TRONG ẨM THỰC TRUYỀN THỐNG CỦA NGƯỜI NHẬT Ở SHIZUOKA

HOÀNG MINH LỢI

Viện Nghiên cứu Đông Bắc Á

I. KHÁI LƯỢC VỀ SHIZUOKA

Shizuoka là tỉnh nằm gần như ở vị trí trung tâm của Nhật Bản, giáp với Thái Bình Dương nên có nhiều vịnh men theo bờ biển phía Đông - Tây. Với diện tích 7.779,63 km² (số liệu 1 - 10 - 2002) Shizuoka đứng vị trí thứ 13 ở Nhật Bản tức chiếm 2,1% diện tích toàn quốc. Shizuoka có số dân là 3.787552 người (số liệu 1 - 5 - 2003) đứng vị trí thứ 10 ở Nhật Bản tức chiếm 3% dân số toàn quốc. Mật độ dân số (số liệu 1 - 10 - 2001) là 486 người/km², đứng vị trí thứ 13 toàn quốc (314,4 người/km²). Số liệu ngày 1 - 5 - 2003 cho thấy tổng số thành phố, thị xã, thị trấn, làng ở Shizuoka là 73, trong đó có 1 thành phố là Shizuoka, 19 thị xã (Shi), 49 thị trấn (Machi) và 4 làng (Mura).

Về điều kiện địa lý, tự nhiên, Shizuoka có bốn mùa với biển, sông, hồ, suối nước nóng v.v... mà núi Phú Sĩ (Fuji) là tiêu biểu. Từ ngọn núi nổi tiếng này và phía Nam dãy Anpơ của Nhật Bản tới bờ biển dài khoảng 500 km. Hầu như tất cả được bao bọc bởi địa hình đồi núi với nhiều ngọn cao trên 3000 mét. Các dòng chảy sông, suối đều bắt nguồn từ địa hình đồi núi nên tạo ra nhiều ghênh thác chia cắt nhiều vùng đất trong tỉnh.

Shizuoka vốn có điều kiện địa lý tự nhiên phong phú nên từ thời kỳ đồ đá cũ (? 50000 - 10000 năm tr.CN) đã có con người cư trú ở đây. Những phát hiện khảo cổ học về sự hiện diện của người xưa đã chứng minh cho luận cứ trên. Hơn nữa, vì có mối quan hệ giao lưu văn hoá Đông - Tây nên từ xa xưa đã hình thành nên văn hoá đặc sắc nơi đây. Thời Cận Thế (1543 - 1868), chính quyền quân sự của Tướng quân dòng họ Tokugawa đã đặt đại

bản doanh tại đây mà nay là thành phố Shizuoka. Chính quyền này còn gọi là Mạc Phủ Edo (hay Mạc Phủ Tokugawa) đã tồn tại và đạt nhiều thành tựu to lớn nhiều mặt trong lịch sử Nhật Bản. Sau khi Mạc Phủ Edo suy tàn, đến thời Minh Trị (1868 - 1912), tỉnh Shizuoka chính thức được thành lập (năm 1871) và từ năm 1878 trở thành Shizuoka như ngày nay.

Về văn hoá ẩm thực truyền thống ở Shizuoka có nhiều đặc sắc song trong giới hạn của bài viết này, chúng tôi chỉ xin đề cập đến một trong những món ăn truyền thống tiêu biểu ở Shizuoka đó là món Sushi.

II. NGUỒN GỐC CỦA SUSHI

Ngày nay có thể thấy Sushi có rất nhiều loại khác nhau song để có được như vậy là cả quãng thời gian dài lịch sử đã đi qua. Chính trong thời gian đó đã sinh ra các loại Sushi và theo đó là hình thức và phương pháp chế biến khác nhau in đậm dấu ấn của mỗi thời kỳ lịch sử. Tuy vậy, sự đa dạng đó đều xuất phát từ một cơ sở, nguồn gốc chung rất dễ nhận thấy khi nhìn lại lịch sử của Sushi.

