

ẢNH HƯỞNG CỦA TÔN GIÁO ĐẾN ĂN UỐNG CỦA NGƯỜI CHĂM Ở THỊ XÃ TÂY NINH, TỈNH TÂY NINH

NGUYỄN THỊ MINH NGUYỆT

Nghiên cứu về ăn uống dưới góc độ Dân tộc học/ Nhân học hay Văn hóa học đã được nhiều tác giả ở Việt Nam quan tâm (Vương Xuân Tình, 2004; Ma Ngọc Dung, 2004; Nguyễn Thị Quế Loan, 2007; Nguyễn Thị Bảy, 2000). Trong những nghiên cứu này, các tác giả đã chỉ ra mối quan hệ của phong tục tập quán, của một số tín ngưỡng với việc lựa chọn nguồn lương thực và thực phẩm, với cơ cấu bữa ăn và sử dụng thức ăn... Tuy nhiên cho tới nay, vẫn chưa có một chuyên khảo nào nghiên cứu về ảnh hưởng của tôn giáo đến ăn uống.

Để góp phần cho hướng nghiên cứu còn ít được quan tâm, bài viết này sẽ đề cập ảnh hưởng của Hồi giáo đến việc ăn uống thường ngày của người Chăm ở thị xã Tây Ninh, tỉnh Tây Ninh.

1. Đôi nét về người Chăm ở Việt Nam và Tây Ninh

Theo kết quả *Tổng điều tra dân số và nhà ở ngày 1/4/2009*, người Chăm ở Việt Nam có 161.729 người, chiếm 0,19% dân số của cả nước (Ban chỉ đạo Tổng điều tra dân số và nhà ở Trung ương, 2010). Người Chăm cư trú ở nhiều tỉnh thành, nhưng tập trung chủ yếu ở một số tỉnh thuộc Trung Bộ và Nam Bộ Việt Nam. Tại Nam Bộ, phần lớn người Chăm theo đạo Hồi và giáo lý của đạo Hồi chi phối sâu sắc mọi mặt đời sống của họ. Kinh Co-ran là chuẩn mực đạo đức

để dựa vào đó phán định các vấn đề trong đời sống của người Chăm, trong đó có cả khía cạnh ăn uống. Tại Tây Ninh - một tỉnh thuộc miền Đông Nam Bộ, người Chăm có 3.254 nhân khẩu, chiếm 0,3% dân số toàn tỉnh, cư trú ở 5 huyện, thị của tỉnh. Ở thị xã Tây Ninh, người Chăm ở Khu phố 2 thuộc Phường 1 với 73 hộ, 367 nhân khẩu.

Theo một số tài liệu, người Chăm đến định cư ở Tây Ninh vào khoảng cuối thế kỷ XVII, đầu thế kỷ XVIII. Nơi định cư đầu tiên là vùng đất dưới chân núi Bà Đen, thuộc làng Đông Tác (tức Plei Guông Damri) nay thuộc Phường 1, thị xã Tây Ninh. Về sinh kế, xưa kia họ thường phá rừng làm rẫy, săn bắn hái lượm (Phan An, Nguyễn Việt Cường, 2008, tr. 18). Đến nay, người Chăm đã làm ruộng nước, canh tác 3 vụ lúa/năm. Tuy nhiên, chỉ có 16/73 hộ Chăm ở đây có ruộng, với tổng diện tích trên 10 ha, năng suất lúa trung bình khoảng 3,5 tấn/ha/vụ. Ngoài trồng trọt, họ còn chăn nuôi gia súc và gia cầm. Hoạt động thủ công nghiệp của người Chăm ở đây không đáng kể: họ không có nghề dệt thổ cẩm hay làm gốm như người Chăm ở các địa phương khác.

