

Sự phát triển của các làng có nghề buôn và giết mổ trâu bò ở Trung du và châu thổ Bắc Bộ

Nguyễn Thị Thanh Bình*, Hoàng Phương Mai**

Nhận ngày 29 tháng 6 năm 2025. Chấp nhận đăng ngày 10 tháng 9 năm 2025.

Tóm tắt: Trong các nghề thủ công truyền thống của Trung du và châu thổ Bắc Bộ nước ta, nghề buôn và giết mổ trâu bò còn ít được biết đến và quan tâm nghiên cứu. Đây là loại hình nghề độc đáo, đóng vai trò quan trọng trong việc cung cấp thực phẩm tươi sống hàng ngày cho bộ phận lớn người dân trong vùng, song cũng đặt ra không ít thách thức cho việc quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm và môi trường ở làng nghề. Dựa trên khảo sát thực địa năm 2024 và 2025 tại ba làng có nghề buôn và giết mổ trâu bò điển hình (làng Thổ Tang, thị trấn Thổ Tang, huyện Vĩnh Tường, tỉnh Vĩnh Phúc nay thuộc xã Thổ Tang, tỉnh Phú Thọ; làng Phúc Lâm, thị xã Việt Yên, tỉnh Bắc Giang nay thuộc phường Nénh, tỉnh Bắc Ninh; làng Bái Đô, huyện Phú Xuyên, thành phố Hà Nội nay thuộc xã Đại Xuyên, Thành phố Hà Nội), bài viết¹ phân tích quá trình hình thành, phát triển, xu hướng biến đổi của các làng có nghề buôn bán, giết mổ trâu bò ở Trung du và châu thổ Bắc Bộ hiện nay; qua đó làm rõ động năng của nghề và thị trường thịt trâu bò ở nước ta hiện nay.

Từ khóa: Nghề thủ công, làng nghề, buôn bán trâu bò, giết mổ trâu bò, Trung du và châu thổ Bắc Bộ.

Phân loại ngành: Nhân học

Abstract: Among the traditional handicraft trades in Vietnam's Midlands and Northern Delta region, the business of cattle trading and slaughtering remains under-researched and little-known. This unique type of specialized trade plays a vital role in providing daily fresh food supplies for a large segment of the region's population, however, it also poses considerable challenges for food safety management and environmental protection within these craft villages. Based on field surveys in 2024 and 2025 at three characteristic cattle trading and slaughtering villages (Thổ Tang village, Thổ Tang town, Vĩnh Tường district, Vĩnh Phúc province -now Nénh ward, Bắc Ninh province; Phúc Lâm village, Việt Yên town, Bắc Giang province - now Thổ Tang commune, Phú Thọ Province; Bái Đô village, Phú Xuyên district, Hanoi city - now Đại Xuyên commune, Hanoi), this paper analyzes the process of formation, development, the changing trends of cattle trading and slaughtering villages in the Midlands and Northern Delta today. Thereby, it clarifies the dynamics of the trading and the current buffalo and beef market in Vietnam today.

Keywords: Handicraft, craft village, cattle trade, cattle slaughter, the Northern Midlands and Delta.

Subject classification: Anthropology

1. Mở đầu

Trong xã hội Việt Nam truyền thống, trâu bò chủ yếu được nuôi để làm sức kéo và chỉ được giết thịt vào các dịp lễ tết, hội hè (Vương Xuân Tinh, 2004: 53). Việc chăn nuôi bò lấy thịt, sữa làm nguồn thực phẩm hàng ngày mới chỉ được du nhập bởi người Pháp từ đầu thế kỷ XX. Kể từ sau công cuộc Đổi mới (1986), đời sống của người dân ngày càng được cải thiện, giết mổ và buôn bán gia súc trở thành một nghề phát triển ở một số làng quê khu vực Trung du và

*,**Viện Dân tộc học và Tôn giáo học. Viện Hàn lâm Khoa học xã hội Việt Nam.

Email: nguyenttbh@yahoo.com

¹ Nghiên cứu này được tài trợ bởi Quỹ Phát triển khoa học và công nghệ Quốc gia (NAFOSTED) trong đề tài mã số 504.04- 2023.06.

châu thổ Bắc Bộ. Nếu như các tài liệu nghiên cứu về làng Việt trước năm 1954 chỉ nhắc tới một vài làng buôn trâu nổi tiếng ở châu thổ Bắc Bộ (Gourou, 2003: 496; Nguyễn Quang Ngọc, 1993; Tạ Long, 2006) thì gần đây, một số bài báo đã đề cập đến sự xuất hiện của một số làng có nghề buôn, giết mổ trâu bò như làng Phúc Lâm ở huyện Việt Yên, tỉnh Bắc Giang, làng Sảo Hạ và làng Bái Đô ở huyện Phú Xuyên, hay làng Cổ Diển ở huyện Đông Anh, Thành phố Hà Nội (Trần Thường, 2013; Văn Hiến, 2015; Ngân Tuyền, 2007,...). Từ góc nhìn của báo chí, vệ sinh an toàn thực phẩm và môi trường là những vấn đề mấu chốt, nóng bỏng, đã và đang đặt ra ở các làng nghề này. Trong khi đó, còn thiếu vắng các nghiên cứu về sự phát triển của nghề dưới góc độ lịch sử, văn hóa - xã hội.

Dựa trên nghiên cứu thực địa tại ba làng có nghề buôn và giết mổ trâu bò điển hình (làng Thổ Tang, thị trấn Thổ Tang, huyện Vĩnh Tường, tỉnh Vĩnh Phúc; làng Phúc Lâm, thị xã Việt Yên, tỉnh Bắc Giang; làng Bái Đô, huyện Phú Xuyên, Thành phố Hà Nội) vào tháng 12/2024 và tháng 1/2025, bài viết làm rõ quá trình hình thành, phát triển, xu hướng biến đổi ở các làng nghề. Kết quả nghiên cứu cho thấy mặc dù nghề buôn trâu bò làm sức kéo đã có từ lâu đời ở Trung du và châu thổ Bắc Bộ nhưng nghề buôn và giết mổ trâu bò tại một số làng trong vùng lại hình thành từ những năm 1960-1970 và phát triển từ sau Đổi mới. Đây là nghề thủ công độc đáo, đóng vai trò quan trọng trong việc cung cấp thực phẩm tươi sống hàng ngày của thị trường khu vực, song cũng đặt ra không ít thách thức cho việc quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm và môi trường ở làng nghề. Sự phát triển của nghề cho thấy tính năng động và hiệu quả của làng nghề trong đáp ứng nhu cầu của thị trường và phản ánh những thay đổi trong cung cầu của thị trường thịt bò ở nước ta. Tuy nhiên, tương lai của làng nghề phụ thuộc vào cơ chế chính sách mới của Nhà nước về quản lý cơ sở giết mổ gia súc nhỏ lẻ và khả năng phát triển của các doanh nghiệp chăn nuôi, giết mổ, chế biến thực phẩm công nghiệp ở nước ta.

