

Tìm trong vốn cổ

Quê của Phở Việt

Từ lâu, mọi người đều quan niệm phở là món ăn của miền Bắc Việt Nam. Tuy nhiên, gần đây một số nhà nghiên cứu lại có ý kiến, có thể phở có nguồn gốc lâu đời hơn và có nhiều ý kiến liên quan đến xuất xứ của phở: liên quan đến ẩm thực Pháp, Trung Quốc...



Thật không có gì hấp dẫn hơn, vào buổi sáng se lạnh, ta ghé vào một quán phở bên đường. Trong khi chờ đợi, bạn dõi nhìn cô hàng phở má ửng hồng hơi lửa, tay thoăn thoắt như múa, giữa bánh phở, thịt bò (hoặc gà) và hành lá, rau thơm. Còn khứu giác của bạn tha hồ hít hà mùi thơm quyến rũ của phở lan tỏa phố phường. Với những thực khách cao tuổi, họ dỗi nhớ về thuở xưa, về những cảm giác ý nhị, thanh tao khi thường thức phở gánh vào các buổi sớm hay đêm khuya. Khi bát phở đã được dọn ra trước mặt, bạn khẽ khàng ngắm nhìn "tác phẩm" ẩm thực và tùy sở thích của mình mà vắt lát chanh, nêm chút ớt tươi (hoặc ớt bột, tương ớt), thích thú, xuýt xoa, nếm nấp thìa nước dùng trong veo, đang dậy mùi thơm mà không một món ăn nào có được.

Nguồn gốc của phở

Người Việt Nam (đặc biệt là người Hà Nội) bấy lâu tự hào về vị trí đặc biệt của phở trong thực đơn. Dĩ nhiên, trong sự chuyển dịch của cuộc sống, phở đã bị pha tạp ít nhiều nét truyền thống, như người Sài Gòn ưa ăn phở kèm nhiều rau húng chó; người Nam Định thích dùng nhiều thịt hơn bánh phở... Ngay bánh phở cũng vậy, nơi quen sợi mảnh, nơi lại ưa sợi dày. Nước dùng cũng thế, không phải nơi nào cũng chú trọng ninh ống xương bò lấy chất, mà đã nệ bởi vị ngọt của mì chính (bột ngọt), làm hương vị phở bị pha tạp, khiến thực khách sành điệu vui sự mặn mà. Nhưng tựu chung, phở là món ăn được nhiều người ưa thích. Phở Hà Nội đã có mặt trên nhiều quán ăn trên thế giới và mới đây, Hà Nội cũng đã tiến hành một cuộc 'liên hoan phở' mà kết quả chấm thi chưa hẳn đã xác thực về tiêu chí của món phở thuần nét đặc trưng văn hóa ẩm thực đất Hà Thành...

Nhưng, vậy quê gốc của phở có phải ở Việt Nam và Hà Nội được "độc quyền" về phở? Riêng chữ phở cũng có nhiều nguồn gốc. Trong một truyện ngắn của nhà văn Pháp, Alain Guillemin, có đề cập tới món súp "pot au feu" của Pháp mà một phụ nữ Việt Nam áp dụng nấu ăn cho chồng. Có thể, món ăn đó mang hơi hướng món súp Pháp nói trên, nên chữ "feu" được đọc chệch thành chữ phở? Còn theo ông Nguyễn Đình Rao - chủ tịch câu lạc bộ UNESCO ẩm thực (Hiệp hội câu lạc bộ UNESCO Việt Nam), qua lời kể của một người bạn quê Nam Định, thì phở xuất hiện sớm ở Nam Định. Ban đầu, phở chủ yếu bán rong và do phở được đun bằng bếp củi (còn gọi là ống lửa), nên khi người mua gọi theo cách tượng trưng 'Eh! Feu!' thì người bán đáp theo phản xạ 'Oui ! Feu!', nên dần dà, chữ 'feu' (lửa) được gọi chệch thành 'phở'. Ông Rao cũng cho rằng, cách gọi đó rất dân gian, tức thời và món ăn rất hợp với sinh lý người vùng nhiệt đới.

Phở, người Pháp gọi là soupe chinoise (cháo Tàu). Có thể từ đó, nhân dân ta ngộ nhận là của Trung Quốc. Sự thật phở là thuần túy Việt Nam và chỉ mới xuất hiện ở Hà Nội vào đầu thế kỷ 20. Từ lâu dân ta rất ít dùng thịt bò, cho là nóng và gây. Món ăn rẻ tiền, no bụng lúc đói là món thịt trâu xáo hành răm ăn với bún, gọi là xáo trâu, rất phổ biến ở các chợ nông thôn và xóm bình dân...

