ĐÔI NÉT CHẤM PHÁ VỀ PHỞ NHỮNG NĂM GẦN ĐÂY

Nguyễn Xuân Hiển*
Jane T. Chang, Margret J. Vlaar*****

Chúng ta đã sống trọn 14 năm đầu thế kỷ XXI. Áng chừng thì cũng vào những năm này hay muộn hơn chút ít ở thế kỷ trước có thể phở đã bắt đầu lột xác, tượng hình ở Hà Nội. Một trăm năm PHỞ! Chẳng là một sự kiện đáng nhớ sao?

Những năm đầu thế kỷ XXI chúng ta đã tận mắt tận tay thấy/tiếp xúc những đổi thay mà con người chưa từng mơ đến, không chỉ trong gia đình hay ở nơi phố xá chúng ta đang sống mà còn ở trong thành phố, trên đất nước, trong khu vực và trên toàn cầu này. Công nghiệp hóa, đô thị hóa, hiện đại hóa, toàn cầu hóa, số hóa và nhất là tư duy mới..., đã làm thay đổi cuộc sống hằng ngày của mỗi chúng ta và bộ mặt nơi chúng ta sống. Xin nêu một vài thí dụ: trong những năm cuối thế kỷ XX, người dân thường nào ở làng Chi Đông, huyện Kim Anh, tỉnh Phúc Yên cũ (nơi Khái Hưng dùng làm khung cảnh khởi đầu của tiểu thuyết *Nửa chừng xuân*) có mơ cũng không dám nhận mình là "người Hà Nội". Thế mà nay đã thành hiện thực... và không lâu nữa, rất có thể chúng ta sẽ có trước mặt một bát phở do công nghệ... in 3D sản xuất theo yêu cầu riêng của mỗi người vào những thời điểm nhất định trong ngày.

Về mặt ăn uống, những *fastfood* như từ McDonald, Burger King, KFC, SubWay..., đã trong tầm tay của một số dân thành thị. *Cơm bụi, cơm hộp, cơm trưa văn phòng*... đã xuất hiện rồi nhanh chóng bị vượt qua. Mặt khác, nhiều nạn dịch gia súc, gia cầm "khủng" như cúm gà, dịch tả lợn, sốt lở mồm long móng..., đã cho thấy nhiều lỗ hở trong hệ thống thú y cũng như hệ thống vệ sinh an toàn thực phẩm, bảo vệ sức khỏe con người, từ địa phương tới toàn cầu. Ô nhiễm môi trường, nhiễm độc thức ăn và cả thực phẩm từ hạt ngũ cốc biến đổi gène... là mối quan tâm mới, hằng ngày của chính quyền và cả của người dân. Rau sạch, thịt gà đi bộ, thịt bò thả rông..., biết rõ nguồn gốc và xuất xứ đã thành yêu cầu của nhiều người. Và còn nhiều nữa.

Trong hoàn cảnh đó, ăn uống của người dân có thay đổi cũng là đương nhiên. Phở cũng như cách ứng xử của người bán phở và ăn phở mà có vận động, đổi thay cũng không làm ai ngạc nhiên. Trong bài này chúng tôi hy vọng ghi lại được *đôi điều* mắt thấy tai nghe qua cảm nhận *chủ quan, phiến diện* từ bức tranh phở sinh động, muôn màu muôn vẻ ở những nơi chúng tôi đã đến, đã sống trong hơn mười năm qua, dù ở ngoài Việt Nam hay ở ngay Việt Nam. Chúng tôi thành thật hy vọng tính chủ quan, phiến diện không làm méo mó quá nhiều hình ảnh thực của phở ở những nơi, vào những thời điểm mà chúng tôi đã trải nghiệm. Chúng tôi nghĩ, để trình bày *đôi nét chấm phá*, cách tốt

* Neuilly-sur-Seine, Pháp.
** New York, Hoa Kỳ.
*** Utrecht, Hà Lan.

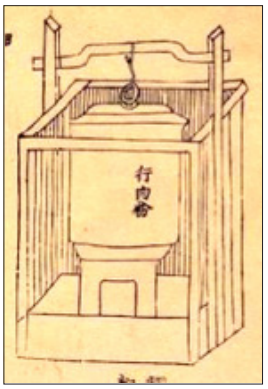
nhất là giãi bày từng điểm một, dài hay ngắn là tùy theo những thông tin văn bản hay hình ảnh mà chúng tôi lưu giữ được.

I. Vài hình ảnh/thông tin cũ nói góp vào diễn biến của phở

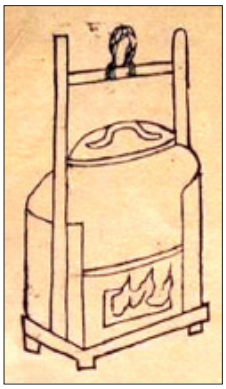
Thời điểm xuất hiện phở ở miền Bắc vẫn còn được nhiều vị tranh cãi. Chúng tôi không tiện góp thêm ý kiến khi mà người ta muốn biến những *tương truyền* **mới** về phở (với nhiều hư cấu ấu trĩ, không trên mặt bằng địa-lịch sử) thành một phần cốt lõi của lịch sử phở! Vì vậy vài hình ảnh/thông tin sau, phần lớn biết chính xác năm vẽ/viết, có thể nói nhiều điều với chúng ta.

Hình 1. "Người Tàu bán hàng rong khi trời đổ tối" (1908-1909, Hà Nội)

Trong số 4.386 hình khắc ở bộ *Kỹ thuật của dân Nam* (*Technique du peuple annamite*, vẽ, khắc ván và in mộc bản trên giấy dó ở Hà Nội trong thời gian từ mùa xuân năm 1908 đến giữa năm 1909) có một hình khắc, ở vị trí đầu tiên từ phải qua trái (vị trí A) và trên hàng cao nhất (hàng 1) của trang tranh 26 (→ TPA_026_1A), ghi cảnh một chú chệt (tóc tết đuôi sam) bán hàng rong khi trời đổ tối. Đằng trước gánh hàng của chú, có một mặt bằng bằng gỗ, quây cao ba phía, ta thấy từ phải qua trái, con dao bài (còn gọi là dao Tàu) lớn (thường để thái thịt và bánh phở), vịt nước mắm và cái liễn có nắp, ngăn dưới thấy hai bát chiết yêu úp và một bát ngửa, dưới cùng có ngọn đèn dầu chưa thắp; treo bên ngoài tầng trên là cái chần (trụng) bánh bằng tre đan, treo ở tầng dưới là ống tre thổi lửa. Đằng sau gánh hàng chỉ thấy một nắp lớn (có thể của nồi nước dùng) và phía dưới, củi lửa đang cháy. Hình khắc này chỉ có chú thích tiếng Pháp (tạm dịch): *Người Tàu bán hàng rong khi trời đổ tối*. Tuy nhiên, hình khắc gợi đến một gánh hàng 牛肉粉 [ngưu nhục phấn, *jìu dủ phơn*, đọc lơ lớ theo tiếng Hakka - Khách Gia] tiền thân của phở, theo P. Huard và M. Durand (1954: 199), Tô Hoài (1986: 63-64, 152, 167; 2010: 87-88, 209, 235, 475-479), Vũ Ngọc Phan (1993: 71), Vương Hồng Sển (2003: 421-423) cùng nhiều vị khác.



Hình khắc TPA_157_1A



Hình khắc TPA_409_1F

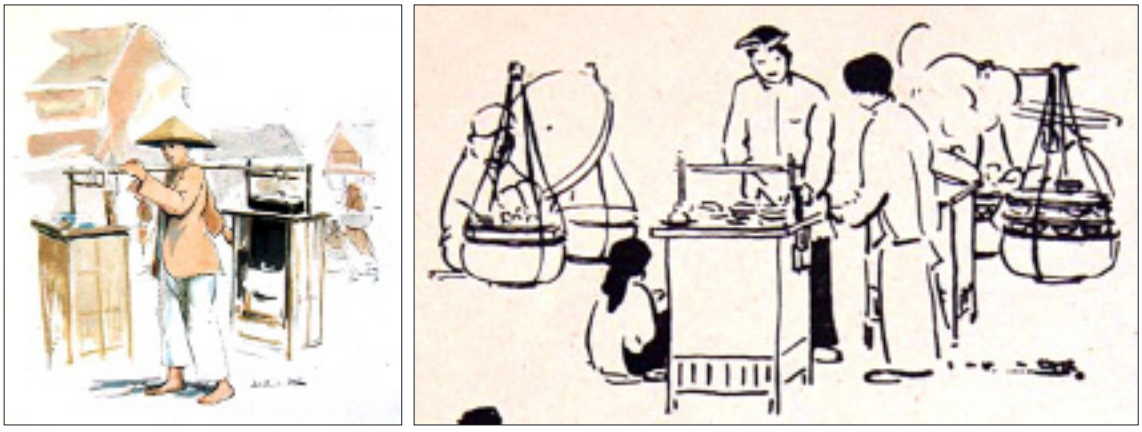
Hình 2. Hai hình khắc liên quan gần xa đến phở.

Ngoài ra, trong bộ sách trên còn hai hình khắc nữa liên quan đến đề tài chúng ta đang bàn: Hình bên trái (TPA_157_1A) chỉ có chú thích chữ Pháp, tạm dịch, *Dụng cụ của người bán xúp rong*; nhưng trên *thùng* xúp/nước dùng đặt trên bếp không nhóm lửa, chúng ta thấy ba chữ 行肉粉 (âm Việt: Hàng nhục phấn): hình bóng hàng bán ngưu nhục phấn chăng? Hình bên phải (TPA_409_1F) cũng chỉ có chú thích chữ Pháp, tạm dịch, *Bếp của người bán xúp*; hình vẽ rõ ràng là một bên gánh hàng rong, *nồi* cháo/nước dùng trên bếp lửa có miếng quây chắn gió thấp ngang lưng nồi. Những người bán ngưu

nhục phấn/phở đều đựng nước dùng trong *thùng* sắt tây, họ không biết đến *nồi* đất, chỉ sau này, khoảng 1950 trở đi mới có nồi nhôm đúc rồi nhôm dập.

Hai mươi năm sau, năm 1929, sinh viên khóa 1, Trường Mỹ thuật Đông Dương (École des Beaux-Arts de l'Indochine) có đi thực tế ở Hà Nội để ghi lại, bằng hình ảnh và nốt nhạc, tiếng rao của những hàng rong họ gặp trên đường phố. Tất cả còn trong tập sách mỏng *Les marchands ambulants et les cris de la rue à Hanoi* (tạm dịch) *Hàng rong và tiếng rao trên đường phố ở Hà Nội,* đang lưu giữ trong Thư viện Trường Viễn Đông Bác cổ, Paris.

Anh sinh viên Lưu Văn Sìn hồi đó có phác họa bằng màu nước một gánh phở do người Việt bán (Hình 3), bên dưới hình có chú thích bằng tiếng Pháp, tạm dịch: "*Người Nam bán cháo phổi hoặc xúp thịt bò* [phở?] *như thế này đi trong phố, 'tòng teng' trên đòn gánh, đằng sau, bếp lửa trên đó liu diu loại xúp trên; đằng trước bầy tất cả những thứ cần thiết. Người Tàu, với đồ nghề tương tự, bán xúp có nước dùng với miến và thịt bò, họ rao hàng như nhau.*" [gạch dưới của NXH *et al*.]



Hình 3. Gánh "hàng phở" của người Việt (Lưu Văn Sìn [1905-1983], vẽ năm 1929 ở Hà Nội) và phác họa không chú thích có thể của cùng người vẽ (chữ ký không rõ nhưng có vẻ giống như ở bức bên trái).

Trong tập sách mỏng trên còn một phác họa nữa liên quan đến đề tài của chúng ta nhưng không rõ người vẽ (Hình 4). Những người Việt đã từng gặp những gánh phở rong ở Hà Nội trong các năm trước 1954 đều dễ dàng nhận ra ngay, đó là bác hàng phở chân đất với chất "nhà quê" chưa kịp phai mờ và dáng điệu còn lóng ngóng, ngượng nghịu...

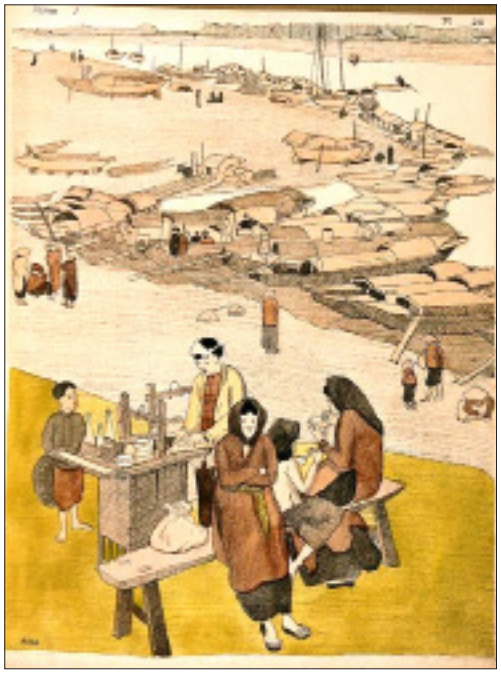
Hình 4. Hàng phở rong năm 1929 ở Hà Nội.

Hình 5. Hàng ngưu nhục phấn [?] của người Tàu (tác giả [?], vẽ cùng năm 1929).

Một sinh viên khác phác họa bằng bút lông (Hình 5) với chú thích, tạm dịch: *Người Tàu bán rong, gánh loại quà này trên*

đòn gánh, một đầu là bếp lò và cái nồi [nước dùng] *còn đầu kia, đồ nghề và rau cùng gia vị.*

Chín năm sau nữa, năm 1938, học sinh Trường Mỹ thuật Gia Định (École d'Art de Giadinh) đã xuất bản bộ *Monographie dessinée de l'Indochine* (Chuyên khảo Đông Dương bằng hình vẽ) nhằm ghi lại dưới dạng ký họa hay hình vẽ chuyến theo thầy J. G. Besson (lúc đó đang giữ chức Thanh tra các trường mỹ thuật Nam Kỳ) đi vẽ khắp Đông Dương. Ở Hà Nội, anh học sinh H. Ba đã dùng chì đen và màu nước ghi lại cảnh bán và ăn phở ngay trên bãi Sông Hồng (Hình 6);[(1)] anh Ba người Nam Kỳ nên còn lạ lẫm với từ *phở*, anh để chữ đó trong dấu ngoặc kép: Marchand du "Phở"! Anh vẽ đúng một gánh phở *rong* hồi đó. Chỉ sau này Thạch Lam (1938; in lại 1988: 23)[(2)] mới *vẽ bằng lời*, một cách ngắn gọn, đúng mức, chân thật, chính xác những gánh phở [rong] *cố định* mà khách hàng thường là những thầy thông, thầy phán...



Hình 6. Người bán "phở" rong trên bãi Sông Hồng (Hà Nội, 1938, H. Ba vẽ).

Qua nét bút mềm mại, dứt khoát của một họa sĩ mà chúng tôi chưa biết tên, hiển hiện thực chân phương, sinh động một bác hàng phở (gánh) rong như thường thấy ở Hà Nội những năm cuối 1930 - đầu 1940 (Hình 7). Hình dáng, điệu bộ, trang phục của bác bán phở thật điển hình cho nghề này thời đó, trông bác rắn rỏi, khỏe mạnh, có vẻ thị thành đến mức "Tây quá"! Chúng tôi nghĩ, năm 1957 Nguyễn Tuân đã vẽ lại *bằng chữ nghĩa* chính bác hàng phở này trong bài *Phở* của ông.

Hình 7. Hàng phở (gánh) rong "điển hình".

Chúng tôi còn gặp bốn bưu ảnh cũ, hai ở miền Bắc và hai ở miền Nam (Hình 8). Trên tấm đầu tiên chụp ở Hà Nội, người bán rõ là dân Bắc (mặc áo cánh dài tay, quần lá tọa, đội nón, đi chân đất), *nồi* xúp (cháo chăng?) thấp bé, hầu như không có bếp lửa. Tấm thứ hai, chụp ở Bắc Kỳ, có dáng dấp một hàng ngưu nhục phấn/phở rong, *thùng* nước dùng điển hình, người bán hàng cao lớn, đội "mũ phở". Hai tấm bưu ảnh miền Nam cũng cho thấy một người bán là Tàu còn người kia là người Nam (tóc búi tó, quần vặn cạp). Cả bốn tấm này có

thể cùng được phát hành trong những năm 1910~1920 (tấm thứ 2, có chữ viết tay thời điểm gởi: tháng 2 năm 1912, có thể ngày 24 chăng [?]).

