

ĐÔI NÉT CHẤM PHÁ VỀ PHỞ NHỮNG NĂM GẦN ĐÂY (Tiếp theo)

Nguyễn Xuân Hiến*

Jane T. Chang**

Margret J. Vlaar***

Trong phần trước của bài viết (tạp chí *Nghiên cứu và Phát triển* số 5 (122). 2015) các tác giả đã trình bày 4 nội dung chính: 1) Vài hình ảnh/thông tin cũ nói góp vào diễn biến của phở; 2) Thử tìm “nguồn nhục phần” trên đất Trung Quốc; 3) Phở và những đợt di dân lớn nhất trong lịch sử Việt Nam; 4) Chấm phá về phở ở ngoài biên giới nước ta.

V. Phở từ thành thị đến vùng cao

Trong những khách sạn hay nhà khách/quán trọ mà chúng tôi đã ở trong những ngày tháng làm việc hay du lịch Việt Nam trong thời gian từ tháng 6 năm 2001 đến giữa tháng 12 năm 2014, bao giờ chúng tôi cũng có thể chọn phở để ăn sáng. Trong hai bữa còn lại, đôi khi chúng tôi cũng ăn phở hoặc hủ tiếu. Khi la cà trong các chợ lớn nhỏ, nhiều khi chúng tôi cũng gặp những quán cóc bán phở hoặc hủ tiếu. Ở Hà Nội, đôi khi chúng tôi bất ngờ gặp một hiệu/quán phở ở những phố hay những chỗ không tưởng tượng được, chẳng hạn một hàng phở nhỏ, khá sạch sẽ, bán cả phở bò lẫn phở gà và bún thang nằm khuất nẻo gần ngay cửa ô Quan Chưởng hay một gánh phở cố định ở góc Hàng Đường - Hàng Chiếu chuyên bán về sáng thực sớm; còn gánh phở gà ở đầu phố Lãn Ông lại chỉ bán đêm khuya...



Phở gánh cố định ở góc Hàng Đường - Hàng Chiếu (Hà Nội), chỉ bán sáng sớm, từ 3g30~4g00 đến 7g00~7g30 là hết hàng. Chủ gánh khoảng dưới 40 tuổi, bà nói đã bán ở đây “từ trên 20 năm nay”; suy ra, khi “khởi nghiệp” bà chưa đầy 20 tuổi và đâu có “Hà Nội” như bây giờ - thực là một “tài năng trẻ”!

Hình 24. Gánh phở bán sáng sớm ở gần chợ Đồng Xuân, Hà Nội.

Mỗi thực khách có một yêu cầu riêng, do tuổi tác, nghề nghiệp, hoàn cảnh gia đình, trình độ học vấn/hiểu biết, kinh nghiệm sống, xuất xứ... nên thực khó thỏa mãn. Thế mà làm được! Phần lớn khách ăn phở sáng là công tư chức thanh niên hay trung niên, đôi ba vị cao niên vốn là khách quen (có lẽ do hợp

* Neuilly-sur-Seine, Pháp.

** New York, Hoa Kỳ.

*** Utrecht, Hà Lan.

khẩu vị, do cảm tình cá nhân mà người ta thường gọi là “bắt đúng làn sóng của nhau”). Nhìn những người ăn phở trong một tiệm phở ở Hà Nội hoặc ở Sài Gòn, chúng tôi thấy, có thể trên một nửa là những vị trong độ tuổi 25~35, nam nhiều hơn nữ; nhóm quan trọng thứ nhì là những vị trên 50/60, số lượng nữ tăng nhưng chưa đạt quá 40%. Chúng tôi chưa gặp thanh thiếu niên, học sinh đi ăn phở một mình hay với bạn bè cùng trang lứa. Ở những quán phở cóc, giá bình dân hơn, có thể gặp những em bé 5~7 tuổi, ăn phở cùng mẹ (trẻ, khoảng trên dưới 30).



Hình 25. Một gia đình du khách Hà Lan ăn phở ở Saigon Palace, 2014.

Phở Sài Gòn cũng hấp dẫn với người nước ngoài du lịch Việt Nam. Nam nữ, lớn bé đều ăn phở với nụ cười trên môi. Một bà người Mỹ còn mạnh dạn viết trên mạng vào tháng 3 năm 2001: “Nếu tôi phải chọn một món ăn để ăn suốt quãng đời còn lại, tôi sẽ không do dự gì khi chọn món phở.” (Trích lại từ Nguyễn Xuân Hiến 2004: 25).

Ở phố Bát Đàn, Hà Nội, năm 2007 và 2008, bên dãy số lẻ, có một “quán phở mini” do một bà khoảng trên 50 tuổi làm chủ, bà chỉ bán buổi sáng, khoảng từ 6

giờ trở đi và chỉ khoảng 1 giờ sau đã hết hàng; quán rất đơn giản, không cả “bảng hiệu” dù bằng carton ghi nguệch ngoạc Phở Bò. Tất cả chỉ có 4 ghế cóc gỗ, đã cũ, đồ hàng (miếng thịt bò chín khoảng dưới 1kg, rá nhựa lớn bánh phở mới chần, bát hành lá và rau mùi thái nhỏ, ống hạt tiêu và vệt nước mắm, đôi khi có thêm mấy miếng chanh) đều bày trên một cái mẹt để trên một ghế đầu bên hỏa lò với nồi nước dùng sôi sùng sục... Bà chỉ bán phở chín, giá linh động từ 4 tới 5 nghìn/bát và khách hàng chủ yếu cũng chỉ là trẻ em hàng phố, họ theo mẹ hay chị ngồi ghế chờ bà làm rồi bụng về nhà ăn. Bát phở mini này không đắt hơn nắm xôi sáng mà lại nóng sốt; một cách đổi bữa quả sáng. Hơn nữa, nhìn bề ngoài, có vẻ bảo đảm vệ sinh.



Phở bò tái chín



Phở bò tái chín sốt vang

Hình 26. Hai điểm bán phở trên vỉa hè phố Hàng Đồng, Hà Nội (tháng 6 năm 2008)

Ghi chú: Nhìn đồng hành lá cô chủ đang nhặt cũng đoán được số khách đến ăn trong ngày khá lớn. Họ đã ăn cả đất cát hè phố? khi mà, theo báo Hà Nội mới hàng ngày, 19/4/2015, “đường ống dẫn nước sinh hoạt về nội thành luôn bị vỡ, rò rỉ..”, “điện nước bị cắt luân phiên” v.v..

Gọi “hàng phở” của bà là gì cho đúng đây? Quán phở mini? Hàng phở mini? hay điểm bán phở? Có lẽ gọi là điểm bán phở thì thích hợp và đây là hình thức mới, chỉ xuất hiện vào thời @ ở Hà Nội. Trong hình trên là hai điểm bán phở lớn hơn và đã bắt đầu có dáng dấp một “quán”, thời gian kinh doanh trong ngày cũng lâu hơn và có tính cố định. Những hàng quán, điểm ăn như trên đã biến “Việt Nam thành *thiên đường của những hàng ăn đường phố*; không ở nước nào trong vùng Đông Nam Á người ta lại ăn trên vỉa hè một cách tự nhiên như ở Việt Nam” (M. Letsch 2015: 7; in nghiêng do NQM *et al.*). Hai hình sau có thể minh họa cho nhận xét trên của bà Letsch chăng?



Hình 27. Thực phẩm đường phố muôn hình vạn trạng ở Việt Nam.

Chúng tôi đã cố tìm nhưng chưa thấy ai “bán phở dạo”, ý muốn nói là xách hoặc thồ phở đi bán chứ không gánh. Tuy nhiên chúng tôi đã gặp hai chị bán cháo sườn “dạo”: một chị, nói người Vân Đình, để nồi cháo ủ nóng bên hông xe đạp và bên kia, tất cả những đồ nghề cần thiết, kể cả xô nước rửa bát đĩa; chị thuộc dạng “bán cháo sườn thồ” thì đúng hơn; chị thứ hai có nồi cháo nhỏ hơn, để trong cái quang xách, bát thìa, đĩa, rau gia vị... mỗi loại trong mỗi bịch nylon rồi tất cả trong quang xách thứ hai, trông chị đi, hai tay hai quang xách nặng (lúc mới “ra hàng”), thật vất vả.

Nhiều người quê ở làng Vân Cù,⁽¹³⁾ Nam Định khẳng định như đình đóng cột, nhưng không bao giờ đưa ra bất cứ bằng chứng/hình ảnh nào, là chỉ người làng đó làm/bán phở mới ngon. Chúng tôi thử đưa ra bốn hình sau:

Không ai phát động “chiến dịch” đưa phở đến mọi miền đất nước nhưng phở đã “tự đi” theo quy luật kinh tế thị trường. Khi Phạm Duy (1989: 35) đi



Phở Cù Tạng*, phố Hàng Tiễn, Nam Định.

Phở Nam Định, Garden Grove, California, Mỹ.



Phở bò Hàng Đồng
(gia truyền họ Cù, từ 1945 [?])

* Bảng hiệu, treo trên cửa tiệm ở Nam Định, ghi đầy đủ là Phở bò gia truyền Cù Tạng, ngay bên dưới là 2 địa chỉ, ở Nam Định và Hà Nội. Riêng việc để chữ “cụ” đã nói lên đặc điểm chân chất đồng quê Vân Cù, Nam Định, trong khi Phở Thìn cũng có thể “lên cụ” lắm chứ nhưng nhờ hơi hướng Hà Nội nên con cháu vẫn giữ độc một chữ Thìn!



Quán “Phở bò
Hàng Đồng”, Hà Nội
(tháng 6 năm 2008).

