

Món phở của người Việt gây tranh cãi khắp thế giới

- Lili Tu
- BBC Travel

2 tháng 5 2021



NGUỒN HÌNH ẢNH, GETTY IMAGES

Khi một blogger ẩm thực người Mỹ tên là Tieghan Gerard ngây thơ gọi món mì ăn liền cô nấu là "phở gà", câu nói đó đã gây ra cơn bão tranh luận về món ăn này.

Cô bị cáo buộc là muốn "tẩy trắng" món phở nổi tiếng của người Việt, làm tổn hại văn hóa và con người.

Dù nhà sản xuất kênh Half Baked Harvest với hàng triệu người theo dõi sau đó đã xin lỗi và đổi tên món ăn của cô lại là "mì gà ăn với súp cay và mè", nhưng nhiều người Mỹ gốc Việt tin rằng việc đổi tên này là chưa phù hợp, và vấn đề thực ra nghiêm trọng hơn chứ không chỉ là chuyện một món ăn, nhất là trong tình trạng tội phạm thù địch nhắm vào người Mỹ gốc Á dâng cao như hiện nay.

Dù thảm họa ẩm thực này xuất hiện trên Instagram và khiến mọi người từ giới đầu bếp, người nổi tiếng, đến dân ghiền ẩm thực phản đối, nhưng về mặt tích cực thì nó khiến mọi người chiêm nghiệm kỹ hơn về món ăn quốc hồn quốc túy nổi tiếng của người Việt trong lịch sử lâu đời cả ở Việt Nam và nhiều nơi trên thế giới.

Phở, với nước dùng sôi sùng sục, thơm ngọt, bổ dưỡng, được nêm gia vị nhẹ chan vào sợi bánh phở đã được chần nóng, là món khá mới trong danh sách các món ăn

đặc trưng của người Việt - nó chỉ mới xuất hiện trong các ghi chép từ đầu thế kỷ 20 - nhưng lịch sử của món ăn khiêm nhường này vừa tinh tế vừa phức tạp như chính hương vị của nó.



NGUỒN HÌNH ẢNH, GETTY IMAGES

Ngon, bổ, phở là món ăn quen thuộc và được mọi người yêu thích khắp Việt Nam

"Tôi đã ăn phở suốt cả đời, nhưng câu chuyện về phở rất sâu sắc," Andrea Nguyễn, tác giả viết sách nấu ăn người Mỹ gốc Việt nổi tiếng và là người thắng giải cuộc thi James Beard, nói. "Và vì vậy, bạn có thể nghĩ rằng bạn biết rành món phở, nhưng thực ra không phải vậy, bởi vì món phở có những đổi thay."

Dù đa phần các nhà sử học đồng tình rằng phở được phát minh hồi cuối thế kỷ 19 và đầu thế kỷ 20 ở miền bắc Việt Nam, trong thời kỳ thực dân Pháp đô hộ, nhưng nguồn gốc của món này vẫn không rõ ràng.

Một số người tin rằng phở là một món ăn kiểu địa phương, được cải biên từ món hầm kiểu Pháp với bò và rau có tên *pot-au-feu*, tên gọi hơi giống về ngữ âm so với chữ "phở".

Một số người khác cho rằng món này bắt nguồn từ những nhóm người Hoa đến định cư ở miền bắc Việt Nam và bán một món ăn tên là ngưu nhục phấn (牛肉粉, tức là mì bò). Phần Hán tự 'phấn' (粉) được phát âm là "fuh", cũng tương tự như chữ tiếng Việt "phở".

Alex Trần, một đầu bếp người Việt và tác giả viết về ẩm thực sống ở New Zealand, cho rằng nguồn gốc của phở có thể là sự hòa phối của cả hai món trên.

"Không nghi ngờ gì, sợi phở và các gia vị khác được dùng để nấu nước dùng có liên hệ với người Hoa sống ở miền Bắc. Tuy nhiên, thịt bò không phải là loại thịt hàng ngày mà người Việt ăn vì ta sử dụng trâu bò để cày ruộng. Chỉ dưới thời Pháp thuộc, thì chuyện ăn thịt bò mới xuất hiện và trở nên phổ biến."

Dù nguồn gốc của phở từ đâu, thì mọi người đều yêu thích món ăn này như món quốc hồn quốc túy và là niềm tự hào cháy bỏng của dân địa phương lẫn khả năng gây tranh cãi dữ dội, vì mỗi vùng có cách nấu và sử dụng nguyên liệu riêng mà họ yêu thích.



