



Nguồn Gốc Món Phở

Minhho Trần

Trong Tự điển tiếng Việt – Bồ đào Nha – La tinh của Alexandre de Rhodes xuất bản năm 1651 không có từ “Phở”. Trong Tự điển Huỳnh Tịnh Của (biên soạn năm 1895) và Tự điển Genibrel (biên soạn 1898) cũng không có từ Phở. Danh từ Phở được chính thức ấn hành lần đầu trong cuốn Việt Nam tự điển (1930) do Hội Khai Trí Tiến Đức khởi thảo và giảng nghĩa: “Món ăn nấu bằng bánh bột gạo thái nhỏ với nước dùng bằng thịt bò hầm”.

Nhà Văn Nguyễn Công Hoan từng viết: “Năm 1913...tôi trọ số 8 Hàng Hải...thỉnh thoảng, được ăn phở (hàng Phở gánh rong).. Mỗi bát 2 xu (có bát 3 xu, 5 xu)”. Phở rong bắt đầu thịnh hành nên bị chính quyền đánh thuế: “...họ phải mua hai hào tem thuế mỗi ngày”... Như vậy có thể xem Phở xuất hiện khoảng giữa những năm 1900 đến 1913.

Người Việt ngày xưa 99% là nông dân, họ coi Bò là loài gia súc thân thương và hữu ích (Sức Kéo) nên không ăn thịt Bò! vì thế nói quê hương Phở bò ở Nam Định miền Bắc là không hợp lý.

Chuyện là:

Năm 1910, nhiều thanh niên Việt Nam cả miền Bắc lẫn miền Nam đi lính cho Pháp. Họ phải sang mẫu quốc để phục vụ một thời gian, trong số đó có một người từng làm phụ bếp cho Toàn Quyền Saigon tên Huỳnh. Đơn vị Ông Huỳnh đóng quân ở Marseille và Ông được giữ chức Bếp Trưởng của binh đoàn toàn lính người An Nam.

Sáng nào Ông Huỳnh cũng ra lệnh đốt bếp lò thật sớm bằng cách hô to: “Feu! Feu!” có nghĩa là nổi lửa lên! để nấu súp thịt bò cho binh sĩ ăn điểm tâm với bánh mì khô. Thấy binh sĩ người Việt bỏ ăn sáng hơi nhiều Ông Huỳnh bèn nghĩ ra một món mới, hy vọng anh em binh sĩ An Nam sẽ cảm thấy dễ nuốt hơn, Sau khi được các “Xếp Tây” cho phép, Ông bèn lấy nước Súp bò của Tây... cho hầm chung với quế, hồi, gừng. Riêng “bánh tài phảnh” mua của người Tàu bán ở Khu Chinois, rồi Ông Huỳnh nêm thêm nước mắm vào Soupe cùng với hành... ngò rí ... hành tây ... cho hợp khẩu vị Việt Nam. Tuyệt vời thay, Ở xứ lạ quê người, buổi sáng trời lạnh như cát da, mà lại được ăn một bát súp “hủ tẩu bò” nóng hổi ngào ngạt đậm mùi quê hương thay vì ăn bánh mì Tây quá ư nhạt nhẽo! Binh sĩ An Nam ủng hộ Chef Huỳnh hết mình ... nấu bao nhiêu cũng hết! Các Sĩ quan Pháp thấy vậy đòi ăn thử, ai cũng tấm tắc khen ngon rồi thắc mắc: “tên món này là món gì mà sáng nào Monsieur Huỳnh cũng ra lệnh Feu Feu vậy?” Không chần chừ Ông Huỳnh trả lời: Thừa Xếp tên nó là Phở (Feu) đấy!

“... PHỞ ra đời năm ấy – năm 1910 ... được Tây lẫn Ta yêu thích và chết tên “Feu” từ đó ... Khi muốn ăn, Sĩ quan Tây chỉ cần nói “ Feu Feu ” là có tô phở bò hầm kiểu An Nam nóng hổi khói bốc nghi ngút ... theo gió thơm lừng cả doanh trại.

Nhiều binh lính An Nam nhà ở Hanoi sau khi giải ngũ về đã lấy Phở gánh với tiếng rao: Feu ... ở ... làm kế sinh nhai, thực khách là lính Tây và kiều dân Pháp. Dân Hanoi cũng ăn thử và “mê tít” món Feu từ đó!

– Ở Dalat năm 1930 có phở Gare xe lửa là tiệm Phở Bò đầu tiên của Dalat do con Ông Huỳnh (Chef) làm chủ. Chữ Tô Xe Lửa (tô lớn) từ đây mà ra. Phở Gare Dalat sau 1960 dời về Phú Nhuận Saigon lấy tên là Phở Bắc Huỳnh.

– Ở Saigon trước năm 1940 có tiệm Phở Turc là tiệm Phở đầu tiên, chủ tiệm cũng là dân đi lính Tây giải ngũ về. Ông này nói tiếng Pháp giỏi nên có nhiều khách Tây đến ăn ...