Hình 28. Phở bò Nam Định ở Nam Định, Hà Nội và Mỹ.

kháng chiến chống Pháp, ông chỉ thấy phở ở những nơi có đông người [thành thị] tản cư-Chợ Đại-Cống Thần (Hà Đông), Chợ Rã (Bắc Kạn)... Nhưng nay, dọc quốc lộ 5 chúng tôi đã gặp những quán phở rất bình dân (Hình 29); trong những quán như thế này, bạn có hy vọng được thưởng thức những bát phở như Thạch Lam và Vũ Bằng đã mô tả? Hình như thời đại của *Phở cổ điển* đã qua hẳn rồi vì ngày nay “nhà nhà bán phở, người người ăn phở”! Nếu như kỹ thuật nấu phở đầy bí hiểm như người họ Cù Vân Cù rêu rao ở Hà Nội, nếu như người Việt vẫn “quả là khó tính lạ lùng” như Vũ Bằng (in lại 1994: 29) viết năm 1957 thì những hàng phở xập xệ như thế này không thể sống quá một tuần lễ!



Hình 29. Hai quán phở trên quốc lộ 5, từ Hà Nội đi Hải Phòng.

Phở đã rất phổ biến ở các thành phố, các đô thị và ngày nay cả ở những nơi rất xa xôi, hẻo lánh. Phở vùng cao Lào Cai được bà chủ quán nấu tại chỗ trong chừng 5~6 phút. Bà pha nước phở chứ không nấu; bà không cần xương bò, xương heo, xà xùng, tôm khô... hay gì gì đó mà chỉ cần lọ đường trắng và bột bột nêm! Khi khách gọi “bát đặc biệt”, bà hàng thái thêm ít lát thịt heo sấn (cả bì) luộc. Ăn phở nhạt thết nhưng nóng sốt trong sương mờ vùng cao cũng thấy ấm người!

Ở Hà Giang, bát phở cũng đâu có khác. Phở thịt heo là hợp với túi tiền, khẩu vị và tính thích ăn quà lạ của dân miền núi. Con bò là cả gia sản của họ nên phở heo phổ biến hơn.

Dân vùng cao có thói quen “đi chơi chợ, phải ăn quà” và món quà mới là... phở. Ngoài những ngày phiên chợ, ở các thị xã, thị trấn hay phố chợ cũng còn có những “quán phở” thường xuyên, đơn sơ nhưng đông khách.



Hình 30. Quán phở nơi phố chợ vùng cao (Lào Cai, 2013).

VI. Hồi ức về phở thời bao cấp

Khi viết về thời bao cấp, nhiều người đã coi “phở không người lái” là điển hình cho giai đoạn đó của phở. Chúng tôi nghĩ không hẳn vậy. Xin hãy nhớ lại hoàn cảnh miền Bắc nước ta ngày đó.

Việc nóng lòng muốn “tiến nhanh, tiến mạnh, tiến vững chắc lên chủ nghĩa xã hội” đã dẫn đến những biện pháp chủ quan, duy ý chí: Hàng quán cũng bị hợp tác hóa, tập thể hóa rồi teo tiêu ở thành thị và dọc các tuyến đường. Hệ thống các cửa hàng *Mậu dịch quốc doanh ăn uống* được xây dựng khắp nơi và được đầu tư nhiều, toàn diện với hy vọng sẽ trở thành hình mẫu đầu tàu cho toàn ngành ăn uống. Ước mơ duy ý chí đó đã phá nát phở, để lại một vết nhơ to lớn trong lịch sử phát triển của phở. Có lúc, có nơi phở cũng như các loại bánh trái quà cáp khác đều bị cấm vì cho là “lãng phí lương thực”; lệnh cấm này được thực thi quá miễn cưỡng ở những tỉnh “chó ăn sỏi, gà ăn đá” như Nghệ An, Hà Tĩnh.

Trong những ngày tháng khó khăn đó, cũng có lúc, chẳng hạn như những năm 1967-1968 ở Hà Nội, phở mậu dịch cũng khá chững chạc, với cả phở bò xào, phở bò tái... Hồi đó, chỉ có hoặc tái hoặc chín chứ không vừa tái vừa chín như ngày nay. Sau đó còn cả phở tư nhân, phở chui giá “thả nổi”. Bao giờ cũng tồn tại một “chợ đen” thịt, bánh, bún, “cuốc lủi”... Phở không người lái (chỉ có bánh phở, không thịt thà, đôi khi không hành mùi và nước dùng chỉ “nấu” với mì chính, không hương vị phở, không bột nêm...) chỉ là đỉnh điểm thấp nhất về phẩm chất phở thời đó. *Tượng trưng* cho thời đó thì được chứ đừng nghĩ suốt thời đó chỉ toàn loại phở đó, ngay cả ở mậu dịch.

Nhưng có hai vấn nạn còn bức xúc hơn đối với mọi người hồi đó, đó là: 1) “Quá độ lên chủ nghĩa xã hội” thì đối kháng giai cấp phải giảm dần để sẽ mất hẳn cả giai cấp khi tiến vào chủ nghĩa cộng sản, đó là lý thuyết suy tưởng

nhưng thực tế ở bước quá độ đó lại xuất hiện hai giai tầng: “đầy tớ nhân dân đi ô tô, ở nhà Tây, vào Tôn Đản”⁽¹⁴⁾ và “phó thường dân giàu cái ‘không có gì’”; 2) Quan điểm “bán như cho, mua như xin” dẫn đến thái độ quan liêu, hống hách, cửa quyền, thậm chí vô giáo dục của nhiều mậu dịch viên (có những cô mậu dịch mặt non choẹt, cong cớn to tiếng mắng chửi thẳng thừng những vị đảng hoàng, đáng tuổi ông cha chỉ vì không... có tiền lẻ!).

Chúng tôi xin phép dẫn một kinh nghiệm cá nhân của một vị ẩn danh về phở thời bao cấp ở ngay giữa lòng Hà Nội.

Hồi đó một gia đình nọ ở giữa phố Thuốc Bắc, Hà Nội. Ngày nay phố này được coi là nằm trong khu phố cổ nhưng thực tế phần lớn các nhà đều xây sau năm 1948-1949. Những nhà “cổ nhất”, một tầng, tức chỉ có tầng trệt, lợp ngói âm dương - không nhiều - còn lại sau chiến tranh 1947, nhưng cũng chỉ là xây từ những năm 1930. Những nhà “bê tông cốt thép” ở đầu phố Thuốc Bắc ăn ra phố Lò Rèn (hồi đó dân gọi là phố Hàng Sắt) đều xây chủ yếu đầu những năm 1940. Tất cả những nhà ở phố này hiện nay đã được “cải tạo”, coi mới và không còn một hàng thuốc bắc nào nên cái danh “phố cổ Hàng Thuốc Bắc” hầu như chẳng có ý nghĩa gì.

Đầu những năm 1970, ở phố Thuốc Bắc có ba hiệu phở, cả ba đều ở bên dãy số chẵn, buổi sáng nắng chiếu vào nhà. Theo số nhà, từ nhỏ tới lớn, thì đầu tiên là Phở mậu dịch Nguyên Sinh (bán cả ngày), rồi đến Phở Mỹ (chủ yếu bán buổi chiều, chủ hiệu tên Mỹ, là tổ trưởng tổ dân phố nên được ưu tiên) và cuối cùng, “nổi danh” nhất là phở Bắc Hải (chủ yếu bán buổi sáng, ở số nhà khoảng 74-76 gì đó). Phở Bắc Hải đông khách, nhiều người biết vì “ông chủ” hồi đó khoảng trên 30 tuổi, người mập thấp, bụng bự do dưới lớp tạp dề là một bong bóng rượu lậu; nhiều khách đến đây là vì chén “cuộc lủ” chứ không vì bát phở. Gần đây người ta lại cho phở Bắc Hải “nổi danh” vì chủ là người gốc làng Vân Cù, Nam Định; quý vị mới nổi này “quả quyết” dân làng trên “*born-to-be-phở-seller*”!

Phở mậu dịch Nguyên Sinh [có lẽ tên chính thức là “Cửa hàng mậu dịch ăn uống Nguyên Sinh”] có cửa hiệu rộng ngang nhất (ít nhất cũng gấp 3 Phở Mỹ và gấp 4-5 Phở Bắc Hải), bước lên 3 bậc mới vào nơi rộng thênh thang, có bày nhiều bàn ghế cho thực khách. Buổi sáng nhiều khi cũng có phở bò (những khi đó khá đông khách vì giá rẻ và nhiều bánh), cũng có khi là phở gà hay phở thịt lợn; phở chỉ có bánh [phở] và nước dùng nhiều mỳ chính [bột ngọt], thường gọi là *phở không người lái*, chỉ bán cuối giờ chiều khi đã hết thịt hay vào những ngày không “lấy được thịt”. Một bát phở bò giá 5 hào, phở thịt lợn - 4 hào, phở không người lái - 2 hào; cũng có khi bán phở xào, giá 1 đồng. Dù giá rẻ, chỗ ngồi rộng rãi mát mẻ nhưng chẳng bao giờ Phở Nguyên Sinh đông khách, vòng trong vòng ngoài như Phở Bắc Hải. Thái độ phục vụ của các “mậu dịch viên”, rất nữ “cốt cán”, dù có dấm dẳng, mặt khó dấm dẳng nhưng cũng chưa đến mức “*cháo chửi, bún mắng, phở xếp hàng*” như ngày nay ở Hà Nội.