NGUỒN HÌNH ẢNH, GETTY IMAGES

Khu phố cổ nằm giữa trung tâm Hà Nội là nơi lưu giữ nhiều nét truyền thống

"Cá nhân tôi sẽ gọi đây là món ăn gây dựng tình đoàn kết và gây chia rẽ," đầu bếp Trần cho biết. "Đây là niềm tự hào quốc gia của chúng tôi, nhưng chúng tôi chưa bao giờ có thể đồng tình với nhau là phở nào mới là "phở thật". Nếu bạn muốn làm người Việt đánh nhau, cứ hỏi họ phở nào ngon nhất."

Phở Nam Định

Trong khi nhiều người sành ăn phở sống ở nước ngoài sẽ quen thuộc với phở nấu kiểu miền Nam phong vị Sài Gòn, có nước dùng vị ngọt hơn và sử dụng các loại gia vị và rau ăn kèm thoải mái hơn, thì phiên bản món phở đầu tiên được cho là bắt nguồn từ miền Bắc, từ tỉnh Nam Định, cách Hà Nội khoảng 100km về phía nam.

Tại nơi đây, ở vùng đồng bằng Sông Hồng giàu có, màu mỡ, đường chân trời thẳng bằng ngập đồng lúa, cây chuối và rặng tre.

Vùng nông nghiệp này có phần đa cư dân làm nông dân truyền thống, đây cũng là quê hương của hầu hết những đầu bếp nấu phở nổi tiếng nhất ở Việt Nam. Rất nhiều người trong số họ có liên hệ với gia đình Phở Cồ, ở làng Vân Cù, nằm ở phía nam thành phố Nam Định.

Ngôi làng yên bình với đồng lúa xanh biếc bao quanh, tương phản với những ngôi nhà mái ngói đỏ.

Ở cổng làng có một cửa hiệu chưng tẩm biển bán phở qua nhiều thế hệ. Nơi đây là quê hương của ông Vũ Ngọc Vượng và cậu của ông là Cồ Việt Hùng, 87 tuổi, một trong những đầu bếp nấu phở lớn tuổi nhất còn sống.

Bản thân Vũ Ngọc Vượng là một đầu bếp nấu phở từng đoạt giải, sở hữu chuỗi 5 nhà hàng phở cùng một xưởng làm bánh phở tại Hà Nội.



NGUỒN HÌNH ẢNH, GETTY IMAGES

Phở Hà Nội có nước dùng ninh xương bò và chỉ nêm rất ít các loại gia vị

Theo ông Vượng, khi hết mùa thu hoạch lúa, các cụ tổ nhà ông đi đến các thị trấn, thành thị làm nghề bán dạo.

Họ làm và bán món bánh đa cua, nấu bằng cua đồng, với sợi bánh đa dẹt màu trắng hơi giống bánh phở.

Họ cũng có một món ăn truyền thống và độc đáo, đó là món xáo, thường nấu với ít thịt trâu thái mỏng với nước dùng ninh xương, chan bún, ăn kèm với hành lá và rau thơm.

Dù không ai biết đích xác phở ra đời thế nào, nhưng hầu hết mọi người tin rằng dân làng thấy có cơ hội làm ăn vào năm 1898 khi thực dân Pháp bắt đầu xây dựng nhà máy dệt Nam Định.

Kỹ thuật viên người Pháp và hàng ngàn công nhân đổ về vùng làm việc trong nhà máy dệt lớn nhất Đông Dương, và hai món ăn này có vẻ như được kết hợp với nhau, gia giảm chút ít cho hợp với khẩu vị của người Pháp.

"Người Pháp thích thịt bò nên dân làng cải biên một chút bằng cách thêm thịt bò vào bánh đa cua," ông Vương kể. "Ngoài ra, mọi người cũng được người Pháp đến xây nhà máy cho lại xương thừa mà họ không ăn, dân làng đem xương về và nấu thành nước dùng. Họ kể chúng tôi nghe đó là cách món phở thành hình."

Khi công nhân xây dựng di chuyển từ Nam Định ra Hà Nội để thi công dự án cầu Long Biên, món phở giàu dinh dưỡng nhanh chóng lan xa khỏi ngôi làng.

Với gánh phở trên vai, người làng nghèo đói theo chân công nhân xây dựng, kiếm sống tốt nhờ nghề bán phở, và món ăn một tô này trở thành món ngon người dân thủ đô yêu thích.



NGUỒN HÌNH ẢNH, GETTYIMAGES

Nam Định là vùng nông nghiệp truyền thống ở miền nam đồng bằng sông Hồng trù phú

"Người đầu tiên từ gia đình họ Cổ đưa phở đến Hà Nội là ông Cổ Hữu Vạng. Nếu còn sống chắc cụ nay phải 130 hay 140 tuổi rồi," ông Vương kể. "Cụ đến Hà Nội và thuê một căn nhà. Đàn ông trong làng đến và nấu phở, họ gánh gánh phở đi bán khắp Hà Nội ban ngày và trở về nhà ngủ ban đêm."

