

TÔ PHỞ BẮC VÀ ĐỘI BÚN BÒ HUẾ TRÊN BÌNH DIỆN VĂN HÓA ĐỐI CHIẾU

Bùi Minh Đức*

Nói về các món ăn của người dân Huế là phải nói đến “đội bún bò Huế”. Nói đến món ăn của người dân Bắc là phải nói đến “tô phở Bắc”. Đó là những đặc điểm ẩm thực của hai miền Trung và Bắc. Tô phở Bắc và đội bún bò Huế đều là những món ăn sáng cổ hữu của người dân hai miền đã có từ lâu. Trong bài này, chúng tôi không có ý so sánh các món ăn đó về phương diện khẩu vị, mà chỉ muốn nêu ra vài điểm trên phương diện “văn hóa đối chiếu” giữa hai món ăn đó mà thôi.

I. Phở và bún qua các từ điển xưa

Vấn đề mà chúng tôi muốn nêu lên trước tiên là “phở” và “bún bò” đã xuất hiện tại xứ ta từ bao nhiêu năm rồi? Vấn đề nguồn gốc và thời điểm xuất xứ của hai thức ăn này đã không được các học giả và những nhà nghiên cứu về nền ẩm thực Việt Nam trước đây đưa ra một cách rõ ràng. Chúng tôi đành phải dựa vào các quyển từ điển tiếng Việt xưa cũ để tìm cho ra nguồn gốc để xem chữ “phở” và chữ “bún” đã được nhắc tới từ hồi nào ở xứ ta.

Chúng tôi tra cứu các quyển từ điển xưa như sau: 1) *Từ điển Việt-Bồ-La* của Alexandre De Rhodes, xuất bản năm 1651; 2) *Từ điển Việt-Latinh* (Dictionarium Anamitico Latinum) của A.J.L. Taberd xuất bản năm 1838; 3) *Đại Nam quốc âm tự vị* của Huỳnh Tịnh Paulus Của xuất bản năm 1895; 4) *Từ điển Việt-Pháp* (Dictionnaire Vietnamien-Francais) của J.F.M. Génibrel xuất bản năm 1898; 5) *Việt Nam tự điển* của Hội Khai Trí Tiến Đức xuất bản năm 1931; 6) *Từ điển Việt-Trung-Pháp* (Dictionnaire Annamite-Chinois-Francais) của Gustave Hue năm 1937; *Từ điển Việt-Trung-Pháp* của Eugene Gouin xuất bản năm 1957. Từ các quyển từ điển đó, chúng tôi đã ghi nhận được như sau:

1. Bún: Trong từ điển Taberd năm 1838 thấy ghi chữ “Bún” là “similago” và “Mềm như bún” là “mollissimum”, và chữ này cũng thấy ghi cả trong các từ điển Huỳnh Tịnh Của năm 1895 và trong từ điển Génibrel năm 1898. Trong từ điển của Hội Khai Trí Tiến Đức năm 1931 có ghi rõ chữ “Bún” như sau: “*Bún. Bột gạo làm thành sợi, dùng làm đồ ăn: Bún chả (bún ăn với chả). Bún riêu (bún ăn với canh riêu). Bún tàu (một thứ bún khô ở bên Tàu, cũng gọi là song thân). Mềm như bún. Văn liệu: Hàng bún hàng bánh bày ra, Con mắt thỏm lềm trông qua mọi hàng - Cà dao*”. Nói cách khác, “Bún” đã được

* California, Hoa Kỳ.

ghi nhận trong đời sống của dân ta tối thiểu từ năm 1838 theo các từ điển Taberd, Huỳnh Tịnh Của và Génibrel.

2. Phở: Trong các từ điển Huỳnh Tịnh Của 1895 và Génibrel năm 1898 không thấy ghi chữ “phở”. Mãi đến khi từ điển của Hội Khai Trí Tiến Đức ra đời năm 1931 mới thấy có ghi rõ ràng chữ “phở” là “do chữ “phấn” mà ra. Món đồ ăn bằng bánh, thái nhỏ nấu với thịt bò” và có ghi thêm “phở xào, phở tái”. Đến khi quyển từ điển của Gustave Hue ra đời năm 1937 thì chữ “phở” đã được ghi rõ ràng với các chữ “Phở xào” với ghi chú bằng tiếng Pháp “beignet farci et sauté”, “Cháo phở” (Pot-au-feu) và cả cái “Mũ phở” của người gánh phở. Và đến từ điển của Eugene Gouin năm 1957 thì có đủ cả các thứ “Phở Bắc, Phở bò, Phở chín, Phở gà, Phở heo, Phở tái, Phở xào”. Như vậy, ta nhận thấy rõ ràng chỉ từ khi quyển từ điển của Hội Khai Trí Tiến Đức ra đời năm 1931 mới thấy từ “phở” được ghi trong từ điển tiếng Việt với giải thích “Phở là do từ “phấn” mà ra và đó là đồ ăn bằng bánh thái nhỏ nấu với thịt bò”. Từ đó, chúng tôi cho rằng phở Bắc ra đời vào khoảng từ những năm 1898-1931 (tức khoảng cách từ Từ điển Génibrel 1898 đến Từ điển Khai Trí Tiến Đức năm 1931). Cũng trong khoảng thời gian 33 năm này, ngoài phở thịt bò tái ra còn có thêm phở xào (theo từ điển của Hội Khai Trí Tiến Đức năm 1931). Thời kỳ này đúng vào đầu thời kỳ người Pháp đã có mặt trên toàn lãnh thổ nước Việt Nam.