Sau đây là một đoạn trích từ hồi ký của vị ẩn danh trên:

“Một chiều hè khoảng năm 1975-1976, bố con tôi ngại nấu cơm nên định đi ‘ăn hiệu’. Quanh nhà chỉ có hàng phở là gần nhất; xa chút ít, ở đầu phố Lương Văn Can có hàng Mì Văn Thấn, xa hơn chút, ở dốc Đường Thành có

hàng Xủi Cảo rất ngon, hai hàng này đều do người Tàu làm. Tất nhiên giá cả cũng tăng dần theo những đoạn đường đến những nhà hàng trên. Nói là nhà hàng cho oai, chứ hàng Xủi Cảo hẹp vành, choáng ‘cái ngõ’ với chiều ngang khoảng hơn một mét. Sau khi cân nhắc thiệt hơn, chủ yếu là độ nặng của túi tiền, tôi bảo: *‘Thôi, bố con mình đi Phở Nguyễn Sinh đi’*. Con gái tôi ngược nhìn lên, nét mặt ỉu xiu, trả lời: *‘Bố đi mua về đi, con còn làm bài’*.

“Tôi đành xách cặp lồng đi mua phở. Nguyễn Sinh còn mở cửa, đã mừng. Sau bậc tam cấp, cửa hàng vắng tanh, mấy cô mậu dịch viên tùm tùm ngồi tán gẫu. Thấy có khách, một cô khoảng trên 30 về mặt ‘cô hồn’, uể oải đứng lên, vươn vai, cất giọng chua như dấm *‘Anh cần gì?’ ... ‘Chỉ còn phở lợn thôi.’ ... ‘Hai bát hả? Tám hào!’* Nhận hai cái vé nhậu nát từ cô ‘thu ngân’, tôi đi vào quầy ‘phát hàng’ nằm sâu trong lòng cửa hàng, đưa cái cặp lồng cho một bác nam có tuổi. Từ xa tôi đã thấy bác đang ngồi nhỏ râu. Chờ một lúc, tôi nhận lại được một cặp lồng nóng nóng, khá nặng, mừng thầm trong bụng *‘Phen này bố con được một bữa no nê.’*

“Về đến căn gác nhỏ, đã thấy con gái bày sẵn hai cái bát lớn cùng với thìa và đũa. Tôi ngồi xuống, mở nắp cặp lồng, mùi ngai ngái bốc lên. Ngạc nhiên, nhìn vào thấy bên mấy lát hành lá đã héo, vài miếng bầu dục lợn thái khía phía ngoài, phía trong nhần nheo còn hơi hồng hồng... Tôi hơi choáng váng nhưng cố trấn tĩnh, múc phở ra hai bát, chia đều mỗi bát vừa đúng 4 miếng bầu dục. Con gái tôi dẩy nẩy: *‘Gì thế này, bố?’ - ‘Bầu dục tái đấy, quý lắm’*. Cháu cầm đũa, gạt bầu dục sang bên, gấp mấy sợi bánh phở nguội đưa lên miệng, nhệu nhạo nhai, mặt nhần nhỏ. Rồi cháu bỏ đũa, đứng lên.

“Tuy thấy thế, tôi vẫn can đảm nếm bát phở của mình. Cắn vào miếng bầu dục âm ỉm mới cảm nhận hết được chất ‘mậu dịch’: mùi khai của bầu dục còn nguyên, cái tanh của thịt sống [bầu dục] chưa tan trong nước dùng không sôi, mùi hăng của hành sống càng làm nặng thêm chất hoang dã, rừng rú.

“Bố con tôi đành đi ngủ, lòng đói meo. *Qui dort, n’a pas de faim*, thế mà đúng.

“Đến nay, tôi vẫn phân vân không rõ, mấy con lợn của bà lấy nước vo gạo có chên hai bát ‘phở Nguyễn Sinh’ đó không?”

VII. Nét văn hóa trong ăn phở ngày nay

Một nhà nghiên cứu về nhân học văn hóa (cultural anthropology) có nhận xét đại loại là, chỉ những cộng đồng ở xa tổ quốc mới giữ lâu được những nét nhân văn cổ. Có thể điều đó cũng đúng với việc ăn phở. Chỉ ở Tây Âu chúng tôi mới còn gặp được những người nghiện phở nặng và chân thành thanh cao như bác Nh. ở Liège (Leuk), Bỉ.

“Mùa hè năm 2000, chúng tôi qua Brussels để đi Đức. Giữa trưa trời trong xanh, người xe như mắc cửi, bụng đói đang tìm chỗ để giải quyết cái dạ dày thì một tiệm ăn Việt nhỏ bé nằm ngay bên đại lộ trung tâm ‘đã mời’ chúng tôi nếm thử *spécialité de la maison*, món phở Hà Nội chính hiệu. Thật không hổ danh! Bát phở không nhiều, chỉ lừng lừng nhưng nước dùng trong, thơm phưng phức, ngọt mùi thịt bò, bánh hơi thô nhưng mềm, hành, mùi, thơm ngắt từng lá nhỏ nhỏ, xanh xanh, khô ráo, trông đã thêm.

“Cũng ở nhà hàng này, chúng tôi may mắn làm quen được với một vị Bắc 54 sống ở Liège, miền đông nói tiếng Pháp của Bỉ. Khi đã *bắt đúng làn sóng*, ông niềm nở kéo chúng tôi về nhà đãi miếng ngon ‘gia dụng’. Cuối tuần nào ông cũng làm phở để khuấy khỏa nỗi nhớ nhà. ‘Người ta nhớ một nhà chứ tôi nhớ tới hai nhà lận, một ở Hà Nội, một ở Sài Gòn. Day dứt khôn nguôi’, ông tâm sự. Vừa đun nấu vừa trò chuyện trong làn điệu Quan họ du dương, chỉ hơn tiếng đồng hồ hương phở đã sực nức. Phở của ông đúng là phở thời Vũ Bằng, không rau giá, không tương ớt, không cả tương ngọt. Chỉ vài miếng chanh mọng nước và chút ớt hiểm thái khoanh. Trước khi cho bánh phở mới chần còn bốc khói vào bát, ông lấy muối nước nóng già tráng bát. Trông giống hết những bát phở rong năm 50. Bát phở, nước nhiều hơn cái nhưng bắt mắt lạ, hình khối màu sắc hài hòa.

“Cái dáng ông ăn phở lại càng ấn tượng. Đôi mắt lim dim, trầm ngâm giây phút trước bát phở bay nghi ngút, hương thơm ngào ngạt, như để mùi phở thấm sâu vào từng giác quan, từng thớ thịt, ông nhẹ nhàng vắt múi chanh vào muống, lấy đầu đũa gạt hột chanh ra chiếc đĩa lót tô rồi chậm rãi rải đều chút nước chanh hơi đục xanh lờn vớt mấy tép chanh lên trên bát phở, sẵn đũa ông gấp ba bốn miếng ớt vừa đỏ vừa hồng, dầm nhẹ vào nước dùng trong vắt. Với tay lấy cối xay tiêu, ông quay nhẹ hai vòng, không hơn không kém. ‘Nhiều ớt, nhiều tiêu sẽ át mất vị phở, không còn thấy cái thực hạt của phở nữa bác ạ’, quay sang tôi ông thổ lộ. Rồi tay muống tay đũa, ông đảo đều bát phở nóng bỏng, trên xuống dưới, trong ra ngoài. Đến đó ông mới múc ít nước dùng lên nếm, đầu muống nghiêng nghiêng trên đầu lưỡi rồi nhép nhép miệng mấy cái. Gật gù, ông tự khen mình ‘Ừ, ừ... cũng ngọt đấy nhưng hơi nhạt muối...’ Sau ít giọt nước mắm nhỉ Phú Quốc, ông lại nhẹ tay đảo và nếm. Lúc này ông mới xúc muống ngập trong bát, dùng đũa đưa cả bánh lẫn thịt và gia vị vào lòng muống rồi đưa lên miệng, nhai nhỏ nhẹ, từ tốn, từng muống, từng muống một.

“Nhìn hai con tôi ăn ‘khôn’, theo kiểu *khôn ăn cái, đại ăn nước*, vớt sạch cái để nước lại, ông nheo nheo mắt dề dề nói, ‘Các cháu này, ăn phở ra ăn thì bánh hết đến đâu nước dùng cũng phải hết đến đấy. Có thể cái *thần* của phở mới ngấm vào tâm can mình chứ. Cái *hồn* của phở nó nằm ở cái nước đấy!’ Rồi ông ngừng lên, lớn giọng hơn như muốn nói với cả gia đình tôi, ‘Làm được nồi nước phở ưng ý không dễ đâu ông bà ạ. Sau gần hai chục năm mày mò tôi mới thấy tạm được đấy!’ Ông ăn phở mà cũng trang trọng như một vị chân tu đỉnh đạc, nghiêm trang, từ tốn khi làm thánh lễ! Mà ông cũng ‘khổ hạnh’ như một thầy tu dòng ộp xác, chỉ thịt chín nạc, không tái, không gầu, không nạm... không cả nước béo với xương ống, xương đuôi. Bát phở của ông lơ thơ dăm lát thịt nồn nà, vài cọng rau mùi, ít lá thơm, củ hành chần và ít hành lá cắt ngang hai đốt ngón tay. Ông đứng dưng với đĩa rau sống xanh mát mắt và những cọng giá trắng mọng mà nhiều người hết lời ca tụng tính hòa hợp âm - dương cùng tác dụng ‘giải cảm trừ phong’ của chúng. Không, ông không ăn phở mà *thưởng thức* phở với tất cả tâm hồn, hết như một nghệ sĩ khi xuất thần, say sưa sáng tác trong nguồn cảm hứng bất tận...