2. Quá trình hình thành nghề buôn và giết mổ trâu bò ở các làng Trung du và châu thổ Bắc Bộ

Việt Nam là xứ nóng ẩm, là nền văn hóa, văn minh thực vật, lúa nước nên mô hình ẩm thực truyền thống là cơm, rau và cá (Trần Quốc Vượng, Nguyễn Thị Bảy, 2010: 46). Xưa kia, các món ăn chế biến từ thủy sản khai thác từ tự nhiên là nguồn đạm chính của người Việt đồng bằng Bắc Bộ. Lợn, gà thường được dùng vào các dịp lễ tết, cưới xin, ma chay. Trâu, bò là vật nuôi quan trọng để dùng làm sức kéo trong sản xuất nông nghiệp nên chỉ được giết thịt vào các dịp tế lễ, hội hè hay khao vọng (Vương Xuân Tình, 2004: 53). Do nhu cầu cung cấp sức kéo cho việc làm đất của các hộ gia đình có nhiều ruộng đất, từ xa xưa, trong vùng, có một bộ phận cư dân ở một số làng làm nghề buôn bán trâu bò.

Nghiên cứu của Gourou những năm 1930 cho thấy có hai làng có đông người buôn trâu bò, là làng La Phù (tổng Yên Lãng, phủ Hoài Đức, tỉnh Hà Đông/nay là làng La Phù, huyện Hoài Đức, Thành phố Hà Nội) và làng Tuân Lộ (tổng Tuân Lộ, huyện Bạch Hạc, phủ Vĩnh Tường, tỉnh Vĩnh Yên /nay thuộc xã Tuân Chính, huyện Vĩnh Tường, tỉnh Vĩnh Phúc (trước tháng 7/2025)). Họ chủ yếu đi lên miền ngược để mua trâu bò đem về xuôi (Gourou, 2003: 496). Nghiên cứu về Đồng Kỵ (tỉnh Bắc Ninh) cho thấy dân làng có nghề buôn trâu cổ truyền không rõ từ bao nhiêu đời, song đến thế kỷ XIX những người buôn trâu đã hợp thành phường lớn, tổ chức cùng nhau đi mua trâu ở vùng cao Thái Nguyên, Tuyên Quang, Lạng Sơn về bán ở chợ Phù Lưu gần đó (Nguyễn Quang Ngọc, 1993: 284). Ngoài ra, còn có một số làng làm nghề buôn trâu truyền thống ít được biết đến như làng Vân, xã Hợp Thanh, huyện Mỹ Đức, Thành phố Hà Nội (Tạ Hữu Dực và cộng sự, 2024).

Các nghiên cứu về thương mại ở Bắc Kỳ Việt Nam thời thuộc Pháp cho thấy ngay từ cuối thế kỷ XIX đã diễn ra việc mua bán trâu giữa vùng cao và đồng bằng với quy mô lớn. Gia súc từ các tỉnh vùng cao như Hà Giang, Lào Cai hay Sơn La được mua để chuyển về đồng bằng Bắc Bộ. Chỉ tính riêng mùa đông năm 1902-1903, có trên 1.000 con trâu được chuyển từ huyện Lục Yên, tỉnh Yên Bái về khu vực đồng bằng. Do trâu bò thời đó được vận chuyển bằng đường bộ nên đã hình thành một số chợ gia súc trên những trạm dừng nghỉ của thương nhân, đặc biệt là ở khu vực trung du. Chợ Gát ở thành phố Việt Trì, tỉnh Phú Thọ trở thành chợ gia súc lớn nhất ở miền Bắc thời thuộc địa (Bonnin, 2011: 265). Ngoài cung cấp trâu bò cho toàn bộ các tỉnh đồng bằng để cày kéo và giết mổ, một vài chủ buôn ở làng Đồng Kỵ những năm 1930 còn xuất khẩu trâu bò đi Hồng Kông giết thịt bằng tàu thủy (Nguyễn Xuân Hoàn, 2007).

Hoạt động của các tốp “lái trâu” ở các làng diễn ra thường xuyên, phát triển mạnh nhất từ những năm 1930 đến 1945, rồi bị đình trệ với các mức độ khác nhau trong kháng chiến chống Pháp và được phục hồi những năm đầu, sau hòa bình lập lại. Có thể nói, cho đến cuối thập niên 1950, trâu bò là vật nuôi chỉ để dùng làm sức kéo cho sản xuất nông nghiệp; còn để dùng làm thực phẩm rất hạn hữu; chỉ khi trâu, bò bị ốm có nguy cơ chết; một số rất ít trường hợp dùng thịt trâu, bò trong lễ tiết - hội làng, hay trong các gia đình thuộc tầng lớp trên có việc cưới xin, tang ma, khao vọng. Do đặc điểm này mà xưa kia, không có nhiều người làm nghề giết mổ trâu bò, nên không thể hình thành các làng giết mổ loại gia súc lớn này; chỉ có các làng có một số người đi buôn trâu, bò để làm sức kéo là chủ đạo và số làng này cũng không nhiều.

Hòa bình lập lại, việc buôn bán trâu bò được phục hồi do nhu cầu khôi phục sản xuất sau 9 năm kháng chiến. Việc giết mổ trâu bò càng bị hạn chế, do nhu cầu cày bừa rất lớn. Cuối thập niên 1950, làng quê miền Bắc đi vào công cuộc hợp tác hóa. Trâu bò của các gia đình gia nhập hợp tác xã (HTX) trở thành tài sản của tập thể, sau đó, HTX mua thêm và giao cho các gia đình xã viên có điều kiện nuôi, phục vụ việc cày bừa ruộng. Nghề buôn trâu bò không còn tồn tại, do hoạt động buôn bán tư nhân bị hạn chế, nhất là với các sản phẩm có giá trị trọng yếu với đời sống kinh tế.

Trâu bò trở thành tài sản của HTX, nhưng chế độ chăm sóc không tốt, lại phải làm việc quá sức, nên chúng dễ bị “đổ ngã”, nhất là vào mùa đông, hoặc vào tháng Sáu - tháng cao điểm của việc làm đất vụ mùa. Những khi đó, con trâu (bò) được mổ để chia cho các gia đình xã viên hoặc được bán cho tư thương với giá thanh lý. Những năm 1960-1970, người dân ở một số làng có truyền thống buôn trâu bò như làng Bái Đô đã tìm cách đi mua trâu bò thải loại của các HTX về bí mật giết mổ và đem ra tiêu thụ ở thị trường “chợ đen” của Hà Nội. Cuối những năm 1970, người dân làng Phúc Lâm cũng chuyển hướng từ buôn nông sản như lạc, đậu, tỏi ra các chợ Hà Nội sang giết mổ và buôn lậu thịt bò nhằm đáp ứng nhu cầu của thị trường đô thị.