Collection I.I. Hanoi - Les petits métiers de la rue - Marchand de Soupe ambulant.

Le Tonkin 84 - Restaurateur ambulant. No. 24 Février 1912.

Saigon. - Marchand de soupe Chinois Mottet & Cie, éditeurs. - Saigon - 113

[An Nam] 1410 - COCHINCHINE - Saigon - Restaurateur ambulant.

Hình 8. Bốn bưu ảnh những năm 1910–1920.

Sau đây là hai tác phẩm hội họa về những bác hàng phở rong Hà Nội (Hình 9). Bức bên trái do họa sĩ Nguyễn Gia Trí (1908-1993) sáng tác (không rõ năm vẽ), chất liệu sơn mài chăng? Bức bên phải rõ ràng là trong khu phố cổ Hà Nội, thấy cả xe kéo bánh cao su (xuất hiện khoảng những năm 1940) nhưng thiếu nữ tựa cửa ngắm phố lại mặc áo quần với "mode" có vẻ cổ hơn. Vóc dáng, quần áo, thần thái của cả hai người bán còn toát lộ đậm đặc chất quê mùa. Người bán phở rong nào chẳng từ những vị trung/thanh niên không tìm được chỗ dung thân ở những nơi "đồng chua nước mặn". Rất có thể cả hai tác phẩm này đều ra đời khi phở đã thay thế hẳn ngưu nhục phấn ở Hà Nội.

Họa sĩ quá cố Nguyễn Nhật Tân đã có 5 minh họa về phở (Hình 10), công bố trong những năm 1990 trên tạp chí *Làng văn* (Canada). Bát chiết yêu, vịt nước mắm, múi chanh, hai quả ớt nằm ngay trên bàn (chỉ sau này mới bày trên đĩa)... tất cả đều toát lên hình bóng phở rong những năm 1950 ở Hà Nội!

Qua Thạch Lam (in lại 1988, tr. 23) chúng ta biết, từ cuối những năm 1920 ở Hà Nội đã có những toan tính cải tiến phở bò: "Nói về phở, tôi còn quên không nhắc tới những sự thay đổi mới đây ở cái quà đặc biệt đó. Nghĩ rằng thay

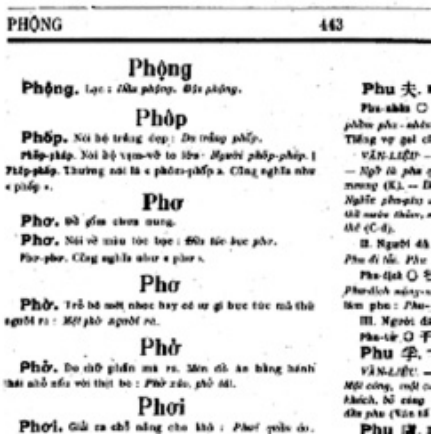
Tranh lụa của Nguyễn Gia Trí (1908-1993), không rõ năm vẽ (Trái). Tranh bên phải không rõ tác giả và năm sáng tác. Qua hình miệng bác bán hàng, có thể nghĩ bác ta đang rao to một tiếng gì đó như phở… ở… ở… ơ… Một nhận xét nhỏ: "Quang gánh" đằng sau có thùng nước dùng trên lò lửa và lò lửa thường quay vào trong, phía người bán phở [để bác ta dễ 'trông bếp đẩy lửa']. Ở tranh trên, họa sĩ lại vẽ lò lửa quay ra ngoài, có lẽ để bác hàng phở đỡ bị nóng nhưng lò lửa lại thoải mái hứng gió và tắt lửa lúc nào bác ta cũng chẳng hay, nếu có muốn nhóm lửa, đẩy lửa, thổi lửa bác ta còn phải đi vòng qua phía sau; thực nhiêu khê.

Hình 9. Hai họa phẩm về phở rong ở Hà Nội (Hình chụp tại Bảo tàng Mỹ thuật Việt Nam, 2007).

Hình 10. Minh họa phở qua ký ức người phương xa.

đổi là tiến bộ, có người đã bỏ phở cũ làm vị phở gà. Nhưng sự cải cách ấy hình như không được hoan nghênh.

Có người khác rụt rè hơn, chỉ thay đổi một vài thứ gia vị, người thì thêm vị húng lìu (như gánh phở phố Mới hồi năm 1928), kẻ thì thêm dầu vừng và đậu phụ. Họ mệnh danh cái phở như thế là phở cải lương."



PHỘNG 443

Phộng

Phộng. Lạc : Đầu phộng. Đậu phộng.

Phốp

Phốp. Nói bộ trắng đẹp : Da trắng phốp.

Phốp-phốp. Nói bộ vạm-vỡ to lớn : Người phốp-phốp. | Phốp-phốp. Thường nói là « phôm-phốp ». Cũng nghĩa như « phốp ».

Phơ

Phơ. Đồ gốm chưa nung.

Phơ. Nói về màu tóc bạc : Đầu tóc bạc phơ.

Phơ-phơ. Cũng nghĩa như « phơ ».

Phơ

Phờ. Trễ bỏ một nhọc hay có sự gì bực tức mà thù người ra : Mệt phờ người ra.

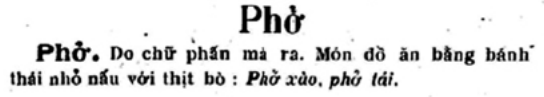
Phở

Phở. Do chữ phấn mà ra. Món đồ ăn bằng bánh thái nhỏ nấu với thịt bò : Phở xào, phở tái.

Phơi

Phơi. Giải ra chỗ nắng cho khô : Phơi quần áo.

Năm 1931, *Việt-Nam tự-điển* (do Ban Văn học, Hội Khai trí Tiến đức khởi thảo, in ở Hà Nội) đã có giải nghĩa, lần đầu tiên, chữ Phở ở trang 443 (Hình 11). Vào cuối những năm 1930, phở đã thành món ăn thường ngày và từ *phở* đã được sử dụng rộng rãi; bài *Phở đức tụng* cũng đã được Tú Mỡ Hồ Trọng Hiếu (1900-1976) viết năm 1937.



Phở

Phở. Do chữ phấn mà ra. Món đồ ăn bằng bánh thái nhỏ nấu với thịt bò : *Phở xào, phở tái.*

Hình 11. Giải nghĩa chữ **Phở** trong *Việt Nam tự điển* (1931). Đây có thể là *lần đầu tiên* chữ Phở vào tự điển.

Hình 12. Đồ chơi Hàng Thiếc về hàng phở rong.

Cuối cùng, trong Sưu tập Colani ở Musée de l'Homme, Paris 18, có một đồ chơi trẻ em bằng sắt tây, thường gọi là *đồ Hàng Thiếc*, mô tả một gánh phở rong (Hình 12). Không đoán định được năm làm đồ chơi này; chúng ta chỉ biết sau khi cô Madeleine Colani mất năm 1943 ở Hà Nội, gia sản của Colani đã được tặng cho Bảo tàng Con người. Những năm 1960, hệ thống bảo tàng Pháp được tổ chức lại, các sưu tập được "phá" ra và chia cho các bảo tàng chuyên đề (thí dụ, những bình vôi Việt Nam và Lào trong sưu tập Colani được chuyển về Musée Quai d'Orsay) vì vậy càng khó có thể đoán định năm Colani mua các hiện vật.

Tất cả những hình vẽ và ý kiến trên đều giống nhau ở một điểm: phở xuất hiện ở miền Bắc, riêng Diệp Đình Hoa (2000: 221) khẳng định, không dẫn chứng: "Phở là một *từ* được du nhập từ miền Nam ra." (in nghiêng do NXH *et al.*). Có thể đây là việc chuyển từ "truyện cổ tích" thành sự thực lịch sử; xin xem bản tiếng Việt (do Ngô Tự Lập dịch, 2002: 32-33) *truyện ngắn* "Sự tích Phở Việt Nam" của Alain Guillemin. Không rõ nguyên văn chữ Pháp của truyện trên đăng ở đâu và nhân thân của tác giả ra sao?

II. Thử tìm *ngưu nhục phấn* trên đất Trung Quốc

Xem những bài viết về phở của các vị đi trước như Thạch Lam, Huard và Durand, Vũ Bằng, Nguyễn Tuân, chúng tôi có ấn tượng rằng, người Tàu từ tỉnh Quảng Đông đem 牛肉粉 (ngưu nhục phấn) sang bán rong ở ta, rồi từ đó ta cải tiến thành phở Hà Nội. Và còn nữa, ngưu nhục phấn không ngon nhưng phở Hà Nội thì "ba chê" [*pas* chê][3] - không chê vào đâu được! Các tác giả trên đều không mô tả và dẫn hình ảnh về món ngưu nhục phấn thời đó ở ta. Và cũng chưa vị nào đặt câu hỏi: món đó không ngon đối với dân ta nhưng nó có ngon và phổ biến đối với người Tàu Quảng Đông hay không? Chúng tôi thử tìm câu trả lời.

Ở Quảng Đông[4] (Trung Quốc), hiện nay và có lẽ trước đây cũng vậy, 牛肉粉 (ngưu nhục phấn) không là một món ăn đặc biệt [đặc sản], không tài nào tìm thấy tên món này trong danh sách các 粵菜 (Việt thái = bếp/đặc sản Quảng Đông) và cũng không tài nào gọi được món này ở các nhà hàng danh tiếng như Quảng Châu tửu gia (trên đường Văn Xương Nam) hay Liên Hương lầu (ở phủ lộ số 10, khu Lệ Loan) tuy nhiên có thể ăn món này ở các hàng quán bên đường. Trò truyện với các "trưởng bối" người địa phương mới vỡ lẽ là:

II.1. Bếp/đặc sản Quảng Đông (粵菜) thực sự gồm 3 bộ phận: bếp/đặc sản Quảng Châu (广州菜), bếp/đặc sản Triều (Thiều, Tiều) Châu (潮州菜) và bếp/đặc sản Khách Gia (Hakka, Hẹ, Ngái) (客家菜).

II.2. Cả 3 bộ phận này đều không có "đặc sản" ngưu nhục phấn-牛肉粉!

II.3. Ngưu nhục phấn chính cống chỉ có ở Tân Thị, thuộc tỉnh Hồ Nam, giáp ngay phía bắc Quảng Đông; đây là món ăn truyền thống của dân tộc Hồi.

Dưới triều vua Ung Chính (1723-1735) nhà Thanh, người Hồi di cư đến ở 岳阳市 (khu Thiệu Dương) và 常德市 (khu Thường Đức). Họ kiêng ăn thịt lợn nên thịt bò được sử dụng rộng rãi. Ở Hồ Nam, gạo phổ biến hơn lúa mì nên họ đã chuyển sang làm mì [sợi tròn] truyền thống của họ bằng bột gạo (khi này, đúng ra phải gọi là *bún*). Khi sợi mì/bún có dạng dẹt, dù bề ngang lớn hay nhỏ đều được gọi là bánh - "bánh phở", "bánh hủ tiếu" và món 牛肉面 (ngưu nhục miến-mì bò) truyền thống trở thành 牛肉粉 (ngưu nhục phấn). Chưa biết lúc nào thì 牛肉面 trở thành 牛肉粉. 牛肉粉 chính cống ở Tân Thị có nước dùng nấu thịt bò với trên 20 loại gia vị/thuốc bắc như hồi hương, thảo quả, đinh hương, sa nhân, cam thảo, trần bì... Người địa phương cho là "tuyệt vời" nhưng chúng tôi thấy ăn quà mà như uống thuốc bắc!

II.4. Dù biết ngưu nhục phấn từ cả thế kỷ nay nhưng chưa bao giờ món ăn này trở thành đặc sản và được người dân Quảng Đông, nhất là người Quảng Châu hâm mộ như người Hà Nội ngày nay hâm mộ món phở.

II.5. Ở Quảng Đông dân vốn ăn nhiều gạo nên *ngưu nhục phấn* phổ biến hơn *ngưu nhục miến*. Dò hỏi, chúng tôi được nếm "bánh phở" làm ở thôn họ Trần (陳村粉, Trần thôn phấn, ở Huệ Châu, gần Quảng Châu) và thấy loại này gần giống với bánh phở Việt Nam, cả về hình thức lẫn phẩm chất. Các "trưởng bối" trong thôn cho biết "từ thời thượng cổ đã làm bánh như vậy" [?!]

II.6. Các món ăn ở Trung Quốc thường sẫm màu, chủ yếu vì họ không dùng "nước mắm" hay các loại nước chấm/gia vị làm từ cá lên men mà dùng nước tương (gọi chung là 豉油-thị du [xì dầu]), họ lại ưa chuộng loại lâu năm, màu sẫm đen (老抽-lão trừu).[5]

II.7. Từ lâu người Hakka đã có khuynh hướng rời bỏ quê hương "đất chật, người đông, nghèo khó" để lập nghiệp ở "viễn xứ".

Hình 13. Món ngưu nhục phấn ở quê hương bản quán Tân Thị, tỉnh Hồ Nam, Trung Quốc (2009).
Chú thích: Gần giống hủ tiếu ở miền Nam Việt Nam, sợi mì có khi làm bằng bột gạo (lúc này phải gọi là bún), bày mặt chỉ có thịt bò xào lăn và lạc rang, gia vị gồm hành lá, rau mùi, ớt cay thái nhỏ và tương ớt nhà làm. Nước dùng trong nhưng vẫn còn mùi vị như thuốc bắc.

II.8. Ở Việt Nam hiện nay có: a) Hoa Kiều thuộc sắc dân Hakka, họ sống bằng nhiều nghề, đa phần buôn bán vặt và làm ruộng, chế biến [phơi, sấy] cá; b) dân tộc thiểu số Hắc Cá [Hakka], với những tên khác như Ngái, Ngái Hắc Cá, Ngái Lầu Mần, Sín, Đàn, Lê; họ tự gọi chung là Sán Ngái (nghĩa là "người miền núi"); dù họ nói một phương ngữ của tiếng Hoa và họ có nguồn gốc di cư từ tỉnh Quảng Đông nhưng chính phủ Việt Nam không coi họ là người Hoa; dân số người Ngái ngày càng giảm (theo *Tổng điều tra dân số và nhà ở năm 2009*, số người Ngái chỉ còn 1.035 người nhưng 10 năm trước đó, năm 1999, số lượng của họ là 4.841 người).

Từ những thông tin trên, chúng tôi *suy đoán thêm* như sau: ngoài những người Khách

Gia đã di cư đến miền Bắc Việt Nam từ trước, vào đầu thế kỷ XX, một số người Khách Gia khác lại từ tỉnh Quảng Đông di cư đến các tỉnh thành của ta như Hà Nội, Hải Phòng, Nam Định..., phần đông họ là dân nghèo khó, không vốn liếng, không nghề ngỗng nên người thì đi nhặt giấy vụn, mua ve chai, người thì bán phá sa (lạc [đậu phộng] rang), bán lục tàu xá (chè đậu xanh đánh nhuyễn) hay bán ngưu nhục phấn... Ngưu nhục phấn không là đặc sản của họ, lại cần tay nghề cao hơn, vốn liếng nhiều hơn, giá bán cũng đắt hơn so với những món quà rong khác nên họ đã không thành công và phải "sang tay" cho người Việt... Không truy nguyên nên quý vị ta gọi đại họ là người Tàu Quảng Đông. Cái thay đổi nhiều nhất khi "Hà Nội hóa" là *nước dùng*, sau đó mới đến những thứ bày mặt (đáng kể là *thịt bò chín thái mỏng ngang thớ* và sau này, là *thịt bò tái* cùng với *nạm, gầu, gân, sách, vú, ngầu pín*...), cuối cùng là rau gia vị...

Bát mì "bẹt" ở nhà hàng Khu Thương Vụ [Mại] gần cửa ra sân bay quốc tế Bạch Vân, Quảng Châu (2009).

Bát mì cùng "cá viên" và bò viên ở Nam Hải lâu (Quảng Châu, 2009).

Xin chú ý:
1. Sợi mì "bẹt" có họ hàng gì với sợi bánh phở Hà Nội chăng?
2. Nước dùng rất trong, chỉ hơi váng mỡ, thêm hành lá thái nhỏ. Ở Nam Hải lâu, có bán giá xào, tuy nhiên có thể gọi giá sống (miễn phí), người chạy bàn không biết đến "giá trụng"; ở cả 2 nơi, trên bàn đều có lọ tương ngọt (nâu), không thấy tương ớt (đỏ), nhưng có thể "yêu cầu" ớt cay thái khoanh.