Thoạt kỳ thủy, Sushi là kết quả của cách thức bảo quản thức ăn là thịt, cá của cư dân trồng lúa ở Đông Nam Á. Đó là cách tẩm, ướp cá, thịt cùng với muối trộn cơm sẽ thu được món ăn có vị chua khi đã lên men. Hiện nay cũng vậy, cách thức chế biến này vẫn còn tồn tại ở Đông Nam Á, song từ xa xưa phương pháp chế biến này đã qua Trung Quốc rồi du nhập vào Nhật Bản. Rất khó xác định được thời gian cụ thể song ít nhất cũng ở vào thời kỳ Nara (năm 710 - 794). Trong giới học giả dân tộc học còn có ý kiến cho

rằng cách chế biến này được du nhập vào Nhật Bản cùng với việc trồng lúa.

Sushi thời cổ đại có khả năng đã được bảo quản, tích trữ trong thời gian khá dài. Hơn nữa, người ta chỉ sử dụng thịt và cá còn cơm đã tẩm, ướp cùng thì bỏ đi. Hình thức này còn tồn tại đến ngày nay như loại Sushi gọi là Honnarei. Thế nhưng, khoảng từ thời Muromachi (năm 1338 - 1573) người ta ăn cả cơm (dùng để tẩm, ướp) và cùng với điều đó thì thời gian để lên men cũng rút ngắn đi: Hình thức này biểu hiện ở loại Sushi có tên gọi là Namanareizushi. Ngoài ra, người ta còn sáng tạo ra cách làm Sushi ngâm tẩm cùng với rau và dưa muối, loại này gọi là Izshi. Món Namanareizushi trở nên rất phổ cập khi nó được ăn cùng với cơm và rau. Từ thời Edo (1603 - 1868), món cá này khi ăn với cơm được gọi là Hayazushi món này là kết quả của việc rút ngắn thời gian làm Sushi mà thành. Khi món Sushi ăn cùng với cơm nắm trở nên thịnh hành thì được gọi là món Nigirizushi.

Để tiến hành quá trình lên men, người ta cho rượu trộn với nấm men và đã "vô tình" tạo ra giấm. Chính nguyên liệu này làm cho Sushi trở nên nhanh hơn trong quá trình chế biến và ngon hơn. Cũng từ thời Edo hình thành nên những loại Sushi mới. Loại Sushi để nguyên cả con cá được gọi là Sugatazushi. Song, khi cắt thân cá sẽ tạo ra loại Sushi khác gọi là Kokerazushi. Hầu hết với mỗi loại người ta đều có thêm vào những cách thức chế biến mới nhất và hiệu quả nhất. Từ loại Sugatazushi, người ta lại bỏ đuôi và đầu cá để tạo ra loại Sushi mới gọi là Bozushi. Nếu thay cá bằng rong, tảo biển trộn với cơm rồi bọc trong vỏ (làm từ bột gạo, mì) thì được loại Sushi gọi Kaikokemakizushi. Hoặc bọc cơm trộn rau bằng vỏ làm từ bột gạo, mì rồi chiên trong dầu, mỡ sẽ có loại Sushi gọi là Kitsurezushi. Từ món Kokerazushi lại tạo ra hai loại Sushi khác là Chirashizushi và Oshimukizushi. Như vậy, có thể thấy từ đầu thế kỷ XIX đã hầu như tạo ra nhiều loại Sushi mới để có được sự đa dạng như ngày nay.

III. SUSHI Ở SHIZUOKA

Cũng như những địa phương khác, hiện nay ở Shizuoka có khá nhiều loại Sushi, song

trong số đó có hai loại Sushi mang đậm bản sắc truyền thống ẩm thực của địa phương, đó là Yamamezushi và Ayuzushi.