Từ sau Đổi mới, đặc biệt là từ giữa thập niên 1990, các loại máy làm đất xuất hiện ngày càng phổ biến. Mặt khác, đời sống cả ở thôn quê lẫn thành thị cũng được cải thiện đáng kể, nhu cầu về thịt trâu, bò cho bữa ăn tăng lên. Các nguyên nhân trên làm cho việc nuôi trâu, bò không còn đảm nhiệm việc cày kéo trong sản xuất nông nghiệp là chính nữa, mà chuyển sang đảm nhiệm cung cấp thực phẩm. Từ đây, các lò mổ trâu bò tư nhân, một số làng có nghề mua bán, giết mổ trâu bò xuất hiện ở nông thôn Trung du và châu thổ Bắc Bộ.

Đến năm 2024, cả nước có tới 1.486 các lò mổ gia súc hộ gia đình và 21 lò mổ gia súc tập trung (Nguyễn Ngọc Sơn, 2024). Các lò mổ rải rác ở 48/64 tỉnh thành, tuy nhiên tại đồng bằng Bắc Bộ có trên 10 làng có ít nhất vài hộ gia đình có lò mổ trâu bò, trong đó 4 làng có trên dưới 10 - 40 hộ gia đình làm nghề buôn và giết mổ gia súc², nhưng cung cấp hơn một nửa thị phần

² Bốn làng có nhiều hộ gia đình làm nghề giết mổ trâu bò được báo chí nhắc đến là Bái Đô (Phú Xuyên, Hà Nội), Cổ Diên (Đông Anh, Hà Nội), Phúc Lâm (Bắc Giang), Thổ Tang (Vĩnh Phúc).

thị trường thịt trâu bò cho Hà Nội và châu thổ Bắc Bộ. Đến nay, chỉ tính riêng Hà Nội, nhu cầu tiêu thụ thịt bò là gần 100 ngàn tấn mỗi năm (Phuong Nga, 2019).

3. Sự phát triển của các làng có nghề buôn và giết mổ trâu bò điển hình

3.1. Làng Thổ Tang

Làng Thổ Tang cuối thời Lê, đầu thời Nguyễn có tên Địa Tang, là một xã thuộc tổng Lương Diên, huyện Yên Lạc, phủ Tam Đái, trấn Sơn Tây. Cách mạng Tháng Tám 1945 thành công, Thổ Tang vẫn là một xã, song đã được cắt chuyển thuộc huyện Vĩnh Tường, tỉnh Vĩnh Yên. Sau nhiều đợt thay đổi địa danh hành chính cấp tỉnh, xã, theo Nghị định số 51/2007/NĐ-CP ngày 2/4/2007 của Chính phủ, xã Thổ Tang được chuyển thành thị trấn Thổ Tang. Thị trấn gồm 6 tổ dân phố, trong đó có 5 tổ thuộc làng Thổ Tang cũ là: Nam Cường, Trúc Lâm, Bắc Cường, Lá Sen và Đông Cả. Năm 2024, dân số của thị trấn Thổ Tang là 18.700 nhân khẩu với trên 5.100 hộ.

Nằm ở cửa ngõ giữa đồng bằng Bắc Bộ và các tỉnh miền núi phía Bắc, Thổ Tang có vị trí thuận lợi cho buôn bán, nên ngoài nông nghiệp, dân làng sớm phát triển các hoạt động thương nghiệp. Từ xưa, người Thổ Tang buôn nhiều mặt hàng. Các mặt hàng “nhỏ” là gạo, lạc, đậu đỗ, rau quả; mặt hàng lớn là trâu bò, bè gỗ - tre - nứa kết hợp các lâm thổ sản nhỏ từ miền núi về, thậm chí cả đồ quốc cấm là thuốc phiện. Theo các bậc cao niên kể lại, người Thổ Tang buôn trâu bò cách đây khoảng 130 năm, có gia đình 4 đời kế tiếp nhau đi buôn. Đầu thế kỷ XX, có khoảng 10 hộ gia đình ở đây buôn bán trâu bò. Họ mua trâu bò ở các tỉnh miền núi lân cận mang về bán tại chợ Thổ Tang.

Cũng giống như ở các làng nghề khác, trong thời kỳ HTX, nghề buôn trâu của làng bị suy giảm. Từ năm 1980 đến 1990, hoạt động mua bán trâu bò ở chợ gia súc của làng được khôi phục trở lại. Chợ trâu bò của làng họp một tháng 6 phiên, vào các ngày 5 và 10. Tại đây, trâu từ các tỉnh Cao Bằng, Bắc Kạn, Yên Bái trước đây..., được hàng trăm thương lái Thổ Tang thu gom về. Những con trâu tốt, khỏe đẹp được bán lại cho những lái trâu lớn ở trong làng, những con xấu hơn hoặc còi cọc được bán cho các chủ lò mổ. Đến khoảng năm 1990, chợ không còn tồn tại nhưng từ năm 1990 đến 2004, hoạt động buôn trâu ở Thổ Tang rất nhộn nhịp. Các thương lái thời kỳ này không giới hạn việc buôn trâu ở địa bàn phía Bắc nữa mà buôn xuyên Việt, chuyển hàng vào tận miền Nam, thậm chí sang cả Campuchia bằng xe tải. Mỗi năm, người buôn trâu làng Thổ Tang cung cấp khoảng 5.000 tấn thịt trâu bò cho cả nước (Đặng Thái Huyền, 2004).

Mặc dù là làng buôn truyền thống và trong lịch sử người Thổ Tang chỉ chủ yếu buôn trâu bò kéo, những con thải loại mới bán cho người mua giết thịt, song, từ sau Đổi mới, người dân nơi đây phát triển thêm nghề giết mổ trâu bò. Từ năm 1987 đến năm 2004, có 30 hộ gia đình làm nghề giết mổ trâu bò thủ công. Mỗi chủ lò thuê khoảng 4-5 nhân công thạo nghề và sử dụng khu giết mổ tập trung của HTX để làm nghề. Khoảng 100 hộ gia đình trong làng tham gia vào việc buôn bán trâu bò và tiêu thụ thịt trâu bò cho các lò mổ. Sản phẩm thịt được đưa đi tiêu thụ tại các chợ Hà Nội, Sơn Tây, Việt Trì, Phú Thọ và các vùng lân cận.

