

## PHỞ TỪ “HÀ NỘI 36 PHỐ PHƯỜNG” ĐẾN LITTLE SAIGON

Nói về món ăn thuần túy ở Việt Nam, mỗi miền nổi tiếng với đặc sản riêng, khi gọi tên món ăn đó gọi lên hình ảnh của nơi nào rồi. Với món phở, theo thời gian đã đi vào văn chương qua các ngòi bút trong các tác phẩm.

Nhà văn Nguyễn Công Hoan ghi nhận: “Năm 1913... trọ số 8 hàng Hải... thỉnh thoảng tôi được ăn phở (gánh phở rong). Mỗi bát 2 xu, có bát 3 xu, 5 xu”.

Trong quyển Dòng Nước Ngược của Tú Mỡ (nhạc phụ của nhà văn Doãn Quốc Sỹ) ấn hành ở Hà Nội năm 1934, có bài thơ “Phở” Đức Tụng:

*Trong các món ăn “quân tử vị”,  
Phở là quà đáng quý trên đời.  
Một vài xu, nào đắt đở mấy mươi,  
... Phở xoi no cũng đở nhọc nhằn.  
Khách làng thơ đêm thức viết văn,  
Được bát phở cũng đở bản khoán óc bí  
... Phở bổ âm, dương, phế, thận, can, tì  
Bổ cả ngũ tạng, tứ chi, bát mạch  
... Ai ơi, nếm thử kéo thêm.*



của

Trong cuốn tùy bút Hà Nội 36 Phố Phường  
Thạch Lam, NXB Đời Nay, Hà Nội năm 1943.  
Chương 2 – Phở Bò – Món Quà Căn Bản:

“Phở là một thứ quà thật đặc biệt của Hà Nội, không phải chỉ riêng ở Hà Nội mới có, nhưng chính là vì chỉ ở Hà Nội mới ngon. Đó là thứ quà suốt ngày của tất cả các hạng người, nhất là công chức và thợ thuyền. Người ta ăn phở sáng, ăn phở trưa, và ăn phở tối. Phở bán gánh có một vị riêng, không giống như phở bán ở hiệu. Các gánh phở có tiếng ở Hà Nội đều được người ta đặt tên và tưởng nhớ: phở Hàng Cót, phở ô Quan Chưởng, phở Cửa Bắc, v.v.”

Kể viết bài này vẫn trung thành với lối phở cổ điển cũng như ưa nghe tuồng chèo giữ đúng điệu xưa.

Chương 3 – Phở Gà: “Ở Hà Nội, có hai ngày trong tuần mà những người ‘chuyên môn ăn phở’ bận mình: thứ Sáu và thứ Hai. Hai ngày đó là hai ngày không thịt bò. Anh nào nghiện thịt bò, nhớ phở bò hai hôm ấy như gái nhớ trai, như trai nhớ gái.”

Thật ra công việc so sánh phở bò và phở gà không thể thành được vấn đề, nhưng một buổi sáng mùa thu rồi rã, trời hơi lạnh lạnh, mà ngồi ăn một bát phở gà, có đủ rau mùi, hành sống, vừa ăn vừa nghĩ thì phở gà cũng có một phong vị riêng của nó, khác hẳn phở

bò. Điều người ta nhận thấy trước nhất là phở gà thanh hơn phở bò: thịt dùng vừa đủ chứ không nhiều quá; ở giữa đám bánh phở nổi lên mấy miếng thịt gà thái nhỏ xen mấy sợi da gà vàng màu nhạt, điểm mấy cuống hành sống xanh lưu ly, mấy cái rau thơm xanh nhàn nhạt, vài miếng ớt đỏ. Tất cả những thứ đó tắm trong một thứ nước dùng thật trong đã làm cho bát phở gà có phong vị của một nàng con gái thanh tân – nếu ta so sánh bát phở bò với một chàng trai mà hào khí bốc lên ngùn ngụt.