1. Yamamezushi và Ayuzushi

Từ xa xưa, ở những làng thuộc thượng nguồn các dòng sông ở Shizuoka vẫn còn truyền lại cách chế biến thực phẩm muối lên men (với nguyên liệu chính là cá) mà một trong số đó là cách tạo món Yamamezushi. Cách làm như sau: Nguyên liệu chủ yếu là một loài cá có tên gọi là Yamame sống ở thượng nguồn các con sông và một loại lương thực phụ của gạo thường sử dụng xưa kia, tương tự như một loại cao lương gọi là Awa. Trước hết, cá Yamame được xếp thành lớp cùng với muối trong thùng gỗ. Tiếp đó, nước trong nồi đun sôi rồi cho Awa vào. Dùng đũa quấy cho đến khi Awa bốc hết nước và khô lại. Sau cùng, Awa (gọi là cơm Saka Awa) trộn với muối để nhồi cơm Awa vào miệng, mang và bụng cá (đã mổ vứt nội tạng). Một lần nữa lại xếp cá vào thùng và giữa mỗi lớp cá rắc cơm Awa thật đều. Sau thời gian nhất định, cách chế biến này tạo ra món cá muối rất mặn gọi là Yamamezushi.

Những khu vực thuộc hạ lưu các con sông ở Shizuoka, từ xa xưa đã tồn tại cách chế biến cá muối gọi là Ayuzushi. Vùng hạ lưu là nơi có đầy đủ các điều kiện lý tưởng cho cá Ayu sinh sống nên đánh bắt cá Ayu là một trong những nghề ngư nghiệp truyền thống tiêu biểu ở Shizuoka. Cá thơm (Ayu) được sử dụng làm nguyên liệu chính để tạo ra món Ayuzushi. Cách chế biến món Ayuzushi về cơ bản tương tự như món Yamamezushi song nguyên liệu đi kèm không phải là Awa mà là gạo.

2. Tập quán truyền thống và ý nghĩa

Từ xa xưa, các món Ayuzushi và Yamamezushi đã được cư dân sống ở lưu vực các con sông thuộc Shizuoka sáng tạo ra. Đặc biệt là món Ayuzushi, trong các cuốn sách từ cuối thời Trung thế (1192 - 1542) đến thời Cận thế (1543 - 1868) đã ghi chép về món ăn này. Món Yamamezushi có thể xuất hiện muộn hơn món Ayuzushi song cũng được xem là sản phẩm truyền thống đặc sắc của cư dân nơi đây. Theo tập quán xưa, cách chế biến các món ăn này không đơn giản như ngày nay.

Chẳng hạn, với món Yamamezushi phải thực hiện theo trình tự sau:

Công việc thực sự bắt đầu khi tiến hành đánh bắt cá ở cạnh những thung lũng, khe núi, nơi có thân ánh sáng (Myojin) trú ngụ và xuất hiện trong ngày 20 - 8. Trước khi chuyển cá Yamame về, ở một ngôi lều dựng tạm gọi là Kayayoya, người ta mổ bỏ hết nội tạng của cá. Tiếp đó, lấy lá của cây có tên là Itadori, dùng đá đập nhẹ và bóp cho hết nước. Trộn muối với lá cây Itadori rồi nhét vào bụng cá. Làm như vậy để loại trừ sự thiu thối của cá. Cuối cùng vận chuyển cá về nhà. Đến ngôi nhà thuộc quyền quản lý của đền thờ thần linh, cá Yamame được rửa bằng nước sạch rồi gạn hết nước. Tiếp đó, dùng cơm Awa xát bên ngoài mỗi con cá. Trải lá cây Itadori xuống đáy thùng gỗ, xếp cá và rải muối (giữa mỗi lớp cá) lên trên. Trên cùng lại rải một lớp cơm Awa, đây nắp và đặt một tảng đá to và nặng lên nắp thùng.

Ngày 25 - 8, muối đã ngấm vào cá, lấy cá ra, rửa bằng nước sạch, lấy phần cốt (gọi là Uge) rồi lại chắt nước đi. Trộn cơm Awa với muối để xát, tắm cá và một lần nữa lại xếp vào thùng.

