

CÁC LOẠI CANH TRONG ẨM THỰC HÀN QUỐC

Nguyễn Hoàng Linh

Khoa Lịch sử, Trường Đại học Khoa học, ĐH Huế

Email: nguyenhoanglinh@husc.edu.vn

Ngày nhận bài: 21/12/2021; ngày hoàn thành phản biện: 22/12/2021; ngày duyệt đăng: 4/4/2022

TÓM TẮT

Một thực tế rõ ràng là văn hóa Hàn Quốc đang ngày càng chiếm một vị trí nhất định, đối với nhiều lứa tuổi, ngành nghề ở nước ta hiện nay. Sự ảnh hưởng này không chỉ được thể hiện qua xu hướng thời trang, ngôn ngữ hay âm nhạc... mà còn được thể hiện rất rõ ràng với xu hướng ẩm thực. Các món ăn Hàn Quốc ở Việt Nam đang ngày một phổ biến hơn, đa dạng và phong phú hơn, cũng như “giống Hàn” hơn về hương vị. Nghiên cứu về ẩm thực Hàn Quốc cũng bắt đầu được quan tâm hơn, nhưng chủ yếu chỉ là những nghiên cứu cơ bản về món ăn, nguyên liệu hay cách chế biến. Bài viết này sẽ đề cập đến một trong những mảng quan trọng trong ẩm thực Hàn Quốc: các món canh, với nhiều thể loại, cách chế biến khác nhau cũng như ý nghĩa khác nhau của các loại canh này.

Từ khóa: ẩm thực Hàn Quốc, canh Hàn Quốc, Hàn Quốc

MỞ ĐẦU

Trong cấu trúc bữa ăn truyền thống cũng như hiện đại của người Hàn Quốc, không thể thiếu ba món cơ bản là cơm, kimchi và canh. Canh trong ẩm thực Hàn Quốc phổ biến đến mức chúng ta có thể tìm thấy quán cơm canh ở bất cứ đâu ở quốc gia này. Một bát canh, một bát cơm và một đĩa kimchi là đủ cho một bữa ăn cơ bản và đầy đủ của người Hàn Quốc. Trong từ điển Hàn – Việt ở nhiều dạng khác nhau, từ điển giấy cho đến từ điển trực tuyến hay ứng dụng, nhiều từ được dịch sang tiếng Việt với ý nghĩa là “canh” nhưng từ gốc Hàn lại thể hiện ý nghĩa khác nhau giữa chúng.

1. TANG (탕) VỚI QUAN NIỆM “Y THỰC ĐỒNG NGUYÊN”

Nhắc đến loại canh này, những người sành ăn hoặc am hiểu về Hàn Quốc sẽ nghĩ ngay đến món canh gà hầm sâm *samgyetang* (삼계탕), món ăn bổ dưỡng dành cho những ngày hè nóng nực với quan niệm giúp cơ thể phục hồi khi ra nhiều mồ hôi. Rõ ràng, canh gà hầm sâm là một thang thuốc để bồi bổ cơ thể trong những ngày hè, khi

người Hàn Quốc phải đối diện với tình trạng mất nước, nhanh xuống sức khi bị mất nước. Món canh này cũng khá gần với món gà hầm thuốc bắc ở Việt Nam nhưng khác biệt ở phần xôi nếp bên trong bụng con gà, cung cấp ngay phần tinh bột trong món canh bổ dưỡng. Vì thế, khi ăn samgyetang, người dùng không cần phải ăn kèm cơm hay các loại thực phẩm cung cấp tinh bột nữa, chỉ cần dùng đũa tách phần bụng con gà là đã có phần xôi thơm phức, việc làm này không mấy khó khăn bởi gà đã được hầm nhừ và có thể nhai cả xương. Gà hầm sâm còn được đưa vào các bộ sách giáo khoa dạy tiếng Hàn của các trung tâm Hàn ngữ thuộc các trường đại học danh tiếng ở Hàn Quốc. Đó không chỉ đơn thuần là món ăn bổ dưỡng, mà còn là minh chứng cho một nền ẩm thực hướng đến sự đảm bảo dinh dưỡng cho con người.

