

NGUỒN GỐC MÓN ĂN PHỞ

Lời giới Thiệu: Sinh 1959 tại An Giang, thông thạo Anh, Pháp, Hoa và tốt nghiệp tiến sĩ môn Khoa học Lịch sử, Vương Trung Hiếu đã cho xuất bản trên 200 đầu sách thuộc các thể loại biên soạn, dịch thuật và tiểu thuyết. Nguồn gốc của Phở là một nghiên cứu công phu với phân tích chi tiết về từ gốc của món ăn này.

Trần Vũ



Nhân đọc bài Phở Việt Nam trên Văn chương Việt, chúng tôi thử đi tìm cội nguồn của món ăn này trên Internet. Thật bất ngờ, khi gõ từ khóa nguồn gốc của phở vào ô tìm kiếm Google chúng tôi thấy hàng trăm bài viết về vấn đề này và nhận ra rằng: người ta đã nói quá nhiều về phở, nhưng chưa thống nhất quan điểm về nguồn gốc. Vì thế, chúng tôi xin phép tham gia “cuộc tọa đàm” này, hy vọng rằng có thể làm sáng tỏ đôi điều.

Phở ra đời từ năm nào?

Có thể khẳng định rằng tính đến năm 1838, từ “phở” chưa xuất hiện trong từ điển, bởi vì trong năm này, quyển Dictionarium Anamitico Latinum của A.J.L Taberd (còn gọi là Từ điển Taberd) được xuất bản lần đầu, nhưng trong đó không có từ “phở”. Theo nhà nghiên cứu Đinh Trọng Hiếu, chữ phở lờ xuất hiện trong từ điển Đại Nam Quốc Âm Tự Vị của Huỳnh-Tĩnh Paulus Cửa (1896) với nghĩa là “nổi tiếng tăm” (trang 200). Năm 1898, phở có mặt trong Dictionnaire Annamite-Français của J.F.M. Génibrel với nghĩa là “ồn ào” (trang 614). Trong bài Essai sur les Tonkinois (Khảo luận về người Bắc Kỳ) đăng trên Revue Indochinoise (Tạp chí Đông Dương) ngày 15/9/1907, Georges Dumontier đã giới thiệu nhiều thức ăn uống phổ biến ở miền Bắc vào cuối thế kỷ 19, đầu thế kỷ 20 nhưng không hề nhắc tới món phở. Đến năm 1931, từ phở có nghĩa là một món ăn mới bắt đầu xuất hiện, ít nhất là trong quyển Việt Nam Tự Điển của Ban Văn học Hội Khai Trí Tiến Đức (NXB Mặc Lâm): phở “do chữ phẩn mà ra. Món đồ ăn bằng bánh thái nhỏ nấu với thịt bò: Phở xào, phở tái” (trang 443) (1). Một khi từ phở đã xuất hiện trong từ điển thì ta có quyền tin rằng món ăn này đã phổ biến. Thật vậy, trong tác phẩm Nhớ và ghi về Hà Nội, nhà văn Nguyễn Công Hoan viết: “1913... trọ số 8 hàng Hải... thỉnh thoảng, tôi được ăn phở (hàng phở rong). Mỗi bát 2 xu (có bát 3 xu, 5 xu)” (2). Từ yếu tố này ta có thể khẳng định phở đã ra đời từ đầu thế kỷ 20.

Nguồn gốc của phở

Hiện nay, có ba quan điểm chính, cho thấy sự khác nhau về nguồn gốc của phở, đó là: phở xuất phát từ món pot-au-feu của Pháp, từ món ngu ru chuc phan của Tàu và cuối

cùng là món xáo trâu của Việt Nam. Chúng ta sẽ lần lượt tham khảo từng quan điểm để xem phở thật sự có nguồn gốc từ đâu.

Gốc Pháp

Có giả thuyết cho rằng phở bắt nguồn từ món pot-au-feu của Pháp. Phở là cách nói tắt của pot-au-feu (nói trại âm tiết feu). Quan điểm này được củng cố bằng quyển Dictionnaire Annamite-Chinois-Français của Gustave Hue (1937) với định nghĩa: “Cháo phở: pot-au-feu” (trang 745).