Từ năm 2005, số hộ làm nghề giết mổ trâu bò ở Thổ Tang bắt đầu giảm, chỉ còn gần 10 lò mổ. Nguyên nhân là do người dân ở các địa phương khác cũng phát triển nghề này, hàng hóa bị cạnh tranh, lợi nhuận giảm, các mối giao buôn tại Hà Nội nợ đọng tiền hàng nhiều. Trong khi đó, với tính chất làng buôn, người Thổ Tang thích buôn hơn là sản xuất và thích thay đổi mặt hàng theo thị trường để có lãi cao hơn. Với gần 10 lò mổ thủ công hiện nay, các hộ gia đình cũng đã phải điều chỉnh, thay đổi chiến lược kinh doanh để giữ được chỗ đứng trên thị

trường. Ngoài sản phẩm đầu ra phải cạnh tranh với các lò mổ địa phương khác, từ năm 2008-2019 khi đại dịch Covid-19 diễn ra, người Thổ Tang làm nghề giết mổ trâu bò gặp khó khăn về nguồn hàng. Nguồn hàng đầu vào khan hiếm hơn do lượng trâu bò nuôi trong nước còn hạn chế. Cũng từ những năm này, bò từ Thái Lan, Lào, Campuchia được nhập vào Việt Nam qua các con đường tiểu ngạch, song chất lượng không đồng đều, không được đảm bảo. Từ năm 2012, một số công ty, tập đoàn đã nhanh chóng tận dụng cơ hội này nhập khẩu bò sống của Úc, cung cấp cho các lò mổ tư nhân và một số làng nghề quanh Hà Nội. Với lợi thế về giá cả, thớ thịt dày, thịt bò Úc đồng loạt lấn át bò quê tại các chợ truyền thống. Sản phẩm trâu bò quê của Thổ Tang khó cạnh tranh được với thịt bò Úc được giết mổ tại các cơ sở gần Hà Nội.

Trước bối cảnh đó, năm 2013, từ ý tưởng của một hộ gia đình, gần 10 lò mổ khác ở Thổ Tang đã cùng chuyển hướng từ giết mổ trâu bò trưởng thành sang giết mổ bê thui, nghề để tránh bị cạnh tranh. Những năm đầu, các lò mổ thường đi tìm mua nguồn hàng từ những chợ truyền thống ở phía Bắc hay chợ Ú ở miền Trung nên việc gom hàng vất vả, chủng loại và chất lượng hàng không đồng đều. Gần đây, thế hệ chủ lò mổ trẻ tuổi ở Thổ Tang đã chuyển hướng tìm kiếm, ký hợp đồng mua hàng từ các công ty có trang trại lớn, với số lượng lớn, rồi chuyên dần về giết mổ. Hiện tại, mỗi lò mổ ở Thổ Tang mỗi đêm giết mổ từ 5-10 con bê, nghé, để bán buôn và bán lẻ cho thương lái, xuất đi các địa phương xung quanh và Hà Nội.

3.2. Làng Phúc Lâm

Theo tư liệu ghi chép của các bậc cao niên am hiểu, làng Phúc Lâm xưa xưa là một trại, hình thành từ thời Trần. Đến cuối thế kỷ XV, trại đã đông đúc. Đến đầu thời Nguyễn, Phúc Lâm là một xã thuộc tổng Ích Ninh huyện Yên Dũng, phủ Lạng Giang, trấn Kinh Bắc. Sau Cách mạng Tháng Tám 1945, làng Phúc Lâm tiếp tục qua nhiều thay đổi về địa danh hành chính, đến năm 1973, thuộc xã Hoàng Ninh, huyện Việt Yên, tỉnh Bắc Giang (Ban Chấp hành Đảng bộ xã Hoàng Ninh, 2006: 9). Năm 2020, xã Hoàng Ninh được sáp nhập vào thị trấn Nénh và năm 2023 thị trấn Nénh lại được sáp nhập vào thị xã Việt Yên và đổi thành một đơn vị hành chính cấp phường. Kể từ đó, Phúc Lâm trở thành một tổ dân phố của phường Nénh; đến tháng 12/2024, làng có 520 hộ với 2.206 nhân khẩu.

Dân làng Phúc Lâm xưa kia đa phần làm ruộng, song việc cấy lúa gặp nhiều khó khăn, do địa hình đồi núi, đồng ruộng đan xen, chỉ thuận lợi cho việc trồng các loại hoa màu (ngô, khoai) và cây thực phẩm (lạc, đỗ). Làng có Quốc lộ 1 và đường sắt Hà Nội - Lạng Sơn chạy qua, lại gần ga Sen Hồ, phố Nénh rất thuận tiện cho trao đổi hàng hóa, nên một bộ phận dân làng làm nghề buôn bán ở chợ Nénh và các chợ trong vùng, một số đi buôn đường dài. Các sản phẩm buôn chủ yếu là nông sản (khoai lang, ngô, đỗ, lạc, tỏi).

Những năm 1930, gia đình ông Nguyễn Văn Chất, ở làng Tiêu Sơn (phủ Từ Sơn, tỉnh Bắc Ninh) lên Phúc Lâm định cư mang theo nghề giết mổ trâu bò ở quê đến. Dù công việc giết mổ trâu bò thời đó chưa phát triển mạnh nhưng qua đó dân làng học được kỹ thuật giết mổ. Sau này khi HTX có trâu bò thả loại giết mổ để liên hoan, nam giới trong làng dễ dàng thực hiện được công việc. Thập niên 1970, người Phúc Lâm buôn lạc lên Hà Nội bán cho các cơ sở chế biến kẹo. Năm 1979, khi Trung Quốc đánh chiếm biên giới phía Bắc nước ta, người Hoa rút về nước nhiều khiến cho việc buôn lạc của người Phúc Lâm bị chững lại. Trong khi đó, thị trường “chợ đen” tại Hà Nội lại có nhu cầu về thịt bò. Từ việc các tư thương ở chợ đặt hàng, năm 1979 một số hộ gia đình ở Phúc Lâm bắt đầu tận dụng địa thế của làng là vùng giáp ranh với các huyện trung du, miền núi Tân Yên, Yên Thế, nơi đồng bào dân tộc thiểu số có điều kiện chăn nuôi nhiều gia súc và quản lý nhà nước về thị trường hàng hóa ở đây còn lỏng lẻo do địa bàn rộng, để buôn bán và giết mổ trâu bò. Từ năm 1979 đến năm 1990, khoảng 5-7 hộ

gia đình trong làng đi tìm mua trâu bò ở các huyện xung quanh về giết mổ rồi trực tiếp mang thịt đi và bán buôn cho một số lái buôn trong làng đưa lên Hà Nội tiêu thụ. Thời kỳ này, nguồn hàng khan hiếm, việc buôn bán, giết mổ còn bị ngăn cấm nên công việc giết mổ không thường xuyên. Chủ lò mổ và lái buôn thường phải giấu thịt trong các sọt rau quả, di chuyển bằng xe đạp mỗi sáng sớm để mang hàng lên Hà Nội.