Một trong những hoạt động sinh kế khá nổi bật của người Chăm ở thị xã Tây Ninh là đi làm thuê. Việc làm thuê không chỉ diễn ra với các hộ gia đình nghèo, những gia đình thiếu đất canh tác mà với cả những gia đình đủ ăn. Họ làm thuê cho người Việt,

người Chăm, cho các xí nghiệp, cơ sở sản xuất trên địa bàn thị xã Tây Ninh và một số khu vực gần đó. Công việc làm thuê rất đa dạng, như bóc hạt điều, làm cỏ, dọn vệ sinh gia đình, dọn vườn, rửa xe máy, phụ hồ, bóc vác, làm đất trồng hoa màu... Bình quân tiền công vào khoảng 40.000 - 50.000 đồng/ngày và tùy theo gia chủ, có thể có thêm bữa ăn trưa. Ngoài ra, một số người Chăm có thu nhập từ việc bán vé số, chạy xe ôm, chạy xe lôi máy, bán hàng tạp hoá nhỏ... Nhìn chung việc làm thuê của người Chăm ở đây không ổn định cả về công việc và thu nhập. Trong 73 hộ Chăm ở thị xã Tây Ninh có 5 hộ khá, 1 hộ nghèo, còn lại là hộ trung bình.

2. Hệ thống thức ăn của người Chăm ở thị xã Tây Ninh

Hệ thống thức ăn thường ngày của người Chăm ở thị xã Tây Ninh có thể chia thành 3 nhóm: 1. Nhóm lương thực; 2. Nhóm thực phẩm; và 3. Nhóm đồ uống và đồ ăn khác.

2.1. Nhóm lương thực

Lương thực được quan niệm là các loại nguyên liệu cung cấp chất bột, hay thuộc nhóm “ngũ cốc”. Lương thực của người Chăm ở đây gồm có:

- *Gạo*: Đây là lương thực quan trọng trong bữa ăn hàng ngày của họ, nhất là gạo tẻ. Nguồn lương thực có từ trồng trọt và phần thiếu hụt chủ yếu được mua ở thị trường. Từ gạo tẻ, người ta có thể chế biến thành những thức ăn như cháo, bánh canh, hủ tiếu, bún...; còn từ gạo nếp, chế biến thành các loại như xôi, chè...

- *Ngô* (tẻ và nếp), *khoai* (khoai lang, khoai tây), *sắn*: Các loại lương thực này cũng quan trọng với người Chăm và trước đây thường được sử dụng bổ trợ cho gạo.

2.2. Nhóm thực phẩm

Thực phẩm được hiểu là những nguyên liệu có nguồn gốc từ động vật hay thực vật để chế biến thành thức ăn dùng ăn với cơm, hoặc phối hợp với các nguyên liệu thuộc ngũ cốc để chế biến thành các món ăn thay thế cho cơm (cháo, bún, hủ tiếu...).

2.2.1. Thực phẩm từ nguồn động vật

Do theo đạo Hồi nên người Chăm ở đây không ăn thịt lợn, thịt chó... Ngoài ra, họ còn kiêng ăn thịt các động vật tự nhiên chết hoặc thú vật bị giết bằng cách xiết cổ, đập đầu, bị ngã, bị húc hay bị mãnh thú xé xác. Các con vật được phép ăn thịt như gà, vịt, trâu, bò, dê... phải do chính người Chăm giết thịt và phải đọc kinh trước khi cắt tiết con vật.

Mặc dù người Chăm ở đây chăn nuôi trâu, bò, gà, vịt nhưng đó không phải là nguồn thực phẩm hàng ngày của họ. Trâu, bò chủ yếu dùng để làm sức kéo hoặc giết thịt trong các dịp lễ, hội, khi nhà có đám. Chăn nuôi gia cầm của các hộ gia đình chỉ nhỏ lẻ. Thời gian qua dịch bệnh thường xảy ra nên số lượng gia cầm không còn nhiều và gia cầm chủ yếu dành cho những ngày lễ, tết hoặc khi nhà có đám, có khách.

Thịt bò không được dùng thường xuyên trong bữa ăn hàng ngày. Nguồn cung cấp thịt bò duy nhất của người Chăm ở đây là từ gia đình ông bà Chăm Sá - Thị Phé ở ấp Tân Trung A (huyện Tân Châu). Thịt bò được bán 1 tuần/lần, có khi 2 - 3 tuần/lần. Do giá thịt bò tương đối cao so với các loại thực phẩm khác (khoảng 120.000 đ/kg) nên không phải gia đình nào cũng có điều kiện mua và nếu có thường cũng chỉ mua 300 - 500 gam/lần.

Các loại thực phẩm thường có trong bữa ăn hàng ngày của người Chăm ở thị xã Tây Ninh gồm có:

- *Trứng gia cầm*: Đây là loại thức ăn phổ biến và chủ yếu là trứng vịt. Trứng gà chỉ để ấp nở, nhân giống đàn gà mới.