II. Nguồn gốc của phở và của bún

Theo tác giả Trần Kiêm Đoàn kể lại trong tác phẩm *Về Huế* thì nguyên thủy, “Bún gạo Huế” do một cô con gái tại một làng ở Thừa Thiên theo dân làng di cư từ miền Bắc vào đã bắt đầu làm nghề bún trước bằng cách dùng gạo xay nhuyễn ra để làm sợi bún. Về sau, vì mất mùa đói kém, làng cho là tại bà này đã phung phí hạt ngọc của trời đất nên bà bị dân làng bắt buộc phải dời xa khỏi làng và bà đã về định cư tại làng Vân Cù. Và từ đó, làng Vân Cù ở Huế đã thành làng nghề làm nên các sợi bún Huế nổi tiếng. Bún Vân Cù thường được “quyện” lại với nhau thành một “lọn” nằm trên lá chuối nên có tên là “bún lá”, nước da tươi rói với dáng vẻ hình lọn đặc biệt.

Như chúng ta biết, người Huế có nhiều cách thức để ăn “con bún Huế”. Dân Huế có thể ăn con bún Huế với nước mắm trộn chanh tỏi và ớt, hay ăn với nước mắm nêm chan vào hoặc với nước cá ngừ kho nhưng thường là họ ăn với “nước bún” nấu bằng xương heo cùng với miếng thịt heo ba chỉ hầm chín, cái ngoéo heo hoặc cái giò heo hầm để trên mặt đọi bún. Dân ta hồi xưa chưa có thông lệ ăn thịt bò hay thịt trâu trong các bữa ăn hàng ngày vì bò và trâu là những súc vật rất cần thiết cho công việc đồng áng. Về sau, dân ta lần hồi “mới biết” ăn thịt bò, nấu thịt bò và hầm xúp xương bò, bắt chước người Pháp khi họ ăn món “Bíp tết” hoặc “Soupe bò hầm”. Và có lẽ vì thế, từ hồi người Pháp hiện diện trên xứ ta mà dân Huế mới có món “Bún bò giò heo” thay vì món “Bún giò heo” của ông bà ta hồi xưa. Điều nhận xét này cũng tương tự như món phở của người dân đất Bắc.

Phở ngày nay cũng làm bằng bột gạo. Tên phở vì sao mà có, ngày nay không mấy ai còn biết. Tuy nhiên, Giáo sư Nguyễn Đình Hối đã đưa ra một lối giải thích mà nhiều người Hà Nội hồi xưa đã kể cho nhau nghe là chữ “phở” do chữ Pháp “feu” là “lửa” mà ra. Ngày xưa vào thuở ban đầu, phở thường được bán về ban đêm và ban sáng, chứ chưa có các tiệm phở như bây giờ. Phở được gánh trong các thùng gỗ đứng, một đầu là nồi nước xúp nằm trên một lò lửa đỏ có ngọn, chụm bằng củi. Đầu kia là thùng đựng bún cùng các đồ gia vị và là chỗ để người gánh phở sửa soạn làm tô phở cho khách hàng. Người gánh phở thường đội một cái mũ nỉ đã nhăn nheo méo mó trên đầu chỉ cốt để che đầu cho ấm lúc đêm khuya nên vì thế người ta gọi cái mũ đó là “mũ phở”. Gánh phở ban tối dễ tìm ra nhờ ánh lửa lập lòe chiếu sáng dưới thùng nước xúp. Lính Tây thường đói bụng về ban đêm và đã không ngần ngại tìm các gánh phở với lửa chiếu sáng đó, mà họ gọi là “feu”, để ăn món ăn nóng ấm của dân bản xứ. Và từ đó, gánh hàng xúp nóng đó có tên là hàng “phở”. Chuyện này có đúng hay không thì khó có thể khẳng định nhưng sự thật thì vào hồi các gánh phở ra đời, trong những năm từ 1898 đến 1931, thì người Pháp đã hiện diện khá lâu trên đất Hà Nội như chúng tôi đã trình bày ở trên.