Bên cạnh samgyetang, một đại diện khác cho loại “canh thuốc” ở Hàn Quốc là canh thịt chó hầm *bosintang* (보신탕), hay còn có tên gọi khác theo đúng nghĩa từ nguyên tiếng Hàn là *canh dinh dưỡng - yeongyangtang* (영양탕). Mục đích và ý nghĩa của món canh này đã được thể hiện qua chính tên gọi của nó. Đối với người Hàn Quốc, thịt chó là loại thịt có hàm lượng dinh dưỡng cao, rất tốt cho việc bồi dưỡng, hồi phục sức khỏe cho người sau suy nhược hoặc mới ốm dậy. Ngày nay, canh thịt chó hầm không còn phổ biến như trước bởi quan niệm kỳ thị những người ăn thịt chó hay quan niệm bảo vệ loài động vật được xem là đáng yêu và trung thành này. Mặc dù vậy, ở các khu chợ truyền thống hay ở các vùng nông thôn ven đô thị, chúng ta vẫn có thể bắt gặp những hàng quán *bosintang* ở ven đường.

Ngoài ra, không thể không nhắc đến canh khoai tây *gamjatang* (감자탕) với những điểm thú vị trong quan niệm về ẩm thực Hàn Quốc. Canh khoai tây nhưng khoai tây lại chỉ là nguyên liệu phụ với vài củ khoai to cho một nồi canh lớn, thay vào đó, nguyên liệu chính là xương heo (lấy phần xương sống) khá dày thịt. Đơn giản là xương thịt được hầm nhừ cùng với khoai tây cho đến khi lớp thịt có thể dễ dàng được tách ra khỏi xương bằng đũa, nhưng món canh khoai tây lại đặc biệt ở chỗ là người ta chú trọng đến phần tủy sống mà người ăn có thể lấy ra bằng đũa hoặc hút bằng miệng. Tủy sống mang hàm lượng dinh dưỡng cao, tốt cho sức khỏe và giúp cơ thể lấy lại sức nhanh chóng khi mệt mỏi. Người Hàn Quốc ví von rằng tủy xương sống heo béo ngậy và mịn như miếng khoai tây hầm nhừ trong nồi nước dùng ngon, và vì thế, canh “khoai tây” ở đây có thành phần chủ yếu là xương sống. Nét đặc trưng của ẩm thực Hàn Quốc luôn là vậy: đặc biệt chú ý đến dinh dưỡng cho con người.

Tương tự như canh khoai tây, người Hàn Quốc còn tự hào với món canh xương bò truyền thống nổi tiếng của mình. *설렁탕 seolleongtang* – Canh xương bò được nấu bằng cách lấy các phần xương, đầu, chân, một phần thịt và nội tạng của bò để hầm trong nhiều giờ, vì thế nước dùng của món này có màu trắng sữa khá đặc trưng [1, tr.68]. Sự bổ dưỡng của canh xương bò được đánh giá cao, và vì thế, đây cũng là một trong những món ăn có công dụng như thuốc bổ để giúp cho một cơ thể ốm yếu, mệt mỏi có thể hồi phục nhanh hơn. Canh xương bò hầm còn đặc trưng cho sự tiết kiệm,

cóp nhặt của người Triều Tiên xưa bởi sự tận dụng các phần xương cùng nội tạng để chế biến ra một món ăn bình dân, phù hợp với tất cả mọi đối tượng thực khách.

Rất nhiều người Hàn Quốc đến Huế đều khá ngạc nhiên khi nghe giải thích về rượu Minh Mạng Thang, bởi họ luôn nghĩ về loại rượu này như là một loại canh bổ dưỡng tương tự trong nền ẩm thực của họ, hoặc là một loại thuốc chứ không phải là rượu. Chữ “*thang*” trong tiếng Việt và chữ “탕” trong tiếng Hàn đều có phát âm giống nhau, và cùng có nghĩa là “*thang thuốc*” theo quan niệm “*y thực đồng nguyên*” mà hầu như nền ẩm thực nào trên thế giới cũng ít nhiều có sự tương đồng. Điều này được chứng minh rất rõ trong một số loại canh của Hàn Quốc với mục đích bồi dưỡng cơ thể và không khác gì một bài thuốc, như *ssanghoatang* (쌍화탕) – một bài thuốc Đông y được đun từ nhiều loại thảo dược với nhau để bổ sung khí huyết cho cơ thể, hay Thập toàn đại bổ thang (십전대보탕) – một món canh thuốc có công dụng đúng như tên gọi của nó.