Món pot-au-feu (ảnh)

Chúng tôi thật sự không hiểu: pot-au-feu là món thịt bò hầm của Pháp, nước có thể làm súp, chế biến nước sốt, nấu rau hay mì ống, tại sao lại có thể ghép món này với cháo phở của Việt Nam, cho dù trong giai đoạn ấy, do ảnh hưởng người Pháp, người Việt đã bắt đầu làm quen với việc ăn thịt bò và đã biết nấu món cháo thịt bò. Trên thực tế, xét về nguyên liệu, cách chế biến và cả cách ăn thì phở và pot-au-feu là hai món hoàn toàn khác nhau. Theo Wikipedia, pot-au-feu là món thịt bò hầm với cà rốt, củ cải, tỏi tây, cần tây, hành tây; kết hợp với rau thơm, muối, tiêu đen và đinh hương... Thịt bò sử dụng cho món này thường dày và to (chưa kể đuôi, xương sườn, sụn, cổ chân...), trong khi đó thịt bò trong phở lại mỏng và nhỏ; mặt khác, những thứ như cà rốt, củ cải, tỏi tây... không phải là nguyên liệu để làm phở, mùi vị pot-au-feu cũng không giống như phở. Người Pháp ăn món này với bánh mì, khoai tây, dùng muối thô, mù-tạt Dijon, đôi khi cũng ăn với dưa chuột ri ngâm giấm chứ không ăn với bánh phở. Do đó, thật sai lầm khi cho rằng phở có nguồn gốc từ món pot-au-feu.

Gốc Tàu

Đây là giả thuyết mà nhiều người đồng ý nhất. Người ta cho rằng phở có nguồn gốc từ món Nguu nhục phần 牛肉粉 của nước Tàu, một món làm từ bún và thịt bò (ngưu牛: bò; nhục肉: thịt và phần粉: bún, bột gạo dạng sợi). Món này đọc theo tiếng Quảng Đông là Ngâu-yuk-phần. Vào đầu thế kỷ 20, nhiều người Tàu đã bán món Nguu nhục phần tại Hà Nội. Ban đêm họ đi rao hàng “ngâu-yuk-phần-a” rồi dần dần hô tắt còn “yuk-phần-a” rồi “phần-a” và cuối cùng hô trại thành “phở”. Quan điểm này giống như ghi nhận trong quyển Việt Nam Tự Điển của Hội Khai Trí Tiến Đức (đã nêu trên): phở “do chữ phần mà ra”.

Cũng cố thêm là định nghĩa về phở trong quyển Dictionnaire Annamite–Chinois–Français (Từ điển An Nam–Trung Hoa–Pháp) của Gustave Hue (1937), trong đó có đoạn: “Abréviation de ‘lục phở: phở xào: beignet farci et sauté’ nghĩa là “viết tắt của từ ‘lục phở’: phở xào: thứ bánh có nhân và được chiên”. Nhiều người thắc mắc, không biết “lục phở” là cái gì. Theo chúng tôi đây là từ có thật. Tương truyền rằng ngày xưa, các cụ đồ làng Mịn (xã Văn môn, Yên phong, Bắc Ninh) có sáng tác một bài thơ nói về chợ Đồng Xuân, đề các cô đi chợ ngâm nga giải trí trên đường đi, trong đó có câu liên quan tới “lục phở”, xin trích đoạn sau:

*Cổng chợ có chị bán hoa
Có chú đổi bạc đi ra đi vào
Có hàng lục phở bán rao
Kẹo cao, kẹo đoạn, miến sào, bún bung
Lại thêm bánh rán, kẹo vừng
Trước mặt hàng chả, sau lưng hàng giò
.....*

Trong quyển Dictionnaire Vietnamien Chinois Français của Eugène Gouin (Saigon, 1957) có một đoạn viết về từ “lục phở”: “abréviation de ‘lục phở’: bouilli – cháo – pot au feu”..., “Lục phở: prononciation cantonaise des caractères chinois: (ngưu) nhục phần” bouilli de boeuf. Vậy, “phở” là từ rút ngắn của “lục phở”, còn “lục phở” là từ phát âm của “(ngưu) nhục phần” trong tiếng Tàu.