“Chiều con trai tôi, ông làm thêm cho cháu bát thứ hai, vẫn khoan thai nhip nhàng như một đạo cốt tiên ông. ‘Không nên ăn phở đến no, cháu ạ, ông

răn dạy cháu. Ăn lưng lửng dạ mới thấm cái dư vị ngon lành của phở. Các cụ nhà ta chẳng đã bảo là *thực vô cầu bão* đó hay sao?”

‘Phở bác làm ngon quá xá, sao bác vẫn còn vô tiệm ăn hở bác?’ Đáp câu hỏi chân thật của bà xã nhà tôi, ông tâm sự: ‘Tôi đúng là ‘dân xì ke’ bà ạ. Cứ nhà hàng nào trưng chữ phở là tôi lao vào như con thiêu thân. Biết là sẽ thất vọng nhưng không sao cưỡng được! Chỉ ngửi mùi vị phảng phất trên bát phở là biết ngay, ăn được hay đành bỏ đấy! Ông bà có thấy không, hương phở nó nồng nàn, quyến rũ nhưng thanh tú, có phần bất cần như cô gái Nội Duệ - Cầu Lim mắt sắc như dao cau mà vẫn dịu dàng thân mật, chứ không gay gắt, khiêu khích, sỗ sàng như mùi bún chả mà cũng chẳng bằng bạc, khinh khỉnh như mùi bún thang. Đúng là hương vị quê nhà mà!’ Rồi ông hóm hỉnh thêm, ‘Tôi nghĩ mùi bún thịt nướng cũng khiêu khích như thiếu nữ Tây Âu đang độ trăng tròn lẽ, chột gặp ngày hè nóng nực.’ ‘Thế còn mùi bún thang chưa cho mắm tôm cà cuống thì sao hở bác?’ tôi tò mò vội hỏi. Ông gật gù giây lát rồi bật cười, vỗ đùi cái đét, nói lớn: ‘Đúng, đúng quá đi thôi! Cho mắm tôm vào thì mùi mắm át hẳn mùi thang. Mùi bún thang thực hạt nó bằng bạc như mấy bà Triều Tiên trong quốc phục trắng toát, tha thướt đấy mà trước sau thẳng đuồn đuồn... Đây là mới nói đến cái *mùi* thôi đấy nhé. Mà chỉ có phở là có *hương* thôi!’

“Hương phở nồng nàn, đậm đà, dư vị ngọt ngào, ‘có hậu’, lâng lâng quện theo mỗi chúng tôi trên đường về, cũng trầm bổng du dương cùng lời ca tha thiết *Người ơi, ơi... người ở ở đừng... là đừng về về...* Nỗi ‘tương tư’ phở của ông bạn già mới quen biết mà như thân thiết tự bao giờ, có chẳng chỉ sánh được với cõi lòng anh lái đò nghèo Trương Chi bên dòng sông khuya thanh vắng...” (Q.M 2004: 39-40).⁽¹⁵⁾

Nhằm tiện cho việc đối sánh, xin dẫn hai đoạn ngắn sau của một trong “Hà thành tứ hỷ”: “Khách cứ đứng mà ăn. Hàng rong thì làm gì có ghế. Nhưng *người sành ăn, cần cái món phở chứ cần gì cái ghế ngồi*. [in nghiêng do NXH *et al.*] Và ăn phở, chỉ cần đôi đũa, có lý do của nó. Ăn bằng thìa, đặt sợi bánh lên thìa rồi mới đưa lên miệng, mất ngon vì bánh đã nguội, nước dùng không thấm đẫm vào bánh phở, nhạt đi nhiều.” ... “Cái đuôi bò trong thùng nước dùng, để khách tìm cái món ‘bóc mả’ về khuya ấy, đã thật hiếm hoi. Ít gặp món xương đổ ra, khối bốc nghi ngút, tay bốc xương, mồm hút xuyn xuyết, tộp ngậm rượu..., thật béo, bùi, ngậy, thơm, ngọt, rồi cay chua mặn chát đủ mùi.” (Băng Sơn 2000: 217, 219).

Thời điểm công bố những đoạn trích trên về “người Việt ăn phở” suýt soát như nhau, chỉ khác nhau về địa điểm xảy ra sự việc và nhân thân cùng nhân cách hai con người vốn cùng từ một bọc trăm trứng nở ra! Không hiểu vì đâu mà có sự trái nghịch như trời với đất, như ngày với đêm, như thiên thần với ác quỷ?

Trong nước, mọi người đang hối hả với cuộc sống bon chen. Ăn sáng với phở là điều rất thuận tiện và vừa túi tiền vì phở không là một món ăn (dish) mà là một bữa ăn (meal), thường gọi là *all-in-a-bowl meal* hay *one-course meal*; ăn một bát phở là có cả cơm gạo (bánh phở), thịt (bò), canh (nước dùng), rau (gia vị) và đủ no trong 3-4 tiếng đồng hồ, chờ cho đến bữa ăn chính (trưa hay tối) ở nhà hoặc cho đến lần tiếp theo, lại vào một tiệm phở [khác]. Suốt sáng, trưa, chiều, tối, đến tận đêm khuya hay sáng sớm và quanh năm suốt tháng, kể cả

đêm Giao thừa và sáng mùng 1 Tết, bạn vẫn có thể tìm thấy vài tiệm phở mở cửa hàng và sẵn sàng thỏa mãn nhu cầu của bạn! Hơn nữa, không chỉ ở Hà Nội và Sài Gòn mà còn ở nhiều tỉnh thành khác, thậm chí ở cả nhiều thị trấn, thị xã trong khắp nước. Ăn, ăn nữa, ăn mãi; ăn bất cứ thức gì, ăn với bất cứ “giá” nào, ăn vào bất cứ lúc nào, ở bất cứ chỗ nào, kể cả ăn cái món [chỉ đọc đến mà đã thấy ghê rợn] “bốc mả”! Ngồi vỉa hè, bên cống rãnh, ăn bùng, chịu nắng, chịu chửi hay xếp hàng rồng rắn... để được ăn, đều là những nét mới chẳng trong phong cách ẩm thực ở thủ đô Hà Nội [mở rộng] nghìn năm văn hiến?

Phở miền Bắc nói chung “nhếch nhác” hơn phở miền Nam, có lẽ một phần vì dân miền Bắc thường nghèo hơn, số mới được “thành thị hóa” đông hơn, tỷ lệ những “người [ở] Hà Nội” trẻ rất cao, chênh lệch giữa miền quê và thành thị cũng lớn hơn, phố phường thành thị lại nhỏ bé, cổ xưa, chật hẹp, thiếu tiện nghi hơn...

Nhưng đồng bào dù Bắc hay Nam đều chia sẻ những điểm chung như nền dân trí chưa cao, chạy đua hội nhập vào khu vực và thế giới mới theo vài chỉ tiêu hời hợt, hào nhoáng, bề mặt (như tô hủ tiếu Mỹ Tho lớn nhất, bát phở bò đất nhất...) chứ hoàn toàn không có can đảm tiếp cận những chỉ tiêu chính yếu, cơ bản về văn hóa-xã hội-nhân văn như văn hóa ứng xử cộng đồng, tính trung thực trong công việc và cuộc sống, thói quen cá nhân chịu trách nhiệm và từ chức khi có vấn đề... Sự thiếu vắng trong thời gian dài những răn đe (ngưỡng) tâm linh/tôn giáo và tính không gương mẫu của người trên trong xã hội, học đường và gia đình, nền giáo dục xơ cứng với những “nguyên lý” lỗi thời... bối cảnh trên khiến nhiều người, nhất là giới “mới nổi” và giới trẻ dám làm mọi việc mà họ thích, dù phạm chuẩn đạo đức hay phạm pháp. Ông bà, cha mẹ đối xử với cháu, con không khác người dưng. Người với người trong gia đình, trên đường phố, trong giao tiếp xã hội *thường* vừa thô lỗ vừa hung dữ... Cái cần học nhất là học làm người văn minh, lịch sự nhưng không ai dạy và cũng không ai thấy cần học. Mọi người thường nói “*Giang sơn dễ đổi, bản tính khó dời*” nhưng ở ta hiện nay, cả hai đều không dễ đổi.

VIII. Bán phở bò... gom bạc tỷ

Lang thang ở “phố Tây ba lô” Hà Nội, chúng tôi nhiều lần được nghe câu nói dân gian: *Bán đá chanh, mua xe hơi; Bán bún thang, cất nhà lầu; Bán phở bò, gom bạc tỷ*. Thuộc văn học dân gian nên tất nhiên câu này cũng có nhiều dị bản. Điểm cần nhớ là cái chuỗi sự việc có thể từ “*dân ốm o, không nghề nghiệp*” ở nơi “*ruộng ít, người đông lại ăn khỏe như trâu*” qua “bán phở gia truyền” đến hiện thực “*người phương phi, ở nhà lầu, gom bạc tỷ*”.

Xin mời quý vị xem lại họa phẩm của “bạc thầy” Nguyễn Gia Trí⁽¹⁶⁾ (Hình 9), ông đã “bôi tro trát trấu” cho bác hàng phở chẳng? Không, đó đúng là *hiện thực khởi đầu* của các hàng phở “gia truyền” sau này.

Cũng xin mời quý vị đọc lời bộc bạch của ông chủ tiệm Phở Thìn, số 61 đường Đinh Tiên Hoàng, Hà Nội (tạm dịch từ tiếng Anh): “Năm 1949 tôi trốn ra Hà Nội để khỏi bị gọi đi lính cho Pháp. May mắn, tôi có người anh họ mở hàng phở ở phố Trần Xuân Soạn, anh dạy tôi nấu phở. Vì vậy, tôi đi bán rong khắp phố phường. Năm 1955, tôi thuê được chỗ này để mở quán...”⁽¹⁷⁾ Tôi có 9

người con, 5 anh [con] theo nghề phở, mở 5 hàng Phở Thìn Bờ Hồ, phẩm chất và giá cả như nhau [năm 1998, 5 hàng đó ở các địa chỉ sau: 61 Đinh Tiên Hoàng, 6 Trần Hưng Đạo, 2 Lò Đúc, 7 Hàng Tre, 204 Hàng Bông; đều là những chỗ “đắc địa”] (Đại Dương 1998: 9). Chỉ sau 5-6 năm ông Thìn đã từ phở rong chuyển sang phở quán.