Tuy nhiên, theo nhà biên khảo về ẩm thực Việt Nam là Nelly Krowolski (“Ảnh hưởng của nước ngoài trong ăn uống của người Việt”, tạp chí *Xưa và Nay*, số 47, 1/1998) thì phở là do chữ “phấn” (là bột gạo) mà ra. Theo bà, đã có nhiều món ăn Việt Nam có nguồn gốc từ những từ Hán Việt, chẳng hạn “bún” là do từ “phấn” tức là bột, “bánh” và “chả” là do từ “bính” và “chấ” mà có, cũng như các từ “canh”, “thang” hay “tương” đều là từ Hán Việt. “Mì” cũng có gốc Hán Việt, “mễ” là bột gạo dùng để chỉ bánh bột gạo trong “Mì Quảng”, hoặc chữ “miến” dùng để chỉ bột lúa mì như ở Trung Hoa. Theo Nelly Krowolski thì ngay cả chữ “phở” Việt Nam mà có người đã gọi là “Xúp Hà Nội” và người Pháp gọi là “Soupe Chinoise” cũng có thể là do cách gọi theo tiếng Quảng Đông của từ Hán Việt “phấn” là “bột gạo” mà có thể cách 1.000 năm về trước đã biến dạng thành tên gọi “bún”. Cũng theo Nelly Krowolski thì chữ “lẩu” của Việt Nam từ tiếng Quảng Đông “lư” hay “lô” đã biến dạng thành chữ “lò” cũng mới cách đây độ 50 năm mà thôi. Cũng theo bà, món “Tả pín lù” của Việt Nam ngày nay xuất phát từ chữ “Đả biên lộ”, một món ăn uống khác đã được Việt Nam hóa với sự thêm thắt các món ăn sống và rau sống mà trong lối nấu của Trung Hoa không hề có.

Theo tác giả Cự Vũ trong bài “Phở, món ăn đặc trưng của Việt Nam” (Số đặc biệt, tạp chí *Du lịch*, Xuân Mậu Tý, 2/2008) thì “Phở là một món ăn có nguồn gốc từ món “Trư nhục phấn” của người Quảng Đông tức là món hủ tiếu của người Tiều”. Theo các cụ lớn tuổi gốc người Hà Nội chính thống mà tác giả có dịp tìm hỏi vào năm 1965 thì vào khoảng năm 1926, có hai vợ chồng già người Quảng Đông có nghề bán “Trư dục phốn” ở phố Hàng Buồm cho người Tàu ăn sáng. Một người đầu bếp nấu món soupe của trại sĩ quan Pháp ở cửa

Bắc, Ngọc Hà, đã vớt xương bò còn dính thịt, gân, đem ra bán lại cho ông Tàu già. Ông Tàu đem về cho thêm mắm, muối và quế, hồi, thảo quả (ngũ vị hương) nấu lại cho nhừ lần nữa. Ông thái bánh tráng ướn thành sợi dài như chiếc đũa, gọi tiếng Quảng Đông là “phớn” (tức “phấn”), rồi đem nhúng sợi “phớn” vào nước sôi, bằng cái rọ tre có cán, xong đổ vào bát lớn rồi gỡ các miếng gân, sụn, thịt đã nhừ, cho hành lá và rau mùi (ngò) lên trên thịt và bánh phớn. Sau đó, múc nước hầm xương bò đổ vào bát lớn đó. Ông bán cho các công nhân nhà máy diêm, nhà máy điện Yên Phụ và các người kéo xe tay (pousse-pousse) ở Hà Nội đi làm ca đêm ăn. Giá rẻ lại thơm ngon, nóng sốt, chỉ 3 xu một bát to. Người Tàu Quảng Đông đó rao vang tiếng “Ngầu phớn” trên đường phố Hà Nội ban đêm, có nghĩa là “Ngưu phấn” tức “sợi bánh gạo thái dài nhỏ và nước thịt bò”. Nhưng vì tiếng rao của âm đầu là “Ngưu” thường nhỏ trầm và âm tiếng sau thì rao to hơn và ngân vang hơn nên thành tiếng rao “Ngầu phớ...ớ...ớ” và vì thế người ta chỉ nghe được tiếng “phớ...ớ” mà mất tiếng “ngầu”. Từ 1926 đến 1930, vợ chồng người Tàu già yếu nhưng quán càng ngày càng đông khách nên họ phải thuê vợ chồng người Việt quê ở Nam Định phụ giúp. Gánh phở đó, ban đầu chỉ có thợ thuyền phu lao động ăn, về sau do mùi thơm nước phở hấp dẫn, các quan viên trung lưu đi hát cô đầu ban đêm trở về nhà cũng ăn.