Hình 14. Hình bóng "tiền thân" hay "hậu duệ" của phở chăng?

Các quán bán ngưu nhục phấn đều bố trí bếp ngay ngoài cửa, giống như các hàng quán bên đường khác. Ở ta, các hàng phở cũng thường sắp xếp tương tự.

Tình cờ chúng tôi có được hai bát ngưu nhục phấn (Hình 14), có nhiều vẻ liên quan với phở Hà Nội.

III. Phở và những đợt di dân lớn nhất trong lịch sử Việt Nam

Người Việt từ rất lâu đã có truyền thống gắn bó với quê hương bản quán. Có ở nơi "chôn nhau cắt rốn" thì mới có thể chăm sóc mồ mả tổ tiên, hương khói bàn thờ tổ trong nhà thờ gia tộc, bàn thờ ông bà cha mẹ ở gian giữa trong nhà. *Sống về mồ về mả, chẳng sống về cả bát cơm*, bà con thường răn dạy nhau như vậy. Sống trong làng xóm, trong lũy tre xanh mới cảm thấy thân thiết, thoải mái và an tâm hơn, nhờ có tình làng nghĩa xóm. Ước nguyện da diết sau cùng của người già nào cũng là được "gởi nắm xương tàn" bên [mộ] cha mẹ, họ hàng... Với tâm lý này nên trước đây có người cả đời chưa đặt chân tới tỉnh lỵ nơi mình sinh ra, xa lắm họ chỉ "lên" đến huyện lỵ hay phủ lỵ một hai lần trong đời. Mà từ làng tới huyện lỵ hay phủ lỵ nào có bao xa, chỉ 15~20km là cùng. Quanh quẩn trong lũy tre làng hay đến được hàng xã đã là mãn nguyện. Vào đến Huế hay Sài Gòn đã coi như ra nước ngoài: *Làm trai cho đáng nên trai / Đồng Nai đã trải, Phú Xuân đã từng*. Con người lý tưởng xưa là người đã được đi khắp đất nước ta! Theo Đặng Nghiêm Vạn (1992: 7), vào cuối thế kỷ XIX, chỉ có khoảng dưới ba nghìn người Việt "sống ở nước ngoài", tức ở... vùng biên giới với Việt Nam của Lào và Trung Quốc.

Vì vậy trong lịch sử bốn nghìn năm của chúng ta chỉ thấy ghi lại cuộc di cư lên phương Bắc tới bán đảo Triều Tiên trong thế kỷ XIII của hoàng tử Lý Long Tường cùng sáu nghìn gia thuộc, cuối đời nhà Lý. Lác đác suốt chiều dài lịch sử, vẫn còn những đợt di cư nổi tiếng như của Nguyễn Hoàng từ Thăng Long vào Thuận Hóa năm 1558 với hàng nghìn tướng sĩ và đồng hương Thanh Hóa. Những đợt trốn chạy này có người lãnh đạo (minh chủ), có tổ chức...

Nhưng những làn sóng di dân trong thế kỷ XX mới thật ấn tượng, hầu như không người xướng nghĩa, tổ chức và còn kéo dài trong nhiều năm. Phở cũng theo chân người di tản lan rộng theo địa lý, thay đổi nhiều về "nội dung" và cả cách phục vụ:

- **Trước năm 1954**, phở chủ yếu chỉ là *món ngon Hà Nội và được biết đến trong giới công chức và những gia đình trung lưu*; nhiều tỉnh lẻ ở miền Bắc còn không biết đến món quà này, nơi làng quê, càng không tài nào tìm ra để thưởng thức. Ở miền Nam, trong cả nửa thế kỷ mà phở không tài nào chen chân được với hủ tiếu. Nguyễn Hiến Lê nhớ lại (1989: 177): [vào đầu năm 1935] "Tôi không thích hủ tíu, cà phê, *phở Bắc thời đó miền Tây chưa có*" [in nghiêng do NXH *et al.*]. Tô Hoài viết cụ thể (1986: 152): [những năm 40 thế kỷ XX, ở ngay ngoại ô Hà Nội] "Thêm bác hàng phở gánh - *món quà lạ ở Kẻ Chợ mới về* [in nghiêng do NXH *et al.*]. Hàng phở cầm cái ống tre cúi thổi lửa pho pho. Chưa mấy người đụng đến thứ quà tân thời này. Nghe người đi chợ về kháo nhau:

"- Ăn bát phở rong cũng đắt bằng vào hiệu cao lâu mà chẳng biết thịt bò hay thịt trâu, mỗi miếng thịt mỏng bằng cái lưỡi mèo. Chả chơi.

"U tôi cũng bảo thế. Bà tôi còn kể: Ngày trước không bún ốc, bún chả, phở phiếc gì cả... [...] các thứ quà Kẻ Chợ thật nhố nhăng"...

Năm 2010 khi tái bản ông thêm bài *Phở* có đoạn sau: [tr. 475] "Phở thông thường như ta ăn bây giờ thoạt đầu có ở Hà Nội. Trong Sài Gòn [tr. 476] trước kia [khoảng năm 1940?], cả thành phố chỉ thấy hai gánh phở ở hẻm đường Ét Banh (Espagne) bán buổi sáng, gọi là phở Bắc, mà trong thời ấy đường phố nào cũng tràn lan những quán hủ tíu, vằn thắn. Từ năm 1954, nhiều người Bắc di cư vào, phở thành món quà thông dụng quen thuộc và nhanh chóng đẩy các xe vằn thắn, hủ tíu vào trong hẻm."(6)

- **Sau Hiệp định Genève, 20/7/1954**, chia cắt đất nước thành hai miền, trên một triệu người di cư từ Bắc vào Nam đem theo phở Hà Nội; chỉ trong thời gian ngắn, đã thấy hình thành hẳn một dòng phái riêng, đó là *phở Sài Gòn* với đĩa rau sống, giá và sau đó, ăn cùng tương ớt đỏ và tương ngọt (đậu nành) nâu, nước dùng ngọt đường, ít bột ngọt, đục hơn (đôi khi mùi ngũ vị hương khá rõ), bánh phở mỏng hơn và thái nhỏ hơn, thịt nhiều hơn, thái dày hơn... Phở từ món ngon Hà Nội thành món ngon Nam-Bắc, món ngon của người Việt.

- **Sau ngày 30/4/1975**, ước khoảng 3 triệu người đã rời đất nước ta (chủ yếu từ Sài Gòn và các tỉnh miền Nam), trong số đó khoảng hơn 2 triệu người đã đến được hơn 150 quốc gia và vùng lãnh thổ trên khắp "năm châu bốn biển"; cùng với họ phở, từ một món ngon của người Việt đã trở thành một trong những món ngon của thế giới phương Tây... *Dòng phở Sài Gòn phổ biến khắp nơi*.

- **Trong những năm 1980-1990**, nhiều anh chị đi "hợp tác lao động" - thường là con cháu các "ông cốp", chủ yếu từ cấp huyện trở lên - ở các nước Đông Âu và Liên Xô cũ đã trốn tránh để ở lại, kiếm sống bằng nhiều cách, không hợp pháp và hợp pháp, trong đó có việc lương thiện là mở nhà hàng, nấu và bán phở cho dân địa phương; người Nga, Ukraine, Đức, Ba Lan, Tiệp, Séc, Bungari... bắt đầu làm quen với phở có hơi hướng của phở Hà Nội.

- Những đợt lao động xuất khẩu và "làm dâu xứ người" **từ những năm cuối thế kỷ XX** cũng góp phần phổ biến phở Việt ở phía nam Hoa lục, Đài Loan, Hàn Quốc, Singapore...

Ở trong nước, **từ những năm 1970-1980** các chiến dịch *xây dựng quê hương mới, đi kinh tế mới* đưa người thành thị đến cả các bản làng hẻo lánh trên miền Tây Bắc, Việt Bắc và cả các buôn sóc xa xôi trên Tây Nguyên... Phở đã theo chân những người này đến mọi miền đất nước và cũng đã biến dạng cho hợp với mức sống và khẩu vị dân địa phương.

Trên trục thời gian gắn với sự phát triển *chất lượng* của phở cũng có thể chia ra: 1) Giai đoạn hình thành - khoảng 1910~1920; 2) Giai đoạn "phở cổ điển" - khoảng 1930~1950; 3) Giai đoạn "phở mậu dịch" - khoảng 1960~1980; 4) Giai đoạn "phở cởi trói" - khoảng từ 1990 đến nay.

Tóm lại, đến đầu thế kỷ XXI, *ở trong nước* phở có mặt khắp hang cùng ngõ hẻm, cả ở vùng sâu vùng xa, cả ở biên giới và hải đảo..., *trên thế giới*, nơi nào có người Việt nơi đó có phở hoặc ở tiệm (bán cho thực khách) hay trong gia đình (làm để đãi khách hay để "ăn tươi" cuối tuần).

Dù ở trong nước hay xa quê hương sống nơi đất khách quê người, đa số các chủ tiệm/quán phở, nhà hàng nói chung, đều có một điểm chung: họ không tìm được việc gì khác nên mới mở tiệm ăn để kiếm sống qua ngày... Ngay thời phở rong, các bác hàng phở đều quê mùa, chân chất, họ rời làng xã với hai bàn tay trắng rồi học không thông, viết không thạo nên quay ra bán hàng rong và tình cờ bước vào "bán phở" nhưng khi đã thành nghề có người lại rêu rao là "phở gia truyền"!

"Người Việt hay coi thường việc kinh doanh ăn uống. Họ thường nhắc nhau *Mèo lành chẳng ở mả, Gái lành chẳng ở hàng cơm*. Trước những năm 1950 và cả trong thời bao cấp, rất hiếm gặp được một hàng cơm bên đường, thi thoảng mới có thể dừng chân trong một quán nước/hàng nước - một lều tranh vách đất, lèo tèo vài cái bánh tẻ, bánh nếp (nhiều khi lá gói đã khô), lọ kẹo xanh đỏ, nải chuối với vài cái bát uống nước lớn bé khác nhau. Chủ quán thường là một bà già mắt kém với ước nguyện khiêm tốn 'kiếm đủ tiền trầu thuốc'. Chỉ ở thị trấn hay thị xã mới gặp một hai tửu quán/cao lâu do khách trú kinh doanh. Dân Bắc không có thói quen kéo cả nhà đi ăn tiệm. Chỉ 'đi ăn tiệm' khi đãi đằng bạn bè hay khách lạ (ngày nay là đối tác). Thậm chí ma chay giỗ chạp cũng làm ở nhà, thiếu chỗ thì dựng rạp ngoài sân, ngoài vườn.

"Quan niệm xưa của ta rất coi thường buôn bán, *thương* được xếp cuối cùng trong 'tứ dân'. Có lẽ người Hoa là cha đẻ của cách xếp hạng *sĩ, nông, công, thương* nhưng họ thức thời và thực tế hơn. Một điều tra vào đầu những năm

1980 của Đại học Chicago cho biết, trong những thuyền nhân từ Việt Nam đến nước Mỹ, người Việt chính gốc mong học tiếng Mỹ để có thể đi học, càng cao càng tốt; người Việt thuộc các sắc tộc thiểu số - để đi học kiếm lấy một nghề; người Việt gốc Hoa - để dễ bề buôn bán, tốt nhất là mở nhà hàng.

"Trong cộng đồng người Việt ở nước ngoài, nói chung chỉ những người 'dở ông dở thằng', không học được, không kiếm được nghề nhàn thân thì mới tính đến việc mở nhà hàng. Hơn nữa con cái họ cũng không theo nghiệp nhà. Nhờ lời lãi khi kinh doanh ăn uống của cha mẹ, chúng được ăn học đàng hoàng và có công ăn việc làm tử tế nên 'tiệm phở' hay 'sạp chả giò' chỉ còn là một ký ức xa xôi mờ nhạt..." (Nguyễn Xuân Hiển 2001: 154-155)

Với thời gian, ấn tượng xấu về kinh doanh ăn uống đã giảm nhưng chưa phải đã hết. Hơn nữa, mở nhà hàng nói chung rất vất vả - vừa cần tay nghề (tiêu chí này không quan trọng lắm khi thực khách là người nước ngoài) vừa cần sức khỏe vừa phải đi sớm về khuya và hầu như không có ngày nghỉ. Tính đặc thù của nghề này khiến phần lớn chủ tiệm ăn đã giải nghệ khi lưng vốn đã kha khá để có thể xoay sang nghề khác... Ngay con cái những người Hoa mới đến nước ngoài từ Hoa lục cũng bỏ nghề "truyền thống" của tổ tiên, chúng không chịu được vất vả và nhịp sống khác thường.

Với thời gian và trải rộng trong không gian, phở Hà Nội đã có rất nhiều trải nghiệm mới, mang nhiều sắc thái đa dạng không ngờ và không ai có thể ghi lại được hết.

IV. Chấm phá về phở ở ngoài biên giới nước ta

Đầu thiên niên kỷ mới (trong hai năm 2000-2001), Trung tâm Nghiên cứu Việt Nam (Amsterdam) có tiến hành một điều tra-khảo sát với tên gọi *Xin ý kiến về Cơm Gạo* trong người Việt ở bốn nước Tây Âu (Pháp, Bỉ, Hà Lan và Đức). Đến nay chúng tôi chưa biết ở đâu có những điều tra-khảo sát tương tự vừa mới hơn về mặt thời gian vừa sâu rộng hơn về mặt không gian nên chúng tôi đành xin tóm lược ở đây kết quả cũ đó.

Trong tháng 10 năm 2000, Trung tâm trên đã gởi đi - trên cơ sở tình cờ - tất cả 504 *Bản xin ý kiến* và đến ngày 24 tháng 12 năm 2001 đã nhận được 327 hồi âm (201 qua e-mail, 48 qua bưu điện [hồi âm với *hard Questionnaire*], 52 qua điện thoại và 26 phỏng vấn trực tiếp tại nhà). Đồng hương ở Hà Lan tham gia đông nhất - 176 hồi âm, Pháp - 87, Đức - 39 và Bỉ - 25. Có thể coi điều tra-khảo sát này liên quan đến khoảng 2.500 người Việt và người địa phương có quan hệ gia đình với người Việt. Độ tuổi của họ, theo ước đoán, khoảng 30~50 là đông nhất. Con số này thực nhỏ so với khoảng 300-400 nghìn người Việt sống ở bốn nước trên[7] nhưng với điều tra ngẫu nhiên cũng đủ để tính xác suất thống kê. Dưới đây là những số liệu liên quan đến phở:

92% số người trả lời cho biết có ăn phở vào cuối tuần, trong đó 8% tuần lễ nào cũng ăn cả ngày thứ bảy và chủ nhật, 47% ăn hai lần một tháng, 31% ăn một lần mỗi tháng. Nếu có khách là người Việt, món ăn thường được thưởng thức cũng là phở. Riêng ở Pháp, nếu có khách là người nước ngoài, phở cũng thường được dọn ra để mời khách. Điều này cho thấy, phở phổ biến ở Pháp hơn là ở ba nước kia.

Trong những món ăn thường được làm vào cuối tuần thì phở phổ biến nhất (70,2%), sau đó là cuốn, rồi đến bún thịt nướng và cuối cùng là bánh xèo. Tất cả những món trên đều có gạo là nguyên liệu (bánh phở, bánh tráng, bún, bột gạo).