Từ năm 1990 việc buôn bán thịt trâu bò được tự do, nghề giết mổ trâu bò ở Phúc Lâm phát triển mạnh, đỉnh điểm là năm 1995-2002, làng có 150 hộ (tương ứng với 70% số hộ) làm nghề này. Mỗi đêm, mỗi lò thường giết mổ 1-2 con, một số lò giết mổ 3-4 con trâu bò, tùy thuộc vào nguồn hàng mua được. Bên cạnh đó, có khoảng 10 hộ gia đình lấy thịt của các lò mổ đi bán. Có chủ buôn lớn nhất làng mỗi ngày lấy 3-4 tấn thịt của các lò mổ mang đi đồ buôn tại các chợ Hà Nội. Từ thời điểm này, người Phúc Lâm mở rộng nguồn hàng đầu vào vượt quá địa phận tỉnh Bắc Giang. Họ đi tìm mua trâu bò ở các tỉnh miền núi như Bắc Kạn, Lạng Sơn, Thái Nguyên, Cao Bằng..., thậm chí sang bên kia biên giới Trung Quốc và vào các tỉnh miền Trung. Về đầu ra sản phẩm, các chủ lò và chủ buôn, ngoài giao hàng cho các mối ở chợ Hà Nội, còn mở rộng sang các vùng xung quanh, các tỉnh Bắc Ninh, Hải Phòng, Quảng Ninh...

Từ năm 2002 đến 2007, số lượng các hộ gia đình giết mổ trâu bò của Phúc Lâm giảm xuống còn khoảng 30 hộ, sản lượng giết mổ khoảng 115 con trâu, bò/đêm; và từ năm 2010 đến nay, số lượng các lò mổ chỉ còn 16, trong đó có 7 hộ giết mổ chuyên nghiệp, còn lại là các hộ giết mổ thời vụ (chỉ tập trung vào dịp lễ tết hay khi có khách đặt hàng). Sản lượng thịt giết mổ hiện nay cũng giảm hơn so với trước, mỗi đêm, cả làng chỉ giết mổ khoảng 50 con.

Nguyên nhân của việc suy giảm nghề là do một số chủ lò mổ không có kinh nghiệm khi đi mua trâu bò, cầm cân (bằng mắt)³ không chuẩn dẫn đến lỗ vốn, vỡ nợ. Trong khi đó, ở thị trường đầu ra, nhiều lái buôn ở Hà Nội không thanh toán tiền hàng sòng phẳng, nợ đọng nhiều khiến các chủ lò không có vốn để tiếp tục làm nghề. Hơn nữa, giống như ở các làng nghề khác, sau năm 2010, bò Úc sống, bò đông lạnh được nhập nhiều khiến mặt hàng trâu bò trong nước của Phúc Lâm khó cạnh tranh với các lò mổ bò nhập khẩu quanh khu vực Hà Nội. Bên cạnh đó, người dân nhận thấy đây là nghề vất vả và rủi ro. Qua việc một số trường hợp chủ lò, thương lái trong làng không may gặp tai nạn, biến cố và một vài hiện tượng trâu hoảng loạn húc người bị thương, nhiều người dân nghĩ đến quan niệm nghề sát sinh nên quyết định đổi nghề. Từ năm 2008 đến nay, sự xuất hiện của các khu công nghiệp trong vùng đã thu hút nhiều hộ gia đình tham gia vào các nghề như thuê nhà trọ, bán tạp hóa, bán hàng ăn, hay đi làm công ty thay vì làm nghề giết mổ trâu bò.

Cùng với việc thu hẹp số lượng các lò mổ, ở Phúc Lâm còn diễn ra sự chuyển hướng từ giết mổ trâu, bò sang chuyên mổ trâu. Sản phẩm chủ yếu của làng hiện nay là thịt trâu tươi, được tiêu thụ mạnh ở địa phương và chuyển đi Hải Phòng, Quảng Ninh, Lạng Sơn, Hà Nội... Một số lò mổ hoạt động theo hướng giết mổ để bán lẻ trực tiếp đến người tiêu dùng tại các cửa hàng dọc đường quốc lộ ven làng. Bên cạnh đó, từ năm 1998 đến nay, tại làng có khoảng hơn 20 hộ bán các sản phẩm đặc sản như giò chả, xúc xích, khô bò..., được chế biến từ sản phẩm giết mổ của làng và 20 quán lẩu, nhà hàng chuyên về thịt trâu phục vụ khách hàng, người lao động của khu công nghiệp trong vùng.

3.3. Làng Bái Đô

Cách trung tâm thủ đô Hà Nội khoảng 40km về phía Đông Nam, Bái Đô là một làng nhỏ thuộc xã Tri Thủy, huyện Phú Xuyên, Thành phố Hà Nội, được hình thành từ khoảng thế kỷ

³ Ở thời kỳ này, người dân vẫn thường mua trâu bò bằng hình thức nhìn, ước lượng số cân.

XVII. Công giáo xâm nhập vào Bái Đô từ đầu thế kỷ XX, đến nay, trên 70% người Bái Đô theo Công giáo. Hiện nay, dân số của làng là 670 hộ, 2.450 khẩu. Tổng diện tích đất tự nhiên của thôn là 227 ha, trong đó có 170 ha đất canh tác nông nghiệp.

Trước Đổi mới, sinh kế chính của các hộ gia đình ở Bái Đô là nông nghiệp kết hợp với một số nghề phụ và buôn bán nhỏ. Từ đầu thế kỷ XX, một số nam giới trong làng đã đi mua trâu bò từ các tỉnh như Thanh Hóa về bán ở các chợ trong vùng. Những con trâu bò nào bị thải loại, không còn sức kéo thì được giết mổ bán thịt. Thời kỳ kinh tế tập thể hóa (1960-1980), một số người dân trong làng đi thu mua trâu bò thải loại của các HTX về mổ thịt bán. Từ sau Đổi mới, người dân tham gia vào buôn bán giết mổ trâu bò nhiều hơn. Thập niên 1990, ở làng có khoảng 15 hộ làm nghề. Họ tìm mua trâu bò trong vùng về giết mổ rồi mang lên một số chợ Hà Nội bán. Nghề được xem là hình thành tự phát, sau này do mở cửa thị trường thì được nhân rộng lên theo cách anh em làm chung rồi tách ra, người đi làm thuê rồi tự về làm riêng của mình. Từ Bái Đô, nghề giết mổ được lan rộng ra thôn Hoàng Nguyên (xã Tri Thủy) và thôn Sảo Hạ (xã Quang Lãng) bên cạnh nhưng số lượng lò mổ ở Bái Đô vẫn lớn hơn cả.