- *Các loại thủy sản*: Nếu như người Chăm ở An Giang sinh sống dọc các cù lao sông Hậu và được thừa hưởng nguồn lợi thủy sản từ thiên nhiên rất phong phú (Phan Xuân Biên, Phan An, Phan Văn Dớp, 1991, tr. 125), thì với người Chăm ở thị xã Tây Ninh, nguồn thực phẩm này đều phải mua từ thị trường. Họ ăn cả cá sông và cá biển. Các loại cá sông thường được sử dụng như cá lóc, cá trê, cá bống, cá lòng tong (loại cá nhỏ). Các loại cá biển gồm có cá thu, cá nục, cá mình xanh và phổ biến là các loại cá khô như: cá lù lù, cá mè, cá bạc má và một loại cá hộp (người Chăm ở đây rất ưa dùng “cá mè” - tức cá nục sốt cà chua).

- *Nước mắm*: Nước mắm cũng là thức ăn quan trọng của người Chăm, bởi trên thực tế, bữa ăn của họ có khi chỉ có cơm và nước mắm ớt.

2.2.2. Thực phẩm từ nguồn thực vật

- *Đậu hũ, vừng, lạc*: Được sử dụng làm thức ăn với cơm hoặc để nấu xôi, nấu chè.

- *Rau xanh*: Hiện nay, người Chăm ở đây không trồng bất cứ loại rau nào. Ruộng của họ trồng 2-3 vụ lúa/năm. Mặc dù xung quanh nhà của người Chăm đều có vườn nhưng chủ yếu để thả gia cầm, nhốt gia súc và trồng một số cây ăn quả như xoài, mít, mận, me, dứa, đu đủ.

Các loại rau ăn đều phải mua ngoài thị trường, như rau muống, cải xanh, cải

thảo, cải bắp, xu hào, mướp, mùng toi, rau dền, măng tươi, măng chua, giá đỗ, cà chua, củ cải, đậu que, dưa leo, dọc mùng, đu đủ xanh... Đồng bào còn ưa dùng quả mít non để luộc hay một số trái cây như dưa hấu, chuối để chế biến ăn cùng với cơm. Nhìn chung trong các bữa ăn của người Chăm ở đây lượng rau rất hạn chế.

2.3. Nhóm đồ uống và đồ ăn uống khác

Do quy định chặt chẽ của giáo luật nên người Chăm ở thị xã Tây Ninh không sử dụng rượu, bia. Họ cũng không có thói quen uống trà và chỉ dùng trà khi nhà có khách. Nước uống phổ biến trong các gia đình là nước lọc, được lọc trực tiếp từ nguồn nước máy hoặc nước giếng khoan và hiếm khi đun sôi. Những ngày nóng nực họ rất thích uống nước đá và chi phí cho loại nước này thường khoảng 2.000đ/ngày/hộ.

Cà phê đá là loại đồ uống mà đàn ông Chăm ở đây quen dùng hàng ngày, nhất là vào buổi sáng. Tùy theo khẩu vị mỗi người, cà phê có thể được pha thêm đường, sữa. Do phụ thuộc vào điều kiện kinh tế, họ có thể uống cà phê trong quán (5.000đ/ly) hoặc uống cà phê đạo (2.000 - 3.000 đ/túi).

Các loại sữa như: sữa tươi, sữa chua, sữa đậu nành chủ yếu được dùng để bồi dưỡng cho trẻ nhỏ, người ốm, người già suy nhược, phụ nữ mang thai hoặc mới sinh con. Đối với trẻ nhỏ, sữa cũng không phải là nguồn dinh dưỡng trong khẩu phần ăn hàng ngày mà chỉ mang tính chất ăn phụ, ăn thêm hay “ăn chơi”. Người Chăm có thói quen sử dụng đường trong nấu ăn, một gia đình có 4 - 5 người dùng hết khoảng 1kg/tháng. Bánh, kẹo, kem hay trái cây thuộc loại các loại đồ “ăn chơi” được nhiều người ưa dùng.