Ở quê nhà, hầu như không ai làm và ăn phở ở nhà; ăn phở hiệu (tiệm), phở quán, phở xe, phở gánh mới cảm nhận được hết cái ngon của phở; không gian đượm mùi phở, dù ở ngoài trời và dáng điệu, vẻ mặt hể hả, thỏa mãn của những người cùng ăn giúp làm người ăn ngây ngất, cảm nhận tận cùng cái ngon của phở. Có người còn nói, thùng nước phở lưu cữu, rửa không sạch lại làm đậm thêm hương vị phở chính cống! Ngược lại, ở Tây Âu [vào những năm đó] chúng ta ăn phở nhà là chính. Có nhiều lý do dẫn đến sự thay đổi quan trọng trong tập quán này. Trong những ngày làm việc, 100% những vị có đi làm bị bắt buộc ăn bánh mì buổi trưa ở sở (đem cơm nguội đi ăn thì thực "không giống ai", đồng nghiệp người địa phương tròn xoe mắt nhìn, rôm rả phẩm bình, có người còn xin một miếng ăn thử). Bữa sáng thường đơn sơ, bữa tối có ăn cơm nhưng cũng đạm bạc. Vì vậy, tất cả đều thấy cần "ăn tươi" vào cuối tuần. Nguyên liệu làm phở (nhất là thịt bò, xương bò) đều dễ kiếm trên thị trường, dù gặp khi ở hẻo lánh xa các tiệm thực phẩm Á Đông. Người Việt ta, nhất là dân miền Bắc, còn có thói quen "mua trữ", bao giờ trong nhà cũng có vài gói bánh phở khô, ít thảo quả, đinh hương... và trong freezer vài ký thịt bò cùng mấy cục xương. Nhưng quan trọng nhất, nhiều khi ăn phở tiệm nhưng không ra phở. Tại một tiệm ăn Tàu ở quận 18 Paris, món *soupe au bœuf au goût du Nord* [Vietnam] cho ta cảm giác đang ăn "hổ lốn" Tây-Tàu: bánh phở to tròn như bánh canh, thịt bò thái cục hầm nhừ, nước dùng đục, váng mỡ và mùi heo, bày mặt có hành phi, hành lá thái nhỏ, rau mùi (ngò) thái nhỏ, hành tây thái khoanh mỏng. Vì vậy, có một vị ở Hoorn (phía bắc Amsterdam, nơi có chừng hơn một nghìn người Việt định cư) đã nấu sẵn nước dùng phở với xương bò, gia vị mắm muối rồi cho vào freezer, khi nào thèm phở hoặc muốn đãi khách, chỉ cần lôi từng bịch, từng bịch ra là "có ngay".

Làm phở nhà ở hải ngoại cũng đơn giản và dễ hơn nhiều so với chúng ta nghĩ. Bà nội trợ giàu kinh nghiệm nấu nướng cũng như các anh chị thanh niên độc thân đều có thể nấu phở được hết.

Do có nhiều thịt bò và thịt ngon nên nước dùng tạm gọi được là nước phở. Nếu muốn có gàu, nạm... cũng như xương ống, xương đuôi thì phải đặt trước ở những tiệm thịt quen. Hồi hương, thảo quả, quế chi... để khử mùi hoi và gây của thịt bò đồng thời tạo mùi phở cho nước dùng, đều dễ kiếm và dễ cất trữ để dùng dần. Từ hai thập niên nay Tây Âu hết bị "bò điên" (mad cow, bovine spongiform encephalopathy, BSE) lại đến dịch sốt lở mồm long móng (foot-and-mouth disease, FMD) nên người tiêu dùng sợ ăn thịt, nhất là thịt và tủy bò. Điều tra-khảo sát *Xin ý kiến về Cơm Gạo* diễn ra đúng vào lúc dịch FMD rầm rộ nhất nên đã phải bổ sung một số câu hỏi phụ và nhận được 24 hồi âm qua điện thoại. Chỉ 2 vị có ý định chuyển sang làm và ăn phở gà. Nhiều vị (18/24) vẫn tiếp tục làm phở bò nhưng không dám dùng xương nữa; trong số này có 12 vị có ý định mua thịt bò sinh học [thường nuôi theo phương pháp cổ truyền, không dùng hóa chất...] giá cao tuy chưa biết chắc có an toàn như quảng cáo hay

không. Nhưng có một vị nói "xanh rờn": "Chúa gọi ai thì người đó thưa, cần gì phải kiêng cữ!"

Bánh phở đều là bánh khô sản xuất ở Thái Lan hay Quảng Đông (Trung Quốc) hay miền Nam Việt Nam nhưng chỉ có bánh Sài Gòn là hợp khẩu vị và mỹ quan: không lớn quá và dày quá như bánh Thái và cũng không nhỏ quá như bánh Quảng Đông (tuy họ ghi là 河粉 - Hà phấn = bánh phở Hà Nội!). Bánh phở Sài Gòn vừa dẻo dòn vừa đậm, khi chần (trụng) quá lửa cũng không nhão, không đóng tảng. Tuy nhiên bánh phở Việt bị nhiều tai tiếng quá, hết borax (hàn the) lại đến formol rồi mới đây cả acide oxalique và tinopal (đều là những hóa chất không được phép có trong thực phẩm).(8) Cũng có thể chúng tôi không có khả năng quét được những thông tin mặt trái bằng chữ Thái và chữ Trung nên không biết những tai tiếng về bánh phở Thái và Quảng Đông. Khi đi xem những cơ sở sản xuất thực phẩm ở Quảng Châu năm 2009, chúng tôi thấy họ cũng rất luộm thuộm, có khi còn hơn Chợ Lớn ở ta.

Bánh phở khô (đĩa giữa) do Thái Lan sản xuất, bán ở châu Âu. Đĩa phải - bánh phở ăn liền, do Việt Nam sản xuất. Đĩa trái - 'bánh phở' ăn liền (màu sậm) làm từ bột mì mềm (blé tendre) ở Việt Nam.

Bánh phở khô ở California, Hoa Kỳ.

Hình 15. Một số bánh phở khô bán ở ngoài Việt Nam.

Nếu không muốn vất vả thì dùng phở ăn liền. Vào những năm đầu thế kỷ XXI trên thị trường Hà Lan và vài nước lân cận có thấy "Pho Bò" (viết chữ Việt nhưng bỏ dấu "lửng lơ") với chú thích *Traditionele Aziatische soepen, authentieke Vietnamese bouillon en Vietnamese chilisaus* (tạm dịch: Xúp cổ truyền châu Á, nước dùng Việt Nam chính cống và tương ớt Việt Nam) nhưng lại có những cái lạ như không dùng nước mắm mà lại dùng nậm prik (của Thái Lan và Lào), hướng dẫn cần thêm 350g *thịt gà* thái nhỏ và có thể thêm một chút *trứng tráng* thái chỉ, nếu muốn! Có lẽ chỉ ở Tây Âu vào những năm đó chúng ta mới có cơ may được nếm loại "Pho Bò" đặc biệt này.

Sau đó ít năm xuất hiện phở ăn liền sản xuất tại miền Nam (Biên Hòa, Sài Gòn, Bình Dương) và cũng đủ cả (mùi vị) phở bò, phở gà, phở chay. Nhưng phải dễ tính lắm chúng ta mới ăn được những loại phở này vì *hương* phở không thấy đâu mà chỉ thấy *mùi* ngũ vị hương vừa nồng vừa cay. Nhưng bánh phở từ những gói ăn liền này thì lại gần đúng là bánh phở Việt Nam: trắng như ngà, dẻo và thơm mùi gạo. Có cái dở là không bảo quản lâu được như thời hạn ghi trên bao bì. Chưa hết hạn mà bánh phở đã có mùi ôi! Có thể chưa tìm được công thức/công nghệ bảo quản thích hợp với thành phần hóa học/hóa sinh của bột gạo hoặc giả cách bao gói chưa phù hợp... Chính vì bánh phở ăn liền này "ngon gần như bánh phở Hà Nội" (nhận xét của một vị gốc Bắc ở Liège, Bỉ) nên có

vị mua thùng phở ăn liền về, chỉ để lấy bánh còn bao nhiêu gói gia vị đều vứt tuốt. Nước dùng sẽ nấu lấy, thêm thịt bò luộc và tiêu, ớt, hành, mùi...

Gần đây phở ăn liền đã tiến bộ nhiều, bánh phở vẫn ngon (đôi khi sau khi chần, trông rất bóng và ăn khá dai; đã thêm hóa chất độc hại chăng?), gói gia vị đã bớt mùi ngũ vị hương, đôi khi có thêm gói rau gia vị rút khô chân không. Cái ám ảnh người tiêu dùng vẫn là mối nguy về vệ sinh an toàn thực phẩm.

Cùng với phở ăn liền cũng xuất hiện những "viên" nước dùng phở bò xinh xắn, nhãn in đẹp và những gói sauce để nấu nước dùng phở bò trình bày hấp dẫn, với trên hai chục loại nguyên liệu và lời hướng dẫn sử dụng khá chi tiết, cụ thể nhưng tiếc thay, đối với người Việt thế hệ thứ nhất, tất cả những "thức công nghiệp" đó đều không cho hương phở. Những người Việt các thế hệ sau và người nước ngoài nhưng đã ăn phở ở Hà Nội, Sài Gòn cũng có cùng nhận xét. Chỉ những vị "chưa biết *hương* phở" mới chấp nhận những viên những gói trên.

Tóm lại, hình như với phở (đặc biệt là nước dùng) phải chế biến trực tiếp từ nguyên liệu tươi sống mới may ra có được hương phở. Nói *may ra* là để ám chỉ "công thức", kinh nghiệm và bản lãnh của người nấu phở.

Công thức và kinh nghiệm nấu phở thì có thể viết lên báo hay thành sách. Sau tháng 4 năm 1975, sách dạy nấu các món ăn Việt Nam bằng tiếng nước ngoài cũng xuất hiện khá nhiều và bán khá chạy. Tất cả những bà nội trợ mà chúng tôi quen biết (khoảng 169 vị) đều có ít nhất 1 quyển (nhiều nhất 8 quyển với 4 quyển chuyên về Việt Nam) sách dạy nấu ăn trong đó có các món Việt Nam mà đứng đầu là phở. Chúng tôi đã chọn xem 25 cuốn sách dạy nấu ăn các món Việt Nam bằng các thứ tiếng Pháp, Anh, Đức và xuất bản từ năm 1990 trở lại đây, tất cả đều có nói đến phở. Trước thời điểm trên, còn rất ít người viết về cách nấu phở. Có thể lấy năm 2000 là mốc phân chia những sách viết "bậy" và những sách viết gần đúng hay đúng về phở. Giai đoạn "phở cởi trói" bắt đầu khoảng từ 1990 nhưng phải mất một thập niên người nước ngoài mới đi lại dễ dàng và từ trải nghiệm thực tế, viết thành sách và xuất bản. Nếu như *trong đời, không ai được ăn hai bát phở giống nhau* thì trên sách dạy nấu ăn, cũng không bao giờ thấy hai công thức nấu phở *gần* giống nhau nhưng không vị nào kém vị nào trong việc coi công thức của mình sẽ cho sản phẩm "phở *chính cống*". Điểm đáng quan tâm là do không có *chuẩn* nên cũng không có cách nào đánh giá, so sánh tới... 18 loại "phở *chính cống*" (thấy trong 15 sách viết bằng tiếng Anh, xuất bản ở Hoa Kỳ, Thái Lan, Singapore)! Đó là hậu quả của tình trạng, ở ta chủ tiệm phở nào cũng coi phở tiệm mình ngon nhất phố. Bà M. Letsch (2015: 74) viết: Người Việt coi nước dùng là linh hồn của phở và tất cả những người Việt mà tôi đã gặp đều biết một người nấu nước dùng phở bò ngon nhất, người đó thường là mẹ hay chồng/vợ mình [!]. Nếu như không là mẹ hay chồng/vợ mình thì là tiệm phở ở phố mình, "nước dùng ở tiệm đó ngon không đâu bằng [!]". Đành rằng, đánh giá ngon - không ngon là một cảm quan chủ quan nhưng không nên vì vậy mà thiếu khách quan quá lộ liễu.

Đáng nói nhất có lẽ là cuốn *Authentic Vietnamese Cooking: Food from a Family Table* do Corinne Trang viết. Nữ tác giả sinh tại Blois (Pháp), có bố là người Tàu Hồ Nam (nơi xuất phát của ngưu nhục phấn), di cư qua Campuchia,

sau đó qua Sài Gòn rồi qua Pháp, mẹ là người Pháp vùng thung lũng sông Loire. Sách trên là sách đầu tay của C. Trang, trình bày đẹp, ngoài bìa có hình bát bánh phở (hay hủ tiếu?) khô với vài lá rau mùi. Vừa xuất bản xong sách đoạt ngay giải Best Book on Asian Cuisine in English và giải Best Asian Cuisine Book in the World do Gourmand World Cookbook Awards tặng, sau đó được luôn giải Best of the Best of 1999 do tạp chí *Food & Wine* trao. Sau khi giành được những "đỉnh cao" như vậy, danh tiếng tác giả nổi như cồn, bà viết tiếp và viết nhanh nhiều sách khác về bếp núc châu Á, mì/bánh phở/bún (gọi chung tuốt là noodles) và cả một cuốn nữa về thức ăn Việt (*A Food Lover's Companion: Vietnamese*, do Mark & Spencer xuất bản năm 2007). Hiện nay Trang tự khai là thầy dạy học, tác gia, đầu bếp và huấn luyện viên yoga.

Viết tựa cho sách trên, Martin Yan (giám đốc Yan Can Cook, Inc.) coi đó là "cuốn sách tuyệt vời" và "qua Corinne, tôi [Yan] đã nhận được toàn cảnh mới về bếp Việt."

Đọc đoạn nói về phở thấy rõ đó là hủ tiếu vì có cả gan heo, trứng luộc... và dùng cả thịt, xương heo để nấu nước dùng. Một người đọc sách này ở Phoenix, Arizona, Mỹ đã thẳng thắn nói là thất vọng lớn khi xem sách. Một người khác cho rằng tác giả thiếu thực tế, không nói được những điều cơ bản như thái thịt bò phải thái ngang thớ, ăn phở phải có chanh, tương ngọt... Nhưng khoảng 10 năm sau, khi viết cuốn *Noodles Every Day - Delicious Asian Recipes from Ramen to Rice Sticks* (2009) bà đã tiến bộ hơn nhưng vẫn chưa phân biệt được phở Hà Nội với phở Sài Gòn và hủ tiếu. C. Trang tin rằng mình nắm được cốt lõi của bếp Việt vì bà mang hai dòng máu Hoa và Pháp mà bếp Việt chịu ảnh hưởng của bếp Tàu và bếp Pháp!

Độc đáo nhất có lẽ phải kể đến nhận định của Claire Ellis (1995: 208) trong cuốn *Culture Shock! Vietnam* (*Culture Shock! A Survival Guide to Customs and Etiquette*) (tạm dịch): "Những cuộc xâm lăng của người Mông Cổ vào Bắc Việt Nam trong thế kỷ X đã trực tiếp đem đến những món ăn có thịt bò như *phở bò*, bò bảy món" (in nghiêng do NXH *et al*.). Thực ra Mông Cổ xâm lăng nước ta vào thế kỷ XIII (các năm 1258, 1285 và 1288); hồi đó biên giới phía nam nước ta chưa quá Hà Tĩnh ngày nay, chưa có tên Việt Nam và khái niệm Bắc Việt Nam; món phở bò mới ra đời khoảng đầu thế kỷ XX còn bò bảy món, theo Minh Hương (2004: 668), chỉ mới xuất hiện từ "khoảng năm 1937, 1938 chi đó" ở Bình Điền.

Gần đây, nhờ sự phổ cập của internet nên rất nhiều người Việt và nước ngoài upload không biết bao nhiêu công thức và clip hướng dẫn nấu phở, cả phở bò lẫn "phở cuốn", "phở hai tô"... Nhìn chung, những hướng dẫn mới này gần hiện thực phở hơn những gì xuất hiện hơn 20~30 năm về trước.

Nhân đây, xin nêu một câu hỏi chưa có lời đáp: vì sao chúng ta chỉ ưa ăn phở *bò*, trong khi *thịt lợn* lại là loại thịt chính của dân ta từ lâu? Sau đây là vài thông tin quanh câu hỏi đó:

1. Đàn trâu bò của nước ta, trong thời gian dài rất khiêm tốn về số lượng, so với đàn lợn vì trâu bò nuôi để cày kéo là chính; cho đến những năm 1970

thực tế không có đàn bò thịt (Nguyễn Xuân Hiển 1990: 45-46). Gần đây đã khác nhiều, đã có những trang trại nuôi bò thịt; thống kê chính thức của Vụ Nông, Lâm nghiệp và Thủy sản, ngày 01/10/2014, sản lượng thịt trâu, bò, lợn xuất chuồng là:

TT	Loại thịt	Sản lượng (tấn/năm)	% tổng số	% khi so thịt bò với thịt lợn
1	Trâu	86.822	2,38	
2	Bò	227.625	6,24	6,83
3	Lợn	3.330.590	91,37	100,00
	Tổng cộng	3.645.037	99,99	

Như vậy, ngay đến năm 2014 mà sản lượng thịt bò chỉ chiếm 6,24% sản lượng trâu bò lợn xuất chuồng, thịt lợn vẫn chiếm phần lớn nhất - 91,37%; sản lượng xuất chuồng của thịt bò chỉ chiếm 6,83% sản lượng thịt lợn! Chắc chắn 20~30 năm trước, phần của thịt lợn còn lớn hơn nhiều.