Con trai và con gái cụ Cổ Hữu Vặng cuối cùng bèn mở quán phở trong khu Phố Cổ Hà Nội, và một số tiệm trong số đó, giờ đây do thế hệ thứ ba của gia đình nấu, vẫn nằm trong sổ danh sách các hàng phở được đánh giá cao nhất trong thành phố, ví dụ như Phở Gia Truyền Bát Đàn và Phở Bò Việt Hòa Cụ Chiêu.

"90% dân làng tôi đã di cư đến Hà Nội sống và bán phở, chỉ còn 10% người làng vẫn ở Nam Định," ông Vượng nói.

Phở Bắc, phở Trung, phở Nam

Từ đây, món phở phát triển theo nhiều hướng khác nhau.

Trong món phở Nam Định, thịt bò thái mỏng được xào tái với tỏi cùng các loại rau xanh và vài lát cà chua, bày lên trên bánh phở đã chần nóng, sau đó chan nước dùng thơm lừng. Trong khi đó, dân Hà Nội ăn phở với kiểu cách tối giản hơn rất nhiều.

Ở Hà Nội, nói về phở là nói về chất lượng nước dùng, thậm chí nhiều người còn cảm thấy bỏ thêm rau thơm sẽ làm hỏng vị phở.

Theo bà Bùi Thị Sương, đại sứ văn hóa ẩm thực Việt, nước dùng phở bò ở Hà Nội nấu chỉ bằng xương bò và thịt bò, còn nước dùng phở gà thì chỉ dùng gà.

Càng đi về phía nam bạn sẽ thấy những đặc tính không còn giống như vậy. Chẳng hạn như nước dùng bún bò Huế ở miền Trung sử dụng cả thịt bò và heo cùng với cách nêm nếm phức tạp hơn.



NGUỒN HÌNH ẢNH, VŨ NGỌC VƯỢNG

Ông Vũ Ngọc Vượng thuộc gia đình nấu phở đã nhiều đời

"Cách sử dụng duy nhất một loại thịt trong nước dùng rất giống với ẩm thực kiểu Pháp, khiến cho món ăn thêm phần tinh tế và đậm đà," bà Sương nói.

Ngày nay, rất nhiều người theo trường phái thuần túy nói rằng phở "gốc" là phở từ Hà Nội.

Ông Vương tin rằng chỉ cần nếm thử nước dùng là biết được một bát phở có ngon hay không. Ông giải thích rằng nước dùng ngon nên có vị ngọt đậm từ tủy xương nấu trong nhiều giờ, nhưng nước phải trong, có màu nhẹ như khói và nêm gia vị nhẹ nhàng.

"Gia vị nấu phở phải có vị đậm tinh tế chứ không nồng, gắt. Khi khách nếm, họ không nên cảm thấy vị nào đậm hơn vị nào," ông giải thích.

Dù phở bò là món ăn quen thuộc ở Hà Nội cho mãi đến giữa thế kỷ 20, nhưng món ăn này vẫn tiếp tục biến đổi.

Vào năm 1939, chính quyền cố gắng kiểm soát tình trạng giết thịt bò bằng cách cấm bán thịt bò vào thứ Hai và thứ Sáu, và người Hà Nội phải chế lại món phở để đỡ thèm.

Phở gà cũng được dân thủ đô yêu thích, và ngày nay, cùng với phở bò, đây là phiên bản của món phở được mọi người ở Việt Nam và khắp nơi yêu mến.

Tác giả ẩm thực Nguyễn nói khoảnh khắc ăn phở mà bà nhớ nhất ở Hà Nội là được ăn một "tô phở gà tuyệt đỉnh". "Nói vậy có nghĩa là tô phở có vị hết như phở mẹ tôi nấu, nhưng nó có đủ các phần thịt gà mà tôi chưa từng ăn trước đó," bà kể lại. "Nước dùng thịt gà được nấu rất ngon, và có vị như thuốc bổ. Nó như một loại thuốc tuyệt vời."

Năm 1954, khi thời kỳ thực dân Pháp đô hộ kết thúc và Việt Nam chia cắt làm hai miền, hàng triệu người Bắc di cư vào miền Nam.

Phở theo chân người di dân đến vùng đất mới và thích nghi với khẩu vị, văn hóa địa phương và nguyên liệu có sẵn của mỗi vùng.

Vị của phở cũng có thể ngọt hơn, mặn hơn hoặc cay hơn, tùy theo mức độ nấu theo người địa phương.

Điểm còn giữ nguyên là nước dùng nấu từ xương trong vắt, sợi bánh phở trắng mềm, thịt thái mỏng và hành lá.