Không chỉ ở Hà Nội mà ở Sài Gòn, phở Pasteur nổi tiếng cũng có quá trình phát triển tương tự. Ngọc Huy năm 1958 ở ngay trong hẻm cạnh nơi sau này trở thành tiệm phở Pasteur còn nhớ rõ: “... Phở được bán từ một cặp vợ chồng, đặt một cái gánh trước cửa quán giải khát. Người chồng là vai chính, người vợ chỉ lằng xằng phụ việc. Nồi nước lèo cỡ trung bình được đặt một bên gánh, bốc mùi thơm phức. Bên kia là nơi để tất cả mọi thứ khác: thịt bò, chén dưa, hành, rau quế... *Hai vợ chồng ông bán phở là người Bắc, răng nhuộm đen, trông khá lam lũ* [in nghiêng do NXH *et al.*]. Nước phở trong vắt, thịt sống thái rất mỏng, sắp lên tô phở, đổ nước lèo vào là thấy đổi màu ngay... Năm 1961 gánh phở không còn nữa vì người bán phở đã mua được căn phố gần đó, cất lên một nhà lầu, bên dưới là tiệm phở” (Ngọc Huy 1998: 90-91). Chỉ vùn vùn 3 năm, phở gánh đã thành phở tiệm, bác phở gánh thành chủ nhà lầu. Đất Sài Gòn dễ làm ăn hơn đất Hà Nội!

Trong thời gian gần đây nổi lên nhiều “huyền thoại” gắn một dòng họ ở làng Vân Cù hay Rao [Giao] Cù (Nam Định) với những thương hiệu “phở gia truyền” Nam Định. Nếu chúng ta cả tin vào những huyền thoại đó thì người nào trong họ đó cũng sinh ra là đã biết nghề phở (born-to-be-phở maker/padler/seller) và chỉ phở của dòng họ đó mới “chính hiệu Con Nai Vàng” (cụm từ mà người Hà Nội những năm 1940~1950 thường nói), thậm chí 9 phần 10 các chủ quán phở ở Việt Nam và ở Cali [may mà không “trên toàn thế giới”] nếu không là người dòng họ trên thì cũng là người làng! Người quảng bá mạnh nhất cho ý tưởng trên có thể là ông Nguyễn Đình Rao, cố chủ tịch Câu lạc bộ UNESCO ẩm thực Việt Nam.

Nhưng có một thực tế là phần rất đông các chủ tiệm phở đều xuất thân từ nông dân với hai bàn tay trắng (theo cả nghĩa đen lẫn nghĩa bóng) lơ ngơ lên [ngoại ô] Hà Nội kiếm sống mong thoát cảnh thất nghiệp đói khổ triền miên ở nơi “*ruộng ít, người đông lại ăn khỏe như trâu*”, thế mà chỉ sau ít năm “bán phở gia truyền” họ đã kéo được cả bầu đoàn thể tử, hai-ba thế hệ từ quê lên Hà Nội và ở trong những ngôi nhà khang trang tráng lệ nằm trên những trục đường huyết mạch và do họ mới đứng tên làm chủ. Cuộc đời đã từ những con người gầy gò, đen đui, lơ ngơ khi mới lên Hà Nội nay thành người trắng trẻo phương phi, quần áo bảnh bao ra dáng đúng điệu “ông/bà chủ”, nếu có nói đại là “người Hà Nội gốc” bán phở gia truyền từ năm để chớm thì dễ cũng không ngượng miệng...

Chúng tôi tự hỏi, có bao nhiêu vị trong số vài nghìn, thậm chí cả chục nghìn vị hàng ngày nấu phở bán cho khách ăn ở Hà Nội, đã theo học và có mảnh giấy chứng nhận là đã “tốt nghiệp” trường này hay lớp nọ về kỹ thuật nấu phở và có những kiến thức cùng kỹ năng cơ bản về vệ sinh an toàn thực phẩm?

Đi ăn phở, chúng ta thường “tiền trao cháo múc”, rất hiếm khi phải thanh toán hóa đơn với người phục vụ hay với thu ngân viên ở quầy thu ngân. Ai, nếu

không phải là chủ tiệm và chỉ ông/bà đó, biết rõ lời lãi của một ngày bán hàng? Họ nộp thuế ra sao? Thường theo cách “khoán”, dựa vào thỏa thuận giữa cán bộ thuế vụ và chủ tiệm vì vậy cũng không giúp biết được doanh thu và mức lãi của tiệm họ hay của ngành phở, nói chung.

Những thực tế và nhận xét trên làm hình thành những dấu hỏi để người viết thứ hai tìm hiểu và thu thập thông tin, số liệu về “kinh tế-tài chính” của nghề bán phở mà cho đến nay đa số chúng ta mãi ăn phở mà quên mất là “chúng ta đang bị vật trụi lông”.

Một “bát phở” gồm thịt, bánh phở, nước dùng, gia vị (ớt, hồ tiêu...), rau (chanh, hành, mùi, ngò gai, cải tàu, sà lách...) và nước chấm (nước mắm, đường, dấm, tỏi, tương ớt, tương ngọt). Nếu tính theo giá thành và công sức bỏ ra thì nước dùng quý nhất, sau đó đến thịt, bánh phở và rau cùng nước chấm.

Sau khi làm quen và ba năm “kết nghĩa” với một bà bán phở tiệm ở khu phố cổ quận Hoàn Kiếm, Hà Nội, người viết thứ hai đã ghi được những thông số khá chính xác và được bà chủ chấp nhận. Theo thỏa thuận với bà chủ, chỉ có thể công khai đại cương như sau:

- Giá thành một bát phở chỉ chiếm khoảng 30-40% giá bán;
- Tiền thuê nhà, thuế, thuê nhân công (4 suất gồm 2 người giúp việc - chạy bàn, vệ sinh - và bà chủ tự nấu lấy sớm khuya, lương bằng 2 người kia gộp lại)... chiếm khoảng trên 20% giá bán;
- Tiền lời chiếm từ 30 tới 40% giá bán; những ngày càng đông khách tỷ lệ lời càng cao (có thể do bốc bánh, bốc thịt vội nên có phần nhẹ tay hơn, đôi hàng ra).

Cũng còn một khoản gọi là “ngoại giao” rất khó tính và công bố, đấy là chưa kể đến những loại thuế mới và cách tính thuế mới (như đối với thuế thu nhập cá nhân, thuế kinh doanh khoán...). Điểm khó minh bạch là “những ngày lỗ vốn”, “cả nhà phải ăn phở trừ cơm” và “đổ phở cho lợn ăn”. Theo ghi chép của người viết thứ hai, trong ba năm chỉ có 4 ngày thực sự ế hàng do mưa gió, bão bùng, “cả nhà phải ăn phở trừ cơm” (coi như lỗ vốn) và 9 ngày ế hàng (coi như hòa vốn). Những ngày khác đều “bán hết hàng”, chỉ sớm muộn khác nhau. Ở những tiệm “nổi tiếng”, “gia truyền” cơ hội rủi ro rất thấp và tỷ lệ lời còn cao hơn nhiều. Bà chủ có lần “tâm sự”, nếu chịu mua toàn hàng trôi nổi, nhất là thịt thà kém phẩm chất - như rất thường xảy ra với các cửa hàng phở - thì “có thể lời tới 50~60%”. Nhưng “mở cửa hàng là chấp nhận phập phồng lo lắng, đêm ngủ không yên” và “vui ít, phiền não đeo bám ngày đêm”. Quả thực tâm lý bất an làm bà dăm chiêu, ít khi thoải mái cười đùa.

STT	Số ngày lời/lỗ trong 3 năm	Số ngày	Tỷ lệ %
1	Số ngày bị lỗ vốn	4	0,36
2	Số ngày hòa vốn	9	0,82
3	Số ngày có lời	1.082	98,81
4	Tổng số ngày trong 3 năm	1.095	99,99

Chúng tôi cũng thử tiếp cận “kinh tế phở” theo hướng khác: tính giá thành theo các sách/video dạy nấu ăn.

Giá thành một bát phở, nấu theo công thức của Helen và tính với giá mua nguyên liệu trên thị trường ở California, Hoa Kỳ năm 2014 là 1,58USD/bát. Trong khi đó, giá phở ở Mỹ, tô bình thường khoảng 5~8USD, tô đặc biệt - 10~12USD, tô cực lớn (thường gọi là tô hàng không mẫu hạm) - 17~25USD.

Nếu tính với giá mua nguyên liệu trên thị trường ở Paris, Pháp thì giá thành là 2,25 ~ 2,56€/bát.

Ở châu Âu, giá phải trả ở tiệm phở cao hơn (tô thường 9~15€, tô đặc biệt 18~25€), thực tế nếu tính theo “phở tịnh” thì còn đắt hơn vì ở Âu lục, tô bé hơn, số lượng bánh, thịt đều ít hơn so với ở Mỹ.

Nếu tính với giá mua nguyên liệu trên thị trường Hà Lan và theo “công thức” của một bà nội trợ người Việt (đã có 28 năm “kinh nghiệm nấu phở nhà” cho chồng, con, cháu và bạn bè người Việt, Hà Lan, Pháp, Mỹ, Anh, Thụy Điển... ăn, tất cả đều khen là “rất ngon” - rất có thể là thật lòng pha chút “lấy lòng bà chủ”) là 2,50~3,10€/bát. Ở Utrecht, nhà hàng *Saigon*, phở bò tái giá 13,25€, hủ tiếu thập cẩm - 11,75€.