Từ năm 2000 trở đi nghề giết mổ trâu bò ở Bái Đô mới thực sự phát triển mạnh với quy mô lớn hơn. Trong giai đoạn 2000-2010, có thời điểm có tới hàng trăm hộ làm nghề. Từ đầu năm 2010, giống như ở Thổ Tang và Phúc Lâm, có sự suy giảm về số lượng hộ làm nghề ở Bái Đô bởi một số hộ không có kinh nghiệm mua bò sống, không biết cân cân nên bị lỗ, bỏ nghề; một số hộ bị vỡ nợ sau khi bị cuốn vào các tệ nạn xã hội; một số hộ chuyển đổi sang buôn thịt; khoảng 10 hộ gia đình bên lương cũng bỏ nghề do quan niệm về sát sinh⁴. Từ năm 2010-2019, nguồn hàng đầu vào khan hiếm và chất lượng không được đảm bảo trong khi đầu ra nhu cầu tiêu thụ chậm hơn là nguyên nhân chính khiến cho số lượng các lò mổ giảm xuống còn 30 hộ. Từ năm 2020 đến nay, nhờ nguồn hàng bò nhập khẩu dồi dào hơn, số lò mổ trong làng tăng lên là 38 hộ. Ngoài ra, còn hàng chục hộ gia đình làm nghề nhỏ lẻ, theo mùa vụ.

Trong 38 lò mổ ở Bái Đô hiện nay, đã có một lò mổ thành lập công ty (từ năm 2015), 28 lò mổ đã đăng ký hộ kinh doanh cá thể. Số còn lại là các hộ gia đình làm nghề tự do. Về công suất, ở thời điểm năm 2024, trâu bò giết mổ ở làng trung bình 300 con/ngày, dịp lễ Tết khoảng 400-500 con/ngày. Về quy mô các lò mổ: khoảng 10 hộ giết mổ từ 20-30 con/đêm, 15 hộ từ 5-15 con/đêm, 13 hộ dưới 5 con/đêm. So với các làng nghề khác trong vùng thì Bái Đô là làng có sản lượng giết mổ lớn nhất. Sản phẩm chính của làng là thịt bò (thịt trâu ít), chiếm lĩnh gần một nửa thị trường thịt bò của Hà Nội, Hải Phòng, Quảng Ninh và các tỉnh lân cận.

Đến nay, ngoài cơ sở giết mổ đã thành lập công ty sử dụng kỹ thuật giết mổ nửa cơ giới, nửa thủ công, hầu hết các lò mổ trong làng giết mổ theo cách thức thủ công truyền thống, trong khuôn viên nhà ở gia đình. Các lò mổ có diện tích từ 40-200m² bao gồm cả khu vực giết mổ và khu chứa gia súc, trong đó khoảng một nửa các lò có diện tích 100m². Gần một nửa số lò mổ bắt đầu hoạt động trong khoảng thời gian năm 2000-2010, nửa còn lại hoạt động từ sau năm 2010 đến nay. Các lò mổ thường hoạt động từ 11h-12h đêm đến 2h-3h sáng để cung cấp thịt tươi cho thị trường các chợ truyền thống, quán ăn, nhà hàng, bếp ăn và một số siêu thị.

Trước năm 2007, người dân Bái Đô chỉ thu mua bò trong vùng và các tỉnh lân cận. Đó là bò giống Việt Nam truyền thống, được chăn thả tự nhiên bởi các hộ gia đình. Cách mua bò truyền thống là “bắt bóng” (xem hình dáng bên ngoài) từ cách nhìn nhận bò, màu da, thịt sao cho ước lượng được số cân thịt thành phẩm tốt nhất. Sau năm 2007, khi lượng bò trong vùng

⁴ Hiện tại, tất cả các lò mổ ở Bái Đô đều là của người công giáo trong thôn. Khi được hỏi, người dân cho rằng Công giáo không quan niệm sát sinh, thay vì đó quan niệm con vật là để phục vụ con người. Tuy nhiên, sự hình thành nghề ở đây là tự phát, không bắt nguồn từ lý do tôn giáo.

không đủ lượng giết mổ, người dân bắt đầu đi các tỉnh xa hơn để mua hàng. Ngoài các tỉnh miền Bắc, các chủ lò mổ thường đi vào các tỉnh Nghệ An, Quảng Bình, Gia Lai để mua trâu bò nhập khẩu từ Thái Lan, Lào, Campuchia tại các chợ gia súc, chợ truyền thống giáp biên giới, và trang trại của các công ty chăn nuôi. Từ năm 2012 trở lại đây, các lò mổ lớn trong làng còn liên hệ mua bò từ một số công ty nhập khẩu bò Úc tại các trang trại đặt ở các tỉnh Nghệ An, Gia Lai, Đắk Lắk, Đồng Nai,.. Thậm chí vài năm gần đây, một vài chủ lò hoặc con cái của họ còn trực tiếp sang Lào, Thái Lan và Úc để thu mua hàng. Bên cạnh việc đi mua bò để giết mổ, một số chủ lò Bái Đê còn mua bò về bán cho các lò giết mổ ở trong và ngoài làng.

Nguồn hàng hiện nay ở Bái Đê gồm 3 loại: bò ta (Việt Nam giống cũ), bò giống ngoại nhập được chăn nuôi ở các trang trại hoặc các hộ gia đình Việt Nam, và bò nhập ngoại từ Úc, Thái Lan, Lào, Campuchia... Ước tính bò Úc hiện đang chiếm tỷ lệ 50% tổng số bò được giết mổ tại Bái Đê, trong khi tỷ lệ bò nhập khẩu từ các nước Đông Nam Á là 30% và bò nuôi trong nước là 20%. Như đã trình bày ở các phần trên, từ năm 2007 đến 2019, các làng nghề đều gặp khó khăn về nguồn hàng bò trong nước khan hiếm. Tuy nhiên, các chủ lò ở Bái Đê đã chủ động, năng động hơn các làng Thổ Tang, Phúc Lâm trong việc đi tìm kiếm thu mua bò Thái Lan, Campuchia, bò nuôi ở các trang trại trong nước tại các tỉnh miền Trung, Tây Nguyên, và tìm cách nhập được bò Úc mặc dù trước năm 2019 lượng bò Úc được nhập về các lò mổ thủ công còn hạn chế do không đáp ứng được tiêu chuẩn quốc tế về xuất nhập khẩu sản phẩm⁵. Chính vì vậy, ở thời kỳ này dù số lượng các hộ làm nghề ở Bái Đê có giảm đi như các làng nghề khác nhưng vẫn đông gấp vài lần và chiếm lĩnh được gần một nửa thị trường thịt bò của Hà Nội và châu thổ Bắc Bộ nhờ chuyển hướng sang buôn và giết mổ trâu bò nhập khẩu nhiều hơn. Từ sau đại dịch Covid-19, nguồn bò nhập khẩu trở nên dồi dào hơn, các chủ lò mổ ở Bái Đê có thể nhập được bò Úc với số lượng lớn hơn từ các công ty nhập khẩu nên số lượng lò mổ và sản lượng giết mổ trâu bò của làng lại tăng lên.