Là một sản phẩm truyền thống nên các món Sushi này bao hàm nhiều ý nghĩa sâu sắc trong cuộc sống của cư dân ở Shizuoka. Trước hết, vì là đồ thực phẩm có thể bảo quản lâu dài nên Sushi là nguồn cung cấp Protein rất quan trọng đối với cư dân bản địa, đặc biệt với người dân các làng ở sâu trong núi rừng. sau nữa, Sushi còn được dùng trong các dịp chiêu đãi, ngày Tết, và được xem như một món quà tặng nhau vào cuối năm nên có thể nói Sushi có một lịch sử rất lâu đời. Thật vậy, cư dân các làng thuộc lưu vực các con sông còn dùng món Sushi này tặng nhau trong nhiều dịp khác nữa mỗi khi có cơ hội.

Về mặt tâm linh, món Sushi có ý nghĩa đặc biệt quan trọng trong các lễ hội và nghi lễ cúng thần linh. Chẳng hạn, người ta dùng Sushi để cúng thần vào lúc hoàng hôn của ngày 26 - 8 hoặc ngày 27 - 8 đến dự lễ chia phần Sushi sau nghi thức tế lễ ở đền thờ thần linh. Ngoài ra, Sushi còn trở thành món dùng để khoản đãi trong các lễ hội và bữa ăn liên quan đến nghi lễ tâm linh. Chính lẽ đó, Sushi vẫn còn tồn tại ở các làng quê hẻo lánh ở Shizuoka.

Sự xuất hiện của Sushi gắn liền với gạo và lương thực phụ của gạo còn bao hàm ý nghĩa chứng tỏ sự phát triển ngày càng cao về phương pháp chế biến thực phẩm. Khi người Nhật Bản nói: cơm hơn cháo, đồ ăn từ gạo hơn cơm, bánh (làm từ gạo) hơn đồ ăn từ gạo, cá trộn, ướp gạo (và lương thực phụ) hơn bánh và rượu hơn cá trộn ướp thì điều đó có nghĩa con người đã sử dụng gạo để phát triển, mở rộng nhiều thực phẩm, đồ ăn ưa thích phục vụ cho cuộc sống. Sức mạnh từ gạo sẽ được tận dụng hơn nữa khi chế biến thành các đồ ăn, thực phẩm lên men. Như vậy, có thể nói qua việc chế biến rượu và cá (trộn ướp, muối) cho thấy thực phẩm, đồ ăn đã phát triển đến mức cao nhất. Thật vậy, cơm, gạo được sử dụng để ngâm, tắm với cá sẽ làm cho cá có mùi đặc biệt. Song, loại axit chua (lên men) đó khi ngấm với cá lại trở thành thực phẩm để lâu dài và có mùi vị thơm ngon. Đó chính là sự lợi dụng quá trình lên men của cơm qua chế biến lần hai mà có. Chẳng hạn, qua trạng thái của cơm và cháo (đều chế biến từ gạo) cho thấy vị hoàn toàn khác nhau. Qua đó để thấy rằng, Sushi chỉ có tách rời hay không tách rời với gạo thì cũng có mối quan hệ và ý nghĩa sâu sắc trong mỗi bữa ăn của người Nhật Bản nói chung và người Shizuoka nói riêng.