3. Ảnh hưởng của tôn giáo đến khẩu phần ăn của người Chăm

3.1. Đặc điểm khẩu phần ăn

Ở các tộc người khác như người Việt, canh là thứ không thể thiếu trên mâm cơm. Canh có thể đơn giản là thứ nước luộc cá, thịt, rau cho hay không cho thêm gia vị (Ngô Đức Thịnh, 2007, tr. 54). Tuy nhiên với người Chăm ở thị xã Tây Ninh, do có tập quán ăn bốc¹ nên khẩu phần ăn của họ rất ít nước. Người Chăm thường chế biến các món ăn khô như cá nướng, cá chiên, cá kho khô, trứng chiên, rau xào, rau luộc... Song cũng có một số món canh mà người Chăm ưa thích như: canh chua cá lóc, canh rau thập cẩm (nấu hỗn hợp một số loại rau như mướp, mùng toi, rau dền, măng tươi, rau muống). Nhưng nhìn chung, trong các món canh này lượng nước rất ít và người Chăm cũng ít có thói quen ăn canh.

Thức ăn của người Chăm ở đây thường rất cay, mặn và có vị béo. Các loại thức ăn đều được ướp muối, ớt trước khi chiên, nấu. Trong các bữa ăn của người Chăm bao giờ cũng có một bát nước mắm ớt. Đồng bào rất ít ăn đồ luộc. Các món ăn thường có vị béo của nước cốt dừa.

Vì không ăn thịt lợn nên người Chăm cũng không sử dụng mỡ lợn như các tộc người khác. Họ thường sử dụng dầu thực vật và còn ưa dùng dầu dừa do tự tay họ làm (bằng cách thắng nước cốt dừa). Theo đồng bào, dầu dừa thơm, ngon, có độ béo hơn các loại dầu ăn khác và thường được dùng để làm bánh, chè, xôi.

¹ Theo phong tục Hồi giáo, khi ăn cơm, người Chăm không dùng đũa mà dùng tay bốc thức ăn. Đồng bào cho rằng gạo là hạt ngọc, vì vậy dùng tay bốc cơm ăn là điều thiêng liêng, nhưng phải dùng tay phải, tuyệt đối không sử dụng tay trái (Nguyễn Việt Cường, 2003).

3.2. Cơ cấu bữa ăn

Người Chăm ở thị xã Tây Ninh ăn mỗi ngày 3 bữa. Bữa sáng được xem là bữa phụ và thường đi “ăn hàng”. Do phải thực hiện những qui định nghiêm ngặt của luật Hồi giáo trong ăn uống nên đồng bào thường chỉ ăn sáng ngay tại các quán ăn trong khu phố do chính người Chăm nấu. Tại thời điểm tháng 1/2010, ở đây có 4 cửa hàng bán đồ ăn sáng. Các đồ ăn sáng bao gồm: hủ tiếu, mì tôm, bánh canh, bánh mì, xôi đậu đen, xôi vị, khoai lang luộc, củ lòng luộc.

Do không ăn thịt lợn và giá thịt gà, vịt, bò khá cao nên trong khẩu phần ăn sáng của họ thường không có đạm động vật. Nước dùng ăn với hủ tiếu, mì, bánh canh được chế biến bằng cách phi hành với dầu cho thơm, rồi thả các loại rau củ như cà rốt, củ cải, su su vào hầm nhừ. Hủ tiếu được ăn với đậu hũ chiên hay chả giò chay (được chế biến từ củ đậu và đậu xanh).

Bữa trưa và bữa chiều được xem là hai bữa chính. Hiện nay người Chăm ở đây không ăn độn; cơm tẻ là thành phần chính trong bữa ăn. Khi thiếu hụt lương thực, họ thường đi mua chịu. Tại thời điểm tháng 1/2010, sổ ghi nợ của một chủ quán người Kinh (trong cùng khu phố) có trên 20 hộ người Chăm mua chịu. Họ mua chịu không chỉ gạo mà cả các loại thực phẩm khác. Hộ nợ nhiều tới 1.500.000 đồng, hộ nợ trung bình khoảng 500.000 đồng.

Cơ cấu bữa ăn của người Chăm không nằm ngoài đặc điểm cơ cấu khẩu phần ăn uống của người Việt Nam, bữa cơm luôn được đồng nhất với bữa ăn hàng ngày để ám chỉ rằng cơm là món ăn chính (Ngô Đức Thịnh, 2007, tr. 53). Từ kết quả nghiên cứu của Nguyễn Việt Cường (2003) cũng

cho thấy, bữa ăn của người Chăm thường rất đạm bạc. Khẩu phần bữa ăn hàng ngày chủ yếu vẫn là “com - mắm”; “com - mắm - rau” rồi mới đến “com - mắm - rau - thịt/cá”. Bữa cơm rau mắm không có thịt cá của người Chăm hiện nay cũng giống như đặc trưng của chế độ ăn uống của người nông dân Việt Nam trước thời kỳ đổi mới (Nguyễn Đức Truyền, 2005, tr. 12).