Sự phát triển của nghề ở Bái Đê tạo ra được việc làm cho khoảng 1.500 lao động trong và ngoài làng (lao động trong làng chiếm khoảng 70%) vào các công đoạn giết mổ, buôn bán thịt và phụ phẩm. Nghề buôn bán và giết mổ gia súc là sinh kế chính của số đông người dân trong làng hiện nay và mang lại nguồn thu nhập khá lớn cho những người làm nghề. Tuy nhiên, cũng giống như các làng nghề như Thổ Tang, Phúc Lâm, đi kèm với lợi ích kinh tế thu được từ nghề, ô nhiễm môi trường từ việc giết mổ hàng trăm con trâu bò mỗi đêm nhưng không có hệ thống xử lý chất thải, nước thải riêng biệt là vấn đề đặt ra từ lâu ở Bái Đê nhưng chưa được giải quyết (Báo Hà Nội mới, 2007; Kim Dung, 2007). Bên cạnh đó, việc kiểm soát của các lực lượng chức năng đối với các cơ sở giết mổ nhỏ lẻ còn hạn chế dẫn đến nguy cơ về dịch bệnh và an toàn thực phẩm (Nguyễn Ngọc Sơn, 2024). Trong bối cảnh đó, từ năm 2009, chính quyền thành phố và huyện Phú Xuyên đã phê duyệt dự án khu giết mổ tập trung cho Bái Đê và hai làng nghề bên cạnh trên diện tích hơn 3,6 ha, công suất mổ 300 con trâu, bò/ngày - đêm, kinh phí 158 tỷ đồng. Tuy nhiên, đến nay dự án vẫn chưa thành hiện thực bởi việc xây dựng cơ sở giết mổ tập trung rất tốn kém, nhất là hệ thống xử lý môi trường và trang thiết bị công nghệ,

⁵ Chính phủ Úc quy định khá nghiêm ngặt về quy trình ESCAS (Exporter Supply chain Assurance system) đối với việc xuất nhập khẩu bò Úc, trong đó điều mấu chốt là tuân thủ vệ sinh thú y và thực hiện việc giết mổ nhân đạo. Đến tháng 8/2014, Bộ Nông nghiệp Úc đã cấp phép cho 4 lò mổ của Bái Đê sau khi các lò mổ đã thực hiện xây dựng chuồng trại, cải tạo lò mổ và cam kết thực hiện đúng quy trình. Tuy nhiên, chỉ sau một thời gian ngắn, phía Úc phát hiện vi phạm của một số lò mổ trong làng và dừng cấp bò cho các lò mổ của Bái Đê. Điều này khiến cho các lò mổ ở đây phải mua lại bò của một số công ty nhập khẩu với giá cao hơn và số lượng hạn chế.

trong khi khả năng thu hồi vốn không hiệu quả. Phí giết mổ công nghiệp và thủ công quá chênh lệch nhau; vì sự tiện lợi trong sản xuất và sinh hoạt, các chủ lò mổ muốn làm nghề trong khuôn viên nhà ở gia đình, họ chỉ ra khu giết mổ tập trung khi bị bắt buộc. Thực tế cho thấy ở nhiều nơi các cơ sở giết mổ tập trung được xây dựng nhưng bị bỏ trống. Hơn nữa, các doanh nghiệp hiện nay đang có xu thế xây dựng liên kết chuỗi từ chăn nuôi gắn với giết mổ, sơ chế, chế biến để nâng cao hiệu quả đầu tư (Hà An, 2025; Nguyễn Ngọc Sơn, 2024). Chính vì vậy, việc xây dựng khu giết mổ tập trung đang là vấn đề nan giải ở nước ta. Sự phát triển trong thời gian tới của các làng nghề giết mổ như Bái Đô nói riêng và các cơ sở giết mổ nhỏ lẻ nói chung phụ thuộc vào chính sách, cơ chế quản lý mới của Nhà nước đối với giết mổ gia súc thủ công, nhỏ lẻ.

4. Kết luận

Điềm lại lịch sử của các làng cho thấy, nếu như nghề buôn bán trâu bò ở các làng đã hình thành từ một vài trăm năm trước và phát triển mạnh những năm đầu thế kỷ XX thì nghề giết mổ trâu bò lại xuất hiện muộn hơn, chỉ từ những năm 1960 đến nay. Sự hình thành nghề giết mổ ở các làng khởi nguồn từ việc tiêu thụ “chui” thịt trâu bò bị thải loại, không còn đủ sức kéo ở các HTX nông nghiệp. Khi việc buôn bán, giết mổ gia súc được phép tự do trong nền kinh tế thị trường, đã có sự phát triển tự phát của các hộ làm nghề ở các làng những năm 1990 và nở rộ vào đầu những năm 2000. Khoảng từ giữa những năm 2000, số lượng lò mổ gia đình ở các làng có sự giảm sút do tính cạnh tranh cao của thị trường. Các làng Thổ Tang và Phúc Lâm bị thu hẹp lại thị trường, phải chuyển hướng sản phẩm, chỉ chuyên giết mổ bê, nghé hoặc trâu và chủ yếu phục vụ nhu cầu của địa phương. Trong khi Bái Đô trở thành làng nghề lớn nhất, chiếm được thị phần lớn của thị trường thịt bò khu vực nhờ tích cực tìm nguồn hàng trâu bò nhập khẩu, và mở rộng phạm vi hoạt động từ giết mổ bò, sang kết hợp giữa buôn và giết mổ, bán bò sống cho những hộ làm nghề trong làng và các làng khác.