2. Từ Phan Kế Bính ([1915] 1992: 339-343) qua Đào Duy Anh ([1938] 1985: 187) tới Nhất Thanh Vũ Văn Khiếu ([1968] 1992: 96-98) đều thừa nhận thịt trâu bò rất hiếm khi được dân ta sử dụng vào ngày thường. Người ta chỉ mổ trâu, mổ bò khi làm đám lớn (cấp thôn làng). Cỗ chạp cấp gia đình thì mổ lợn. Cỗ cúng hay khi nhà có khách thường mổ gà, vịt hay làm vài con cá. Ngay ở Mỹ và châu Âu ngày nay, người Việt cũng vẫn ăn ít thịt bò hơn dân địa phương, trên 90% freezer của người mình không có thịt bò.

3. Trong các thức ăn đường phố, các món quà sáng (riêng Hà Nội có tới 72 loại quà sáng, trong đó có 15 loại bún), các món ăn ngày Tết, thịt lợn có mặt trong rất nhiều món như *chả giò* (= nem Sài Gòn, nhân có thịt lợn băm/xay), *bún chả* (= bún thịt nướng, thịt lợn miếng hay thịt lợn băm/xay nặn thành miếng rồi nướng), *bún mọc* (sườn non của lợn, chả quế làm bằng thịt lợn, giò lợn sống, thịt nạc băm), *bún thang* (bày mặt có giò lợn thái chỉ), *bánh dầy giò* (giò lợn thái miếng dài hay thái khoanh), *bánh giò* (nhân thịt lợn băm), *cháo sườn* [lợn] bột se... *Bánh chưng* truyền thống của dân ta cũng có thịt lợn! Chỉ có 3 đặc sản có thịt bò: phở bò ở Hà Nội, bún bò giò heo ở Huế và bò 7 món ở Sài Gòn. Hà Nội còn có món thịt bò khô mà người bán đều là khách trú nghèo. Thịt lợn vốn có mặt rộng rãi như vậy mà lại bị "đánh bạt" "thay thế 100%" ở món phở và thay thế khoảng 30~40% ở bún bò giò heo; và chưa thấy có "đặc sản" *heo 7 món*!

4. Trong lời ăn tiếng nói hằng ngày, từ *thịt* thường để chỉ *thịt lợn* và từ *mặn* thường cũng để chỉ "*có thịt lợn*": bánh bao nhân *thịt* = nhân có thịt lợn, lạp xưởng (làm bằng thịt lợn mỡ), bánh chưng và bánh tét [nhân] *mặn* = nhân có thịt lợn.

Xin quay lại phở. Tuyệt đại đa số phở nhà là phở bò, phần lớn ăn thịt chín, chỉ một vài bác cao niên gốc Bắc là còn lưu luyến với phở tái; phở gà rất hiếm gặp. Dù gì, *phần lớn* đều theo dòng phở Sài Gòn, nghĩa là có rau sống, có giá đậu...

Rau sống gồm rau gia vị (hành lá, rau mùi [ngò ta], rau thơm, chanh...) và rau sống ăn kèm như xà lách/rau diếp, ngò gai... Cũng có thể coi giá đậu xanh là một loại rau sống. Các vị sành ăn than phiền khá nhiều về rau sống khi

Hành lá tại Pháp (2015).

Rau mùi và rau thơm tại Pháp (2015).

Hình 16. Ba loại rau gia vị chính của phở: hành lá, rau mùi và rau thơm. (Cùng loại đĩa đường kính 24cm ở hai hình trên).

Hình 17. Đĩa rau gia vị và khay "mắm-tương" ăn cùng phở Sài Gòn (hình tải từ Wikipedia tiếng Việt, 20/5/2015).

ăn phở ở hải ngoại. Trong các siêu thị châu Á gia vị gì, rau gì cũng đều có nhưng "có vậy mà không phải vậy". Lá và cọng rau mùi to tướng (lá mùi lớn tới 2-3cm đường kính, cọng mùi dài 15~20cm; Hình 16) màu xanh nhạt, trông đã phát ngán nhưng ăn vào càng thất vọng, không thơm ngát như ở quê nhà; ngò ta ở Sài Gòn đã lớn và kém thơm, ở đây càng đoảng tệ. Quả chanh vàng khá to, mọng nước; nếu tìm chanh sần, xanh thì ít nước nhưng thơm hơn, dù vậy vẫn đâu có thơm thanh như chanh cốm Ngọc Hà. Chanh Ngọc Hà vắt xong, mấy ngón tay còn thơm dài dài. Muốn có đĩa rau sống ăn được, chỉ có nước là tự trồng lấy; việc này cũng không khó lắm vì giống, đất, chậu... đều có bán với giá khá mềm, chỉ cần chăm chút sáng chiều và phải bưng vào nhà hay che kín chống lạnh.

Khách ăn phở thường chịu "tất cả các loại húng/bạc hà". Nói thế không có nghĩa là nhà hàng bưng ra cho khách khoảng chục đĩa rau húng, rau thơm, rau húng Láng... Không, họ chỉ phục vụ khách *một* loại rau mà họ mua quen ở chợ, có thể đó là húng dổi, cũng có thể đó là húng chanh... Nói khác đi, khách ăn phở thường không chú ý đến (hoặc không phân biệt được) chất lượng vài cánh rau húng họ ngắt và cho vào bát hoặc nhà hàng đã thái nhỏ rắc lên mặt bát phở. Cần chú ý điều này khi đọc những câu như: "Rồi lại phải có các thứ gia vị thích hợp như rau thơm, rau quế, rau húng láng [Láng], tiêu, gừng, hành củ [,] v.v... mới ra được tô phở hay đọi bún bò đúng nghĩa" (Bùi Minh Đức 2009: 52). Dù *rau thơm, rau quế, rau húng Láng* có chức năng cú pháp ngang hàng như *tiêu, gừng, hành củ* nhưng đó chỉ là ba **tên** (trong số 24 tên, xin xem Phụ lục) khác nhau của một loại rau và *chỉ cần* ***một*** *trong ba loại rau mang những tên trên là đã ra được bát phở đặc sản rồi!*

Khoảng trước năm 2005, *phở hiệu* (chuyên bán phở) khá thịnh hành ở Pháp và Hoa Kỳ, hai nước có nhiều liên hệ với Việt Nam. Ở China Town Paris (Quận 13), trên đường Ivry, đoạn từ đường Tolbiac trở xuống, chỉ dài vài trăm mét mà, vào đầu tháng 3 năm 2001, có tới 9 tiệm phở hoặc tiệm ăn có bán phở. Trong khu cư xá Ivry (Villa d'Este), chúng ta có cảm giác như ở đường Pasteur, Sài Gòn, 8 quán phở san sát nhau mà quán nào cũng đông khách. Thậm chí các tiệm ăn Hawaii, Malaysia, Indonesia, Thái Lan cũng cố làm phở cho bằng được để câu khách. Vào một tiệm ăn Lào nhỏ ở quận 3 Paris mà chúng tôi còn gọi được bát "soupe chinoise" với hương vị khá giống phở; chủ tiệm đã có thời gian sống ở Vinh. Một người Việt sống lâu năm ở khu phố cổ La Guillotière thuộc

Hình 18. Hai tô phở ở 2 hàng ăn cách nhau dưới 20m, trên đường Ivry, quận 13, Paris (2014).

Lyon cho biết, ở nơi này tất cả các tiệm ăn đều có bán phở, con phố nhỏ Passet dài chưa tới một trăm mét mà có tới 6 tiệm ăn châu Á (3 Việt, 2 Tàu và 1 Thái), tất cả đều nấu phở. Hồi đó ở Pháp có chừng 1.250 tiệm ăn Việt, khoảng một phần ba số này chuyên bán phở, những tiệm còn lại bán các spécialités vietnamiennes (đặc sản Việt) nhưng cũng có phở. Một số lớn trong khoảng hơn 4 nghìn tiệm ăn Tàu cũng có phở hay hủ tiếu trong thực đơn. Ngay trong phạm vi gia đình, mọi người Việt cũng vẫn thích ăn phở. Simon-Barouh (1993: 127) cho biết: "ở Noyant [nằm ở tây nam Paris, thuộc tỉnh (département) Maine-et-Loire, vùng sông Loire] những phụ nữ người Việt theo chồng là lính viễn chinh Pháp hồi hương năm 1955, thường tụ họp làm và ăn phở bất cứ ở nhà nào miễn là khi họ có điều kiện."

Ngày nay tình hình khác hẳn. Chỉ chuyên bán phở thì không sống nổi nên họ chuyển sang "chuyên bán" đến cả chục loại món ăn, như thấy ở bảng hiệu một tiệm ăn ở Neuilly-sur-Seine, "chuyên miến, phở, hủ tíu, bún, cháo, xôi, gỏi gà"! Và *Phở 14* (đường Choisy, quận 13, Paris) đã thành *Phở - Bánh cuốn 14*. Mặt khác, bánh phở tươi cũng hiếm gặp, phần lớn dùng bánh phở khô nhập từ miền Nam; một nhà sản xuất bánh phở ở Sa Đéc quảng cáo là có tới hơn 120 quán phở ở Paris sử dụng bánh phở do họ sản xuất.

Phong cách và thái độ phục vụ/ăn phở khác nhiều với ở quê nhà. Hoàn toàn không thấy cảnh "*cháo chửi, phở xếp hàng*...". Thực khách thực sự là Thượng đế, luôn luôn được phục vụ tốt hơn, niềm nở, mến khách hơn. Ngày nay, nhiều đồng hương đã là thế hệ thứ 3, thậm chí thứ 4, thứ 5; họ thực sự sống như người địa phương, tâm lý, khẩu vị của họ khác nhiều so với của bố mẹ, ông bà. Chỉ những người già mới còn ăn phở tái và đòi nước béo! Mặt khác việc liên hệ với quê hương đã dễ hơn và thường xuyên hơn, cộng với chiều hướng "xanh hóa" nên tâm lý và khẩu vị trong ăn uống cũng thay đổi nhiều. Nhiều nhà hàng Việt cho biết, đại đa số khách ăn là người địa phương (tức, người nước ngoài đối với chúng ta) nên họ phải thay đổi cách phục vụ, chẳng hạn, bày mặt bát phở chỉ có thịt chín, để riêng hành lá, mùi, thơm, ớt, tiêu... để khách tự lấy và cho vào bát nếu họ muốn ăn những thứ đó. Theo chiều hướng này, một nhà hàng ở Amsterdam đã quảng cáo *Phở sinh thái*[9] với thịt bò thả rông, không dùng thức ăn chế biến, kháng

Hình 19. Những bát phở eco thời @ ở Amsterdam, 5/2015 (bên trái, chưa chan nước dùng).

sinh..., rau gia vị, kể cả hạt tiêu trong cối xay tay đều mua từ Eko-Plaza, một bát lưng lửng giá có 14,95€! Bình thường cũng phải "làm" 2 bát mới vững dạ!

Hoa Kỳ là nước có đông người Việt tỵ nạn nhất thế giới, khoảng hơn 1.625.000 người vào năm 2007. Chúng ta cũng sống tập trung nhiều nhất ở California (Westminster, Garden Grove, San Jose) và Texas (Houston). Một thời Westminster và Garden Grove thuộc Orange County, California được mệnh danh là thủ đô người Việt tỵ nạn (Cộng đồng người Việt lên đến trên 150 nghìn người, chiếm khoảng trên 32% dân số). Little Saigon với đại lộ Bolsa đầy ắp hàng quán Việt, ra đường không cần nói tiếng Mỹ. Vào Thương xá Phước Lộc Thọ, bạn ăn tô phở như ở Sài Gòn trước 1975, bánh phở tươi, mềm, nước phở ngọt vị bò, thịt chín thái máy ngang thớ, miếng nào ra miếng nấy, rau bày mặt và rau gia vị rất tươi, trông bắt mắt. Bánh phở, rau tươi đều do người Việt tại chỗ cung cấp. Giá lại rẻ hều, chỉ với 3-4 USD bạn đã no căng bụng. Những Phật tử thuần thành có thể tìm đến các quán cơm chay hay các tịnh xá, những nơi đó cũng làm phở chay, nhiều khi bạn còn được phục vụ miễn phí, "ăn chùa" mà!

"Ngay năm 1950-1951, anh Đức Thành, bạn *share* phòng với tôi, đã dạy tôi cách nấu phở ngon với bánh phở khô gọi là *sha ho fung* mua ở phố Mott trong khu China Town, New York" (Nguyễn Đình Hòa 1999: 185). Kinh nghiệm lâu dài từ những năm 1950 như vậy, chả trách người Việt ở Mỹ đã thành công trong việc chinh phục xã hội Mỹ với phở bò.(10)

Ba loại tô phở ở Hoa Kỳ (*trái* - tô thường, *giữa* - tô hàng không mẫu hạm, *phải* - tô đặc biệt).
Hình 20. Qua kích cỡ của tô phở thấy rõ "khách hàng là Thượng đế".

Thành công của phở bò ở Mỹ không chỉ do cộng đồng người Việt ở đó đông, năng động mà trước hết là do đặc điểm của nước định cư: nước Mỹ là một lục địa, rộng lớn mênh mông, cái gì cũng to lớn (từ bát phở đến đôi đũa), cung ứng môi trường sáng tạo cho bất cứ ý tưởng, tài năng chớm nở nào; là một nước đa chủng tộc của những người ưa phiêu lưu, mạo hiểm; là một nước tiêu thụ rất nhiều thịt bò (chiếm trên 40% tổng số thịt tiêu thụ theo đầu người trong một năm)... Phở gặp môi trường thích hợp để hòa nhập và phát triển. Thống kê không chính thức năm 2005 cho biết, doanh thu các cửa hàng phở/đặc sản Việt trên toàn nước Mỹ lên tới khoảng 500 triệu USD một năm. Ngược lại, cũng không ít người Việt sống trong khốn khó bên lề xã hội dư thừa; nếu con người không linh hoạt, năng động, kịp thời thì sẽ bị xã hội này lạnh lùng đào thải thẳng tay, không tình người.

Chúng tôi đã thấy những gia đình 5-6 người, chỉ gọi một tô "hàng không mẫu hạm" để "ăn chung", ăn share như thế rẻ hơn nhiều.

Bát/tô phở đặc biệt ở Việt Nam thường khác bát/tô thường chủ yếu ở chất lượng (thịt bò nhiều loại, thêm mọc, giò lụa, trứng, nước béo...); ở Mỹ, chủ yếu khác nhau về số lượng (tô lớn hơn, nhiều bánh, nhiều thịt, nhiều nước dùng...) đôi khi cũng có thêm những thức mới, đắt tiền như tôm càng xanh, thịt bò Kobé... Ngoài tô thường và tô đặc biệt còn thấy ở đây tô xe ca, tô xe lửa, tô tàu

bay, tô tàu lặn/tàu ngầm, tô tàu thủy, tô hàng không mẫu hạm... Những cái tên "hãi hùng" đó khiến một vị bác sĩ về tai-mũi-họng e ngại rằng người ăn sẽ lãnh đủ hậu quả. Không, người Mỹ gốc Việt chỉ đặt và gọi tên như vậy cho ấn tượng, để câu khách chứ trong thực tế, một tô phở tàu thủy chẳng hạn là để cho 2-3 người ăn chung.

Từ giữa thập niên thứ nhất của thế kỷ XXI, nhiều tiệm chuyên phở đã chuyển thành tiệm ăn Việt với các đặc sản Việt Nam, trong đó có phở bò, hủ tiếu. Thậm chí *Phở gia truyền Nam Định* ở California cũng phục vụ cả bún thịt nướng, gỏi...