2. SỰ ĐA DẠNG TRONG LOẠI HÌNH CANH GUK (국)

Loại hình canh *guk* của người Hàn Quốc có sự đa dạng trong cách chế biến và hình thức ăn, hoặc mục đích ăn. Những đại diện tiêu biểu cho loại hình này có thể nhắc đến như canh rong biển, canh bột gạo, canh thịt bò, canh lòng hay canh giải rượu...

Những người yêu thích phim Hàn Quốc không thể không biết đến món ăn mà một người Hàn Quốc luôn được thưởng thức vào sáng sớm ngày sinh nhật của mình: canh rong biển *miyeokguk* – 미역국. Đun một nồi canh nhỏ với rong biển, một ít thịt heo, đậu phụ, sau đó rắc ít muối và hành lá, vậy là đã có món ăn truyền thống đầy ý nghĩa cho ngày sinh nhật. Theo quan niệm của người Hàn Quốc, người mẹ khi sinh nở bị mất sức và mất nhiều máu, vì vậy, ăn canh rong biển sẽ giúp cơ thể người mẹ nhanh chóng phục hồi, đồng thời cho tuyến sữa mát và dồi dào hơn. Ăn canh rong biển vào ngày sinh nhật, vì thế, là cách tri ân ơn nghĩa sinh thành tuyệt vời nhất mà người Hàn Quốc có thể nghĩ đến [3, tr.96].

Tương tự cách chế biến canh rong biển, canh bột gạo *tteokguk* (떡국) lại mang đến hương vị thanh tao và nhẹ nhàng hơn cho ngày đầu năm mới. Bột gạo được cắt chéo theo hình ô-van tạo hình dáng như đồng tiền may mắn, được đun trong nước dùng với thịt và sau cùng, rắc chút hành lá cùng ít muối. Món canh này thường được dùng vào đúng giao thừa hoặc sáng ngày mùng 1 tết âm lịch, và theo người Hàn Quốc, nó mang lại sự thanh khiết và may mắn cho người ăn trong năm mới.

Khác với dạng canh *guk* nói trên, canh lòng lại mang đến những hương vị khác từ cách chế biến và nguyên liệu. *Sundaeguk* (순대국) – Canh lòng heo có màu trắng đục sữa gần giống như canh xương bò nhưng hương vị dậy mùi nội tạng rất rõ ràng. Canh

lòng được bày trong chiếc bát to (đặc trưng cho các món canh ăn với cơm của người Hàn Quốc), gia vị nêm đậm đà phù hợp để ăn với cơm và các loại kimchi ăn kèm. Canh lòng là một trong những ví dụ điển hình về sự tương đồng trong ẩm thực Hàn – Việt với nguyên liệu lấy từ lòng heo, thể hiện một nền ẩm thực tận dụng tất cả những gì có thể chế biến và không bỏ sót bất kì bộ phận nào. Canh lòng heo không chỉ là món “com canh” truyền thống của Hàn Quốc mà còn là món ăn kèm rất “bắt rượu” trong các cuộc liên hoan, tiệc tùng.

Nói về dạng canh *guk* trong ẩm thực Hàn Quốc, sẽ thật thiếu sót nếu không đề cập đến một dạng canh đặc biệt, đó là *canh giải rượu* haejangguk – 해장국. Đây là một dạng canh nói chung dùng để giải rượu như đúng tên gọi của nó chứ không phải là một loại canh đơn thuần duy nhất, nhiều loại canh khác nhau đều có thể có công dụng giải rượu với những đặc tính của chúng. Ở đây, chúng tôi chỉ nói về hai điển hình tiêu biểu của dòng canh giải rượu của Hàn Quốc liên quan đến loại hình canh *guk*.