Mặc dù số làng có nghề không nhiều và số lượng các hộ làm nghề trong các làng chỉ một vài chục hộ nhưng với sự năng động, cách thức sản xuất linh hoạt, mô hình liên kết chặt chẽ của làng nghề từ nguyên liệu đầu vào đến sản phẩm đầu ra, các làng nghề đóng vai trò quan trọng trong thị trường thịt trâu bò của Trung du và châu thổ Bắc Bộ. Nghề giết mổ thủ công ở các làng góp phần cung cấp thực phẩm hàng ngày của bộ phận lớn người dân trong vùng và mang lại việc làm, thu nhập cho nhiều lao động ở cả làng nghề và các địa phương khác. Tuy nhiên, do tính chất thủ công, việc giết mổ được thực hiện trong khuôn viên nhà ở, khu dân cư mà không có hệ thống xử lý môi trường, quản lý nhà nước về dịch bệnh và an toàn thực phẩm ở các cơ sở giết mổ nhỏ lẻ hộ gia đình còn hạn chế, sự phát triển của các làng nghề buôn và giết mổ gia súc trong thời gian qua đặt ra vấn đề về vệ sinh môi trường và an toàn thực phẩm. Trong bối cảnh nước ta chưa xây dựng được nhiều hệ thống chăn nuôi, giết mổ và chế biến thịt gia súc khép kín hiện đại; thói quen, nhu cầu của bộ phận lớn người tiêu dùng là mua thịt trâu bò tươi ở chợ truyền thống với giá thành thấp, việc xây dựng khu giết mổ tập trung cho các làng nghề giết mổ trâu bò là cần thiết. Tuy nhiên, để các dự án này sớm triển khai được và thu hút được các hộ gia đình làm nghề ở các làng tham gia vào khu giết mổ tập trung, Nhà nước nên có cơ chế, chính sách hỗ trợ để khuyến khích các doanh nghiệp đầu tư vào cơ sở giết mổ tập trung, đảm bảo mức thu phí giết mổ công nghiệp không quá cao so với chi phí của giết mổ thủ công gia đình. Có như vậy mới vừa đảm bảo được việc kiểm soát vệ sinh môi trường và an toàn thực phẩm, vừa phát huy được năng lực, tính năng động sẵn có của các làng nghề.

Tài liệu tham khảo

- Ban Chấp hành Đảng bộ xã Hoàng Ninh. (2006). *Lịch sử Đảng bộ xã Hoàng Ninh (1930 - 2005)*. Xuất bản nội bộ.
- Báo Hà Nội mới. (26/5/2007). Hà Tây: Làng giết mổ trâu bò bị ô nhiễm nặng. <https://hanoimoi.vn/ha-tay-lang-giet-mo-trau-bo-bi-o-nhiem-nang-135931.html>
- Bonnin, Christine. (2011). *Markets in the Mountains: Upland Trade-Scapes, Trader Livelihoods, and State Development Agendas in Northern Vietnam*. PhD Dissertation, McGill University.
- Đặng Thái Huyền. (24/3/2004). Buôn trâu... xuyên Việt. *Tuổi trẻ online*. <https://tuoitre.vn/buon-trau-xuyen-viet-25429.htm>
- Gourou, Pierre. (2003). *Người nông dân châu thổ Bắc Kỳ*. (Bản dịch, Hội Khoa học Lịch sử Việt Nam, Trường Viễn Đông Bác cổ). Nxb. Trẻ.
- Hà An. (17/03/2025). Thủ tướng thăm tổ hợp chăn nuôi và chế biến thịt bò cao cấp đầu tiên ở Việt Nam. *VTC News*.
- Kim Dung. (16/04/2007). Nghề giết mổ gia súc ở xã Tri Thủy và Quang Lăng, Phú Xuyên, Hà Tây: Cần phối hợp đồng bộ để giảm ô nhiễm. *Báo Quân đội Nhân dân*. <https://www.qdnd.vn/quoc-te/binh-luan/nghe-giet-mo-gia-suc-o-xa-tri-thuy-va-quang-lang-phu-xuyen-ha-tay-can-phoi-hop-dong-bo-de-giam-o-nhiem-442524>
- Ngân Tuyền. (30/11/2007). Kinh hoàng làng giết, mổ trâu bò: Ô nhiễm trầm trọng. *Báo Điện tử An ninh Thủ đô*. <https://www.anninhthudo.vn/kinh-hoang-lang-giet-mo-trau-bo-o-nhiem-tram-trong-post13976.antd>
- Nguyễn Ngọc Sơn. (29/08/2024). Hoạt động kiểm soát giết mổ gia súc, gia cầm: Bắt cập cần tháo gỡ. *Tạp chí Chăn nuôi Việt Nam*. <https://nhachannuoi.vn/hoat-dong-kiem-soat-giet-mo-gia-suc-gia-cam-bat-cap-can-thao-go/>
- Nguyễn Quang Ngọc. (1993). *Về một số làng buôn ở đồng bằng Bắc Bộ thế kỷ XVIII-XIX*. Hội Sử học Việt Nam.
- Nguyễn Xuân Hoàn. (2007). Quá trình hình thành và phát triển của một làng nghề gỗ mỹ nghệ Đồng Kỵ. *Tạp chí Xưa & Nay*. Số 10 (293).
- Phương Nga. (4/10/2019). Hà Nội đẩy mạnh chăn nuôi bò thịt chất lượng cao. *Báo Kinh tế Đô thị*. <https://kinhtedothi.vn/ha-noi-day-manh-chan-nuoi-bo-thit-chat-luong-cao.html>
- Tạ Hữu Dực, Tạ Thị Tâm, Phan Thị Ngọc. (2024). Quan hệ xã hội của những thương lái buôn trâu ở một làng vùng đồng bằng sông Hồng từ Đổi mới đến nay. *Tạp chí Phát triển bền vững Vùng*. Số 4.
- Tạ Long (chủ biên), Trần Thị Hồng Yến, Nguyễn Thị Thanh Bình. (2006). *Sự phát triển của làng nghề La Phù*. Nxb. Khoa học xã hội.
- Trần Quốc Vượng, Nguyễn Thị Bầy. (2010). *Văn hóa ẩm thực Việt Nam: nhìn từ lý luận và thực tiễn*. Nxb. Từ điển Bách khoa và Viện Văn hóa.
- Trần Thường. (18/12/2013). Không ngủ ở Phúc Lâm. *Báo Nhân dân*. <https://nhandan.vn/khong-ngu-o-phuc-lam-post191101.html>
- Văn Hiến. (04/12/2015). Làng mổ trâu Phúc Lâm, ô nhiễm chưa có hồi kết. *Thời báo Kinh doanh*. <https://vnbusiness.vn/kinh-doanh-xanh/lang-mo-trau-phuc-lam-o-nhiem-chua-co-hoi-ket-1008225.html>
- Vương Xuân Tinh. (2004). *Tập quán ăn uống của người Việt vùng Kinh Bắc*. Nxb. Khoa học xã hội.