Tác giả Cự Vũ cũng cho biết là các cụ cao tuổi hồi trước (kể cả cậu công tử Hà Thành ăn chơi có tiếng, con của quan Tổng đốc Đặng Đức Cường), đều kể y nhau “Phở là món canh xáo thịt bò của người Tàu, bán đầu tiên ở Hà Nội, chan vào sợi bánh bột gạo tẻ trắng dày hơn bánh cuốn, nhưng thái nhỏ thành sợi to, dài như chiếc đóm hút thuốc lào hay như chiếc đũa”. Nhiều người cũng xác nhận “Phở là món ăn lót lòng của người Tàu Quảng Đông gọi là “phấn” hay “ngưu phấn” nhưng đọc âm Quảng Đông thành “phấn” hay “phớn, ngầu phớn” lúc rao vang lên thành ra “phở”. Thật sự, món “phấn” của người Tàu theo truyền thống chỉ nấu bằng xương heo và dùng thịt heo mà thôi. Cũng như món “hủ tiếu” ngày nay ở Sài Gòn-Chợ Lớn và ở lục tỉnh miền Nam. Cũng theo Cự Vũ thì các cụ xưa cũng nói là món “phở bò” của chú Khách bán ở Hà Nội trong những năm 1926-1930 chưa có rau gia vị như về sau này. Lúc đó, chỉ có tiêu chứ chưa có ớt. Và cũng chỉ thịt bò, gân, nạm thái ra, chứ chưa hề có tái, gầu, vè, sách như sau này. Khoảng 1930-1931, không thấy vợ chồng chú Khách đó bán nữa mà thấy mấy bác tuổi trạc 36-40 gánh đi bán ở vài nơi, là người Việt quê ở Nam Định. Có thể là từ năm 1931, các gánh “phở” là do các ông trai tráng ở Nam Định đã “học mót” nghề bán phở rong của chú Khách già. Và vì thế mà một tác giả bài báo trên báo *Thế thao Văn hóa* khoảng năm 2003 đã cho biết là người Việt đầu tiên kinh doanh món phở là người làng Vũ Lao, tổng Hộ Xá, huyện Giao Thủy, phủ Xuân Trường, tỉnh Nam Định. Phải chăng hai vợ chồng trẻ người Nam Định đã phụ việc cho người Tàu già bán món “ngầu phớn” ở Hà Nội từ năm 1926-1930 là người ở làng này? Sau đó, từ năm 1936-1946 các gánh phở rong không còn mấy và

đã có hiệu “phở bò” ở Hà Nội và Nam Định thơm ngon có tiếng. Bắt đầu có “phở tái” từ khoảng 1940-1946 (?), trước đó theo cách người Tàu không ăn sống và không ăn tái nên chỉ có phở với thịt nấu chín. Và nhờ đó, chúng ta mới có câu đối hay về “phở” của một bà hàng phở chết chồng không muốn tái giá: “Nạc mỡ nữa làm gì! Em nghĩ chín rồi! Đừng nói với em câu tái giá!”. Nhưng ông đồ Nho già lại vẫn cứ ồm ờ theo sát: “Muối tiêu đâu có ngại! Lão còn gân chán! Thử vui cùng lão miếng gầu dai!”. Ngoài ra, tên món “phở” của dân Việt Nam cũng đã được đưa vào trong quyển từ điển Oxford của nước Anh (*Shorter Oxford English Dictionary*) xuất bản ngày 20/9/2007). (Theo Cự Vũ).

III. Gánh phở và gánh bún

Gánh bún bò, một đầu là nồi nước bún bằng nhôm, hình tròn dẹp, đặt trên một lò lửa có nhiều than hơn củi, đầu kia là một chồng thúng mủng đựng con bún và các gia vị như hành ngò, tương ớt, nước mắm, tiêu v.v... Mỗi sáng sớm, các gánh bún từ An Cựu gánh lên, đi ngang qua cầu Trường Tiền để qua chợ Đông Ba hoặc tỏa đi khắp các nơi trong Thành Nội từ cửa Thượng Tứ cho đến cửa Đông Ba. Chạy theo bà gánh bún là cô con gái nhỏ con của bà đi theo để học nghề, phụ giúp mẹ bưng các đọi bún đến cho thực khách. Hồi xưa, các thực khách thường đứng dựa gốc cây hay ngồi chõ hỏ (chôm hỏm) để ăn bún. Có người đem theo vài ghế đẩu con thấp cho khách hàng ngồi và dần dà, gánh bún đã thành nơi tụ họp của nhiều người vào mỗi buổi sáng. Mãi về sau này mới xuất hiện các nhà hàng bán bún nhưng bún nhà hàng không sao ngon bằng bún gánh bán dạo. Tuy chỉ là một gánh bún nhưng bà bán bún có thể múc đọi bún đúng như ý người khách muốn. Bà có thể múc ra đọi bún bò giò heo, hoặc giò ngoéo hay một đọi bún bò vừa thịt heo ba chỉ cuộn tròn vừa thịt bò bắp, có người lại thích thêm miếng huyết, có người lại muốn có một “chum giò” hay một miếng thịt ba chỉ cuộn tròn ăn thêm. Có người muốn là một miếng thịt heo khúc đùi hay là một miếng chả bở lên trên mặt. Chỉ cần quay một vòng cái vá vào trong thùng nước bún nhà nghề là bà đã có thể tìm múc ra được miếng thịt hay miếng giò đặc biệt mà khách hàng ưa thích, làm như là bà đã trù tính sẵn sàng ở nhà dành miếng đó cho người đó, dành miếng kia cho người kia, vừa đúng loại thịt mà người khách đó thích mà cũng vừa đúng miếng to nhỏ như ý họ. Đôi khi để lấy lòng thực khách, bà thêm vào tô bún bò của cậu con trai của gia chủ một miếng thịt “ngon đặc biệt cho anh ăn học cho giỏi!”. Vì đã biết rõ ý của mỗi người nên bà bán bún gánh có một số khách hàng chung thủy. Vì thế, mãi cho đến ngày nay, các bà bán bún gánh dạo ở Huế vẫn đang còn tồn tại và rất được ưa chuộng cho dù là đã có hàng chục tiệm bún bò có tiếng trong vùng với chỗ ngồi thoải mái và với cả những ly cà phê phin gợi cảm để sẵn ngay trước mặt.