Đến năm 1970, Nhà sách Khai Trí (Sài Gòn) xuất bản quyển Việt Nam Tự điển, do Lê Ngọc Trụ hiệu đính thì quan điểm này càng thêm phần vững chắc hơn, trong đó định nghĩa “phở” như sau: “Món ăn bằng bột gạo trắng mỏng hấp chín xắt thành sợi nấu với thịt bò (do tiếng Tàu “Ngâu–dục–phần” tức “Nguu–nhục–phần” mà ra: Ăn phở, bán phở”, trang 1169, tập 2).

Thật ra, những quan điểm trên chỉ cho thấy chữ “phở” có nguồn gốc từ tên Nguu nhục phần, nhưng đáng tiếc là nhiều người lại nghĩ rằng phở là Nguu nhục phần, hoặc “cách tân” từ món Nguu nhục phần, chế biến cho hợp với khẩu vị của người Việt. Một số người lại dựa theo bài “Phở, phởn, phịa...” của Nguyễn Dư, dẫn chứng quyển Technique du

peuple annamite (Kỹ thuật của người An Nam, 1908 – 1909) của Henri Oger (3) để củng cố quan điểm này. Họ giới thiệu hai bức tranh khắc, bức đầu tiên (mang số 26 trong tập tranh 4577 bức) mô tả một người đàn ông với gánh hàng rong, kèm theo chú thích “Chinois vendeur ambulante à la tombée de la nuit” (Người Tàu bán hàng trong buổi tối – Trần Đình Bình dịch). Nhưng họ không thể khẳng định người đàn ông ấy bán cái gì, chỉ bảo rằng gánh hàng trông giống như gánh phở ở Hà Nội ngày xưa); bức còn lại là hình vẽ một thùng chứa có dòng chữ hàng nhục phần 行肉粉, họ cho rằng giống như thùng của gánh hàng trong bức đầu tiên. Thế là họ vội khẳng định dòng chữ ấy nói về món Ngưu nhục phần 牛肉粉, và bán Ngưu nhục phần có nghĩa là bán phở, hay nói cách khác, phở chính là Ngưu nhục phần (!). Tuy nhiên, nếu nhìn kỹ bức tranh thứ nhất ta sẽ thấy rằng người bán hàng có tóc đuôi sam, vậy người đó là Hoa kiều, bán món nhục phần 肉粉 ở Hà Nội chứ không phải người Việt Nam bán phở. Rất tiếc là không ai mô tả gánh hàng Ngưu nhục phần ra làm sao để đối chiếu với gánh phở. Có thể là gánh “nhục phần” giống gánh “phở” chăng?



Ngưu nhục phần

Theo chúng tôi, ngưu nhục phần và phở là hai món ăn khác nhau. Từ điển bách khoa Baike của người Tàu cho biết, tùy theo địa phương, nguyên liệu và cách chế biến ngưu nhục phần có thay đổi đôi chút, song nhìn chung, nguyên liệu gồm có: thịt bò, nước súp, bánh bột sợi, củ cải chua, dưa cải bắp, bơ, hành, tiêu, hồi, dẫu tây, rau thì là, quế, muối, gừng, hạt tiêu đỏ sấy khô, rau mùi tây, ớt khô, bột ngọt, tinh dầu hạt cải... Trong khi đó, thành phần chính của phở gồm có bánh phở, nước dùng (ninh từ xương ống lợn/bò và một số gia vị khác), thịt bò bắp (để làm thịt chín), thịt thăn mềm (để làm thịt tái), con sá sùng, tôm nõn, hành khô, gừng, dứa, hạt nêm, thảo quả nướng, hành tây, hành hoa, húng bạc hà, chanh, ớt, rau thơm...

Xét về nguyên liệu, ngưu nhục phần sử dụng củ cải chua, dưa cải bắp, bơ, tinh dầu hạt cải... những thứ không dùng để chế biến phở; ngược lại phở sử dụng con sá sùng (có thể thay bằng bột ngọt), tôm nõn, dứa, chanh, ớt, rau thơm... những thứ không thấy khi làm món ngưu nhục phần.