IV. TÍNH KHU VỰC VÀ SỰ BIẾN ĐỔI

1. Tính khu vực qua các loại Sushi

Một ví dụ: nếu so sánh loại Sushi tên gọi Hakozushi ở vùng Kansai và loại Sushi tên gọi Nigirizushi ở vùng Kanto sẽ thấy rất rõ sự khác biệt bởi tính lịch sử ở hai vùng này cũng khác nhau. Lại nữa, với Funazushi ở tỉnh Shiga, trong khi đó ở Nhật Bản hiện nay Honnarei là loại Sushi rất được quý trọng thì ở Shiga loại Sushi này không phải là độc đáo, mới mẻ gì cả. Từ thời Nhật Bản cổ đại, Sushi đã có tính đại chúng rõ rệt ví như Sushi thời kỳ này hầu hết đều là Honnarei. Trong khi đó, Funazushi cũng có ở các quốc gia khác (như một cuốn sử đã ghi chép năm 927) và nó không có hương vị đặc trưng như loại Honnarei vốn sinh ra ở vùng Kinko của Nhật Bản. Thực tế là, nếu nghiên cứu chỉ nhìn sự khác biệt về hình thái cũng như tính địa phương của Sushi trong sự biến đổi thì kết quả cũng không đơn giản như ý muốn.

Chẳng hạn: loại Sushi Namanareizushi đang tồn tại ở nhiều địa phương trong khi đó, Sushi Hakozushi chỉ phân bố ở miền Tây Nhật Bản. Trái lại, Makizushi, Kitsureizushi lại phân bố trên toàn lãnh thổ Nhật Bản. Với loại Izushi được xem là có tính khu vực rõ rệt thì cũng đã phân bố trên phạm vi hầu khắp Nhật Bản. Có thể đây là một trong số ít ngoại lệ mà thôi. Tóm lại, Sushi trải qua thời gian dài lịch sử đã sinh ra nhiều loại khác nhau như hiện trạng ngày nay.

2. Tính cục bộ địa phương của Sushi

Sushi có phân bố mang tính cục bộ địa phương rõ nét hay không thì còn phải kiểm chứng song cảm giác màu sắc đại phương ở trong đó là có thật như chúng ta đã đề cập ở trên với các loại Sushi ở Shizuoka và một vài nơi khác. Đương nhiên cả những loại Sushi đã biết với tư cách là đặc sản của các địa phương cũng được đưa vào phạm vi này.

Yamamezushi, Ayuzushi của tỉnh Shizuoka, Hatahatazushi của tỉnh Akita, Sakezushi của tỉnh Niigata, Iwashizushi của tỉnh Chiba, Kaburazushi của tỉnh Ishikawa, Nishinzushi của tỉnh Fukui, Hoobazushi của tỉnh Gifu, Sabazushi của Kyoto, Barazushi của tỉnh Okayama, Sabazushi của tỉnh Kochi, Oomurazushi của tỉnh Nagasaki... đó là những ví dụ không thể thiếu được khi đề cập đến tính địa phương của Sushi.

Tính cục bộ địa phương của các loại Sushi cho thấy một quy mô ở trong đó được biểu hiện qua mỗi địa phương. Về cơ bản, mỗi loại Sushi thể hiện mức độ quy mô nhỏ và vừa qua sự phân bố mang tính cục bộ địa phương. Đương nhiên có cả loại Sushi sự phân bố biểu hiện trên quy lớn ví dụ như loại Sushi sử dụng cá Basa có thể thấy ở khắp vùng từ miền Trung Nhật Bản xuống phía Nam. Loại sử dụng loài nhuyễn thể (như trai, sò) cũng như cả đậu phụ làm Sushi cũng có ở miền Tây Nhật Bản. Loại Sushi sử dụng cá Sake có rất nhiều ở vùng Đông Bắc, phía Bắc Nhật Bản. Điều đó cũng cho thấy có sự phân bố không đều hơn là cách nói tính cục bộ địa phương.

3. Những nguyên nhân chủ yếu phát sinh tính khu vực, địa phương

Kỹ thuật, phương pháp chế biến Sushi ở Shizuoka cũng như các nơi khác không thể nghĩ rằng đó sự tự nhiên sinh ra hay tự phát

sinh mà quá trình truyền bá là cách suy nghĩ được xem là thoả đáng hơn cả. Và chính quá trình truyền bá này có quan hệ mật thiết với tính khu vực của Sushi. Ví dụ sau cho thấy điều đó. Chiba là tỉnh có loại Sushi Kusarizushi làm từ cá Iwashii chỉ có ở địa phương này. Từ xưa, ngư dân vùng Kishyu đã đưa đến đây loại Sushi Namanarei của quê hương mình. Ở Chiba vốn không có truyền thống làm loại Sushi để lên men, do đó loại Sushi sau này là du nhập từ khu vực khác mà có. Điều đó chứng tỏ, sự thay đổi khu vực phân bố của loại Sushi Kusarizushi ở Chiba là ảnh hưởng và du nhập từ ngư dân vùng Kishyu.