Đến Jeonju mà chưa ăn canh giá đỗ thì có lẽ là một sự thiếu sót lớn bởi sự nổi tiếng của món ăn đơn giản này. *Kongnamul gukbap* (콩나물국밥) – Cơm canh giá đỗ vùng Jeonju nổi tiếng bởi vị ngọt thanh và thơm ngon của loại giá đỗ được trồng ở đây, người ta thường lí giải bởi nguồn nước tự nhiên được dùng trong quá trình ươm giá đỗ chứ không dùng các loại hình phân bón khác. Giá đỗ rửa sạch, đun sôi, cho ít muối và hành lá, cùng với một bát cơm là đã có một món ăn ngon lành. Đặc biệt, độ nóng của nước, vị mát và chất xơ từ giá đỗ, tinh bột từ cơm giúp cho một cơ thể say mềm bởi bia rượu có thể nhanh chóng phục hồi. Sự nhẹ nhàng và thuần khiết của canh giá đỗ tạo cảm giác dễ chịu cho dạ dày người ăn sau một đêm rượu mệ mòi. Vì thế, canh giá đỗ ăn với cơm được người Hàn Quốc đánh giá là một trong những món canh giải rượu tốt.

Một trường phái khác của canh giải rượu là việc sử dụng những nguyên liệu từ thịt, cá để tẩm bổ cơ thể, giúp cơ thể phục hồi nhanh chóng cho một ngày làm việc mới. Ở góc độ này, các loại canh như gà hầm sâm, canh khoai tây, canh lòng heo hay canh xương bò đều có thể được sử dụng như một loại hình canh giải rượu. Tuy nhiên, nguyên liệu cho canh giải rượu tốt nhất có lẽ là các loại cá hay thủy hải sản nói chung. Ở Hàn Quốc rất phổ biến các loại canh giải rượu với nguyên liệu từ cá như canh cá chạch 미꾸라지, canh/lẩu cá mú, hay canh cá Minh Thái 북어국,... Canh giải rượu không chỉ tiêu biểu cho dòng canh *guk* mà nó còn đặc trưng cho văn hóa rượu của người Hàn Quốc vốn có từ lâu đời [2, tr.230].

3. JJIGAE 찌개 VÀ GUKMUL 국물

Một hình thức khá phổ biến của loại hình ẩm thực Hàn Quốc, được dịch sang tiếng Việt là “canh”, đó là *jjigae* (찌개). Và món ăn không thể không nhắc đến trong ẩm

thực Hàn Quốc là *canh kimchi* – 김치찌개, món ăn đơn giản là cho nước tương vào nồi nước, thêm kimchi (và nước kimchi để tạo màu), vài lát đậu phụ non (hoặc có thể thêm vài lát thịt ba chỉ đã nấu chín), đui sôi rồi sau đó thêm ít muối và hành lá [4, tr.102]. Một món ăn đơn giản và có tác dụng rất tốt trong việc giữ ấm cơ thể vào mùa đông xứ hàn, hoặc trong những ngày bình thường, đó là một món canh thật sự phù hợp cho một bữa cơm đơn giản và nhanh gọn. Hình thức của nó có thể xem là khá tương đồng với “*com canh*” (국밥) khi người Hàn Quốc thường cho cơm vào bát canh kimchi để ăn chứ không chan canh vào bát cơm. Điểm khác biệt là các món canh *jjigae* thông thường ít nước và có độ sệt hơn là các món canh *guk*, và chúng ta có thể gọi món *jjigae* trong tiếng Việt như một dạng canh hầm.

Với canh *jjigae*, Hàn Quốc còn có rất nhiều loại khác nhau với những nguyên liệu nấu khác nhau. Trong đó, sẽ thật thiếu sót nếu không nhắc đến món canh tương nổi tiếng nhưng cũng khá nặng mùi với những người không quen vị của nó – *doenjang-jjigae* (된장찌개). Đây là món ăn sử dụng tương *doenjang* (된장) và các nguyên liệu như hải sản, nấm, các loại rau và đậu phụ để tạo nên món canh đặc trưng mùi của tương Hàn Quốc. Canh tương còn được thể hiện rõ nét qua món canh tương lên men (thậm chí có mùi thối) là 청국장찌개, được nấu cùng đậu phụ, thịt bò và/hoặc khô cá minh thái (복어). Các món canh này thường được kết hợp cùng với kimchi để tạo màu sắc và hương vị đặc trưng cho ẩm thực Hàn Quốc: cay nồng.