Nhằm thu hút thực khách thanh niên các sắc tộc, nhiều tiệm phở đã khuyến mãi bằng cách mở các cuộc *Thách đố* ăn những bát phở khổng lồ gọi là "tô hàng không mẫu hạm" (*Phở Challenge*). Thể thức thách đố ở mỗi nhà hàng một khác, từ nội dung tô phở thách ăn hết (cao nhất, 1kg bánh, 0,5kg thịt, 1,5~2,0 lít nước dùng), điều kiện thách đố (ăn một mạch, không được đứng lên đi WC chẳng hạn), đến giải thưởng (ăn hết, chẳng hạn, được tặng luôn chiếc tô tổ chảng trong lòng có chữ *You did it*! hoặc được chụp hình với áo thun có chữ Winner Pho Challenge 20... và phóng to thành poster để dán ở tiệm trong 1 năm; không ăn hết, phải trả tiền tô phở, khoảng 20~30 USD). Những thông tin mà chúng tôi thu thập được ở California (Mỹ) và Toronto (Canada) cho biết, khoảng 70% những người dự thách đố đã thua cuộc. Lý do chính là, các nhà hàng ngày càng nâng cao điều kiện thách đố vì những thách đố này chỉ diễn ra ở từng nhà hàng trong quan hệ giữa chủ nhà hàng và khách ăn. Gần 100% người dự thách đố là thanh niên, 95% là người thuộc các sắc tộc khác... Trước khi dự thách đố thường có ký hợp đồng giữa hai bên, có khi có người làm chứng;

Hình 21. Vài hình ảnh về những cuộc *Thách ăn phở* trên đất nước... "Hơi Kỳ"!

chưa thấy trường hợp nào có luật sư giám sát và cũng chưa gặp kiện cáo giữa hai bên. Hình thức khuyến mãi này có hiệu quả khá vì người dự cuộc thách đố thường đi cùng 5-6 bè bạn, người nhà, họ cũng thường nhâm nhi gì đó trong khi chờ được - thua. Tiếng tăm của phở Việt Nam tất nhiên được biết đến nhiều hơn, rộng hơn.

Từ khoảng cuối năm 2014, ở TP Hồ Chí Minh, một vài tiệm phở cũng tổ chức thách đố ăn phở. Theo tiết lộ của một nhân viên nhà bếp, có chủ tiệm "chơi xấu", cho nhiều nước béo khiến người chơi bị ngán mà thua cuộc.

Phở là thành tố tham gia nhiều hoạt động xã hội ở Mỹ, từ "đãi người Việt vô gia cư ăn phở" qua "bán đấu giá tô phở đặc biệt với giá khởi điểm 5,000 USD"(11) và cả "Thách đố ăn hết tô phở to quá cỡ thợ mộc"...

Ở København (Copenhagen, thủ đô Đan Mạch) chúng tôi có dịp gặp một chủ tiệm ăn Việt vốn là thầy giáo tiểu học ở quận Bình Thạnh trước 1975. Anh có những nhận xét rất chân xác: "Nấu phở cho Tây ăn thì dễ ợt! Bánh phở tìm loại nhỏ, chỉ cần trụng vừa phải. Thịt cho nhiều, thái to, ninh nhừ. Họ ớn nhứt phở tái. Nếu khách chịu rau sống thì phải ngắt nhỏ và lau thiệt khô. Gặp khách người mình, tui đem ra rau trồng trong vườn, tiêu trắng [tiêu sọ] mới rang... thế mà vẫn cứ bị kêu là 'không giống phở 79' [trên đường Lê Thánh Tôn, Sài Gòn]. Khó nhứt là về khoản thịt, thanh niên thì ưa nhiều thịt mà phải thái dày dày chút chút; với các vị xồn xồn thì thịt phải thái mỏng còn quý vị Bắc 54 là khó tính nhứt, 'mỏng chê tanh, dày chê tục', chạy ra chạy dzô đừ người mà quý vị vẫn chưa khen lấy một lời! Một tối đã khá khuya, tui đang loay hoay dẹp hàng - anh chủ tiệm vui chuyện, kể tiếp - có hai vợ chồng người da đen cao lớn vào kêu hai tô 'phơ bo tai'. Tui không tin ở tai mình, phải hỏi lại bằng tiếng Anh. Bưng phở ra, người chồng còn hỏi rau sống nữa chứ, ảnh chọn từng cọng thơm một, ngắt nhỏ, bỏ cuống, dầm vào tô, ăn ngấu ăn nghiến. Đúng là dân nghiền! Ảnh làm một mạch ba tô bác ạ. Tỷ tê hỏi ra mới rõ, bố ảnh là lính [lê dương] rạch mặt, đóng ở Tông [nay là Trung Giã, thuộc Sơn Tây, ngoại thành Hà Nội chăng?] từ những năm 1950, mẹ ảnh là gái xứ Đoài, ảnh sanh ở Bamako, ăn phở từ khi mới biết đi. Mỗi năm mẹ ảnh chỉ làm phở hai - ba lần, chủ yếu vào dịp Tết ta và ngày sanh đức ông chồng. Có bữa không kiếm được thịt bò, bả đã dùng luôn xương và thịt trừu! Nay, ảnh được làm việc ở châu Âu, đi đến đâu ảnh cũng kiếm phở ăn cho đã thèm. Tháng sau mẹ ảnh sẽ sang đây chơi để ăn 'phơ bo tai'"!

Hàn Quốc biết đến phở trước hết qua các thương nhân, các chuyên viên song các "cô dâu phương Nam" và các lao động xuất khẩu(12) mới có tác động thực tế. Nhiều người tin là tiệm phở đầu tiên ở thủ đô Séoul là do một thanh niên Hàn mang kiến thức nấu phở từ Mỹ về. Ước tính trên cả nước Hàn nay có tất cả hơn hai trăm quán phở, đa phần do các chuỗi nhà hàng như Hòa Bình, Phở Hòa... quản lý. Ngay ở khu chợ truyền thống nổi tiếng Tongin cũng có hàng phở. Nhưng nổi đình đám phải kể đến *Saigon Phở* do người Việt làm chủ, mướn toàn người Việt và mỗi ngày bán đến 2-3 trăm bát, chủ yếu cho người Hàn trẻ tuổi. Đặc biệt là tiệm *Psyphơ* [= Say Phở] do một anh người Hàn tên là Pak Sun-Chun đứng làm chủ; theo giải thích của anh mà người viết thứ ba hiểu được thì anh rất mê ăn phở (đã ăn trên 1.500 lần!) và đã học nấu phở đầu

tiên ở Bangkok và Nọng Khay (Thái Lan) sau sang học ở Việt Nam, tất cả đã đi đến trên 320 tiệm phở! Do cũng bập bẹ tiếng Việt nên anh đặt tên tiệm là *Say Phở* (tức *Mê Phở*) nhưng anh không biết viết thế nào cho đúng. Anh biết chữ Anh *psychology* với âm đầu đọc là [**sai**'ko...] giông giống như *say* nên anh lấy ngay âm đó, vì thế tên tiệm thành *Psypho*! Phở của anh chẳng có dáng vẻ gì phở Việt, dù anh dùng bánh phở khô Thái Lan, bày mặt ít miếng thịt bò nạc thái dày rất đẹp, trên rải ít hành lá thái nhỏ và nước dùng trong vắt chỉ thoang thoảng mùi thịt bò, không sao váng mỡ, không nước béo. Anh "cải tiến" theo trào lưu ẩm thực đang thời thượng ở đây - ăn *green* hơn và *healthy* hơn! Anh quả quyết, ở Hàn Quốc, chỉ tiệm anh là có "phở thiệt" còn toàn là "phở giả" (phở dỏm)! Nhìn chung các tiệm phở ở Hàn Quốc, dù do thanh niên Việt kinh doanh, cũng sạch sẽ, thoáng đãng hơn ở quê nhà. Giá bát phở cũng khá cao, khoảng trên dưới 8-10 nghìn won (khoảng 10-12 USD, như vậy thì giá còn thấp so với ở nhiều nước Tây Âu).

Hình 22. Tiệm *Psypho* [Say Phở] ở Séoul và bát phở đang chan nước dùng.

Hơn 95% người Lào theo đạo Phật, phái Nam tông, tương tự như ở Thái Lan và Campuchia nhưng họ, nhất là thanh niên nam nữ vẫn tiêu thụ nhiều thịt trong đó thịt lợn, thịt gà và thịt trâu là chính. Cũng như người Thái, người Lào ăn gạo nếp nương đồ thành xôi thay cho cơm tẻ. Dù vậy phở Việt đang nhanh chóng chiếm lĩnh thị trường ăn sáng, ăn trưa ở các thành phố lớn như Vientiane, Luang Prabang, Paksé...

Ngay trước nhà ga xe lửa ở quận Hadxaifong, phía nam thủ đô Vientiane, chúng tôi được nếm món phở do ông chủ quán người Chương Mỹ (Hà Đông, nay có lẽ đã thành người Hà Nội!) nấu. Ông được trên điều sang giúp bạn Lào cùng đánh Mỹ nhưng do "vi phạm nghiêm trọng kỷ luật luyến ái" nên ông bị đuổi về nước, ngay sau đó ông bỏ vợ con, cố trốn sang tìm gặp lại bạn gái người Lào khi cô sắp sanh con đầu lòng. Quán của vợ chồng ông "đông khách nhất vùng này" làm cả "phở Lào" lẫn "phở Việt": "Phở Lào" là phở cải tiến cho hợp khẩu vị thích cay, *chua và ngọt* của đa số dân Lào. Phở Việt thì ít thay đổi hơn nhưng ăn chung nồi nước dùng, vừa đục vừa nhiều váng mỡ, ít mùi phở, ngọt vì bột ngọt và đường. Người Lào nuôi nhiều trâu hơn bò nên nhiều khi cũng khó kiếm được thịt bò, đành làm phở trâu dù vậy bát phở ông đem ra cho chúng tôi vẫn đầy đủ thịt bò nhưng thái rất dày, ninh nhừ. Trong freezer ông vẫn còn ít thịt bò filet tươi để ăn tái.

Ở Paksé chúng tôi được ăn ở một quán bên đường bát "phở" Lào - Việt: hôm đó hết bánh phở khô nên bà chủ thay bằng bún (gạo) tươi của địa phương (to hơn sợi bún Bắc), rất chua, thịt bò và thịt gà thái nhỏ, rau láo nháo trong đó có sà lách và rau thơm (nhưng thơm rất nhẹ). Có chanh múi, có nậm prik (như nước mắm ở ta), có tương ớt. Dù người Lào thích ăn thịt "cáy" [gà] nhưng bà chủ vẫn làm nhiều thịt bò. Nhìn hộp thịt bò để ăn phở này, chúng tôi thấy ông hàng phở trong "Phở" của Nguyễn Tuân đã nói đúng, "*đàn bà không biết thái thịt* [bò để ăn với phở]"!

Nhìn màu nước dùng trong bát phở gà này cũng thấy ngay vị nhạt nhẽo, đểnh đoảng của phở ở đất nước triệu voi.
Hình 23. Phở với bún gạo ở Nam Lào.

Nhìn chung người Lào rất thích các món ăn Việt Nam, trong đó phở đứng hàng đầu. Nét đổi thay dễ thấy là đĩa rau sống gồm rau diếp, bạc hà và măng tre để ăn kèm hay dầm vào nước dùng bát phở. Càng về thôn quê, đĩa rau sống càng ấn tượng với những loại rau sẵn có ở địa phương.

(Con tiep)

N X H - Jane T. Chang - Margret J. Vlaar

CHÚ THÍCH

(1) Nhiều phác họa khác in ngay trước đó có chú thích rõ là bãi Sông Hồng, trong hai phác họa còn vẽ cả đầu cầu Doumer (nay là cầu Long Biên) bên phía phố Hàng Khoai; khung cảnh đó cho phép nghĩ là bác phở rong đặt gánh hàng trên bãi Sông Hồng, có thể gần Cột đồng hồ, nơi thường đông khách đi tàu thuyền.

(2) *Hà Nội ba mươi sáu phố phường* gồm những bài ngắn mà Thạch Lam đã lần lượt cho đăng trên tuần báo *Ngày nay* từ khi báo này xuất bản (năm 1937), năm sau 1938 được in thành sách ở Nxb Đời nay, phố Quan Thánh, Hà Nội. Gần đây sách được tái bản nhiều lần.

(3) Một cụm từ phổ biến trong giới học sinh sinh viên những năm trước 1945, ghép âm Việt đọc trại [*ba*] của từ *pas* [tiếng Pháp = không] với từ *chê* [tiếng Việt = cho là xấu, là dở].

(4) Quảng Đông không chỉ là tỉnh đông dân nhất Trung Quốc (năm 2005 có 110 triệu dân, trong đó 79 triệu người có hộ khẩu thường trú và 31 triệu người không có hộ khẩu nhưng đã sống ít nhất 6 tháng trong tỉnh) mà còn là tỉnh, từ năm 1989, đứng đầu về GDP (năm 2010 đạt 4.550 tỷ Nhân dân tệ, hay 689,02 tỷ USD [với mức tăng trên 10% mỗi năm], tương đương với GDP của Indonesia). Tuy nhiên, GDP bình quân đầu người, năm 2011, của Quảng Đông lại thấp (2.912 USD/người/năm), chỉ đứng thứ 7 so với các tỉnh thành khác trên đại lục (trừ Hồng Kông và Macao, hai địa khu này vốn trước đây cũng thuộc Quảng Đông). Quảng Đông đóng góp 12% vào GDP của toàn Trung Quốc. Thành phố Quảng Châu (广州市, trên 12 triệu dân) là "thủ phủ" của tỉnh Quảng Đông đồng thời là đặc khu kinh tế quan trọng nhất của Trung Quốc.

(5) Nước tương (= *xì dầu* [豉油], hay *tàu vị yểu* [豆味油]) làm từ đậu tương và hạt ngũ cốc lên men, đều có màu sẫm hơn nước mắm.

(6) Theo quan sát của chúng tôi trong các năm 1980, ở các thị trấn, thị xã miền Đông Nam Bộ và nhất là ở miền Tây, hủ tiếu còn rất phổ biến với hai loại hủ tiếu Nam Vang và hủ tiếu Mỹ Tho.

(7) Khó có thể có số liệu thống kê tương đối chính xác về số người Việt sống ở nước ngoài vì mỗi nước có một quan niệm, một định nghĩa và những phương pháp tính khác nhau; có nước lại không lên thống kê này nhằm tránh kỳ thị chủng tộc. Những số liệu tạm coi gần thực tế, vào thời điểm điều tra là khoảng 350 nghìn người ở Pháp, khoảng 100 nghìn ở Đức, 14.280 ở Hà Lan và trên 9 nghìn ở Bỉ (trong tổng số hơn 2,7 triệu người). Theo ước lượng năm 2012 của Học viện Ngoại giao Việt Nam (Hà Nội), ở Pháp có 300 nghìn, Đức - 137 nghìn (năm 2010), Hà Lan - 19 nghìn, Bỉ - 14 nghìn (trong tổng số "Việt kiều" là hơn 4 triệu người).

(8) - *Hàn the* (borax, tétraborate de sodium décahydraté hay borate hydraté de sodium) là chất "phụ gia thực phẩm" được dùng từ lâu và rất phổ biến nhằm làm cho thực phẩm dai, dòn hơn và để được lâu nhưng từ những năm 1950 bị cấm thêm vào thực phẩm.

- *Formol* (méthanal hay formaldéhyde hay aldéhyde formique) thường được dùng dưới dạng dung dịch và để tẩy uế (đặc biệt trong thú y) và để ngâm xác (trong y học), ướp xác tạm thời (chờ mai táng) hay lâu dài... Thêm formol, bánh phở sẽ để được lâu nhưng người sử dụng sẽ bị suy gan, suy thận thậm chí có thể bị ung thư.

- *Tinopal* [4,4'-bis(2-sulfostyryl)biphényle de disodium] là chất tẩy trắng biểu kiến, giúp hấp thu bức xạ tử ngoại (không nhìn thấy bằng mắt thường) rồi chuyển thành huỳnh quang nhìn thấy nhờ vậy sản phẩm sẽ trở nên trắng hơn dưới mắt người tiêu dùng. Tinopal bị cấm thêm vào thực phẩm. Thêm lậu tinopal vào bánh phở thì bánh trở nên trắng, bóng hơn nhưng người ăn sẽ bị tổn thương đường tiêu hóa, niêm mạc thành ruột, có nguy cơ dẫn đến viêm loét ruột, dạ dày. Đặc biệt, tinopal còn có thể làm tổn thương mao mạch khiến cơ thể gặp khó khăn trong việc hấp thụ, tiêu hóa thức ăn và các chất dinh dưỡng. Nếu ăn những thực phẩm chứa tinopal trong thời gian dài sẽ gây suy gan, suy thận, thậm chí cả ung thư đường tiêu hóa.

- *Acide oxalique* hay acide éthanedioïque là một trong những acide hữu cơ mạnh nhất, thường được dùng trong công nghiệp tái chế và tẩy trắng giấy nhưng bị cấm dùng trong thực phẩm. Sử dụng lâu dài thực phẩm có acide oxalique sẽ có hại cho thận, gan và đường tiêu hóa.