Một điều dễ nhận thấy là khi con người di chuyển từ nơi này đến nơi khác thì những thông tin cũng di chuyển theo mà cụ thể cách chế biến Sushi cũng được nhìn nhận như một nguồn thông tin. Theo đó, nếu sự giao lưu ngày càng phổ biến, dày đặc thì sự truyền bá Sushi nói riêng cũng dễ dàng lan rộng.

Ngay cả với hai dạng Sushi Kitsunezushi cũng không thể cho rằng vốn có sự phân bố tự nhiên như vậy bởi chắc chắn sự hoạt động, giao lưu của con người đã tạo nên điều đó. Ở các địa phương miền Trung và Tây Nhật Bản, loại Sushi này thường làm hình tam giác còn ở miền Đông thì làm hình chữ nhật. Sự khác biệt này thể hiện mong muốn đạt đến nét riêng trong suy nghĩ, tâm hồn của người làm ra nó. Sự khác biệt ở miền Tây và miền Đông Nhật Bản cũng là do phạm vi giao lưu đã tạo nên như vậy. Hơn nữa, Sushi với mỗi loại cũng bao hàm sự phổ cập qua việc truyền bá trong mạng lưới thông tin có từ trong mỗi vùng đất khác nhau. Và như vậy, sự giao lưu thông tin và con người chính là một nguyên nhân dẫn tới sự khác biệt về khu vực của Sushi như ngày nay.

Phương pháp bảo quản cá được xem là căn nguyên, nguồn gốc của Sushi như đề cập phần trên song một khi Sushi được làm từ cá sống trở nên thịnh hành thì tính khu vực, địa phương lại biểu hiện đậm nét bởi phạm vi trao đổi, buôn bán cá sống chỉ có giới hạn. Thứ nhất, trong nhiều trường hợp, khu vực sinh sống của cá mang tính riêng biệt như vốn có của vùng đất đó. Do vậy, nơi cá sinh

sống và nguồn nguyên liệu có mối quan hệ rất lớn tới tính khu vực, địa phương của Sushi. Dựa vào hoàn cảnh môi trường tự nhiên như thực vật, khí hậu v.v... chúng ta thấy rõ sự ra đời của loại Sushi nổi tiếng ở mỗi khu vực, địa phương như đã nói. Thứ hai, môi trường tự nhiên sẽ quy định những nguồn nguyên liệu thu được nên tính khu vực, địa phương của Sushi cũng được hình thành trên cơ sở đó. Môi trường sống của cá Yamame (vùng thượng lưu) và cá Ayu (vùng hạ lưu) các con sông ở Shizuoka là những minh chứng cho luận điểm này. Đương nhiên, cách suy nghĩ như vậy không phải đúng với mọi trường hợp; chẳng hạn vùng núi thuộc các địa phương ở miền Trung Nhật Bản thường sử dụng cá Basa làm Sushi, trong khi vùng này lại không có cá Basa sinh sống. Đây là khu vực sinh sống của cá nước ngọt trong khi Sushi làm từ chính sách Basa lại không phải là cá nước ngọt. Bởi vậy, môi trường tự nhiên (hiểu theo nghĩa rộng) là nơi cá sinh sống không thể là nguyên nhân chủ yếu của sự ra đời, tồn tại của Sushi mà chỉ có thể là nguyên nhân chủ yếu sinh ra tính khu vực, địa phương mà thôi.