Nhắc đến cay thì riêng về thể loại *jjigae*, Hàn Quốc còn đặc trưng bởi món 고추장찌개 – canh tương ớt, với hương vị cay nồng đặc trưng bởi loại tương ớt nổi tiếng 고추장. Ngày nay, người ta nấu canh tương ớt cùng các nguyên liệu như các loại thịt, đậu phụ, rau... nhưng có lẽ, xuất phát của món ăn này chỉ đơn thuần là món canh với rau củ, ít đậu phụ và tương ớt để tạo nên một bữa ăn đơn giản và tiết kiệm nhất có thể theo dạng *com canh* 국밥. Sự tiết kiệm và chất lọc thực phẩm để tạo thành bữa ăn của người Hàn Quốc xưa rõ ràng là một đặc trưng cho nền ẩm thực của quốc gia này. Với *jjigae*, sự thật này càng được thể hiện rõ với món *canh bã đậu* – 비지찌개. Sau khi dùng đậu nành làm tương, bã của nó còn được tiếp tục sử dụng để có thể chế biến thành các loại thực phẩm hay món ăn khác. Bã đậu có thể làm thành bánh (비지떡), chế biến thành một dạng nước tương khác (비지장), và nổi tiếng hơn cả vẫn là canh tương bã đậu. Mặc dù bã đậu 비지 chủ yếu được sử dụng làm thức ăn cho gia súc, nhưng ở nhiều nơi, tùy vào từng thời điểm, người Hàn Quốc vẫn sử dụng bã đậu để làm thực phẩm, sáng tạo ra những món ăn thật đặc biệt.

Một đại diện khác, cũng đặc trưng cho dòng ẩm thực bình dân Hàn Quốc như canh kimchi hay canh tương, là món *canh cá rau củ* (생선채소찌개) với sự kết hợp của những nguyên liệu thường ngày cho một bữa cơm. Về sau, người Hàn Quốc còn phát

triển thêm nhiều loại hình *jjigae* khác như *canh kimchi cá thu* (콩치김치찌개), *canh cá bon* (가자미찌개), *canh cá minh thái* (동태찌개), *canh/lẩu quân đội* (부대찌개)¹...

Một hình thức canh khác của Hàn Quốc là các loại canh nhiều nước, thậm chí nước là chủ yếu, nhằm mục đích bổ sung nước cho mùa nóng hoặc dành cho những người thích ăn canh theo kiểu như vậy. Hình thức *gukmul* (국물) với 국 là canh, 물 là nước, thực chất là sự phát triển/biến thể của các loại canh dạng *guk* hay *jjigae* nhưng người ta cho thêm nhiều nước vào để tạo nên dạng canh lỏng. Vì thế, các món *gukmul* đều là biến thể nhiều nước của các món canh khác như *canh kimchi* (김치국물), *canh cá* (생선국물)...

Nói đến loại hình này thì “canh màu trắng đục” có lẽ là thú vị nhất bởi tên gọi 하얀국물 mà màu sắc đặc trưng đúng như tên gọi (tương tự như màu của canh lòng hay canh xương bò đã đề cập đến ở phần trước). Loại *gukmul* này được biết đến nhiều với tư cách là canh thịt heo, phổ biến với dạng cơm canh là 돼지국밥, cơm ăn cùng canh thịt heo có màu trắng đục. Nhưng *canh chân xương bò* 사골국물 hay món *cơm canh đầu bò* 소머리국밥 cũng đặc trưng không kém bởi màu trắng đục do nước dùng được hầm với xương chân hay xương đầu bò. Các loại canh chế biến từ bò hay xương bò đều nổi tiếng và phổ biến trong ẩm thực Hàn Quốc nên người ta còn sáng tạo ra nước dùng riêng cho thể loại này để tiện cho việc chế biến, đó là trường hợp của *nước dùng xương chân bò* 사골육수.

Nếu *jjigae* có canh tương ớt cay, thì *gukmul* cũng có *canh cay xé miệng* 얼큰한국물. Trong những ngày lạnh giá, hay khi cơ thể mất nhiệt hoặc bị cảm lạnh, canh cay sẽ là lựa chọn thích hợp cho việc cân bằng nhiệt, chống cảm lạnh và tăng sức đề kháng hơn cho cơ thể con người. Thực chất của loại hình này là các món canh được chế biến như bình thường, cho thêm nước nhiều hơn, tăng độ cay lên nhiều phần và đặc biệt là chú ý đến dưỡng chất với việc lựa chọn các loại nguyên liệu như thịt, cá...