Cách chế biến hai món này cũng khác nhau, do khá dài dòng nên chúng tôi không trình bày ở đây, mời bạn đọc tìm hiểu thêm từ những clip giới thiệu cách làm ngưu nhục phần

và phở trên YouTube. Còn khi nhìn hình dưới đây (bên trái) bạn sẽ thấy nước phở trong, bánh phở nhỏ; còn hình bên phải là món ngưu nhục phấn 牛肉粉, có nước sẫm màu, cọng to như bún, nhìn trông giống món bún bò Việt Nam.

Gốc Việt Nam

Trước hết, xin phép nhắc lại đôi điều về chữ Nôm để nhằm khẳng định món phở là của Việt Nam. Song song với việc sử dụng chữ Hán, chữ Nôm dần dần trở thành văn tự chính của nước ta đến cuối thế kỷ 19. Sang đầu thế kỷ 20, chính quyền Pháp quyết định giải thể việc thi cử bằng chữ Nho (năm 1915 ở Bắc Kỳ và 1919 ở Trung Kỳ). Họ dùng chữ Quốc ngữ thay cho chữ Nôm để làm văn tự chính thức ở nước ta từ năm 1908. May mắn thay, cái từ phở viết bằng chữ Nôm đã kịp thời xuất hiện để chúng ta thấy rằng phở chẳng liên quan gì tới phấn 粉 trong Ngưu nhục phấn 牛肉粉. Nhìn chung, có một số cách cấu tạo chữ Nôm, ở đây chúng tôi nêu một cách tạo ra chữ phở để bạn đọc đối chiếu với từ phấn:

- Thứ nhất, cách vay mượn nguyên xi một chữ Hán để tạo ra một chữ Nôm có cách đọc và nghĩa khác với chữ Hán đó. Thí dụ: mượn chữ biệt 別(cách biệt, khác biệt) để tạo chữ Nôm biết 別(hiểu biết); mượn chữ đế 帝 (vua chúa) để tạo ra chữ Nôm đáy 帝 (tại đáy, xem đáy...)
- Thứ hai, cách ghép hai chữ Hán với nhau để tạo ra một chữ Nôm. Chữ thứ nhất là thành tố biểu ý, chữ thứ hai là thành tố biểu âm. Thí dụ: mượn chữ nguyệt 月 (biểu ý) + thượng 尚 (biểu âm) để tạo chữ Nôm tháng; mượn chữ thượng 上 (biểu ý) + thiên 天 (biểu âm) để tạo chữ Nôm trời.

Vậy có bao nhiêu chữ Nôm đọc là phở?

Theo những từ điển mà chúng tôi đã tham khảo, từ phở xuất hiện trong phở lở gồm có ba chữ (𦵒 và 𦵒, đều thuộc bộ khẩu; 頰, thuộc bộ hiệt); còn từ phở trong bánh phở bò có một chữ (𦵒, thuộc bộ Nhật, âm Hán Việt là phở); riêng từ phở với nghĩa là món phở thì gồm hai chữ Hán ghép lại: mễ 米+ phả 頰.

Những thí dụ trên cho thấy hai chi tiết đáng chú ý sau:

1. Bánh phở bò: trong Từ điển nhật dụng thường đàm, mục Thực phẩm (食品門 Thực phẩm môn) có đoạn giải thích về “bánh phở bò” bằng chữ Nôm. Chúng tôi sắp xếp lại cho dễ đọc: “Chữ Hán: 玉酥餅 (âm Hán Việt: ngọc tô bính) giải thích bằng chữ Nôm: 羅普 (là 羅 bánh phở 普 bò); tiếng Anh: rice noodle. Ta thấy gì?

𦵒 là một chữ Hán, đọc theo âm Hán Việt là phở. Người Việt xưa đã mượn nguyên xi chữ này để tạo ra chữ Nôm đọc là phở. Tuy nhiên, cách giải thích của Từ điển nhật dụng

thường đàm khiến chúng tôi rất phân vân, bởi vì từ tiếng Anh rice noodle có nghĩa là phở, tức món phở mà ta đang bàn, song chữ Hán 玉酥餅 (ngọc tô bánh) lại nói về một loại bánh khác, vì trong đó từ 酥 có nghĩa là món ăn làm bằng bột nhào với dầu. Thí dụ: hồng đậu ngọc tô bánh 红豆玉酥餅 (bánh ngọc nhân đậu đỏ), hạch đào tô 核桃酥 (bánh bột trái đào). Vậy từ phở 普 ở đây dùng để chỉ món phở hay bánh bột? Đây là điều cần phải xem lại.