Phở Bắc khoảng những năm trước 1945, cũng được gánh đi bán dạo chứ cũng chưa có nhà hàng phở như bây giờ. Người gánh thường là những người đàn ông ăn mặc lùi xùi, đầu đội “mũ phở” méo mó không hình thù để

che sương lạnh lúc ban sáng hay trong đêm khuya. Cái mũ tồi tàn này với thời gian đã trở thành cái dấu hiệu của người bán phở và theo từ ngữ ngày nay, thì đó là cái “Icon” của người gánh phở và cũng vì thế nên vào hồi đó những ai đội cái mũ dạ móp méo xấu xí thì người ta cũng thường gọi đùa cái mũ ấy là “mũ phở” (theo GS Nguyễn Quảng Tuân). Gánh phở làm bằng gỗ hình vuông, một đầu là thùng nước phở và phía dưới là cái lò đốt rục lửa hồng. Tiếng nước reo sôi trong thùng với mùi phở bay xa cùng khắp, với ánh lửa chập chờn trong lò và một làn khói xanh cay mắt bay lên, tạo nên một khung cảnh ấm cúng, gợi nhiều cảm giác thích thú cho thực khách mỗi khi nghe tiếng phở rao lên. Mỗi sáng, ông hàng phở đã gánh đi bán lúc còn sương sớm và trời đất còn lù mù. Bao quanh gánh phở là những kẻ phải đi làm sớm, đứng im lặng ăn tô phở đầu ngày, vừa ăn vừa hít hà ra chiều thích thú. Với thời gian, bác bán phở bày ra thêm vài cái đòn đặt cạnh cái lò của thùng nước phở lúc ban mai, khách hàng ngồi quanh vừa ăn vừa nhìn lò lửa vừa hưởng thụ chút nóng ấm trong ban mai lạnh lẽo.

Diễn tiến của những gánh rong phở Bắc và bún bò Huế từ lúc ban đầu là thế. Cho đến ngày nay, chúng ta đã có các nhà hàng phở, các nhà hàng bán bún bò to lớn khắp nơi nhưng chúng ta đã phải hy sinh cái ngon của gánh hàng ăn “tiểu công nghệ” ngày xưa để đổi lấy những tô phở Bắc, những đũa bún bò Huế mang nặng mùi vị kỹ nghệ hóa không mấy hấp dẫn của ngày hôm nay.

IV. Tô phở, đũa bún bò đúng điệu

Thế nào là một tô phở Bắc hay một tô bún bò Huế đúng điệu? Với thời gian và với hoàn cảnh, người ta đã pha chế vào các “công thức” nấu phở, nấu bún lúc ban đầu, đôi khi cũng chẳng phải vì thiếu vật liệu như rau húng, rau quế hay rau ngò nhưng chỉ vì người ta muốn thử tài nghệ nấu ăn của mình mà thôi. Vì thế, họ đã thêm thắt cái này cái nọ trong khi nấu, mang lại thật nhiều đổi thay cho các cách nấu phở và nấu bún bò. Thế nào là một tô phở hay một đũa bún bò đúng điệu? Có bốn thành tố quan trọng: mùi vị, nước phở nước bún, bánh phở sợi bún và cuối cùng là miếng thịt bò miếng thịt heo trong tô trong đũa.

1. Mùi vị: Phở thì phải có mùi vị độc đáo của trái đại hội, thảo quả và đinh hương, không có không được. Bún bò Huế thì phải có mùi ngào ngọt của sả, mùi của mắm ruốc, và nếu không có rau răm hoặc không thêm ớt màu thì sẽ không phải là tô bún bò Huế nữa. Lại nữa, theo Hồ Đắc Thiều Anh, muốn cho có đúng hương vị bún bò Huế thì phải xào sả với tỏi cho vàng rồi cho vào nồi bún đang sôi. Không có những mùi vị đặc biệt của mỗi thứ đó thì không thể nói đó là tô phở Bắc hay bún bò Huế. Rồi lại phải có các thứ gia vị thích hợp như rau thơm, rau quế, rau húng láng, tiêu, gừng, hành củ v.v... mới ra được tô phở hay đũa bún bò đúng nghĩa.

2. Nước phở, nước bún bò, phải thật trong và phải ngon ngọt mà không cần thêm bột ngọt. Điều này đòi hỏi nhiều công phu trong lúc nấu. Nước xúp

phải dùng bò, mà phải là xương bò ống có sụn hoặc xương đuôi để cho ngon nước. Đôi khi để cho ngọt tự nhiên, người ta dùng củ cải trắng. Chỉ cần nhìn vào nước xúp trong tô phở hay trong đọi bún rồi chỉ cần húp một chút nước là có thể biết ngay được tài nấu ăn của bà nội trợ. Giáo sư Nguyễn Thuyết Phong cho rằng điều này cũng ví như chỉ cần nghe nhạc công dạo một vài tiếng đàn lúc khởi đầu là có thể biết ngay tài nghệ của người đó. Chúng tôi hết sức đồng ý vì trong nghề Tai Học của chúng tôi cũng thế, chỉ cần nhìn người bác sĩ lúc khởi đầu ca mổ là biết ngay tầm phẫu thuật của người ấy ngang đầu rồi.