Người Pháp không ăn thịt trâu, chỉ dùng thịt bò. Từ ngày thực dân Pháp sang ta khai thác thuộc địa đầu thế kỷ 20, ở Hà Nội bắt đầu có các cửa hiệu bán thịt bò, thường bán không hết, nhất là xương bò. Pháp sang, tàu thủy máy hơi nước chạy trên các dòng sông từ Hà Nội đi Hải Phòng, Nam Định... Bến phà Hà Nội thu hút nhiều công nhân bốc vác đến, kéo theo nhiều hàng quà bánh, món xáo trâu vẫn là phổ biến. Các gánh hàng này thường giống nhau, một bên là chiếc thùng lớn để chiếc nồi đất to đựng canh xáo nóng được ủ kỹ. Chiếc thùng bên kia đựng bún và bát, đũa, mắm, ớt...

Có một bà hàng nào đó, chiều chiều nhẹ gánh về nhà, qua các hiệu thịt bò, thấy còn treo lủng lẳng từng súc thịt và đông xương. Thịt bò ế, tất phải bán rẻ. Bà ta liền nảy ra sáng kiến làm xáo bò thay xáo trâu. Qua ít ngày, người ăn xáo bò với bún không hợp khẩu vị. Vậy phải thay bún bằng thứ gì, cũng bằng bột gạo? Đó là bánh cuốn mỏng, chay rất sẵn ở Hà Nội. Không ngờ xáo bò ăn với bánh cuốn chay thái thay bún lại rất ngon miệng và luôn được cải tiến cách hầm xương, thêm bớt gia vị, khi ăn lại có cả những lát thịt chín phủ lên trên.

Từ ngoài bãi, phở lan vào trong phố, khách ăn quanh một chõng tre hay bàn nhỏ, hoặc mua đem về nhà. Một số người ta, và vài chú Khách quẩy thành gánh hàng rong tới các ngõ, phố. Các gánh phở rong này đều giống nhau, một bên đặt nồi nước dùng, dưới có chỗ đun củi lom dom bảo đảm nước dùng lúc nào cũng nóng để chan vào bánh phở cho mềm sợi hơn. Còn bên kia để bát, đũa, dao, thớt và gia vị, dưới có một ngăn kéo đựng thịt chín.



Tên của phở...

Người mình bán hàng thì rao là "xáo bò ơ". Còn mấy chú Khách thì rao "Ngầu nhục phần a...". Ngầu, tiếng Hán là ngưu, nhục là thịt, phần là gạo, tức bánh bột gạo. Tiếng Trung Quốc gọi trâu hay bò đều là ngưu, hắc ngưu là trâu, hoàng ngưu là bò. Tiếng rao "xáo bò ơ" nghe cụt lủn. Còn tiếng rao "Ngầu nhục phần a..." nghe trầm bổng, tha hồ ê a kéo dài, mặt khác do tư tưởng sùng ngoại nên được khách ăn ơ ới gọi đến. Thấy thế, các gánh hàng của người mình cũng phải rao theo họ để tranh khách. Phở ngày càng được ưa chuộng nên số lượng gánh phở rong cũng ngày một nhiều. Lờ rao gọn dần, chỉ còn "ngầu phớ n ơ...", rồi "phớ ơ", cuối cùng thành "phở".

Những hàng phở đầu tiên

Do là món quà bình dân, nên các cửa hàng bán phở đều xuềnh xoàng, được khách ăn gán cho những cái tên theo đặc điểm của chủ hiệu như: "phở Lùn", "phở Gù", "phở Sút"... Cũng do tính bình dân của phở nên eo một thời phở bị những người giàu tiền lắm bạc ở Hà Nội xem thường. Họ quen đến các hiệu cao lâu Hàng Buồm dùng các món ăn đắt tiền. Phải đến năm 1918-1919, phở mới được nhiều giới tìm đến. Cửa hiệu phở đầu tiên của Hà Nội mở ở phố Hàng Quạt (nay là Lương Văn Can) gần rạp tuồng Thông Sáng và tuồng Năm Trăn để đón khách. Một cửa hiệu khác ở phố Hàng Đồng, chủ hiệu đổi mới bằng cách thay các phản gỗ dài trên trải chiếu bằng những bộ bàn ghế. Sau đó có thêm nhiều hàng phở tại các phố Cầu Gỗ, Hàng Giấy... đều không cần biển hiệu (năm 1937 duy nhất có một hiệu phở của Hoa kiều mở ở phố Mã Vĩ (nay là phố Hàng Quạt kéo dài) lấy tên là Nghi Xuân. Các cửa hàng này đua nhau cải tiến chất lượng. Lúc đầu chỉ có phở chín, sau có phở tái. Thêm thịt mỡ gầu, nạm, sách bò nên thành tên tái gầu, tái nạm, tái sách... Sau nữa có hiệu dùng thịt bò nấu sốt vang, thịt áp chảo nên lại thêm tên gọi phở sốt vang, phở áp chảo nước, áp chảo khô, phở xào...

Từ những năm 1930 lại đây, phở đã tới đỉnh cao của văn hóa ẩm thực Việt Nam, với nghệ thuật lóc thịt, hầm xương và gia giảm gia vị: thảo quả, quế chi... thành món ăn độc đáo: "Phở Hà Nội". Chúng ta cần thống kê, thẩm định chất lượng và ghi dấu trên bản đồ để thực khách biết tới thưởng thức...

T.H (tổng hợp)