... Vì thế, những hàng phở gà ngon vẫn thường dùng gà mái, ăn thơm mà mềm. Về điểm này, có một hàng phở gánh, đỗ ở dưới một góc si phố Huyền Trân Công Chúa đặc biệt lưu ý tới, mà cũng đặc biệt nữa là người hàng phở này quanh năm chỉ bán phở gà, nhất quyết làm khác hẳn phở Tráng, không bán phở bò, “dù có thể làm được phở bò ngon”.

Nguyễn Tuân viết tùy bút Phở với nhiều phát hiện độc đáo. Nào là sự phân biệt giữa “xấu” và “xương” trong nôi phở. Nhiều người cứ nghĩ “xấu” cũng giống như “xương”, là một tiếng đệm mà thôi, nhưng thực ra “xấu” có nghĩa là những đầu xương trong nôi phở có dính thịt và những cái xương chưa róc hết thịt... Nguyễn Tuân còn đề cập bát phở ngon nhất đối với ông luôn luôn là một “bát phở cổ truyền Hà Nội ăn ngay bên lò than quả bàng đỏ lửa giữa ngàn năm văn vật”.

“Phở còn tài tình ở cái chỗ là mùa nào ăn cũng thấy có nghĩa thâm thúy. Mùa nắng, ăn một bát, ra mồ hôi, gặp cơn gió nhẹ chạy qua mặt qua lưng, thấy như giời quạt cho mình. Mùa đông lạnh, ăn bát phở nóng, đôi môi tái nhợt chợt thắm tươi lại...”

Trong bài viết của Tôn Thất Thành về nhà văn Nguyễn Tuân sau năm 1975 ở Sài Gòn khi ông được mời ăn phở:

“Nói đến nhà văn Nguyễn Tuân thì ít ai không biết vài giai thoại độc đáo về chuyện ăn uống của ông. Ông vốn là người rất kỹ tính trong việc này. Ông kén từ cái ăn, đồ dùng để ăn đến cách ăn, chỗ ăn. Nhưng, kén nhất là kén người ăn cùng với ông... (khách mời có con gái trưởng và cháu ngoại Phạm Quỳnh).

Tôi hôm ấy, y lời hẹn, tôi đi xe đạp, chở mẹ tôi đến số nhà 125-E đường Nguyễn Đình Chiểu (mà anh Nguyễn Ngọc Lương còn cẩn thận nhắc tên cũ là đường Phan Đình Phùng, sợ đi xe xích lô nói tên mới có người không biết). Đến nơi thì ra nhà số 125 ấy là một cái hẻm nhỏ, rộng độ 2 mét, các nhà kế bên nhau bên tay phải đánh số từ 125-A đến 123-I. Nhà anh Nguyễn Ngọc Lương (nhà văn Nguyễn Nguyên) ở giữa.

Trời tối, mẹ con tôi tìm đến nhà 125-E thì có tiếng một người đàn ông lớn tuổi đang hăng (nhà văn Nguyễn Tuân).

... Chủ khách đang nhâm nhi rượu ngon và bàn phiếm ba câu chuyện về các loại rượu, thì vừa lúc mùi phở Hà Nội đặc trưng tỏa ra ngào ngạt: Chị Quyến (vợ anh Lương) bung một mâm bốn tô khói thơm phưng phức. Chị chủ nhà mời mọi người cầm đũa, thìa và không quên nhấn mạnh là ‘Nước dùng này tôi ninh xương bò, lợn cả nửa ngày với các thứ củ chứ tuyệt không dùng chút bột ngọt (Chị sợ dân Bắc chưa quen, còn nói thêm ‘tức là mì chính ấy ạ’). Các bác xơi xem có đúng vị phở Hà Nội không’.