4. Biến đổi của Sushi

Xuất phát từ những thực phẩm, đồ ăn ngâm nước với nguyên liệu chính đầu tiên là cá mà Sushi đã trải qua chặng đường lịch sử lâu dài để có được như ngày nay. Bối cảnh thay đổi của Sushi mà một trong những nguyên nhân chủ yếu của sự biến đổi chính là quá trình gắn kết với cách thức ăn cơm gạo của người Nhật Bản nói chung và người Shizuoka nói riêng. Hiện nay, có thể thấy rất nhiều loại Sushi ở Nhật Bản và Shizuoka cũng vậy song những cảm nhận về màu sắc địa phương ở trong đó không còn đậm nét như xưa nữa. Ở những nơi du lịch, thăm quan, Sushi truyền thống vẫn còn song hầu như đã được thay bằng hương vị của một loại Sushi bán ở các nhà ga, bến tàu xe gọi là Sushi Ekiben. Ngay cả trên quê hương của một loại Sushi nào đó, ai cũng có thể thấy loại Sushi này (Sushi Ekiben) và do đó, ít nhiều làm "mờ nhạt" đi tính địa phương vốn có của Sushi. Thực tế là, dù chỉ ngắm nhìn những hướng dẫn, giới thiệu về Sushi Ekiben và các món ăn đặc sản địa phương sẽ nhận

thấy có rất nhiều loại Sushi ở các địa phương. Nếu muốn tìm hiểu những nơi làm Sushi ở các địa phương, ai cũng sẽ nhận được câu trả lời (hay giới thiệu) về loại Sushi đặc biệt của những nơi này. Tuy nhiên, khi đến đó và hỏi về tính địa phương của loại Sushi nào đó sẽ khó có thể được chỉ rõ về một loại Sushi như vậy. Bởi vậy, muốn tìm hiểu của ngon vật lạ, đặc biệt là màu sắc địa phương của Sushi sẽ khó nhận được sự giải thích cặn kẽ, rõ ràng. Mặc dù vậy, Sushi dù có thay đổi hay tác động của ngoại cảnh mà trở nên đa dạng, phong phú như ngày nay song không vì thế mà mất đi những nét truyền thống văn hoá của người Nhật Bản trong đó. Thật vậy, không quá lời khi nói rằng Sushi là một trong những món ăn tiêu biểu về văn hoá ẩm thực truyền thống của người Nhật Bản từ xưa đến nay. Chính vì lẽ đó, người Nhật Bản thường lấy Sushi với tư cách là một món ăn mang đậm bản sắc văn hoá dân tộc mỗi khi giới thiệu về văn hoá ẩm thực truyền thống của dân tộc mình.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

(Tiếng Nhật)

1. "Ẩm thực của Shizuoka" trong Toàn tập "Cuộc sống ẩm thực của Nhật Bản", tập 22. Hiệp hội Văn hoá Nozangyoson xuất bản, năm 1986.
2. Văn hoá dân gian miền núi. Hội Nghiên cứu văn hoá dân gian môi trường tỉnh Shizuoka. Công ty trách nhiệm hữu hạn Hanei xuất bản năm 1997.
3. Dáng hình Shizuoka 2003. Phòng Thống kê, Ban Kế hoạch tỉnh Shizuoka, tháng 7 - 2003.
4. Ishikawa Hiroko, Văn hoá ẩm thực và khu vực. Nhà xuất bản Zaimusho, năm 2001.
5. Hình dáng và tâm hồn qua văn hoá ẩm thực. Bảo tàng tỉnh Shizuoka xuất bản, năm 1993.
6. Lễ hội, tập quán của Shizuoka. Hội uỷ ban giáo dục tỉnh Shizuoka, Công ty cổ phần Kurofuna xuất bản, năm 2001.
7. Shizuoka - Cuộc sống và thiên nhiên. Hội Bảo tồn di sản văn hoá tỉnh Shizuoka, Nhà xuất bản Shizuwa, năm 1989.