3. Bánh phở, bún con, phải đúng độ dai, không nát hay bỏ quá mà cũng không dai quá. Thời bây giờ, người ta có xu hướng dùng bún khô luộc lại nên con bún cũng như bánh phở đều quá dai. Phải dùng bánh phở tươi và con bún tươi thì mới đúng điệu, đúng cách. Dùng sợi bún hay bánh phở tươi tuy mất công hơn nhiều nhưng đọi bún bò hay tô phở Bắc mới đúng là “thứ thiệt”. Xứ Nam Định đã được người dân Hà Nội nhìn nhận là nơi xuất phát bánh phở tươi nổi tiếng của tô phở Bắc “tương truyền”, không có nó là không có một tô phở Bắc đúng điệu. Làng Vân Cù ở Huế cũng là nơi sản xuất ra con “bún lợn” đặc biệt, ngon nhất cho bún bò xứ Huế.

4. Thịt bò, thịt heo, dùng trong khi nấu phở hay bún bò đều phải tươi và khi luộc cũng phải biết cách để cho không hôi, không có mùi heo hay mùi bò, không bị đen, nước trong và không bị váng nổi trên mặt nồi xúp. Muốn thế, phải có những “bí quyết nhà nghề” nhưng nói chung thì phải rửa xương thật sạch rồi còn phải chà xát bằng rượu, chanh và muối.

Theo Trần Thị Lai Hồng, một đọi bún bò đúng nghĩa ngày xưa, đúng theo cách Huế là “một tô bún bò đậm vị ruốc, thơm nức mùi sả, cay nồng vị ớt, chỉ dùng bò bắp có gân và chân giò heo. Rau ăn kèm chỉ có hành tây cắt mỏng, rau răm, hành lá và ngò thái nhuyễn, thêm ngò gai nếu muốn nhưng không giá sống, giá chần, rau chuối, rau mùi, không thêm huyết heo, không có bò viên hay chả lụa. Tô bún bò như vậy mới chính cống”

Giáo sư Nguyễn Quảng Tuân, một người Bắc sau khi ăn bún bò Huế đã làm bài ca trù khen ngợi món bún bò giò heo Huế trong đó có các câu như sau:

*“Thong thả ăn vào mùi vị tuyệt,
Xuýt xoa húp hết nước dùng cay.
Điểm tâm hỏi có gì hơn,
Món ăn quốc túy quốc hồn cố đô”*

(Theo Nguyễn Quảng Tuân, *Ca trù, thơ nhạc giao duyên*, Nxb Tổng hợp TP Hồ Chí Minh, 2008).

Về phở Bắc, Hân Nguyên Nguyễn Nhã, Viện trưởng Viện Nghiên cứu Văn hóa Ẩm thực ở Thành phố Hồ Chí Minh, đã làm bài ca trù “Mười thương món phở” như sau:

*“Một thương ngon ngọt nước dùng,
Hai thương thịt tái, nạm gầu sách gân.”*

*Ba thương bánh phở trắng ngần,
 Bốn thương thuốc phở tuyệt trần mùi thơm.
 Năm thương ăn phở thay cơm,
 Sáu thương ăn phở suốt trong cả ngày.
 Bảy thương gia vị lắm thay,
 Tám thương bổ dưỡng chẳng ai chê cười.
 Chín thương nóng sốt mười mười,
 Mười thương tùy thích từng người bớt thêm.
 Dĩ nhiên phải phở quốc truyền,
 Giữ được cốt cách tự nhiên ban đầu.”*

Trong bài ca trên, câu cuối cùng, tác giả mong muốn cho tô phở Bắc “giữ được cốt cách ban đầu”. Ngày nay vì tranh đua nhau nên nhiều người đã thêm nhiều thứ vào các tô phở, vào các đũa bún bò theo cung cách “hầm bà lằng”, thấy mà buồn cho tương lai văn hóa của tô phở hay của đũa bún bò.

Ở Huế, ngày nay người ta có cả đũa “bún bò đủ thứ” để bung ra cho khách, trong đó vừa có cả thịt bò bắp, thịt heo lát kiểu ba chỉ cuộn tròn rồi cắt lát, thịt heo sườn non, giò heo trên và giò ngào, vài miếng huyết heo và vài miếng thịt bò viên. Tất cả những thứ đó được tụ lại trong một đũa bún bò to ngất ngưỡng cùng với giá sống, rau muống chẻ, bắp chuối xắt rối, trộn thêm một núi rau thơm, rau quế, rau răm, hành là, hành củ và đôi khi có thêm cả một miếng cà chua tây trên mặt. Đũa bún bò này gọi là “đũa bún bò đủ thứ”, xem ra người ta dùng để “ăn lấy no”, và nếu nói với một chút châm biếm thì có lẽ vì người ăn tô bún bò này sắp sửa phải đi thi đô vật theo kiểu “Sumo” (cho đàn ông) và “Suma” (cho đàn bà)!