Mức chênh lệch giữa giá thành và giá bán *phở chay* còn lớn hơn nhiều nhưng với phở gà, mức lời có giảm chút chút.

Dù ăn phở có đắt so với ở trong nước nhưng vào ăn cơm Tây, nhất là ở các nhà hàng có biển “**** Michelin” thì còn phải mở rộng “hầu bao” hơn nhiều!

Tóm lại, bán phở chính là “con gà đẻ trứng vàng” và đúng thực, sớm muộn gì cũng sẽ thực hiện được ước mơ đổi đời của dân “đất hẹp người đông, ăn khỏe như trâu” vì... bán phở “gia truyền”, tậu nhà mặt tiền, ngồi gom bạc tỷ.

IX. Vệ sinh an toàn thực phẩm với phở

Ngày Sức khỏe Thế giới năm nay (07 tháng 4 năm 2015) đã được Tổ chức Y tế Thế giới (WHO) tại Việt Nam chọn chủ đề **An toàn thực phẩm** nhằm mong mọi người Việt hãy chú ý hơn đến vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm. Theo WHO, các bệnh do thực phẩm không an toàn đã lấy đi sinh mạng của khoảng 2 triệu người mỗi năm trên toàn cầu; bao nhiêu người ở Việt Nam? Không có số liệu.

Mặt khác một nhà báo người Mỹ đã thường trú ở Hà Nội trên mười năm cho chúng tôi biết: Ở đây người ta đề cao khẩu hiệu *Khách hàng là Thượng đế* nhưng *Thực khách lại là nô lệ* [tự nguyện]! Kết luận đó là từ quan sát thực tế và từ cảnh người ăn tự nguyện chấp nhận *bún măng, cháo chửi, ốc lấm điều* và/hay *bún măng, cháo chửi, phở lấm điều* hay [xếp hàng] *rồng rắn bưng bê*.

Trong hoàn cảnh đó, ai còn nghĩ đến những việc nhiều khê như bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm. Người ta chú ý đến việc làm sao có được bát phở để ăn, chứ ăn sạch hay không, xin cứ bỏ ngoài tai!

Với phở, vấn đề cũng thực đáng đặc biệt quan tâm vì TP Hồ Chí Minh vừa kêu *Quản không xuể* với các hàng quán bán thức ăn đường phố, trong đó có phở (báo *Tuổi trẻ*, số Tết Ất Mùi 2015). Với Hà Nội, không ít quy định liên quan đến quản lý hoạt động giết mổ, vận chuyển, chế biến, buôn bán gia súc, gia cầm nhằm bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm... vẫn “nằm trên giấy” (báo *Hà Nội mới* hàng ngày số 16581 ngày 18 tháng 4 năm 2015, tr. 6).

Trong suốt ba năm “kết nghĩa” với bà bán phở tiệm ở Hà Nội, chúng tôi không thấy một người nào, đàn ông hay phụ nữ, mặc áo blouse trắng có hay không có phù hiệu nhưng có dụng cụ chuyên dụng đến tiệm để đo, chẳng hạn nhiệt độ các tảng thịt bò sống và chín dùng làm phở hoặc lấy mẫu thịt, bánh phở, rau gia vị... để xác định mức sạch/bẩn và mức nhiễm chất độc, ký sinh trùng, vi sinh... Những quan chức thường gặp nhất là những vị trong ngành thuế và quản lý kinh doanh, sau đó là cảnh sát phụ trách an ninh cấp phường. Một trường hợp cá biệt chẳng? Có vào trong (sau nơi thực khách ngồi ăn) mới thấy, rau cỏ, thịt thà... tất cả đều được để trong rổ rách, chậu nhôm bẹp... ngay trên mặt đất, cách nhà vệ sinh không xa. Những ngày, những buổi mất nước, mất điện (cũng thường xảy ra trong mùa hè viêm nhiệt) thì thật cực, mùi cống rãnh, mùi uế khí nồng nặc, mồ hôi nhễ nhại, nhỏ từng giọt xuống cả rau cỏ, bánh phở khi bê lên “nhà trên” để bà chủ thần nhiên bốc vào bát “phục vụ” khách! Tháng 8 năm 2014 chúng tôi thường gặp những xe máy chở bánh phở tươi, thái sẵn trong những thùng nan không đậy tới một số hiệu phở ở phố Bát Đàn (Hà Nội) sau đó người bán phở đã lấy ngay bánh đó đem chân rồi đổ vào bát mà khách ăn sẽ nhận được.

Mặt khác, những người liên quan đến việc chuẩn bị bát phở [cho khách], nhất là ở những nơi hẻo lánh, có lẽ ít ai có được mảnh giấy chứng nhận, chẳng hạn, không bị lao phổi hay bị bệnh hay lây, hay bị bệnh ngoài da...

Hai hình ảnh sau cũng góp phần nói giúp về thực trạng của vấn đề.



Hà Nội, 2008. Có thể nghĩ chăng
"Ăn uống đồng hành cùng cống rãnh"?



Hình từ *Only in Vietnam*, Part 1.

Hình 31. Thực khách vắng mặt nhưng lãnh đủ... hậu quả.

Một số người ăn phở có nhắc chúng tôi là *khuất mắt trông coi* và hơn thế nữa *Ăn bẩn sống lâu, ở sạch chóng chết*. Không rõ có đúng vậy không? Nhưng những số liệu [đã khá cũ] của Cục Vệ sinh và An toàn Thực phẩm, Bộ Y tế Việt Nam cho biết: qua xét nghiệm năm 2012 với 12.295 mẫu thức ăn đường phố

(bánh cuốn, bánh tẻ, bánh phở, giò chả, nem, kem, [cục] nước đá [để dùng trong các đồ uống]) thấy:

- 40,0-41,7% số mẫu bị nhiễm bào tử nấm mốc vượt quy định,
- 11,7-62,7% bị nhiễm *Coliforms* vượt quy định,
- 6,0-34,2% bị nhiễm *E. coli* vượt quy định,
- 0,4-0,7% dùng phẩm màu công nghiệp,
- 30,3% có độ ôi khét vượt quy định.

Do dư luận quá nhức nhối về các hóa chất độc hại có trong bánh phở, nên *VnExpress.net* đã làm một thăm dò dư luận về hàn the trong thực phẩm và thấy người sử dụng vẫn chưa ý thức hết sự nguy hiểm của hàn the; có 1.003 người trả lời, trong đó 67,8% cho rằng họ biết có hàn the thì độc hại nhưng không có lựa chọn nào khác, 22,6% trả lời là không để ý đến việc có hay không hàn the, 6,7% cho rằng hàn the không gây ảnh hưởng gì.

Về hóa chất *tinopal*, kết quả kiểm tra, giám định tại TP Hồ Chí Minh, công bố ngày 22/7/2013, cho thấy: 75% (3/4) mẫu *bánh phở* có chứa *tinopal* (so với 100% mẫu bánh ướt [4/4], mẫu bánh hời [5/5], mẫu bánh canh [7/7] và 56% mẫu bún [5/9] có chứa chất độc đó). Đáng tiếc là số mẫu lấy quá ít và không cho biết cách lấy mẫu nếu chúng ta biết TPHCM là thành phố rộng tới 2.095,6km² với 6.591.900 dân thành thị (năm 2014, trong tổng số 7.955.000 dân) và năng động nhất về mặt thương mại và ăn uống!

Trung tâm Sắc ký Hải Đăng (TPHCM) đã kiểm nghiệm 369 mẫu bún, *bánh phở*, bánh hủ tiếu, từ cuối tháng 6 năm 2013 đến ngày 10/12/2013 và thấy 112 mẫu (30,35%) có chứa *acide oxalique* với hàm lượng từ 24,2 đến 1.100mg/kg.

Hàn the, *tinopal* và *acide oxalique* đều bị cấm thêm vào thực phẩm ở ta. Những số liệu trên, phần lớn đều ở TP HCM, mới phản ánh mức đáng lo ngại về mặt hóa chất ở bánh phở. Rất có thể đã không lấy mẫu kiểm nghiệm ở các tiệm phở mà ở những quầy/sạp bán bánh phở. Nhưng phở đâu chỉ có bánh phở!

Hai thông tin sau là về tình hình ở Hà Nội.

- Tháng 5 năm 2015 là *Tháng hành động vì chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm năm 2015* với chủ đề **Sản xuất, kinh doanh, tiêu dùng rau thịt an toàn**. Rau, thịt thì đúng là 2 loại nguyên liệu chính của phở. Nhưng ngay trong *Tháng hành động* cũng đã xảy ra 2 vụ ngộ độc thực phẩm ở 2 bếp ăn tập thể (trong tổng số 3.214 bếp ở các khu công nghiệp, trường tiểu học, trường mầm non nằm trên đất Thủ đô), 1 ở huyện Chương Mỹ, 1 ở huyện Mê Linh. Nghiêm trọng hơn khi thấy “*Vấn đề thức ăn đường phố còn nhiều nan giải*. Việc cải thiện chất lượng thức ăn đường phố chưa được nhiều. Để thực hiện được việc này, điều quan trọng là sự vào cuộc quyết liệt của chính quyền cơ sở, phường, tổ dân phố, nhất là *ý thức tự bảo vệ của người dân*.” (Thu Trang 2015: 5).