Các nguyên liệu dùng trang trí, gia vị và các thức ăn kèm cũng đa dạng hơn. Chẳng hạn như ở Hội An, thuộc vùng Nam Trung Bộ, phở ăn kèm với đậu phộng giã dập,

với loại ớt rim với dầu, và đu đủ xanh muối xối, rau húng quế, ớt tươi, chanh và bánh mì chiên giòn xắt lát ăn kèm.



NGUỒN HÌNH ẢNH, GETTYIMAGES

Phở đã trở thành món ăn Việt Nam nổi bật khắp thế giới

Sự đa dạng văn hóa ở Sài Gòn, với cộng đồng đông người gốc Hoa và người Campuchia và có thêm nhiều loại nguyên liệu mới, món ăn chuyển biến xa hơn nữa.

Người ta sử dụng đường phèn theo kiểu nấu ăn của người Hoa, dùng củ cải trắng, và nguyên liệu từ món hủ tiếu của người Campuchia, thêm vào nước dùng để cân bằng lại vị mặn và khiến nước dùng ngọt hơn.

"Vị phở Sài Gòn có xu hướng ngọt nhiều hơn mặn, trong khi ở Hà Nội thì vị mặn nhiều hơn ngọt. Còn một điểm khác về Sài Gòn và kiểu nấu ăn của ẩm thực miền Nam là khẩu phần ăn lớn hơn. Vì vậy tô phở cũng bự hơn nhiều," Nguyễn cho biết.

Và trong lúc người Hà Nội khi ăn phở kiểu truyền thống chỉ kèm thêm lá húng Láng, thứ rau thơm chỉ trồng được ở làng Láng của Hà Nội, thì ở Sài Gòn, các loại gia vị khác như tương đen, tương ớt và các thức ăn kèm khác như giá, rau quế, ngò và ngò gai cũng được phục vụ tại bàn để thực khách có thể tự thêm vào món ăn theo ý thích riêng.

"Người Nam rất dễ tính," bà Sương nói. "Họ không quan trọng có thay đổi chút ít trong cách nêm nếm. Thực ra kiểu này khiến họ thấy mới hơn."

Sau khi Chiến tranh Việt Nam kết thúc vào mùa xuân năm 1975, nhiều người từ miền Nam, hầu hết là ở Sài Gòn, vượt biên đi Mỹ và đến nhiều nơi khác trên thế giới, mang món phở nấu kiểu Nam đi cùng.

Phở bắt rễ ở bất cứ nơi đâu có người Việt sống và giờ đây đã trở thành món ăn nổi tiếng nhất của người Việt.

Nguyễn quan sát rằng khi ẩm thực Việt Nam trở nên nổi tiếng hơn, thực khách nước ngoài bắt đầu được biết đến nhiều kiểu nấu phở và đổi vị, cũng như ẩm thực vùng miền Trung Hoa - từ Sơn Đông đến Tứ Xuyên - cũng ngày càng trở nên thời thượng trong vài năm qua.

"Món ăn đã thay đổi từ món ban đầu do người tị nạn Việt Nam đem đến đây, và trở nên gần hơn với vị mà bạn ăn ở Việt Nam," bà giải thích.



NGUỒN HÌNH ẢNH, GETTY IMAGES

Món ăn đã phát triển thành nhiều phiên bản, sử dụng các nguyên liệu và gia vị khác nhau tùy theo nơi người ta nấu

Đổi thay cũng đang diễn ra ở Việt Nam. Các chuỗi hàng phở sử dụng bò nhập khẩu do người Việt từ nước ngoài đem về giờ đây đang định hình lại thị trường phở ở Việt Nam. "Vậy là bạn biết món ăn này có qua có lại, chiều ảnh hưởng rất thông suốt," Nguyễn giải thích.

Bản chất phở là món ăn linh hoạt và dễ thích nghi. Nhưng khi phở tiếp tục biến đổi, thì quan ngại là - như trong vụ món ăn của Gerard - trong quá trình đó món ăn sẽ có thể dần mất đi cái hồn của nó.

"Tôi nghĩ rằng điều quan trọng ở đây là mọi người hiểu xuất xứ của phở. Và với những người thực sự sáng tạo với món này, họ cần phải hiểu món ăn đến từ đâu và tôn trọng những người làm ra nó," Nguyễn nói.

Bà Sương đồng ý công thức nấu không phải dẫm chân tại chỗ, và bà nghĩ rằng không ai có thể nấu phở chính xác như 100 năm trước.

"Truyền thống và hiện đại cần đi song song để phở có thể phát triển," bà nói. "[Nhưng] chúng ta cần phải bảo vệ nguồn gốc của phở để biết nguồn gốc của mình."

Bài tiếng Anh đã đăng trên BBC Travel.