V. Cách ăn phở, cách ăn bún bò cho đúng điệu

Ngày nay, dân ta càng ngày càng trở nên phức tạp trong lối sống, nhất là trong cách ăn uống vì có nhiều cơ hội tiếp xúc với các nền văn hóa ẩm thực khác nên phải hòa mình xử sự cho đúng cách, cho đúng một. Vì vậy, trên mâm cơm ngày nay đã thấy xuất hiện chiếc muỗng cho từng người ăn và phép lịch sự ngày nay không cho phép các thực khách bung thẳng tô phở hay đũa bún bò lên miệng mà húp như hồi xưa. Làm như thế có đúng cách không, có theo đúng tiêu chí đúng lý (rationale) không? Chúng ta hãy cùng nhau xem xét vấn đề.

1. Muỗng ăn: Hồi xưa, trên mâm cơm dọn ra, mỗi người chỉ có một đôi đũa để gắp ăn mà thôi. Giữa mâm chỉ có một cái muỗng múc canh dùng chung cho cả mâm. Ngày nay trái lại, mỗi khi ăn phở hay ăn bún bò, khi nào trên bàn ăn cũng có dọn đầy đủ một đôi đũa và một cái muỗng. Hai vật dụng đó dành cho thực khách dùng để ăn cả xác và nước. Tuy nhiên, trong khi ăn, chúng ta thấy ngay là cái muỗng không phải là dụng cụ lý tưởng để ăn phở hay ăn bún bò. Dùng muỗng mà múc nước để húp thì còn được nhưng không thể dùng muỗng để múc bún hay bánh phở để đưa lên miệng mà ăn. Con bún hay bánh phở sẽ tụt khỏi chiếc muỗng và rớt lại xuống tô, xuống đũa. Nếu dùng đũa để cố đưa bánh lên miệng nhiều khi cũng không thành công vì đũa chỉ vớt được một số ít sợi bún, sợi phở mà thôi. Vì thế để tránh chuyện phải bung cả cái

tô cái dọi lên mà húp cả xác lẫn nước, các thực khách đã phải đành lòng để nước lại trong tô hay trong dọi và chỉ ăn phần xác mà thôi.

2. Húp mà ăn: Kinh nghiệm ăn phở và ăn bún cho thấy cách ăn của ông bà chúng ta hồi xưa là tốt nhất, đó là “cầm nguyên” cả tô phở hay cả dọi bún lên bằng một bàn tay, một ngón tay đè xuống miệng tô và các ngón tay kia nâng dưới đáy tô, rồi đưa tô lên miệng húp cùng dùng đũa để “và” sợi bún hoặc bánh phở vào miệng. Ăn như kiểu thế này vừa chắc chắn không để tuột sợi bún hay sợi phở xuống lòng tô mà còn được ăn cả xác và nước cùng một lần. Biết bao người khi ăn phở hay ăn bún bò chỉ có thể ăn bánh phở và con bún nhưng không thể ăn cho hết nước trong tô được. Sở dĩ như vậy là vì họ cố tránh không đưa tô hay dọi lên miệng để tránh bị các thực khách khác chê bai là “nhà quê” vì chưa biết phép lịch sự về ăn uống. Theo phép ăn của Âu châu, thực khách không được đưa chén lên miệng mà húp. Triết lý bất chước một trăm phần trăm cách thức của người Âu châu khi ăn đồ ăn Á châu xem ra không phải là một cách “sao chép” hay ho. Giáo sư Tai Mũi Họng Kameo ở Đại học đường Tokyo đã có lần phát biểu khi cùng ngồi ăn món “Sukiyaki” với chúng tôi: “Mình là người Á châu, mình ăn món ăn của ông bà mình để lại từ ngày xưa, mình có quyền ăn theo cung cách Á châu của mình, như ông bà mình xưa kia đã làm”. Ngoài ra, khi ăn mà bung chén lên môi để húp cũng không thể gọi là bất lịch sự mà lại phải nói là rất cần thiết: a) Khi húp xúp, luồng gió hít vào sẽ làm xúp quay vòng trước khi vào cổ, làm nguội bớt xúp trước khi nuốt xuống; b) Khi húp, luồng gió sẽ làm chậm dòng nuốt của xúp nên lưỡi và môi có thể “lọc lừa” các vật lạ như xương hay sạn để nhổ ra ngoài; c) Khi húp, vòng quay của xúp sẽ kích thích nhiều hơn các gai lưỡi và người ăn sẽ thấy ngon miệng hơn. Quả thật, các người Âu Mỹ khi ăn, họ đưa nhẹ đồ ăn vào miệng rồi nuốt vội xuống liền, không kịp để cho các gai lưỡi tiếp nhận mùi vị ra sao. Đúng là “thực bất tri kỳ vị”! Xem thế để thấy khi ngồi ăn, “ta là ta”, ta có quyền làm theo cách ta muốn mỗi khi ta dùng các món ăn của ta. Cũng là một triết lý thực tế về ẩm thực.