- Ngọc Dung (2015: 3) cho biết, ngành thú y “đã kiểm soát được 44% thực phẩm có nguồn gốc vào tiêu thụ trên thị trường Hà Nội... [Một thí dụ,] huyện Mê Linh chưa thể kiểm soát, kiểm dịch được một lò giết mổ nhỏ lẻ nào trong tổng số 50 lò đang hoạt động trên địa bàn huyện. ...Các chợ cóc, chợ tạm... và các xe máy chở thịt đều hoàn toàn nằm ngoài tầm kiểm soát của thú y... vì *ý thức chấp hành của người dân còn thấp!*”

Ngay thủ đô mà còn như vậy, ở các tỉnh, các thị trấn xa xôi, hẻo lánh thì ra sao?

Với phở, *mặt yếu* là có nhiều loại nguyên liệu: 22 loại rau gia vị, 4 loại tương, nước mắm, chất nêm, 7 loại bánh/thịt “cơ bản” và 3 loại phụ thêm nguồn gốc động vật (tổng cộng 33 loại nguyên liệu nguồn gốc vừa thực vật vừa động vật); là nhiều loại ăn sống (rau) và ăn tái (thịt bò, trứng gà...); là nguyên liệu không thuần nhất (vừa do nhà hàng tự chế, vừa do mua, vừa do tự gia giảm); là qua tay nhiều người, từ trực tiếp ở trong bếp ra, bốc tay từ bánh đến thịt sống, thịt chín hay cả do tay thực khách nhặt, ngắt (rau sống)... nhưng *mặt mạnh* là bánh phở thường đã được chần nóng trước khi đổ vào bát và nồi nước dùng luôn sôi liu diu nên khách được ăn phở nóng... Có lẽ mặt mạnh này cùng với “sức đề kháng cao của người hay ăn tạp” đã giúp chưa thấy trường hợp ngộ độc nghiêm trọng nào do... ăn phở. Có lẽ chưa có hiệu phở nào ở Hà Nội có chậu rửa tay (lavabo) cho khách rửa tay trước và sau khi ăn nhưng khốn nỗi, phần lớn khách ăn cũng *không biết* phải làm vậy!

Hầu như còn nguyên vẹn toàn bộ vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm với người bán phở, người ăn phở và những người có trách nhiệm với sức khỏe cộng đồng.⁽¹⁸⁾

X. Thay cho lời kết

1. Cách nay khoảng 3/4 thế kỷ Thạch Lam có nhận xét: “Phở là một thứ quà đặc biệt của Hà Nội, không phải chỉ riêng Hà Nội mới có, nhưng chính là vì ở Hà Nội mới ngon. Đó là quà tất cả suốt ngày của *tất cả các hạng người, nhất là công chức và thợ thuyền*.” (in nghiêng do NXH *et al.*). Cuối thế kỷ trước có vị đã kết luận: “phở là quà bình dân trung lưu.” (Lê Văn Lan 1994: 160). Ngày nay phở đã được “cởi trói”, đã “bung ra” muôn màu muôn vẻ, vừa “bình dân hóa” vừa “thượng lưu hóa” - liên kết theo chiều dọc - nên thích hợp với mọi lứa tuổi, mọi hạng người, ở mọi vùng miền trong nước và cả ở nhiều thành phố trên thế giới đồng thời cũng liên kết theo chiều ngang với việc thành lập các chuỗi hàng phở ở trong và ngoài nước như Phở 24, Phở Hòa...

Nhưng phở là một món quà đặc biệt, có tính xã hội cao, ăn ở nơi sang trọng, quá thoáng đãng vắng vẻ không cảm thấy ngon. Chỉ ở những hàng quán “thường thường bậc trung”, người ăn được nhìn thấy, ngửi thấy cả quá trình hình thành bát phở *của mình* và thưởng thức nó trong không gian đông người, đượm hương phở một cách trần tục, chỉ như vậy mới cảm nhận hết cái ngon riêng, thực hạt của phở.

Mô tả về phở ở đoạn trên là tiền đề của (hay kết luận từ) “lý thuyết” sau mà các nhà tâm lý học về xã hội thực khách đã ghi được: Ấn tượng mạnh nhất tới cảm giác ngon là từ cái *nhìn* đầu tiên (thị giác) khi bước vào tiệm và nhất là khi món ăn được mang đến phục vụ, sau đó mới đến công việc của *khứu giác* và cuối cùng là của *xúc giác* và *vị giác* (khi ăn). *Thính giác* từ môi trường cá nhân và tập thể góp phần tôn cao hay hạ thấp cái ngon chủ quan. Tâm lý chờ đợi, háo hức và cảm giác đói đói cũng góp phần làm tăng cái ngon; lúc này lý trí yêu cầu an toàn (thực phẩm, môi trường) bị lãng chìm dần.

2. Dù có nhiều quan ngại có cơ sở nghiêm túc về bánh phở, thịt phở nhưng phở vẫn phổ biến rộng như ngày nay, theo chúng tôi, là vì phở phản ánh đúng đặc điểm ăn uống của người Việt: ăn *nhiều gạo* (bánh phở), *thức ăn* (thịt bò hay thịt gà hay thịt gì đi chăng nữa) *chỉ để “trôi cơm”* nên thái mỏng, ngang thớ (với thịt bò), thái mỏng cả da (với thịt gà vì “kê bì ngư cốt”)... *nước dùng thơm và nhiều* (một dạng “canh”) rất cần trong môi trường nhiệt đới và *rau gia vị* cùng *hạt tiêu xay* (nhằm kích thích khẩu vị và sau đó góp phần tác dụng như thuốc). Mức sống ngày một tăng cao nên, ở Sài Gòn, tô phở nhiều khi khá nhiều thịt, có vị đã gấp riêng thịt, chấm tương ớt ăn cho đã.

Gia vị và đĩa rau sống vừa “tô màu” mát mắt cho bàn phở vừa có tác dụng như những vị thuốc thời khí. Khuynh hướng ăn rau sống và nhiều gia vị xuất phát từ miền Nam nhưng phù hợp với lý thuyết Đông y “ăn nên thuốc” nên đã được người ăn phở ở nhiều nơi chấp nhận. Tán rộng ra, có người còn cho là trong bát phở có cả sự cân bằng giữa âm với dương. Thịt bò có tính hàn nên cần hồi hoa, thảo quả, quế chi, gừng, ớt vốn có tính nhiệt giải đi. Giá sống có tính hàn nhưng rau thơm, rau mùi, ngò gai, hành... lại mang tính nhiệt hoặc ôn.

Trong một bát phở cũng thấy có sự hài hòa về hình khối và màu sắc. Có cái mềm mại của những miếng thịt bò chín thái vuông vức màu nâu sáng, cái dẻo thanh của bánh phở trắng đục, cái cay dịu dịu của lát gừng vàng, hạt tiêu mới rang, mới xay, cái cay xuyết xoa của những khoanh ớt đỏ, cái thơm hơi hăng hắc của rau thơm xanh đậm, cái thơm nhẹ của rau mùi hành lá xanh mát và xuyên suốt cả bức tranh màu sắc hài hòa đó là nước dùng trong như ngà, hương thơm quyến rũ ngây ngất, mới ngửi mà đã thấy cái ngọt trong lành của thịt và xương.

Thật thăng hoa thú vị và phấn khích cho một ngày làm việc mới nếu như không... bị ám ảnh vì tinopal, formol..., vì thịt ôi, thiu..., vì ruồi nhặng...

3. Trên thế giới, kể cả ở châu Phi với nhiều nhiều nhưng, đâu đâu cũng thấy nói đến việc ăn *green* hơn, ăn sạch hơn, ăn *hợp lý* hơn nhưng ở ta chúng tôi chưa được biết ý kiến nào về “gợi ý” làm cho phở có nét sinh thái hơn với, chẳng hạn với rau sạch, thịt bò *eco*... Những việc phù phiếm chẳng khi mà có người còn cố ý lấy làm ngon với món ăn có tên liên quan đến người đã khuất? khi mà người ta chỉ chú ý đến phở với thịt bò Kobé, phở với cá zalm (“sáng kiến” cải tiến của đầu bếp trưởng Didier Corlou ở khách sạn Métropole Hà Nội), phở móng bò (gồm gân, sụn ở đầu xương ống chân), phở “khủng”... cho những vị lăm tiền nhiều của và hám của lạ.

Hủ tiếu còn có doanh nghiệp bảo trợ và người đứng ra làm “tô hủ tiếu kỷ lục Việt Nam” (dù còn có điều tiếng) nhưng phở thì không. Hình thức kinh doanh gia đình - thích hợp nhất với thức ăn đường phố - phở - đã làm người ta không ngó xa hơn, rộng hơn, sâu hơn chăng? Ngay việc giữ giá phở hợp lý cũng không ai nêu ra, các chủ tiệm phở tự ý định giá, tăng giá theo “tiêu chuẩn” bát/tô phở do họ tự làm ra. Hay do “quản lý không xuể” nên các nhà quản lý, các nhà hoạch định chính sách, các nhà khoa học hàng đầu, nổi tiếng về văn hóa ẩm thực... đành bó tay, thả nổi... Mà cũng lạ, người ta coi phở là tinh hoa của ẩm thực Việt nhưng không một ai nghĩ đến việc *tiến tới* xác lập, chẳng hạn Top

10 hiệu phở ngon nhất Hà Nội, ngon nhất quận Hoàn Kiếm... trong từng năm hay từng 6 tháng một. Hoặc hằng năm đánh giá phở ở các tiệm theo “thang 5 sao” sau đó gắn hay gỡ bằng “Phở 5 Sao”, “Phở 4 Sao”... (Tương tự như Pháp có thương hiệu “Etoiles Michelin” cho các nhà hàng Pháp và thế giới về thức ăn ngon và cách phục vụ chu đáo). Hãy nghĩ đến phở ở Việt Nam và trên thế giới. Xin đừng để bát phở mà không ra phở; chỉ còn độc mỗi cái tên trong khi phẩm chất, thành phần, hương vị, v.v... đã hoàn toàn khác lạ đến mức “không giống ai”.

