

Phở, một vài khảo sát về mặt lịch sử

Nói đến phở, chúng ta không khỏi không nghĩ đến những tiểu luận xuất sắc của các nhà văn tiền bối như Thạch Lam, Nguyễn Tuân, Vũ Bằng... Nhưng các nhà văn đó là những người thường thức (gourmet), thường viết lên những cảm nhận của mình với tư cách là một thực khách, chứ không phải là nhà nghiên cứu về ẩm thực.

Các tác giả đó đôi khi đưa ra những lời khen chê, tuy được nhiều người đồng tình, nhưng dù sao đó cũng là những cảm xúc chủ quan. Vì trong ẩm thực, việc khen chê là ngon hay dở không phải là tiêu chí để đánh giá một món ăn, mà chủ yếu là cần đi tìm giá trị văn hóa của món ăn đó. Do vậy tôi cũng mạo muội viết lên một vài cảm nghĩ của mình dưới góc độ lịch sử để góp phần vào việc tìm hiểu những bản sắc riêng trong văn hóa ẩm thực của chúng ta.



Trước hết phải nói rằng xuất xứ của tên gọi “phở” vốn là từ tiếng Trung Quốc “phấn” (fen). Có một số người đã đi xa hơn, qui tên gọi này cho từ “pot-au-feu” của tiếng Pháp được biến âm thành “phơ” của Việt Nam, rồi coi đây là một món ăn có xuất xứ từ món xúp của Pháp (vì người Pháp vốn gọi phở là “soupe chinoise” hay “soupe de Hanoi”). Xin hãy gạt những cách suy diễn tùy tiện đó sang một bên để đi vào vấn đề một cách nghiêm túc hơn. Nói Trung Quốc thì quá rộng, nên khoanh lại là món ăn của miền nam Trung Hoa, chủ yếu là vùng Lương Quảng, địa bàn sinh tụ xưa của người Việt cổ. Vì

vậy có thể nói đây là món ăn của người phương Nam, trồng lúa, được làm trên cơ sở bột gạo, khác với món mì sợi của người phương Bắc làm từ lúa mạch hay lúa mì.

Như vậy thì cũng có thể nói phở là món ăn của người Việt phương Nam, bao gồm cả người Lương Quảng lẫn người Việt Nam. Nhưng ở Việt Nam việc chế biến món phở không phải đã có từ xưa như nhiều món ăn truyền thống khác. Nó chỉ xuất hiện khi có cuộc sống đô thị, đầu tiên chỉ có ở những thành phố lớn miền Bắc. Trong dân gian, trong các bữa ăn truyền thống vào dịp lễ tết, không hề thấy bóng dáng của phở, chứng tỏ nó không gắn với những tập tục ăn uống lâu đời của dân tộc. Trong khi đó bún lại là món ăn phổ biến trong mọi nhà, nhất là khi dọn cỗ bàn. Không biết phở được du nhập vào nước ta từ bao giờ, nhưng những người bán phở đầu tiên chỉ xuất hiện ở Hà Nội với những hàng phở gánh. Những người này hay đội chiếc mũ dạ cũ, bạc màu, biến dạng méo mó, nên đã nảy sinh tên gọi những chiếc mũ phớt cũ là “mũ phở”.

Hiện nay ở Trung Quốc vẫn còn món “phấn”, nhưng đó là một món ăn có bánh giống bánh phở của ta (được làm bằng bột gạo, chế biến kỹ hơn nên độ dẻo, độ dai cao hơn), nhưng không ăn với nước dùng, mà ăn với nước sốt nấu từ thịt (lợn hoặc bò). Món ăn này đã truyền sang Việt Nam nhưng chỉ dừng lại ở các tỉnh biên giới phía bắc như Lào Cai, Lạng Sơn, Cao Bằng... để trở thành “phở khô” hay “phở chua”, thường do người Hoa hay người Nùng bán. Nhưng khi đến các tỉnh đồng bằng thì nó lại trở thành món ăn gồm bánh phở, thịt bò thái miếng đặt lên trên rồi chan nước dùng, có điểm thêm các thứ rau thơm như hành, húng... tùy theo người ăn.