Nhà văn Nguyễn Tuân chưa ăn ngay, mà xin cái bát nhỏ, cái thìa sứ và ít lát ớt. Sau đó, ông từ tốn như một nghi lễ đã quen: sốt một ít bánh phở và nước ra bát nhỏ, gấp vài miếng thịt bò chín, rồi lấy cái thìa sứ gấp vài sợi bánh phở vào, thêm một lát thịt và một lát ớt rồi dầm cả xuống nước phở nóng, sau đó lấy đũa và dầm vào miệng từng chút một.

Cứ vài thìa, lại nhâm nhi chút rượu vang, im lặng thưởng thức món quà của một phụ nữ Hà Nội gốc, như anh Lương đã giới thiệu về vợ.

... Thấy khách mãi nói chuyện văn chương, chẳng ai nhận xét gì về phở cả, bà chủ phải lên tiếng: ‘Các bác xơi phở em làm thấy có được không?’ Nguyễn Tuân đã ăn xong hai chén nhỏ, vui vẻ nói với nét mặt rạng rỡ: ‘Ngon lắm, đúng vị phở Hà Nội’.

... Nhà văn Nguyễn Tuân đã vì quý mến Phạm Quỳnh mà để cả một buổi tối dùng phở, trò chuyện chân tình với mẹ con tôi, là con và cháu người’.

Có giai thoại kể rằng khi Nguyễn Tuân được mời ăn phở trên đường Pasteur (trước năm 1975 thường gọi là con đường phở), khi có tô phở trên bàn, nhà văn không ăn mà chỉ ngửi hương vị phở đã tẩm tặc khen ngon vì trải qua những thập niên ở Hà Nội với “phở quốc doanh”!

Trong quyển tùy bút Miếng Ngon Hà Nội của nhà văn Vũ Bằng, Sài Gòn năm 1960, với 15 món trong Miếng Ngon Hà Nội, nhà văn coi như các món “quốc hồn, quốc túy”. Trong bài viết Phở Bò – Món Quà Căn Bản, ông nhớ về từng hàng phở của Hà Nội xưa như: phở Sút, phở Nhà thương Phủ Doãn, phở Đông Mỹ ở phố Mới, phở Cống Vọng kéo xe, phở Mũ Đỏ đằng sau miếu chợ Hôm, phở Tàu Bay ở ngã ba phố Hàm Long...

Vũ Bằng mô tả về Phở Tráng ở phố Hàng Than, được mệnh danh là “vua phở 1952”. Ông gọi bát phở ấy là một “bài thơ phở”:

“Cứ nhìn bát phở không thôi cũng thú. Một nhúm bánh phở, một ít hành hoa thái nhỏ, điểm mấy ngọn rau xanh thơm biêng biếc; mấy nhát gừng màu vàng thái mướt như tơ; mấy miếng ớt mỏng vừa đỏ màu hoa hiên vừa đỏ sẫm như hoa lựu... Nước dùng nóng lắ đắ, nóng bỏng rẩy lên, nhưng ăn phở có như thế mới ngon. Thịt thì mềm, bánh thì dẻo, thỉnh thoảng lại thấy cay cái cay của gừng, cay cái cay của hạt tiêu, cay cái cay của ớt; thỉnh thoảng lại thấy thơm nhẹ cái thơm của hành hoa, thơm hăng hắc cái thơm của rau thơm, thơm dịu dịu cái thơm của thịt bò tươi và mềm... Rồi thì hòa hợp tất cả những vị đó lại, nước dùng ngọt cứ lừ đi, ngọt một cách hiền lành êm dịu, ngọt một cách thành thực thiên nhiên, không có chất gì là hóa học...”

Vũ Bằng ca ngợi món phở: “Ngay từ đằng xa, mùi phở cũng đã có một sức huyền bí, quyến rũ ta như mây khói chùa Hương, đẩy bước chân ta, thúc bách ta... Qua làn cửa kính đã thấy gì? Một bó hành hoa xanh như lá mạ, dăm quả ớt đỏ buộc vào một cái dây, vài miếng thịt bò tươi và mềm: chín có, tái có, sụn có, mỡ gàu có, vè cũng có...”