Nhà văn Võ Phiến bên California (Hoa Kỳ) có lần được mời đến nhà một người đồng hương ăn bún bò Huế nhưng bà chủ nhà “ơ hờ” đã quên dọn chiếc muống như thường lệ. Ông bèn bung nguyên cả dọi bún bò lên miệng để húp nước và dùng đôi đũa để lừa con bún vào miệng như ông bà ta xưa kia vẫn làm. Ăn xong, ông quay lại bà chủ nhà và thành thật khen bà đã biết rất rõ tập tục ăn bún bò Huế theo lối xưa mà không hề có một hậu ý châm biếm nào!

3. Dùng tô hoặc dùng dọi để ăn, không dùng âu hoặc dùng chậu. Nhiều người đã nêu ra nhận xét là “hình như các tô phở đã lớn lên theo với thời gian và không gian”. Ngày nay vào thời buổi thực tế và với tiến trình kỹ nghệ hóa, các dọi bún bò và các tô phở đã đạt đến những kích thước dễ sợ. Bắt đầu là từ các người Việt di dân qua xứ Hoa Kỳ, nơi vạn sự đều to lớn như ở bang California, các tiệm phở tại đây đã dọn cho khách hàng của họ những tô phở to lớn mà họ gọi là “Phở xe lửa” hay “Phở tàu bay” hoặc “Phở Cali”. Đó là những tô phở “ăn mấy cũng không hết”! Khi dọn các tô phở kiểu lớn

như vậy, họ đã nghĩ đến giùm cho những khách “ăn phở thay cơm” của họ. Thật vậy, bên xứ Mỹ, để tiện thời giờ, người dân có thói quen mỗi ngày chỉ ăn hai bữa ăn mà thôi, chứ không phải là “ba bữa thẳng cẳng” như bên xứ nhà. Từ tô phở to lớn “Jumbo size” đó, các cộng đồng Việt kiều khác khắp nơi trên thế giới cũng “sao y nguyên văn” và cho ra đời tại xứ người những tô phở cũng “to đùng” như tô phở Cali. Đến khi các Việt kiều về lại xứ nhà thì có lẽ do cơ chế phản hồi (Feed back) nên các tô phở trong nước cũng đang bắt đầu lớn dần.

Có người bảo là “Phở Cali đã lan về Việt Nam”. GS Nguyễn Thuyết Phong cũng đã có nhận xét “Cái tô phở đầy nhạc điệu dọn cho khách ăn lúc trước, ngày nay họ đã bưng ra cho khách những vật to lớn khác thường”! Ấu đây cũng là một dấu ấn phản hồi của các Việt kiều trên văn hóa ẩm thực của quê hương xứ sở mình.

Tuy nhiên, với đà đang đi lên về kích thước của các tô phở và các đũa bún như ngày nay, có lẽ đến một ngày kia, các tô lớn và các đũa to cũng sẽ không đủ chỗ để chứa khối lượng phở và bún bên trong và có lẽ người ta sẽ phải dùng các thứ “âu” nhỏ, “thau” nhỏ hay “chậu” nhỏ để chứa đựng. Viễn tượng một ngày nào đó, các thực khách ngồi ăn phở hay bún bò với cả một cái âu nhỏ hay một cái chậu nhỏ để ngay trước mặt chắc chắn sẽ không được đẹp đẽ lắm, chắc chắn cũng không lấy gì nho nhã cho lắm! Một cảnh tượng như thế sẽ là một cảnh tượng phản văn hóa!

Như thế, chúng ta đã đi một vòng so sánh vài điểm đặc biệt của bún và phở, chúng ta đã nghiên cứu hai thức ăn này trên phương diện văn hóa đối chiếu, và chúng ta đã nêu ra những điểm dị biệt cũng như những điểm tương đồng của chúng trong khung cảnh văn hóa ẩm thực của Việt Nam ngày xưa và ngày nay.

16/11/2008

B M Ñ

TÓM TẮT

Ra đời từ sự kết hợp khéo léo phong cách ẩm thực của nhiều vùng miền và dân tộc, phở Bắc và bún bò Huế đã nhanh chóng chinh phục được khẩu vị của mọi người, có mặt ở khắp nơi, từ những gánh hàng rong đến các nhà hàng sang trọng, trở thành những món ăn nổi tiếng của nền văn hóa ẩm thực Việt Nam. Tuy nhiên, tác giả cũng bày tỏ nỗi thất vọng trước những thay đổi trong cách thức chế biến cũng như thưởng thức những món ăn quốc hồn quốc túy của dân tộc, theo hướng thực dụng của nền văn minh công nghiệp không mấy hấp dẫn của ngày hôm nay.

ABSTRACT

“PHỞ” OF THE NORTH AND BEEF NOODLE OF HUẾ AS COMPARED UNDER A CULTURAL VIEW

Created by means of a combination of culinary styles typical of various regions and peoples, the “phở” of the North and beef noodle of Huế quickly achieve everybody’s favour. They now put in their presence everywhere, on the baskets hanging on a pedlar’s shoulder pole or in a luxurious restaurant. They have become well known foods of the Vietnamese culinary culture. The author, however, expresses his disappointment as regards the changes of the cooking style of as well as the consumer’s taste for these national foods, in a lamentable effort to adapt them to the modern, uninteresting industrial life style.