Nước phở nấu bằng xương bò, muốn cho ngọt nước thì cho thêm mực khô, sá sùng, nêm bằng nước mắm ngon. Để có mùi vị đặc biệt của riêng phở thì dùng các thứ gia vị là đại hồi và thảo quả, cộng thêm gừng và hành nướng cháy. Có thể nói hồi và thảo quả là gia vị Trung Quốc thường dùng, nhưng mùi vị đặc trưng của phở còn do nước mắm, gừng và hành tạo thành, lại còn sử dụng mực khô và sá sùng là hai thứ đặc sản của Việt Nam. Cho nên phải nói đây là món ăn Việt Nam một trăm phần trăm, do người Việt Nam sáng tạo trên cơ sở “phấn” của Trung Quốc. Mùi vị của nó cũng là mùi vị quen thuộc của người Việt, đặc biệt sử dụng rau thơm như hành lá, mùi, húng, khi vào nam còn có thêm mùi tàu (ngò), là những thứ rau thơm quen thuộc của người Việt, không có trong món ăn Trung Quốc. Ngày nay, nếu đến Quảng Châu, ta vẫn có thể tìm thấy có phở, nhưng đây là phở Trung Quốc, cũng dùng bánh phở, nhưng chan nước nấu bằng thịt bò có nhiều mùi vị của thuốc bắc, chứ không giống phở Việt Nam.

Vào những năm 1930, phở đã trở thành món ăn phổ biến của người Hà Nội, và phở Hà Nội cũng là món ăn nổi tiếng là ngon hơn các nơi khác. Và dù cho phở gà xuất hiện muộn hơn, tạo ra một thứ phở có mùi vị hơi khác, nhưng nó vẫn không thể thay thế được phở bò. Còn trong phở bò, nếu Nguyễn Tuân cho rằng chủ yếu là phở chín, thì phở tái vẫn được dùng phổ biến hơn. Bên cạnh đó còn có nhiều loại phở khác như tái lăn, phở sốt vang... nhưng hương vị chính của phở vẫn là phở tái hay phở chín, với nước dùng trong.



Theo mô tả của Thạch Lam trong Hà Nội ba sáu phố phường thì phở lúc đầu chủ yếu là phở gánh, người Hà Nội đã đánh giá những hàng phở ngon qua những gánh có chỗ đỗ gần như cố định, người ăn thường tìm đến đấy để thưởng thức, như một gánh phở gần nhà thương Phủ Doãn mà Thạch Lam đã từng ca tụng. Theo điều tra của nhà địa lý học Pierre Gourou trong những năm 30 thì những người bán phở gánh phần lớn xuất thân từ hai vùng là làng Di Trạch, thuộc tổng Kim Thìa, huyện Đan Phượng, tỉnh Hà Đông, và làng Giao Cù thuộc tổng Sa Lung, huyện Nam Trực, tỉnh Nam Định (Người nông dân châu thổ Bắc Kỳ, Nxb Trẻ, 2003, tr. 436). Cho đến nay ở hai làng này vẫn còn nhiều người chuyên nấu phở, có người đã đi vào tận Sài Gòn làm ăn, nhiều nhà hàng đã trưng biển là “Phở gia truyền Nam Định” cho thấy đây có thể là nơi xuất phát của nghề nấu phở. Từ chỗ gánh phở đi bán rong, dần dần đã có những cửa hàng cố định. Nhưng đặc điểm của hàng phở là vẫn giữ dáng vẻ bình dân của một gánh phở, dù đã có những hàng phở nổi tiếng thực khách đến ăn xếp hàng ô tô thành dãy dài ngoài đường, như Phở Tàu Bay ở Hà Nội những năm 40 và 50 của thế kỷ trước. Ở đây chỉ cần có bàn ghế để ngồi, nhưng là bàn ghế gỗ tạp, bày biện sơ sài, người ăn chen chúc, thậm chí có người vẫn đứng để ăn như khi còn là phở gánh. Hình như người ăn phở không có nhu cầu tìm chỗ sang trọng lịch sự, mà chất lượng phở mới là cái chính để đánh giá. Một người cầu kỳ và khó tính trong ăn uống như nhà văn Nguyễn Tuân, vậy mà vẫn chấp nhận cung cách ăn phở theo lối đó. Cho đến tận ngày nay, các hàng phở ở Hà Nội vẫn giữ dáng vẻ của thời xưa, nghĩa là chật chội, nhếch nhác, đấy là chưa kể đến điều kiện vệ sinh, vậy mà vẫn có đông người đến ăn. Chỉ từ khi được đưa vào Sài Gòn sau năm 1954, hàng phở mới được thay đổi để có những cửa hàng sạch sẽ, vệ sinh, thoáng mát. Và từ những năm 2000, phở lại từ Sài Gòn trở ra Hà Nội với những cửa hàng “Phở 24”, đem lại một cách ăn mới, với bát đĩa sạch sẽ trình bày đẹp, và đã chinh