Người bán hàng thỉnh thoảng lại mở nắp cái thùng sắt ra để lấy nước dùng chan vào bát. Một làn khói tỏa ra khắp gian hàng, bao phủ những người ngồi ăn ở chung quanh trong một làn sương mỏng, mơ hồ như một bức tranh tàu vẽ những ông tiên ngồi đánh cờ trong rừng mùa thu... Trông mà thèm quá!”

Theo ghi nhận, phở Tàu Bay (gốc Bắc) có mặt ở Sài Gòn năm 1954 và nhanh chóng trở thành tiệm phở quen thuộc, phở Thịnh đường Gia Long, Phở Turc đường Turc, phở Minh nằm trong hẻm nhỏ (hẻm 63), đường Pasteur và phở 79 ở đường Frère Louis (sau đó đường Võ Tánh). Phở Cao Vân, không nằm trên đường Trần Cao Vân (Larclause) mà trên đường Mạc Đĩnh Chi (Massiges) chủ nhân từ Hà Nội vào bán xe phở rồi mở tiệm.

Phở Hòa trên đường Pasteur năm 1960, khai trương mang tên Hòa Lộc chỉ có phở bò, thực khách chỉ gọi phở Hòa. Xuất xứ phở Hòa được đặt theo tên của một người đàn ông miền Nam tên Hòa làm nghề bán phở rong, với chiếc xe đẩy cà tàng, mỗi ngày ông Hòa thường đẩy xe đi bộ gần 20 cây số từ chợ Xóm Mới (quận Gò Vấp) tới đường Pasteur để bán. Nhờ cơ duyên nào đó, ông đã truyền lại những bí quyết nấu phở cho thân mẫu anh Nguyễn Trang ở đường Pasteur.

Thích phở gà có Hương Bình trên đường Hiền Vương, phở gà Nam Phiên ở đường Trần Quang Diệu. Phở Quyên trên đường Võ Tánh gần cổng phụ của Bộ Tổng Tham Muu nên thu hút giới quân nhân. Phở Lệ trên đường Nguyễn Trãi, quận 5. Bảng hiệu phở Lệ ghi (Tái Nạm – Gầu – Viên) kèm theo chữ Hán và tiếng Anh (Beef Noodle Soup Restaurant). Thời gian đầu phở Bắc không có rau, dần dà theo sở thích của người miền Nam nên có thêm loại rau thơm như rau húng quế, bạc hà, ngò gai, hành xanh và hành trắng, chén củ hành tây bào... và giá.

Riêng phở không bảng hiệu có mặt từ năm 1958 trong hẻm 288 đường Công Lý. Trước năm 1954 là Mac Mahon. Quán với mái tôn bên ngoài, bàn ghế thấp lè tè nhưng thu hút thực khách trong giới văn nghệ và quan chức... Tiệm không có bảng hiệu, có lẽ chủ nhân là bà Đậu nên gọi phở Đậu.

Có nhiều bài viết, gần đây Phở Dậu của nhà văn Song Thao:

“... Phở Dậu thời của chúng tôi. Thời đó, bàn ghế trong tiệm lỏng chỏng không đồng đều. Hình như chúng được gom dần trong nhiều thời gian khác nhau. Trông chúng cũ kỹ, đơn giản. Có lẽ chủ nhân chẳng cần để ý tới chúng. Cứ có chỗ ngồi và chỗ để tô phở là được. Khách cũng chẳng cần câu nệ. Miễn ăn được bát phở. Nếu những tiệm phở khác thời đó dùng cái có thể gọi là ‘tô’ thì phở Dậu chỉ có ‘bát’”.