3.3. Tôn giáo và ứng xử xã hội với vấn đề dinh dưỡng

Ăn uống không chỉ mang lại nguồn dinh dưỡng cho con người và ứng xử trong ăn uống là một phần bản sắc văn hoá của tộc người, thể hiện rõ mối quan hệ con người trong phạm vi gia đình cũng như xã hội (Nguyễn Thị Quế Loan, 1997, tr. 39). Trong phạm vi gia đình, cách ứng xử trong ăn uống thiên về nhường nhịn, chia sẻ thức ăn cho người cao tuổi, trẻ nhỏ, phụ nữ đang mang thai hay cho con bú, người ốm... Đó không chỉ đơn thuần là khẩu phần dinh dưỡng, mà cao hơn là thể hiện giá trị đạo đức và tính nhân bản của con người.

Theo truyền thống, cộng đồng Chăm Hồi giáo thường cư trú tập trung thành từng nhóm có quan hệ gần gũi, họ hàng thân thích với nhau xung quanh thánh đường. Việc quản trị thành những cụm dân cư rất tiện cho sinh hoạt tín ngưỡng cộng đồng và giúp đỡ lẫn nhau (Ja Samad Han, Lý Dusô, 2005, tr. 63). Sự trợ giúp lương thực, thực phẩm ở người Chăm thường qua quan hệ dòng họ, láng giềng, bạn bè hay tục lệ. Vì thế, sự trợ giúp đó chưa hẳn vì đói kém mà có thể là chia phần, biếu phần và mời nhau ăn uống theo tục lệ. Sự trợ giúp này cũng có vị trí quan trọng với vấn đề dinh dưỡng của người Chăm, đặc biệt là khi thiếu hụt lương thực.

Giáo lý Hồi giáo rất chú trọng việc rèn luyện các tín đồ biết cảm thông và chia sẻ. Trong 5 nghĩa vụ mà bất cứ người Hồi giáo nào cũng phải tuân theo, theo nghĩa vụ thứ ba, tín đồ Hồi giáo phải nhịn ăn, uống, hút thuốc... trong một thời gian nhất định, từ khi mặt trời mọc đến khi mặt trời lặn. Với mục đích sau những ngày nhịn đói, nhịn khát họ đã hiểu được thế nào là cảm giác thèm được ăn, được uống trong cuộc sống thường ngày, qua đó họ biết cảm thông và chia sẻ với người nghèo khổ (Ja Samad Han, Lý Dusô, 2005, tr. 67). Nghĩa vụ thứ tư là tín đồ Hồi giáo phải thực hiện bố thí (Zakat). Việc bố thí được coi là bắt buộc đối với mọi tín đồ Hồi giáo khoẻ mạnh về thể xác và tinh thần, nếu người đó có tài sản và thu nhập hàng năm. Lễ Ashoura (ngày 10/1 Hồi lịch) là lễ tạ ơn thượng đế ban cho con người lương thực, thực phẩm. Người Chăm khi đến thánh đường sẽ mang theo thực phẩm để chia đều cho mọi người có mặt. Họ tin rằng những lễ vật này chính là phúc lộc mà thượng đế ban tặng cho họ.

Không chỉ có sự chia sẻ về lương thực trong gia đình và cộng đồng sở tại mà người Chăm ở thị xã Tây Ninh còn nhận được sự chia sẻ đó từ cộng đồng Chăm Hồi giáo ở trong và ngoài nước. Năm 2009, thông qua Ban đại diện cộng đồng Hồi giáo thành phố Hồ Chí Minh, Ban đại diện cộng đồng Hồi giáo thị xã Tây Ninh nhận được sự hỗ trợ 20 triệu đồng để mua thực phẩm cho đồng bào trong tháng chay Ramadan.

Như vậy tương trợ trong cộng đồng có ý nghĩa rất quan trọng để cải thiện dinh dưỡng, đặc biệt trong trường hợp thiếu đói. Không chỉ về khía cạnh dinh dưỡng, ứng xử trong ăn uống của người Chăm ở đây thể

hiện rõ mối quan hệ giữa con người trong phạm vi gia đình, cộng đồng địa phương và cả cộng đồng dân tộc, đồng thời chịu ảnh hưởng sâu sắc của yếu tố Hồi giáo.