(9) Những khái niệm "thực phẩm *eco*", "thực phẩm *sinh thái*",… vốn rất mơ hồ, khó kiểm tra, không rõ hiệu quả; ở Việt Nam hay dùng từ "thực phẩm *sạch*", "rau *sạch*"… lại càng mung lung hơn. Một người sản xuất "bánh hủ tíu *sạch*" ở Chợ Lớn cho biết, hàng của anh gọi là *sạch* vì hằng ngày anh làm vệ sinh máy cán và máy xắt bánh!

(10) Chỉ ở Mỹ và Australia, nhiều người Việt (cũng như nhiều sắc dân nhập cư khác) mới tự nhận mình là người Mỹ và người Australia, họ cũng hội nhập rất tự nhiên vào các hoạt động chính trị, xã hội, kinh doanh và khoa học ở hai nước này. Còn ở hầu hết các nước khác, nhất là tại Tây Âu, trước sau đại đa số người Việt vẫn là người Việt cư ngụ tại… và họ chỉ chú ý đến hội nhập khoa học và kinh doanh.

(11) Năm 2011, nhà hàng cao cấp Tiato của người Việt ở Santa Monica đưa một tô phở đặc biệt vào cuộc đấu giá từ thiện để giúp đỡ trẻ em ở hai bệnh viện nhi USCF Benioff và Los Angeles. Giá khởi điểm là 5.000 USD. Tô phở này đặc biệt vì gồm nấm cục alba trắng, thịt bò wagyu A5, nước dùng làm từ gan ngỗng, giá đậu xanh loại đặc biệt và thịt tôm hùm xanh, gia vị có tương ớt Sriracha, ngò rí... Sau cuộc đấu giá ở Santa Monica, còn tổ chức thêm một lần nữa ở Berverly Hills (Hollywood).

NHỮNG TÀI LIỆU CHÍNH ĐÃ DÙNG

1. *Les marchands ambulants et les cris de la rue à Hanoi,* Manuscrit à l'EFEO, Paris.
2. *Monographie dessinée de l'Indochine*, Publication de l'École d'Art de Giadinh - Association Corporative des Décorateurs, Graveurs et Lithographes de Giadinh. Sous la Direction de J.G. Besson, Inspecteur des Écoles d'Art de Cochinchine. Paris, Librairie Orientliste Paul Geuthner, 1938. [Trên trang bìa có đóng dấu hình bát giác, ghi Composé, dessiné, gravé, imprimé par l'Association Corporative de Giadinh Cochinchine].
3. *Technique du peuple annamite*, Henri Oger chủ trì cùng thực hiện với khoảng ba chục người Việt (nhà Nho cố vấn, họa sĩ, thợ khắc, thợ in, những người giúp việc), gồm Volume de Texte "*I.*

Introduction générale à l'étude de la Technique du peuple annamite - Essai sur la vie matérielle, les arts et industries du peuple d'Annam" và Volume de Planches "*Technique du peuple annamite*". Toàn bộ tác phẩm này đều in chui ở Paris và Hà Nội khoảng 1909-1910/1911.

4. *Việt-Nam tự-điển* (Ban Văn học Hội Khai trí Tiến đức khởi thảo), Imprimerie Trung-bac Tân-van, Hanoi, 1931. (Bản trên mạng w*ww.vietnamtudien.org*, 24/5/2015).
5. Badier, A. et H. Badier, *Au Tonkin - Journal d'un sous-officier d'infanterie de marine*, Librairie Furne, Paris, 1894.
6. Băng Sơn, "Nói thêm về phở", trong *Thú ăn chơi người Hà Nội* [Tập 1], Nxb Văn hóa-Thông tin, Hà Nội, 2000, tr. 215-219.
7. Bùi Minh Đức, "Tô phở Bắc và đọi bún bò Huế trên bình diện văn hóa đối chiếu", tạp chí *Nghiên cứu và Phát triển*, số 1(72). 2009, tr. 47-56.
8. Chang, J.T. and M.J. Vlaar, "Phở in North America", *Journal of Anthropology*, 2014, Vol. XC, No.6, pp. 416-425.
9. Diệp Đình Hoa, *Người Việt ở đồng bằng Bắc Bộ*, Nxb Khoa học Xã hội, Hà Nội, 2000.
10. Đại Dương, "Pho 'Is My Life'", *Vietnam Cultural Window*, 1998, No. 2 (May), p. 9.
11. Đặng Nghiêm Vạn, *Tuyển tập văn học các dân tộc ít người ở Việt Nam*, Tập 1, Nxb Khoa học Xã hội, Hà Nội, 1992.
12. Đào Duy Anh, *Việt Nam văn hóa sử cương* [1938], Nxb Đông Nam Á, Paris, 1985.
13. Guillemin, Alain, "Sự tích phở Việt Nam" (truyện ngắn), bản dịch tiếng Việt của Ngô Tự Lập, *Tia sáng*, 2002, số 2, tr. 32-33.
14. Huard, P. et Durand, M., *Connaissance du Việt-Nam*, Imprimerie Nationale-Hanoi, École française d'Extrême-Orient, Paris, 1954.
15. Ellis, Claire, *Culture Shock! Vietnam (Culture Shock! A Survival Guide to Customs and Etiquette*), Times Books International, Singapore, 1995.
16. Lê Văn Lan, "Tổng luận món ăn Hà Nội cổ truyền", trong *Tìm hiểu di sản văn hóa dân gian Hà Nội*, Nxb Hà Nội, Hà Nội, 1994.
17. Lê Văn Lân, "Nồng thơm hương húng tình quê", trong *Bút khảo về ăn*, *Làng văn* (Canada), 1993, tr. 111-124.
18. Lê Văn Lân, "Chuyện phở", *Làng văn* (Canada), 1996, tháng 6, số 154, tr. 36-40.
19. Letsch, Mirjam, *Streetfood Vietnam*, Streetfood World, [s.l.], 2015.
20. Lý Khắc Cung, "Phở", trong *Văn vật-Ẩm thực đất Thăng Long*, Nxb Văn hóa Dân tộc, Hà Nội, [s.d.], tr. 193-197.
21. Minh Hương, "Bò bảy món", trong Xuân Huy (sưu tầm và giới thiệu), *Văn hóa ẩm thực và món ăn Việt Nam*, In lần thứ hai (có hiệu đính và bổ sung), Nxb Trẻ, TP Hồ Chí Minh, 2004.
22. Ngọc Dung, "Ý thức chấp hành của người dân còn thấp", báo *Hà Nội mới hàng ngày*, số 16617 (25/05/15), tr. 3.
23. Ngọc Huy, "Phở Pasteur", *Làng văn* (Canada), 1998, tháng 6, số 166, tr. 90-91.
24. Nguyễn Công Hoan, *Nhớ và ghi*, Nxb Tác phẩm mới, Hà Nội, 1978.
25. Nguyễn Đình Hòa, *From the City Inside the Red River - A Cultural Memoir of Mid-Century Vietnam*, McFarland & Cie, Jefferson, 1999.
26. Nguyễn Hiến Lê, *Hồi ký*, Tập 1, Nxb Văn nghệ, Westminster, 1989.
27. Nguyễn Tuân, "Phở" [1957], trong *Cảnh sắc và hương vị đất nước*, Nxb Tác phẩm mới, Hà Nội, 1983, tr. 230-245.
28. Nguyễn Xuân Hiển, "Buffalo Production in Relation to Rice Cultivation in Vietnam", *Buffalo Bulletin*, 1990, vol. IX, No. 4, pp. 42-51.
29. Nguyễn Xuân Hiển, "Cốm hoa vàng, chim ra ràng…", *Làng văn* (Canada), 1998, số 171, tr. 43-48.
30. Nguyễn Xuân Hiển, *Glutinous-rice-eating Tradition in Vietnam and Elsewhere*, White Lotus Press, Bangkok, 2001.

31. Nguyễn Xuân Hiển, "Phở Hà Nội ở Tây Âu đầu thiên niên kỷ mới", *Làng văn* (Canada), 2001, bộ XVIII, số 216, tr. 43-48.
32. Nguyễn Xuân Hiển, "Phở with Rice Noodles in Vietnam and Elsewhere", *in Cultural Anthropology and Rice in Vietnam*, 2. (Nguyễn Xuân Hiển [ed.]), Center for Vietnamese Studies, Ann Arbor-The Hague-London-Paris-Tokyo, 2004. pp. 1-46 and 127-154 (illustrations).
33. Nhất Thanh Vũ Văn Khiếu, *Đất lề quê thói - Phong tục Việt Nam* [1968], Nxb TP Hồ Chí Minh, TP Hồ Chí Minh, 1992.
34. Phạm Duy, *Hồi ký-Thời cách mạng kháng chiến*, Midway City, Cali, Phạm Duy Cường Musical Productions, 1989.
35. Phan Kế Bính, *Việt Nam phong tục* [1915], Nxb TP Hồ Chí Minh, TP Hồ Chí Minh, 1992.
36. Q.M, "Không giống ai…", *Việt Nam nguyệt san*, 2004, số 191 (tháng 7), tr. 39-40.
37. Simon-Barouh, I., *Rapatriés d'Indochine, Deuxième génération - Les enfants d'origine indochinoise à Noyant-d'Allier*, l'Harmattan, Paris, 1981.
38. Simon-Barouh, I., "L'alimentation quotidienne des Cambodgiens de Rennes", in *Autour du riz* (Krowolski N., ed.), L'Harmattan, Paris, 1993.
39. Thạch Lam, *Hà Nội ba sáu phố phường* [1938], [tái bản] Nxb Văn nghệ TP Hồ Chí Minh, TP Hồ Chí Minh, 1988.
40. Thu Trang, "Xử lý nhẹ, hiệu quả không cao", báo *Hà Nội mới hàng ngày*, số 16617 (25/5/15), tr. 5.
41. Tô Hoài, *Chuyện cũ Hà Nội*, Nxb Hà Nội, Hà Nội, 1986.
42. Tô Hoài, *Chuyện cũ Hà Nội*, Nxb Thời đại, Hà Nội, 2010.
43. Trang, Corinne, *Authentic Vietnamese Cooking: Food from a Family Table*, Simon & Schuster, New York, 1999.
44. Trang, Corinne, *Noodles Every Day - Delicious Asian Recipes from Ramen to Rice Sticks*. Chronicle Books LLC, San Francisco, 2009.
45. Trần Kiêm Đoàn, "Bún bò", trong *Chuyện khảo về Huế*, Làng Thủ Đô Cali, Sacramento, 1997, tr. 73-101.
46. Vũ Bằng, *Miếng ngon Hà Nội* (tái bản), Nxb Văn học, TP Hồ Chí Minh, 1994.
47. Vũ Ngọc Phan, *Những năm tháng ấy*, Nxb Hồng Lĩnh, Westminster, 1993.
48. Vương Hồng Sển, *Tuyển tập Vương Hồng Sển* (Nguyễn Q. Thắng sưu tầm, tuyển chọn, giới thiệu), Nxb Văn học, TP Hồ Chí Minh, 2003.

TÓM TẮT

Bài viết ghi lại những điều mắt thấy tai nghe của các tác giả về bức tranh sinh động và đa sắc của phở từ các góc độ: Nguồn gốc hình thành và sự thích ứng đa dạng của phở ở những vùng miền khác nhau, vào những thời kỳ khác nhau, ở cả trong nước và trên thế giới; Nét văn hóa ẩm thực qua cách thưởng thức phở; Phở nhìn từ khía cạnh kinh tế; Vấn đề an toàn thực phẩm với phở… Từ đó, các tác giả cho rằng, càng đi nhiều, càng gom góp nhiều tài liệu, càng thấy thế giới phở thật mênh mông, nhiều sắc thái… không bút nào tả nổi và vô số công việc cần làm ngay để giữ cho phở mãi là tinh hoa của ẩm thực Việt Nam.

ABSTRACT

SOME FEATURES ABOUT "PHỞ" IN RECENT YEARS

The article explains what the author has experienced of "Phở" in various aspects: Its origin and diverse adaptability in different regions andt periods, at home and abroad; cuisine culture through enjoying "Phở"; "Phở" viewed from economic aspect; Food safety issues with "Phở". Then, the author concludes that the more he travels and gathers documents, the more he feels the undescribable diversity and various nuances of "Phở", and much work to be done immediately to preserve the juice of Vietnamese cuisine.

PHỤ LỤC
LẠM BÀN VỀ ĐẶC SẢN RAU GIA VỊ *HÚNG LÁNG*

I. Muốn hiểu về ***húng Láng***, chúng tôi nghĩ trước hết nên có khái niệm về một đề tài rộng hơn, đó là ***rau thơm***.

Danh từ *rau thơm* rất quen thuộc với những người Việt đứng tuổi, dù họ sống ở bất cứ đâu. Với họ, *rau thơm* chỉ có nghĩa là *rau húng* mà quý vị đang dùng thịnh hành ngày nay. *Húng* có thể là âm địa phương Quảng Đông của từ 香 (= hương) và nghĩa cũng là *thơm*! Như vậy, dù gọi là *rau thơm* hay *rau húng*, cả hai đều để chỉ một/những loại rau có mùi *thơm*!

Hiện nay danh từ *rau thơm* có 2 nghĩa khác nhau:

1. Danh từ chỉ *một* ***loại*** *rau cụ thể* gồm nhiều ***loài*** rất phức tạp, xét về mặt phân loại học thực vật. Với nghĩa này, rau thơm = rau húng. Người cố cựu, dù còn ở trong khu phố cổ hay tứ tán khắp nơi, đều vẫn còn quen với từ *rau thơm*.

2. Danh từ chỉ một tập hợp, tức *các* ***loại/loài*** rau có tinh dầu thơm như hành lá, hành tây, rau mùi, rau húng, tía tô, kinh giới (Tô Hoài viết là *canh giới* [2010: 470], dân Kẻ Noi quen gọi vậy chăng?)... Từ *Rau thơm* trong tựa đề bài số 93 sách *Chuyện cũ Hà Nội* của Tô Hoài (tr. 466-470) chính là với nghĩa thứ hai này (ông viết về hành hoa, hành tây, các loại húng, bạc hà, xà lách, rau diếp...). Những từ *loại* hay *loài* dùng ở đây đều với ý phổ thông, dân dã; không liên quan với các đơn vị phân loại trong phân loại học thực vật.

Xin được nói chút ít về cây rau thơm. Rau thơm là rau gia vị thuộc loại cổ xưa nhất về mặt thời gian, phổ biến rộng nhất về mặt không gian vì được ăn/dùng vào rất nhiều món ăn và công việc của rất nhiều sắc tộc. Những người mới ưa dùng tên *rau húng*, có lẽ do dễ ghép với những từ bổ túc để chỉ những biến dị của cây như *húng tía*, *húng chanh*,... và để chỉ mục đích sử dụng của rau, như *húng chó*, *húng [tiết] canh*, *húng lòng lợn*...

Về mặt thực vật học, toàn bộ húng quế, húng chanh, húng bạc hà... đều thuộc họ Hoa Môi (Labiatae). Mỗi địa phương thường trồng một loài húng khác nên nhìn ngoài, đại thể giống nhau nhưng độ lớn, hình dáng, độ cứng, màu sắc và nhất là hương thơm lại khác nhau.

Một thí dụ, cây húng bạc hà mọc ở nhiều miền nước ta, theo Lê Văn Lân (1993: 116), thuộc loài *Mentha arvensis javanica* còn ở Âu Mỹ lại là loài *Mentha viridis spicata*. Loài của ta chứa đến 1-2% tinh dầu thơm, trong đó 70-95% là menthol và 10-20% là menthone và rất ít carvone. Loài của Âu Mỹ, nhiều nhất chỉ chứa 0,7% tinh dầu thơm, trong đó lại rất ít menthol, menthone và rất nhiều carvone. Menthol và menthone cho mùi bạc hà nên ta ăn húng bạc hà Việt mới thấy thơm, ăn húng bạc hà Âu Mỹ thấy nhạt phèo.

Húng quế phổ biến nhất, còn có tên là húng chó, húng dổi, húng [tiết] canh... hương vị mạnh. Chúng ta thường trồng loài *Ocimum basilicum* L. var. *basilicum* có thân tím, tinh dầu chứa ít eugenol trong khi ở Mỹ loài *O. basilicum* thân trắng lại chứa nhiều eugenol, ta ăn thấy hăng hắc, rất lạ miệng.