“Bát” là tiếng Bắc, “tô” là tiếng Nam, chẳng phân biệt lớn nhỏ. Nhưng bát phở Dậu nhỏ hơn hẳn những tô phở của các tiệm phở khác. Người ăn khỏe, một bát vẫn thòm thèm. Phải hai bát. Cỡ tô thì hai bát thì quá bụng nhưng một bát vẫn thiếu thiếu. Thường tôi gọi thêm một bát tái nước có tiết. Tiết là thứ chỉ có ở phở Dậu. Tiết tươi chan vào nước phở nóng tạo thành những màng màu nâu đục là thứ ngọt oi là ngọt.

Không thể gọi phở Dậu là tiệm hay quán được. Nó không có được một cái tên. Dậu là tên mà hồi đó thực khách nghĩ là tên của bà chủ. Thực ra bà đứng bán tên là chi, chẳng ai biết. Dậu là tên bà chủ đầu tiên khi tiệm thành lập vào năm 1958. Sau vài năm bà nhường lại tiệm cho bà Uy là bà đang bán phở cho chúng tôi. Bà khoảng ngũ tuần, người nhỏ nhắn, phong thái Bắc kỳ rất, bận tít tít nhưng vẫn không bao giờ quên gu tô phở của từng thực khách quen. Những khách quen không cần phải order nhưng tô phở để trước mặt đúng là tô phở ưng ý nhất. Ngay những ý thích nhỏ nhặt của khách bà cũng thuộc nằm lòng.

Ngày đó khi bát phở của tôi được bung ra không bao giờ thiếu một chén hành tây bên cạnh. Vắt múi chanh, thêm vào chút ớt, chén hành tây ăn kèm với phở ngon tuyệt vời. Cái tên “phở Dậu” chỉ là tên... bán chính thức, thực khách còn đặt cho tiệm này nhiều tên khác.

Tác giả Đỗ Duy Ngọc bàn như sau: “Sài Gòn có một quán phở bán suốt mấy chục năm mà chủ nhân không đặt tên quán. Trong suốt một thời gian dài, quán đều do khách đặt tên. Đầu tiên là ‘Phở Công Lý’ vì tiệm nằm trong hẻm thuộc đường Công Lý. Thời gian sau, quán thường có đám khách thường xuyên là các sĩ quan Không Quân. Thành ra quán được gọi là ‘Phở Không Quân’. Thời gian mang tên này ngắn ngủi vì sự xuất hiện một thực khách đặc biệt. Đó là tướng Nguyễn Cao Kỳ. Từ đó người ta gọi là ‘Phở Ông Kỳ’ hay ‘Phở Nguyễn Cao Kỳ’.

... Ông Kỳ là thực khách đình đám của phở Dậu nhưng còn có những thực khách khác, cũng đình đám vậy. Như ông Trần Minh Công. Ông này là bạn học với tôi tại Chu Văn An. Ông đi du học bên Úc rồi về gia nhập ngành Cảnh Sát. Ông đóng tới lon đại tá và giữ chức Viện Trưởng Học Viện Cảnh Sát Quốc Gia. Theo một ông dân cư xá Công Lý từ năm 1955 đến 1988, nơi có phở Dậu, thì ‘tôi thấy có ông Trần Minh Công tới ăn có ba bốn xe cảnh sát hộ tống’.

... Nhà văn Phan Nghị, từng lê lét nơi phở Dậu, nhớ lại: ‘Phở Dậu có những đặc điểm không giống bất cứ một tiệm phở nào: không rau, không giá và rất sạch, và nhất là không có cái mùi phở kinh niên. Thịt thái mỏng và bánh phở to bản thích hợp với cái gu của

người Hà Nội. Vì ở sâu trong hẻm, nên thoát đầu khách tới ăn uống rất lơ thơ tờ liễu buông mảnh, chỉ có dăm bảy mỏng. Sau đó, nhờ sự cổ động của người Hà Nội, người ta mới bắt đầu chiếu cố tới hương vị không rau không giá đó”.