2. Theo Từ điển chữ Nôm của Hội bảo tồn di sản chữ Nôm (VNPF), hai chữ Hán: mễ 米 (biểu ý) kết hợp với phả 頗 (biểu âm) tạo thành một chữ Nôm có nghĩa là phở (trong cơm phở). Đây là cách ghép từ rất đáng chú ý, vì mễ 米 có nghĩa là gạo, biểu ý cho món ăn chế biến từ gạo (bánh phở); còn phả 頗 đọc theo tiếng Hoa là “pho” hoặc “phở”, dùng làm từ biểu âm để tạo ra chữ phở là rất hợp lý.

Bây giờ, xét về ngôn ngữ, chúng ta xem thử những chữ Nôm phở (𪛗, 𪛘, 頗, 普) có liên quan gì với chữ Hán phấn 粉 trong ngưu nhục phấn 牛肉粉 không, đặc biệt là chữ phở trong món phở? Xin thưa, chẳng có liên quan gì cả. Nếu thật sự phở là từ đọc trại từ chữ phấn 粉, tại sao người Việt xưa không mượn nguyên xi chữ này để tạo ra chữ Nôm đọc là phở? Vì điều này tiện hơn là mượn một chữ khác? Nói rộng hơn, chữ Nôm bò 𪛙 trong phở bò cũng chẳng có liên quan gì tới chữ ngưu 牛 trong tiếng Hán.

Tóm lại, chữ Nôm phở hay phở bò 𪛙 cho thấy rằng người Việt xưa rất chủ động trong cách dùng từ, mục đích nhằm khẳng định rằng “phở” là một món ăn hoàn toàn Việt Nam, chẳng dính dáng gì tới ngưu nhục phấn 牛肉粉 của người Tàu.

Vậy phở có nguồn gốc từ đâu?

Chúng tôi ủng hộ quan điểm cho rằng phở có nguồn gốc từ món xáo trâu rất phổ biến ở miền bắc, đặc biệt là ở Hà Nội vào đầu thế kỷ 20. Để làm món này người ta chuẩn bị nguyên liệu: thịt trâu thái mỏng (ướp gia vị cho thấm), hành lá, hành ta (tím), tỏi, mỡ, rau răm cắt dài 1 đốt ngón tay, khế chua cắt ngang... Sau đó họ xáo (xào) thịt trong chảo khoảng 30 giây rồi đổ ra bát riêng, kế tiếp bỏ khế vào, đảo đều tới lúc khế chuyển sang màu trắng; rồi cho thịt, rau răm và hành vào, đảo cho tới lúc tỏa mùi thơm (khoảng một phút); cuối cùng họ chế nước vào, để lửa liu riu. Khi ăn, họ lấy bún cho vào bát, sau đó gấp vài miếng thịt trâu bày trên mặt bún rồi chan nước xáo thịt vào.

Nhìn chung, xáo trâu là món ăn thông thường ở các chợ nông thôn, xóm bình dân của Hà Nội ngày xưa. Trước năm 1884, việc nuôi bò ở miền bắc chủ yếu phục vụ cho nông nghiệp, người Việt chưa có thói quen ăn thịt bò, nhưng ít nhiều gì người Hà Nội cũng đã từng ăn món Ngưu nhục phấn do Hoa kiều bán rong trên đường phố.