phục được người Hà Nội có nhiều tiền. Đó cũng là một xu hướng mới trong cách ăn uống của người Việt khi bước vào thiên niên kỷ mới.

Trước năm 1945, phở chủ yếu chỉ có ở các thành phố miền Bắc. Tại thành phố Huế, cũng có những hàng phở gánh đi khắp các phố nhưng không nhiều, tôi không nhớ người bán phở là người Bắc hay người Trung, nhưng có một cái khác, là người Huế ăn phở bằng thìa (gọi là muống) chứ không ăn bằng đũa như người Bắc. Các hàng phở gánh ở miền Bắc người ăn thường phải đứng, nên chỉ dùng đũa, ít khi có thìa. Trong khi đó người Huế lại đứng để ăn phở bằng thìa, đôi khi thấy bất tiện, vì mức phở bằng thìa rất khó. Hình như mãi đến năm 1945, ở Huế mới xuất hiện cửa hàng bán phở. Lúc bấy giờ, mọi cái từ miền Bắc, nghĩa là từ Hà Nội đưa vào đều được người Huế đón nhận một cách hào hứng. Từ những bài hát, đến những ban kịch của Đoàn Phú Tứ, Thế Lữ, rồi Phạm Duy... đều đem lại một sức sống mới cho người Huế. Lúc đó phải kể đến hiệu phở Tam Tinh trên con đường nhìn ra chợ Đông Ba. Đây là hiệu phở Bắc đầu tiên xuất hiện ở Huế với cửa hàng thoáng mát, thường là nơi tụ hội của giới văn nhân và của những người từ Hà Nội vào. Nhưng cho đến hiện nay, phở vẫn chưa chinh phục được người dân Huế. Không biết có phải vì thiếu những hàng phở ngon, hay vì người Huế vẫn quen với món bún bò nổi tiếng nên phở không có chỗ chen chân. Còn ở Sài Gòn sau năm 1954, phở đã dần dần lấn sân của hủ tiếu và các món ăn Nam Bộ khác, để ngày nay có thể cạnh tranh ngang với phở Hà Nội.

Nếu phở ngày nay đã được truyền đi khắp thế giới, từ Pháp sang Mỹ rồi nhiều nước Âu Á khác, thì đặc điểm của nó là vẫn giữ được mùi vị cơ bản của một món ăn ra đời ở Hà Nội. Dù có cải tiến theo kiểu gì thì đi đến đâu phở cũng vẫn là phở, không thể có thứ phở có mùi vị khác và các thứ gia vị khác. Điều đó chứng tỏ phở đã được định hình để trở thành một món ăn truyền thống của Việt Nam. Sự xuất hiện những gói vị phở được chế biến bằng công nghệ thực phẩm càng làm cho mùi vị của phở thêm cố định. Theo qui luật phát triển của ẩm thực, một món ăn càng được truyền bá đi xa nơi xuất xứ của nó thì càng ngày càng có khả năng bị biến dạng, để đến một lúc nào đấy, ở một nơi nào đấy, nó chỉ còn là tên gọi của món ăn nơi xuất phát, chứ mùi vị đã được biến đổi cho phù hợp với thị hiếu của người dân sở tại. Mong rằng đấy không phải là trường hợp của phở, vì cho đến nay, dù đi bất cứ đâu, chúng ta vẫn tìm được mùi vị của phở như khi còn được thưởng thức ở quê nhà, dù đó là quê miền Bắc hay miền Nam.

Đào Hùng