Sau 1975, phở Dậu là ngã ba hẹn hò của giới ăn phở Dậu trước đó, khi thành phố chưa đổi tên. Ngày đó, bạn bè chúng tôi tan tác sau cơn bão dữ, ai còn, ai đi thoát, ai chưa “cải tạo” về, cứ tới phở Dậu là biết hết. Gọi là “ngã ba hẹn hò” cho thêm phần tình cảm chứ thật ra chúng tôi chẳng ai hẹn ai. Cứ thuận chân tới. Tới sẽ gặp. Gặp rồi đầu lảo chửi thề. Thường chúng tôi mắng mỏ nhau sao chậm lụt thế. Trông thấy cái mặt nào còn trình diện là thêm một ngoa ngán...

Sau này bà Uy định cư tại San Jose, mở quán Phở Dậu Phở số 1939 đường Alum Rock Ave Suite H. Song Thao viết tiếp: “Ông bạn thân nhất của tôi ở San Jose là ông ký giả Hà Túc Đạo đã bị cô Vy rủ đi mất tiêu, tôi nắm áo ông bạn chung của ông Hà và tôi là ông Nguyễn Xuân Phác, một cây sành ăn. Ông cho tôi một số tin tức:

‘Vào thời gian sau 2010, tin Phở Dậu mở ở San Jose đã khiến cho dân ghiền phở nơi đây xôn xao và kéo đến thưởng thức hương vị Sài Gòn cũ khá đông đảo... Tôi có hỏi dò bà cụ thường ngồi khiêm nhường ở một góc quày thì bà xác nhận chính là chủ Phở Dậu ở Sài Gòn trước đây, nay qua San Jose truyền nghề cho đứa con (hay cháu?), tên Dũng đứng ra mở tiệm.

Cô vợ ở quày tính tiền là con gái một ông chủ tiệm vàng nổi tiếng trong vùng. Tiệm đang kinh doanh phát đạt thì đột nhiên bị xé đôi. Nửa tiệm ở lại tại chỗ vẫn mang tên ‘Phở Bà Dậu’ nhưng bây giờ do cô vợ làm chủ. Nửa kia do ông chồng mang qua một tiệm ăn mới sang nhượng nhưng trước đó có tên là ‘Quán Nhà Tôi’. Sau khi sang nhượng, quán mang tên ‘Phở Công Lý’. Nhưng chỉ một thời gian ngắn sau đó, cả hai tiệm đều đã ‘âm thầm đóng cửa’ không biết lý do vì sao”.

Trong khi Sài Gòn và miền Nam Việt Nam món phở “trăm hoa đua nở” thì Hà Nội và miền Bắc trong thời kỳ tem phiếu, bao cấp, thịt khan hiếm nên chỉ sống còn với “phở quốc doanh, phở mậu dịch” chỉ có nước lỏng bông, thực khách đến quây mang ra bàn ăn!

Bà Nguyễn Thị Hậu, tiền sĩ, chuyên gia khảo cổ và nghiên cứu văn hóa viết về phở ở Hà Nội viết: “Những quán phở mậu dịch như vậy thì nổi tiếng với món ‘phở không người lái’, tức là không có thịt gì cả chỉ có nước dùng trong veo và thậm chí rất nhạt cùng với bánh phở. Có một ít hành ngò và thịt bò, thịt gà thì không bao giờ thấy mà đôi khi chỉ có thịt heo, nếu có vài miếng thịt heo thì rất mỏng mà hồi đó bọn học sinh chúng tôi hay nói đùa là miếng thịt heo nó bay qua bát phở và biến đâu mất không kịp nhận ra cái mùi vị của miếng thịt như thế nào nữa.

Đi kèm với bát phở mậu dịch không người lái như vậy chúng tôi nhớ rất rõ có đôi đũa và cái muỗng bị đục thủng, bị cái đinh đóng thủng vào để ngăn chặn tình trạng người ta lấy cái muỗng về nhà mất.