Có nhà nghiên cứu cho rằng vào thời đó, thịt bò bị chê là nóng và gây [mùi hôi bò] nên chẳng mấy người mua, giá bán rất rẻ, chỉ có người Pháp mới ăn thịt bò. Và chính vì thế một số người bán xáo trâu mới chuyển sang bán xáo bò. Thật ra không phải vậy. Thịt bò thời đó khan hiếm và đắt tiền. Theo nhà nghiên cứu Vũ Thế Long, trước năm 1885 các quan chức Tây còn không có đủ thịt bò mà ăn nói chi đến người Việt. Ngay cả đến những năm 40–50 của thế kỷ trước, khi phở đã khá thịnh hành và thành món ăn “gây nghiện” cho một tầng lớp người khá giả ở Hà Nội thì việc cung cấp thịt bò ở Hà Nội cũng không phải dư giả cho lắm. Trong bài Phở Gà, Nhà văn vũ Bằng đã phải thốt lên: “Ở Hà nội có hai ngày trong tuần mà những người ‘chuyên môn ăn phở’ bực mình: thứ sáu và thứ hai. Hai ngày đó là hai ngày không có thịt bò. Anh nào nghiện thịt bò, nhớ thịt bò hai hôm ấy như gái nhớ trai, như trai nhớ gái...”



Xáo trâu

Nhìn chung, từ khi người Pháp vào nước ta, người Việt đã chịu ảnh hưởng phần nào thói quen ăn uống của người Pháp. Dân ta đã bắt đầu ăn khoai tây, xú-lơ, su-hào, cà-rốt, bánh mì, bơ, phó mát..., đặc biệt là thịt bò. Những món ăn mới có thịt bò dần dần xuất hiện, đó là cháo bò và xáo bò... Xáo bò là một món “biến tấu” từ xáo trâu. Tuy nhiên, do thịt bò ăn với bún không hợp lắm nên người ta mới nghĩ ra cách ăn với những loại bánh khác, trong đó có loại bánh cuốn chay mỏng phổ biến ở Hà Nội rồi cuối cùng “sánh duyên” lâu dài với bánh phở. Phải chăng, để phân biệt với món xáo bò, người ta đã nghĩ ra từ phở bò, xuất phát từ việc ăn bánh phở với thịt bò? Nếu bánh phở là từ xuất hiện trước món phở thì ta có quyền tin vào giả thuyết này. Và nếu đúng vậy thì phở là từ nằm trong bánh phở chứ không phải do đọc trại chữ 粉 theo giọng Quảng Đông.



Phần viết thêm

Trong từ điển Wikipedia bản tiếng Anh, Đức, Pháp, Ý, Tây Ban Nha, Bồ Đào Nha... đều có mục riêng viết về phở và gọi đích danh là “Phở”, chứ không gọi bằng tên món ăn nào đó của Pháp hay Tàu. Điều này cho thấy thế giới công nhận “phở” là một món ăn của Việt Nam. Riêng bản Trung văn, mục viết về phở có tựa đề là 越南粉 (Việt Nam phan), cũng cho thấy rằng người Tàu công nhận “phở” là món ăn Việt Nam. Do đặc điểm về ngôn ngữ, trong phần nói về nguồn gốc của từ phở, họ chú thích hình ảnh tô phở là 越南牛肉粉 (Việt Nam ngưu nhục phan), có thể dịch là “phở bò Việt Nam”. Viết như thế thì chấp nhận được. Nhưng có những website dạy tiếng Tàu lại ngang nhiên giảng phở bò là Ngưu nhục phan 牛肉粉 thì thật đáng báo động (!).

(1) Nguồn gốc và sự ra đời của phở của Vũ Thế Long

(2) Nguyễn Công Hoan. Nhớ và ghi về Hà Nội, NXB Trẻ 2004

(3) “Kỹ thuật của người An Nam” (tựa tiếng Pháp: “Technique du peuple Annamite”, tựa tiếng Anh: “Mechanics and crafts of the Annamites”) là một công trình nghiên cứu văn minh vật chất ở An-Nam khoảng 100 năm về trước, chủ yếu phản ánh cuộc sống của người Hà Nội. Quyển này tập hợp 4,577 bức tranh khắc, do Monsieur Henri Oger (người Pháp) và những nghệ nhân người Việt Nam thực hiện trong hai năm (1908–1909), phát hành với số lượng hạn chế (60 bản). (theo Wikipedia tiếng Việt).

Trần Vũ



Nguồn: Internet e-mail by ddcb chuyển

*Đăng ngày Chúa Nhật, April 2, 2017
Ban Kỹ Thuật Khoa 10A-72/SQTB/DD, ĐĐ11/TĐ1ND, QLVNCH*