Kết luận

Chế độ ăn uống của người Chăm ở thị xã Tây Ninh dựa vào khả năng sản xuất tại chỗ và nguồn lương thực, thực phẩm được cung cấp trên thị trường. Sống ở khu vực đô thị, trong nền kinh tế thị trường, người Chăm có thể lựa chọn cho mình một chế độ ăn uống phù hợp, song điều này khó thực hiện bởi nguồn thu nhập của họ không có khả năng đáp ứng các khoản chi và sở thích. Bên cạnh đó, chế độ ăn uống còn chịu tác động sâu sắc bởi tôn giáo.

Để cải thiện chế độ ăn uống hiện nay của người Chăm ở thị xã Tây Ninh, nâng cao tình trạng dinh dưỡng cho cộng đồng, cần khuyến khích các hộ đẩy mạnh chăn nuôi để tăng thêm nguồn thực phẩm. Đồng thời, cần có định hướng ngành nghề để tạo thu nhập ổn định, nâng cao đời sống cho cộng đồng người Chăm ở đây. Thêm nữa, cần phát huy truyền thống chia sẻ, tương trợ quý báu trong cộng đồng của người Chăm. Sự chia sẻ đó ngoài giá trị bù đắp về dinh dưỡng còn có tác dụng gắn kết mối quan hệ cộng đồng.

Tài liệu tham khảo

1. Phan An, Nguyễn Việt Cường (2008), “Hoạt động kinh tế của người Chăm ở Tây Ninh”, *Thông tin Khoa học và Công nghệ*, Số 2, Sở Khoa học và Công nghệ Tây Ninh, tr. 18-20.
2. Ban chỉ đạo Tổng điều tra dân số và nhà ở Trung ương (2010), *Tổng điều tra dân số và nhà ở Việt Nam năm 2009: Kết quả toàn bộ*, Nxb Thống kê, Hà Nội.

3. Nguyễn Thị Bảy (2000), *Quà Hà Nội*, Viện Văn hóa và Nxb Văn hóa Thông tin, Hà Nội.

4. Phan Xuân Biên, Phan An, Phan Văn Dốp (1991), *Văn hoá Chăm*, Nxb Khoa học xã hội, Hà Nội.

5. Nguyễn Việt Cường (2003), *Góp phần tìm hiểu văn hoá vật chất của người Chăm tỉnh Tây Ninh*, Tư liệu điền dã, Trung tâm Nghiên cứu Dân tộc và Tôn giáo, Viện Phát triển bền vững vùng Nam Bộ.

6. Ma Ngọc Dung (2004), “Cách chế biến và bảo quản thức ăn truyền thống của người Tày”, *Tạp chí Dân tộc học*, Số 2, tr. 31-37.

7. Ja Samad Han, Lý Dusô (2005), “Đạo Hồi và các nghi lễ, tập quán của người Chăm TP. Hồ Chí Minh”, trong: *Đời sống văn hoá và xã hội người Chăm thành phố Hồ Chí Minh*, Nxb Văn hoá dân tộc, Hà Nội.

8. Nguyễn Thị Quế Loan (2007), “Bản sắc văn hoá của người Sán Dìu ở Thái Nguyên qua tập quán ăn uống”, *Tạp chí Dân tộc học*, Số 3, tr. 36-43.

9. Ngô Đức Thịnh (2007), “Văn hoá ẩm thực truyền thống của người Việt”, *Tạp chí Dinh dưỡng và Thực phẩm*, Số 2+3, tr. 53-60.

10. Vương Xuân Tình (2004), *Tập quán ăn uống của người Việt vùng Kinh Bắc*, Nxb Khoa học xã hội, Hà Nội.

11. Nguyễn Đức Truyền (2005), “Chế độ ăn uống ở Mông Phụ”, *Tạp chí Dân tộc học*, Số 6, tr. 8-21.

12. Ủy ban nhân dân tỉnh Tây Ninh (2009), *Báo cáo đánh giá tình hình thực hiện kế hoạch phát triển kinh tế xã hội năm 2009 và định hướng kế hoạch năm 2010*, Tây Ninh, ngày 30/11.