Cái muỗng nó bị thủng nên khi múc một miếng nước phở lên để húp thì có khi nhiều khi nước nóng nó chưa đến miệng thì nước dùng trong cái thìa đã chảy xuống hết cái tô phở rồi... Cái muỗng bị đục lỗ để tránh bị ăn cắp vẽ nên diện mạo của nền kinh tế bao cấp kiệt quệ, tương quan một cách lý thú với khái niệm ‘phở gia truyền’ của người Hà Nội trong tư duy giữ chặt bí quyết nấu phở nhưng cũng từ đó mất đi sự sáng tạo cần có mà sau này người miền Nam đã mạnh dạn bỏ khuyết”.

Bà Nguyễn Thị Hậu nổi tiếng trong giới khảo cổ ở Việt Nam. Bà cũng là nhà văn và những dòng bà viết của thời sinh viên ở Hà Nội. Chao ôi! “Cái muỗng bị đục lỗ để tránh bị ăn cắp vẽ nên diện mạo của nền kinh tế bao cấp kiệt quệ” không thể nào ngờ nhân cách, phẩm giá con người bị khinh rẻ đến mức để phòng “bàn cùng sinh đạo tặc” như vậy! Có ai gọi phở mậu dịch là “quốc hồn quốc túy”.

\*

Nói đến phở ở hải ngoại thì không có nơi nào bằng Little Saigon, Quận Cam, California được xem như “thủ phủ” của món phở. Càng nhiều thì càng cạnh tranh để sống còn nên vừa ngon vừa rẻ. Đồng hương có đến nơi này cũng hỏi thăm để thưởng thức món “quốc hồn quốc túy”, có vài tiệm bán thâu đêm.

Với từ “phở”, các cuốn tự điển Việt như Tự Điển Việt–Bồ–La của Alexandre de Rhodes xuất bản năm 1651 không có từ “phở”. Tự Điển Huỳnh Tịnh Của (1895), Tự Điển Genibrel (1898) cũng vậy.

Cho đến khi Việt Nam Tự Điển của Hội Khai Trí Tiến Đức, Hà Nội năm 1930 ghi về phở “Món đồ ăn bằng bánh thái nhỏ nấu với thịt bò” (không có thịt gà). Theo Wikipedia, “Phở or pho is a Vietnamese soup dish consisting of broth, rice noodles, herbs, and meat, sometimes chicken. Pho is a popular food in Vietnam where it is served in households, street stalls and restaurants countrywide. Pho is considered Vietnam’s national dish”.

Chữ “rice noodle” không thuần túy là bánh phở nhưng cũng được giải thích chữ: “Ban Phở” is traditionally made from rice flour, coated in thin sheets and then cut into fibers.

Loại gạo xay nhuyễn thành bột, tráng thành bánh mỏng rồi cắt ra thành sợi cũng dành cho các món như hủ tiếu, cao lầu, mì Quảng... Loại này sấy khô, đóng gói được bán ở supermarket có tên Việt-Mỹ rất thông dụng. Bún cũng làm bằng bột gạo nhưng chế biến khác nhau, món ăn này cũng thông dụng như phở ở trong nước và hải ngoại.

Theo Wikipedia thì một trong những tài liệu đầu tiên nhắc đến phở là cuốn từ điển Hán-Việt Nhật Dụng Thường Đàm của Phạm Đình Hồ biên soạn vào năm 1827. Trong mục thực phẩm, cụm từ chữ Hán “ngọc tô bính” được chú thích bằng chữ Nôm là “bánh phở bò”.

Và theo trang web này “Có người nói rằng phở bắt nguồn từ một món ăn Quảng Đông mang tên ‘ngưu nhục phấn’... Cũng có giả thuyết khác cho rằng, phở có nguồn gốc từ phương pháp chế biến món thịt bò hầm của Pháp pot-au-feu (đọc như ‘pô tô phơ’) kết hợp với các loại gia vị và rau thơm trong ẩm thực Việt Nam.