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 việc cần làm ngay. *Đôi nét chấm phá* trên chỉ là những trải nghiệm cá nhân trong một khoảng thời gian nhất định của chúng tôi. Chúng tôi thành thật hy vọng sẽ được các vị yêu thích phở, các nhà nghiên cứu phở, quản lý ngành phở... cho ý kiến bổ khuyết. Xin chân thành cảm ơn trước.

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

CHÚ THÍCH

(13) Một trùng hợp bất ngờ là ở tỉnh Thừa Thiên Huế cũng có một làng mang tên Vân Cù với truyền thống sản xuất *bún*. Làng này “nằm cạnh Sông Bồ, là con sông ăn thông với Sông Hương qua nhánh Sông Đào. Vân Cù cách Huế chừng 10 cây số về phía tây bắc” (Trần Kiêm Đoàn 1997: 77). Cái đáng chú ý ở Vân Cù Huế là:

1. Trước 1975, hằng năm vào ngày 20 tháng Giêng âm lịch có tổ chức lễ tế Bà Bún, không rõ nay còn tế lễ không;

2. Khoảng năm 1952-1954 Trần Kiêm Đoàn (tr. 78-79) còn được nghe bác Cửu Am kể một giai thoại về Bà Bún, tóm tắt như sau: *Một cô gái theo dân làng di cư từ Đàng Ngoài thời chúa Tiên Nguyễn Hoàng vào ở làng Cổ Tháp, huyện Hương Điền. Cô biết cách làm bún bằng gạo xay nhuyễn. Sau đấy, vì mất mùa đói kém liên tiếp ba năm liền, Hội đồng Thị tộc làng này cho là, tại cô phung phí hạt ngọc của Trời Đất [nên Trời trừng phạt và dân làng bị đói]. Cô gái cùng với đồ nghề làm bún bị đuổi khỏi làng, cô bị dẫn đi về hướng đông, đến làng Vân Cù thì dừng lại. Từ đó Vân Cù trở thành làng chuyên làm ra các lọn bún Huế.*

3. Từ đó tới nay đã hơn năm thế kỷ, Vân Cù vẫn còn sản xuất bún ngon, bán khắp vùng. Vì vậy ngày 18/7/2014, UBND thị xã Hương Trà tổ chức Lễ công bố Quyết định của UBND tỉnh và trao Bằng công nhận làng nghề thủ công truyền thống sản xuất bún Vân Cù, xã Hương Toàn. Trải qua thời gian, nghề bún Vân Cù đã khẳng định được thương hiệu và vị thế của mình đối với thị trường tiêu thụ trong và ngoài địa phương. Hiện nay, ở làng nghề này có hơn 165 hộ sản xuất bún, bình quân sản lượng của mỗi hộ là 4 - 6 tạ/ngày, mang lại nguồn thu nhập ổn định cho người dân.

Vân Cù Nam Định lại “nổi danh” ở Hà Nội. Các phương tiện truyền thông của huyện Nam Trực và tỉnh Nam Định không thấy nói gì về “nghề truyền thống làm bánh phở và bún phở” ở Vân Cù. Những “tương truyền” ở đó vừa non trẻ hơn (như “từ những năm 1940...” hoặc “bán phở để phục vụ công nhân nhà máy sợi, nhà máy dệt” [những nhà máy này xây dựng trong các năm 1920-1930] ...) vừa không có bề dày văn hóa (không giai thoại về Tổ nghề, không ngày giỗ Tổ, không tế lễ...).

Không rõ, sau khi biết những thông tin về làng bún Vân Cù Huế, các vị nặng lòng với những tương truyền về làng bánh phở Vân Cù Nam Định có ý định bổ sung, hoàn thiện tương truyền của mình hay không?

(14) Câu này ý ám chỉ các nhà kiểu villa do Pháp xây ở đường Hoàng Diệu, Phan Đình Phùng... và cửa hàng thực phẩm “cấp cao” ở phố Tôn Đức, Hà Nội.

(15) Tình thâm giao “qua bát phở” đến năm 2008 thì rẽ lối, đầu năm đó bác Trần Văn Nh. phải vào nhà dưỡng lão rồi ngày 15 tháng 8 bác đột ngột ra đi ở tuổi 78. Đến năm 2007 bác còn

tự nấu phở nhà, chỉ năm 2008 hai lần chúng tôi đến thăm bác với bát phở do bà xã tôi nấu, bác còn ăn với phong thái xưa nhưng rồi... Sau chúng tôi được biết, bác sinh ở Hà Nội, từ năm 1954 sống ở Sài Gòn với nghề dạy Toán ở Trường Trung học Nguyễn Huệ và từ 1976, ở Liège, Vương quốc Bỉ.

- (16) Nguyễn Gia Trí (1908-1993), tốt nghiệp trường Cao đẳng Mỹ thuật Đông Dương năm 1936, là người đứng đầu trong bốn đại thụ của nền mỹ thuật hiện đại Việt Nam “*nhất Trí, nhì Vân, tam Lân, tứ Cẩn*” [Nguyễn Gia Trí, Tô Ngọc Vân, Nguyễn Tường Lân, Trần Văn Cẩn].
- (17) Trước tháng 10 năm 1954, phố Trần Xuân Soạn có tên là phố Huyền Trân Công Chúa. Quán Phở Thìn hiện nay vốn là mảnh sân trống, có cầu thang lộ thiên lên gác. Ban đầu gánh phở Thìn chỉ coi cái mái che mưa che nắng cho gánh phở rong và người ăn. Dần dần cái mái tạm thành mái cố định rồi thành hẳn tiệm hàng hoàng.
- (18) Nhiều nước quy định người kinh doanh nhà hàng phải có ít nhất 2 chứng chỉ: 1) Về kỹ thuật nấu ăn và vệ sinh an toàn thực phẩm và 2) Về quản trị kinh doanh nhất là về sổ sách, giấy tờ, thuế má. Thường gồm 2 người, một có chứng chỉ nấu ăn và một có chứng chỉ quản trị kinh doanh nhưng cũng có thể, do tiệm nhỏ, chỉ cần 1 người với 2 chứng chỉ. Một số nước có những quy định “thoáng hơn” với các tiệm ăn Tàu về vệ sinh an toàn thực phẩm, các chủ tiệm thường nại có “kỹ thuật nấu ăn của họ phức tạp và có tính gia truyền - bí mật - nên xin miễn kiểm tra” (!). Cũng có nước “thả nổi” và quan niệm “miễn không chết người thì OK”!

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 Orientaliste 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 cổ 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-diễn* (Ban Văn học Hội Khai trí Tiến đức khởi thảo), Imprimerie Trung-bac Tân-van, Hanoi, 1931. (Bản trên mạng www.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. Bằng 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 đội 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 Lan, “Nồng thơm hương húng tình quê”, trong *Bút khảo về ăn, Làng văn* (Canada), 1993, tr. 111-124.
18. Lê Văn Lan, “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 Hiến, “Buffalo Production in Relation to Rice Cultivation in Vietnam”, *Buffalo Bulletin*, 1990, vol. IX, No. 4, pp. 42-51.
29. Nguyễn Xuân Hiến, “Cốm hoa vàng, chim ra ràng...”, *Làng văn* (Canada), 1998, số 171, tr. 43-48.
30. Nguyễn Xuân Hiến, *Glutinous-rice-eating Tradition in Vietnam and Elsewhere*, White Lotus Press, Bangkok, 2001.
31. Nguyễn Xuân Hiến, “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 Hiến, “Phở with Rice Noodles in Vietnam and Elsewhere”, in *Cultural Anthropology and Rice in Vietnam*, 2. (Nguyễn Xuân Hiến [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* [1943], [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.
44. Trần Kiêm Đoàn, “Bún bò”, trong *Chuyện khảo về Huế*, Làng Thủ Đô Cali, Sacramento, CA, 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 and 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.

ĐÍNH CHÍNH

Do sơ suất của Tòa soạn, phần 1 của bài viết in sót chú thích (12). Xin bổ sung như sau:

- (12) Theo Học viện Ngoại giao ở Hà Nội, năm 2012 ở Hàn Quốc có khoảng 100 nghìn người Việt đang sinh sống nhưng những nguồn tin không chính thức còn cho biết, có khoảng 20~30 nghìn người khác đang “sống chui”.

Cũng trong phần 1, các tác giả xin sửa lại chú thích (2) như sau:

- (2) *Hà Nội băm sáu phố phường* gồm những bài ngắn mà Thạch Lam (tên thật là Nguyễn Tường Vinh, 1910-1942) đã lần lượt cho đăng trên tuần báo *Ngày nay* từ giữa năm 1937 cho đến khi ông mất ngày 27/6/1942, sau đó **năm 1943** được in thành sách ở Nxb Đời nay, phố Quan Thánh, Hà Nội. Đây là sách duy nhất của nhóm *Tự lực văn đoàn* được tái bản rất nhiều lần sau năm 1975 nhưng bị bỏ mất mục *Chung quanh hồ* (dài 940 chữ vốn in trên tuần báo *Ngày nay*, số 65 ra ngày 27 tháng 6 năm 1937) cùng *Lời tựa* dài 2.454 chữ do Khái Hưng (tên thật là Trần Khánh Giư, 1896-1947) viết ngày 20 tháng 7 năm 1943 cho lần in đầu tiên thành sách.

Xin cáo lỗi cùng bạn đọc.