Loại hình *gukmul* thường được dùng vào mùa nắng nóng, khi cơ thể con người bị mất nước và xuống sức nhanh chóng. Với lượng nước nhiều của loại hình canh này, người dùng sẽ được bổ sung thêm nước, đồng thời vẫn được thưởng thức những loại canh mà mình yêu thích. Bên cạnh đó, *gukmul* còn được sử dụng nhiều vào những ngày đông giá hoặc khi cơ thể bị cảm lạnh, canh nước cay cùng dưỡng chất của nó sẽ giúp con người vượt qua được sự khắc nghiệt của thời tiết. Ngoài ra, những biến thể của các loại canh nói trên, khi được chế biến với dạng *gukmul*, còn được sử dụng một cách phổ biến trong các cuộc rượu, khi cơ thể mất nước bởi nồng độ cồn. Ở Hàn Quốc, chúng ta có thể dễ dàng bắt gặp những nồi canh nghi ngút khói cùng những chai soju trong những quán ăn bình dân ven đường...

¹ Canh quân đội là một món canh hầm với nhiều loại nguyên liệu khác nhau như thịt ngỗng, giảm bông, xúc xích, trứng gà luộc, kimchi, mì gói, tương ớt... đó gần như là một nồi lẩu pha trộn những nguyên liệu đặc trưng của cả Hàn Quốc và Hoa Kỳ.

KẾT LUẬN

Việc nghiên cứu ẩm thực Hàn Quốc, ngoài tính thực tế, còn cần đến những khía cạnh nghiên cứu sâu và mới lạ. Trong đó, hướng đi về nguồn gốc các món ăn, lí giải ý nghĩa của chúng để từ đó có được những nhận thức sâu sắc và toàn diện hơn về con người và văn hóa Hàn Quốc. Những mảng nghiên cứu ẩm thực Hàn Quốc không cần phổ quá rộng, cũng không cần thiết phải là một đề tài quy mô, mà đơn giản chỉ cần là những mảng/góc nhỏ thú vị trong nền ẩm thực phong phú và đa dạng của quốc gia này. Về các loại canh của Hàn Quốc, dù chỉ là một khía cạnh rất nhỏ, vẫn là một việc làm có ý nghĩa góp phần vào việc nghiên cứu ẩm thực Hàn Quốc nói riêng, và cả văn hóa Hàn Quốc nói chung.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

- [1]. Joo Youngha (2016), *Lịch sử Hàn Quốc trên bàn ăn*, Nxb Văn hóa – Văn nghệ, Tp Hồ Chí Minh.
- [2]. Nguyễn Hoàng Linh, Lê Việt Linh (2020), *Ẩm thực Huế qua cách nhìn của ẩm thực Hàn Quốc, Kỉ yếu Hội thảo: Văn hóa Huế: Nhận diện giá trị bản sắc và hướng phát triển*, TT Huế, tr. 225 - 231.
- [3]. 최권진, 유지숙, 장정숙, 안나영 (2014), *새인하한국어3*, 인하대학교 출판부, 인천.
- [4]. 최권진, 이은혜, 서상영, 정지현 (2014), *새인하한국어2*, 인하대학교 출판부, 인천.

TYPES OF SOUPS IN KOREAN CUISINE

Nguyen Hoang Linh

Faculty of History, University of Sciences, Hue University

Email: nguyenhoanglinh@husc.edu.vn

ABSTRACT

It is a clear fact that Korean culture is increasingly occupying a certain position, for many ages and fields in our country today. This influence is not only reflected in fashion trends, language or music... but also very clearly in culinary trends. Korean dishes in Vietnam are becoming more and more popular, more diverse and richer, as well as more “Korean-like” in taste. Research on Korean cuisine is also starting to get more attention, but it's mainly basic research on dishes, ingredients or processing. This article will cover one of the important parts in Korean cuisine: soups, with many different genres, ways of preparation as well as different meanings of these soups.

Keywords: Korea, Korean cuisine, Korean soups



Nguyễn Hoàng Linh sinh ngày 06/9/1986 tại thành phố Huế. Năm 2008, ông tốt nghiệp cử nhân chuyên ngành Lịch sử tại Trường Đại học Khoa học, Đại học Huế. Năm 2010, ông lấy bằng Thạc sĩ chuyên ngành Lịch sử Thế giới tại Trường Đại học Khoa học, Đại học Huế. Hiện nay, ông giảng dạy tại Trường Đại học Khoa học, Đại học Huế.

Lĩnh vực nghiên cứu: Hàn Quốc học.