Cũng có ý kiến cho rằng phở vốn bắt nguồn từ món ‘xáo trâu’ (dùng sợi bún) của Việt Nam, sau được biến tấu thành món ‘xáo bò’ dùng bánh cuốn.”

P.Huard và M.Durand đã phân tích chữ phở tiếng Nôm gồm ba chữ Hán ghép lại:

- a. chữ mễ (lúa),
- b. chữ ngôn (lời nói),
- c. chữ phở (phở biến).

Từ “phở” hiểu nôm là món ăn chế biến từ lúa gạo phở biến trong đại chúng và phát âm là “phở”. Tiếng rao của các hàng quà rong vốn dĩ nghe rất du dương có vần, có điệu, đôi khi còn luyện láy như hát biến âm đủ thanh sắc rót vào tai người nghe. Nhà văn Nguyễn Công Hoan ghi nhận: “Năm 1913... trọ số 8 hàng Hải... thỉnh thoảng tôi được ăn phở (gánh phở rong). Mỗi bát 2 xu, có bát 3 xu, 5 xu”.

Tiếng rao món phở âm Nôm: “Phở đây, phở ơ!”. Danh từ phở được chính thức ấn hành lần đầu trong cuốn Việt Nam Tự Điển (1930) do Hội Khai Trí Tiến Đức khởi thảo: “Món đồ ăn bằng bánh thái nhỏ nấu với thịt bò”.

Năm 1939, phở gà xuất hiện, bởi khi ấy một tuần có hai ngày: thứ hai và thứ sáu không có thịt bò bán. Chưa rõ vì sao có sự cố này, song có lẽ một nguyên nhân khó thể bỏ qua đó là việc giết mổ trâu bò luôn bị hạn chế suốt thời phong kiến, do trâu bò vẫn là sức kéo chính cho nền nông nghiệp lúa nước Việt Nam. Bởi vậy, nhiều chủ quán phở bò đành phải đóng cửa vào hai ngày không có thịt bò trong tuần, tạo điều kiện cho phở gà phát triển. Từ sau năm 1939, hai món phở bò và phở gà đã chính thức ngự trị và song hành cùng nhau trong lòng ẩm thực Việt. Và từ đó, phở gánh đến tiệm phở dần dần phát triển từ Bắc vô Nam.



Ông Nguyễn Văn Cảnh (thường gọi là Cảnh Vịt) là một trong những người Việt tiên phong lập ra tiệm Phở Nguyễn Huệ, Phở Hòa (năm 2003 đổi thành phở Quang Trung), Phở 79 ra đời năm 1979... từ đó đến nay có cả trăm tiệm phở ở Little Saigon và các vùng phụ cận. Không những người Việt mà người bản xứ, các sắc tộc khác cũng thích món phở.

Về bảng hiệu với chữ 45, 54, 86, 79... và tên chỉ, một, hai chữ, nhạc sĩ Tuấn Khanh dùng tựa đề ca khúc Hoa Soan Bên Thềm Cũ làm tiệm phở ở Garden Grove. Ngày nay, nhiều tiệm phở tên tiếng Anh với chữ “pho” bên cạnh, thực khách nước ngoài cũng hiểu đó là món ăn thuần túy của người Việt, chứng tỏ nó đã thông dụng nơi xứ người.

*Little Saigon, April 2023*

**Vương Trùng Dương**

Nguồn: <https://saigonhonews.com/bep-viet-que-nguoi/am-thuc-va-van-hoa/pho-tu-ha-noi-36-pho-phuong-den-little-saigon/?fbclid=IwAR1Q8TrVQvraWtCHq3RMMEHigRD31NJeS6mUpbNIHDGCElrjROEwJCMqbHs>



---

Nguồn: Internet eMail by **Vinh Phạm** chuyển

Đăng ngày Chúa Nhật, August 6, 2023  
Ban Kỹ Thuật Khóa 10A-72/SQTB/ĐĐ, ĐĐ11/TĐ1ND, QLVNCH