Người Maroc, Algérie, Tunisie... sống ở quê hương cũng như ở Tây Âu khi pha trà thường thêm rau húng cho đậm (có người còn thêm cả đinh hương, hồi hoa...). Họ dùng cây húng quế thân tím nhưng không thuộc var. *basilicum* như

của ta. Không có số liệu về hàm lượng tinh dầu và thành phần esters của loài "húng quế Thổ [Nhĩ Kỳ]" này. Nhằm giảm mức hăng đến khó chịu của loài húng này, các bà nội trợ của chúng ta đã thái chỉ thật nhỏ rồi ngâm nước trước khi trộn với mùi ta để rắc lên bát phở. Ăn không ngon như húng đem từ Sài Gòn qua nhưng cũng tạm được.

Sau đây là danh sách 24 tên gọi khác nhau của cây rau thơm mà chúng tôi đã gặp: bạc hà, húng (h.) bạc hà, h. [tiết] canh, h. cây, h. chanh, h. chó, h. dổi, h. dũi, h. gié, h. gỏi,(*) rau (r.) húng, h. Láng, h. lòng heo, h. lòng lợn, h. phở, h. quế, r. quế, h. sả, h. Sơn Tây, r. tần dầy lá, r. thơm, r. thơm lai, r. thơm lông, h. tiết canh.

- Năm 1931, Ban Văn học, Hội Khai trí Tiến đức mới chỉ ghi có 4 tên húng trong *Việt-nam tự-điển*, đó là húng-dổi, húng-dũi, húng-láng và húng-quế.

- Năm 1967, *Từ điển tiếng Việt* (Văn Tân chủ biên) chỉ có thêm một tên húng chó (= húng dổi).

- *Từ điển bách khoa Việt Nam* (2011, *TĐBKVN*) thêm các tên: húng chanh và ba tên [khác của cây này] - rau tần, rau thơm lông, dương tử tô [âm Việt của tên Trung Quốc, nếu hiểu theo nghĩa thì thành "tía tô Tây"]; *TĐBKVN* theo sát cách gọi tên và sắp xếp của phân loại học thực vật nhưng bỏ sót tên bạc hà của loài *Mentha arvensis* L.(1)

II. Nay xin quay lại đề tài chính: rau húng Láng.

Húng Láng là rau gia vị duy nhất được nói đến trong ca dao. Nhiều người thường dẫn câu sau:

Cốm Vòng, gạo Tám Mễ Trì,
Tương Bần, húng Láng còn gì ngon hơn.

Trong bốn đặc sản nêu trên, chỉ gạo Tám của làng Mễ Trì (Kẻ Mẩy, nay thuộc quận Nam Từ Liêm, Hà Nội) và rau húng Láng là hai đặc sản do nhà nông gieo trồng. Cốm Vòng là sản phẩm chế biến thủ công ở làng Dịch Vọng Hậu (nay thuộc quận Cầu Giấy, Hà Nội) từ những hạt lúa nếp non do nhà nông gieo trồng.(2) Tương sản xuất ở Bần Yên Nhân (trước đây thuộc Hưng Yên) cũng là sản phẩm lên men thủ công từ hạt đậu tương, với tính chất tương tự như cốm Vòng.

Làng Láng vốn tên chữ là Yên Lãng, biết trồng hành tỏi từ thế kỷ XIV. "Tháng Giêng năm Nhâm Dần (1362), vua [Trần Dụ Tông, 1341-1369] sai tư nô [gia nô] trồng hành tỏi, rau dưa ở bờ bắc sông Tô Lịch; nhân đấy gọi tên là Toán Viên phường" [phường Vườn Tỏi, đây là một trong 61 phường của kinh đô Thăng Long đời Trần] (theo *Biên niên lịch sử cổ trung đại Việt Nam* 1987: 216).

Nhưng xin chú ý là: tên *húng Láng* là do người những nơi khác dùng để gọi loại rau húng trồng ở làng Láng; dân làng Láng đương nhiên sẽ gọi là "húng *làng ta*" hay rau "thơm *làng ta*". Nhưng thực tế, những vị trồng rau cố cựu lớn tuổi ở làng Láng, trước đây đã "khuya sớm với nghề" [trồng rau] lại gọi cây đó là [rau] *thơm lai*. Từ tháng 6 năm 1981 khi khu phố Đống Đa trở thành quận Đống Đa, làng Láng xưa (gồm Láng Thượng, Láng Trung và Láng Hạ)(3) lúc này cũng "lên phường", được đổi thành phường Láng Thượng (rộng 1,23km^2, dân số năm 1999 là 19.967 người) và phường Láng Hạ, đều được coi là nằm ngay trung

* Có khi chỉ là xương sông *(Blumea myrio-cepha)*

tâm Hà Nội. Từ đó "đất đắt hơn vàng" dân tứ xứ giàu có dọn đến ở, "đuổi" người cố cựu phiêu bạt ra ngoại thành [mới]; nghề trồng rau mai một nhanh, tên *thơm lai* gần như chìm hẳn vào dĩ vãng, ngày nay nếu hỏi những người già ở phường đó, họ cũng chỉ biết rau húng Láng vì họ đều là dân tứ xứ mới đến ở đó.

Xin nói ngay chút ít về cái tên địa phương, dân dã *thơm lai*.

Một bà ở phường Láng Thượng, tuổi khoảng 60~70, trước đây trồng rau gia vị, đã nói với chúng tôi năm 2012, "rau thơm, hoa chuối trồng ở đây đều được giá cao" và "chỉ người hàng chả cá là thường về đây mua *thơm lai* của bà"!

Lý giải như vậy nên *húng Láng*, ở ngay làng Láng được gọi là *thơm lai*, là điều có thể hiểu được.

Nhưng tại sao lại gọi là [rau] *thơm* ***lai***? Lai đây là nói tắt, chỉ việc lai giống, lai tạo, kể cả để chỉ việc chọn lọc, tuyển chọn định hướng... Khi *lai* là tính từ như trong trường hợp của chúng ta, thì *lai* bổ nghĩa cho danh từ đi trước; nói cụ thể là "loại rau thơm [mới] do *lai tạo*/*tuyển chọn* mà có được".

Từ đó chúng tôi suy đoán là, loại rau *thơm lai* hiện còn rơi rớt trong ký ức ở phường Láng Thượng có thể là một loại đã được tuyển chọn trong những năm cuối 1930; hồi đó nhà Nông học Nguyễn Công Tiễu (1892-1976) hoạt động rất tích cực trong việc cải tiến/nâng cao các giống rau và hoa ở quanh Hà Nội nhưng, về mặt hành chính, lại thuộc tỉnh Hà Đông; Tổng đốc Hà Đông lúc đó là Hoàng Trọng Phu (1872-1946), ông này cũng từng cổ xúy, hỗ trợ cho những công việc tương tự.

Cây [rau] thơm lai (húng Láng) có thân nhỏ, lá mỏng mềm, nhỏ ít răng cưa, mặt lá màu xanh thẫm, cuống và gân lá màu tím. Thân cây đanh lẳn, tròn, màu tím thẫm, không có lông. Cây mọc lan thành *khóm* (không mọc thành *bụi* to như húng dũi). Thơm lai có ra hoa kết (ít) trái nhưng không có hạt. Do đó từ lâu đã trồng vụ mới bằng cách giâm chồi (nhân giống vô tính): tháng 10~11 âm lịch chờ cây lên mầm thì mới hái mà ươm luống mới; chọn ngắt những thân cây bánh tẻ (địa phương gọi là *mầm*) trồng xuống đất ẩm. Sau vài ngày tưới sơ với nước giải loãng, mầm sẽ đâm rễ và ngoi lên rồi phát triển. Muốn trồng mới vào mùa hè thì ngắt ngọn những cây khỏe mạnh, đặt cong vào lòng luống đất thì cây mới có độ bám và mọc lên được.

Nước tưới phải là *nước giải pha thật loãng*. Những ngày nắng tháng 6 như đổ lửa càng phải vã mồ hôi ra mà tưới nước. Thơm lai cũng "khó tính" [đúng ra là, loại cây này nhạy cảm, yếu ớt, sức chống chịu kém] chỉ cần có vài ngọn cỏ mọc quanh là chúng đã không chịu lên!

Khi thơm lai đã mọc kín luống (khoảng một tháng sau khi trồng vụ hè, vào vụ đông phải chờ đến hai tháng), cây cao hơn gang tay, có thể hái lứa đầu (không để cây cao ngống đến 40~60cm). Sau đó, cứ 7-8 ngày lại có thể hái lứa mới. Chú ý chỉ ngắt 10~15cm phần ngọn (địa phương gọi là *cọng thơm* [lai]) của những cây đã có mầm (chồi) ở nách lá phần gốc. Nếu ngắt "non tay" (cao quá, không là là mặt đất) hay "mau quá" (cách 5-7 ngày một lứa) hoặc "thưa quá" (cách 9-12 ngày) thì cây "thơm không khỏe, có khi hỏng cả vụ". Cần "trông luống [thơm] mà hái" những ngày rét đậm phải chờ đến khoảng sau 10 ngày mới được hái.

Có thể giữ luống quanh năm, không mất nhiều công chăm bón. Sau mỗi đợt hái, chỉ cần tưới chút nước *giải loãng* là thơm lại lên đều, xanh non. Sau 2-3

lứa mới cần vun đất kín gốc, lúc này tưới đẫm nước giải *đặc* hơn chút ít. Cũng có nhà bón khô dầu nhưng tuyệt đối không được bón đậm. Tưới bón gì cũng phải trông cây mà làm, tưới bón nhiều cây sẽ "non bưởi", thân sẽ "mất tía", lá cũng mất thơm.

Một luống (dài 2m, rộng 0,7~0,9m) có thể thu được 200-300 *mớ* (cũng có nhà gọi là *cặp*), mỗi mớ chỉ chừng 10~20 cọng, buộc bằng lạt tre chẻ ngang (cả ruột cả cật) hơi dày nên mớ rau "thẳng băng". Giá bán tại ruộng là 500 đồng/mớ (năm 2012). Tính ra trồng thơm lai có lãi hơn trồng các loại rau khác như muống, rau đay, mồng tơi, chuối hột...

Gánh rau làng Láng bán rong (minh họa của Huy Toàn, 1980).

Lá thơm lai có mùi thơm mát dịu và thanh hơn các loại húng quế, húng chó, húng dũi... Khi ăn vào miệng càng cảm nhận thấy sự khác biệt về mùi thơm và cảm quan mềm mại của lá thơm. Trước đây khi cả làng còn trồng rau, 4~5 giờ sáng nhà nhà ra cắt thơm làm cả làng phảng phất mùi thơm của cây này.

Hương vị và tính mềm mại đặc biệt của lá thơm lai không còn nữa khi đem trồng ở đất khác dù chỉ cách làng Láng vài cây số: cây mọc phổng lên, cao lớn, cứng, lá to tròn, dày, mùi hăng nồng, đúng như mùi bạc hà; khi ấy, đã thành bạc hà chứ không còn là thơm lai (húng Láng) nữa. Húng Láng vì thế trở thành thứ rau gia vị độc nhất vô nhị. Từ đầu những năm 1940, Thạch Lam (1943, in lại 1988: 30) đã nhận xét: "Nhưng bún chả Hà-nội đặc biệt có lẽ vì cái rau húng Láng. Chỉ vì có rau húng ở Láng là có mùi vị húng, đem trồng chỗ đất khác sớm chậm gì rồi cũng đổi ra mùi bạc hà".

Trước đây, con gái làng Láng đi bán rau, theo Đỗ Thỉnh (1980: 17), "thường để những mớ thơm, mùi, tía tô, kinh giới... vào những đôi quang gánh tám dẻ nhỏ nhắn xinh xinh.

Quang song tám dẻ cho bền,
Mượn người lịch sự gánh lên Kinh Kỳ".

Làng Láng đã lên phường cách đây trên 30 năm, diện tích trồng rau gia vị giảm mạnh và nhanh, nhường chỗ cho những nhà dân cao 3~4 tầng và nhiều cơ quan, trường học cao 5~10 tầng; những mảnh đất vài tuần trước đây còn trồng húng Láng, nay có giá hàng trăm triệu đồng/m^2 nên dù muốn cũng không thể nào còn nổi một luống thơm [lai] ra hồn. Ai còn luyến tiếc thì đem ít mầm về trồng trong sân nhà hay trong chậu cảnh.

Chúng tôi thấy, tất cả các loại rau gia vị trồng trên đất làng Láng cũ đều có mùi vị đặc trưng, thơm dịu thanh tao: hành hoa cọng cũng nhỏ, củ thanh mảnh, trắng nõn, rễ ngắn mà mùi thơm thì chẳng hành nơi nào có được; rau răm cũng nhỏ lá, mềm mại; tía tô chuyển màu tím tía nhạt, vị thanh hơn; thậm chí chuối hột lấy quả xanh để ăn ghém cũng bán được giá cao hơn so với chuối ở các nơi khác!

Chùa Láng (Chiêu Thiền tự) là di tích lịch sử-văn hóa được xếp hạng từ năm 1962, rộng khoảng 17.000m^2, các cao tăng trụ trì đã thuận dành đất của chùa để "bảo tồn cây húng Láng". Đồng thời Hà Nội cũng có dự án vận động

Những luống rau cuối cùng, năm 2012, đã thành bãi đất phẳng lì sau đó sẽ mọc lên trường mầm non... Toàn bộ đất ở phường Láng Thượng đều là "đất quy hoạch", cơ quan cấm sổ đỏ là Sở Văn hóa Thể thao và Du lịch Hà Nội, họ có thể thu hồi đất bất cứ lúc nào...

Từ "sải" rau thơm tranh thủ khi nhà cao tầng chưa xây (hình trái)... đến chậu rau thơm làm cảnh ngắm chơi (hình phải).

nhân dân trong vùng Láng nhằm tổ chức "bảo tồn tại chỗ" được khoảng 300m² húng Láng; ngoài ra sẽ triển khai một số nội dung để phát triển sản xuất húng Láng tại các vùng khác đủ điều kiện, trên địa bàn Hà Nội. Dự án này đã được duyệt ngân sách 2 tỷ đồng, trong hai năm 2013-2014; nhưng đến cuối năm 2013 dự án chưa khởi động.(4)

Chú thích

(1) Phở ở Sapa có khi được ăn với bạc hà thái nhỏ cùng hành lá, rau mùi.

(2) Do làng Dịch Vọng Hậu (tên Nôm là làng Vòng), xã Dịch Vọng đã "lên phường", không còn đất trồng lúa nếp nên từ lâu ở đây không còn sản xuất cốm (từ những năm 1940~1950 họ đã "mua non' lúa nếp từ Phùng [Đan Phượng] kĩu kịt gánh về - có khi đi xa tới hai chục cây số và giã cốm suốt đêm, xin xem Nguyễn Xuân Hiển 1998: 45). "Cốm Vòng" hiện mua được ở Hà Nội là cốm sản xuất tại làng Thanh Hương, xã Đồng Thanh, huyện Vũ Thư, tỉnh Thái Bình. *Mỗi ngày* hàng trăm nhà dân ở Thanh Hương sản xuất được khoảng 4~5 tấn cốm, chuyển khoảng 2,5~3,0 tấn lên bán ở Hà Nội, tất cả đều được gọi đại là cốm Vòng. "Tương truyền" làng Thanh Hương có nghề làm cốm *từ hằng trăm năm nay* nhưng, có thể do "khiêm tốn" và "tự sản tự tiêu", nên chẳng ai hay biết cả!

(3) Phần lớn diện tích trồng rau trước đây, nay nằm ở phường Láng Thượng, phường này cũng đông dân tứ xứ nhất, một người tứ xứ mới xây nhà lầu ở đó phỏng ước "khoảng 95% là dân mới, dân cũ thường ở nhà 1-2 tầng, trông là biết ngay" nhưng "dân cũ" này đa phần cũng trẻ và "đi làm nhà nước cả".

(4) Viết theo ghi chép tại chỗ của NXH (1998, 2007-2008) và MJV (2012) cùng:

- *Biên niên lịch sử cổ trung đại Việt Nam* (từ đầu đến giữa thế kỷ XIX), Nxb Khoa học Xã hội, Hà Nội, 1987.
- Thạch Lam, *Hà nội băm sáu phố phường*, 1943, Nxb Văn nghệ TP Hồ Chí Minh, Thành phố Hồ Chí Minh, 1988.
- Đỗ Thỉnh, "Rau làng Láng", trong *Làng quả*, Nxb Hà Nội, Hà Nội, 1980. tr. 14-17.
- Nguyễn Xuân Hiển, "Cốm Hoa vàng, chim ra ràng...", *Làng văn* (Canada), 1998, Tập XV, số 171, tr. 43-48.