

PHỞ VIỆT NAM

Joe Ray for The Wall Street Journal

Đáp máy bay đến Hà Nội trong một buổi sớm se lạnh, khi cảm giác lằng lằng, say say của máy bay vẫn còn khiến đầu óc “nửa mê nửa tỉnh”, tôi bước vào một quán ăn nhỏ ven đường, tỏa ra mùi hương ngào ngạt, quyến rũ. Tôi đã ở đây rồi, nơi tân cổ giao duyên, nơi Đông Tây gặp gỡ - Hà Nội, thủ đô ngàn năm văn hiến của Việt Nam.

“Ông ăn ngay đi nhé!”, cô phục vụ lấy tay ra hiệu chỉ vào bát phở vừa mới đặt xuống trước mặt tôi. Trông cô nghiêm nghị như một vị tướng chỉ huy cấp dưới, nhưng đó chỉ là sự so sánh hài hước của tôi thôi. Thực ra, cô đang thể hiện sự quan tâm, có lẽ trông tôi không khỏe và cô đang lo lắng cho người khách phương xa. Bát phở đặt trước mặt tôi - món ăn thương hiệu của ẩm thực Việt Nam đây rồi, trông thật giản dị: những sợi phở trắng bơi trong bát nước dùng, rải đều trên mặt là những lát thịt bò thái mỏng. Đi kèm bên cạnh là một đĩa bày rất khéo những thức rau sống, giá đỗ, miếng chanh cắt nhỏ, lát ớt chỉ thiên...

Phở, tôi đã ăn nhiều lần. Đó luôn là món ăn đặc biệt đối với tôi. Kể từ lần đầu tiên được nếm thử hương vị phở ở đất nước quê nhà cách Việt Nam nửa vòng trái đất - nước Mỹ, tôi đã biết mình sẽ không bao giờ có thể quên món ăn này.

Tôi cũng không bao giờ có thể miêu tả hương vị phở, nó quá sâu sắc và phức tạp, chẳng dễ nói bằng lời được. Bởi lẽ, để có tô phở đặt trước mặt tôi đây, người chủ quán đã phải chuẩn bị cầu kỳ từ trước đó nhiều tiếng đồng hồ.

Nguồn gốc của phở thật bí ẩn. Người thì bảo phở là món lai Pháp, người lại bảo nó xuất xứ từ Trung Hoa, có người lại quyết bảo vệ: phở là của Nam Định. Bất kể phở xuất xứ từ đâu, người Việt Nam các bạn vẫn luôn bảo rằng phở là linh hồn ẩm thực của Hà Nội.

Ở thành phố miền Bắc đông đúc này, mặt trời lên là đường phố bắt đầu hối hả, mặt trời lặn là ai về nhà nấy, đến đêm thì không gian được trả lại sự tĩnh lặng. Tôi thường thấy những người bán hàng rong đạp xe xung quanh thành phố với những thùng mùng đựng chanh, ớt, tỏi... Và tôi cũng thường thấy các quán phở có khách từ sáng đến đêm, đó là món ăn mà có lẽ người ta có thể ăn từ ngày này sang ngày khác, từ bữa này sang bữa khác không chán, tôi nghĩ vậy.

Phở là món quà đặc sản của Hà Nội, một nhà văn nổi tiếng của Việt Nam - Thạch Lam từng viết như vậy hồi thập niên 1940. Điều này vẫn không thay đổi cho tới tận hôm nay. Phở là đặc sản Hà Nội không phải bởi chỉ người Hà Nội mới biết nấu phở mà bởi ở Hà Nội, hương vị phở thơm ngon đặc biệt, một thứ vị riêng có. Hai thùng hai đầu và một dải quang gánh ở giữa nối liền, ai đó đã miêu tả hình ảnh đất nước Việt Nam như vậy. Miền Bắc với Hà Nội ở một đầu quang và miền Nam với thành phố Saigon ở đầu còn lại. Đến với thành phố Saigon, tôi cũng dùng phở và nhận thấy hương vị hai nơi thật khác nhau, phong cách nấu ở hai thành phố này có những khác biệt thú vị.

Tôi muốn kể cho các bạn nghe về trải nghiệm đầu tiên của tôi với phở. Nó bắt đầu từ một nhà hàng ở tận thành phố Cambridge, bang Massachusetts, Mỹ. Ở những năm 1990, khi đó, phở vẫn còn chưa được nhiều người Mỹ biết tới. Một đầu bếp Mỹ có tên Didi Emmons đã mở quán phở đầu tiên trong bang. Có lần ghé qua ăn thử và quá ấn tượng với món này, cậu sinh viên trẻ là tôi khi đó đã ngay lập tức xin được làm thêm tại cửa hàng.

Tôi đã từng làm việc ở nhiều cửa hàng ăn suốt thời đi học nhưng chưa có món nào gây ấn tượng với tôi như phở. Tôi khám phục cách người ta sáng tạo ra nước dùng của phở, cách người ta thái và chế những cọng hành, cách đập gừng làm sao để miếng gừng vừa đủ độ dập và tiết ra hương thơm không quá nhạt cũng không quá nồng.

Rồi hằng hà sa số những thứ thảo mộc tinh tế mà người ta dùng để chế vào nồi nước phở. Có những đêm tôi được người chủ quán ở Cambridge giao trông nồi nước dùng, tôi đã say sưa ngắm những bong bóng phập phồng trong nồi nước. Hít hửi hương thơm tỏa ra, tôi tin rằng đây là thứ nước dùng tinh tế nhất trong thế giới của các loại nước dùng.

Hương vị phở ở Hà Nội giản dị và cổ điển

Nước dùng thanh và trung thành với những gì truyền thống - những lát thịt bò thái mỏng, những cọng hành tươi thái nhỏ và một vài chiếc lá rau thơm...

Những quán phở ngon nổi tiếng ở Hà Nội lại tập trung ở những con phố hẹp và đông đúc nằm trong khu phố cổ. Hàng quán ở đây san sát nhau, người dân "luồn lách" trong dòng xe đông đúc một cách rất "cơ động" bằng những chiếc xe máy nhỏ gọn.

Đường phố thì thế nhưng người dân ở đây vẫn giữ được sự thư thái, thoải mái mỗi khi ngồi xuống ăn quà. Nhiều khách du lịch khi sang Việt Nam không dám ngồi xuống những hàng quán vỉa hè và họ đã tự tước đi quyền thưởng thức sự tinh túy của ẩm thực Hà Nội. Sự tinh tế đó lại nằm ở chính những hàng quán ven đường này.

Phở ở thành phố Saigon có hương vị nồng đậm.

Ở đây nước dùng đậm đà, hơi đục chứ không trong và thanh như nước dùng ngoài Hà Nội. Ở đây, phở có nhiều sáng tạo, cải biên thú vị với những nạm, tái, gầu, bò viên... thơm nức, mềm mại. Người yêu phở ở thành phố Saigon vì thế có nhiều lựa chọn "phi truyền thống" hơn.

Theo tôi, phở có thể được coi là một "thức ăn nhanh" của người Việt. Các nguyên liệu thường được chủ quán bày sẵn ra các khay và chế biến rất nhanh, chỉ vài phút sau khi gọi món, bát phở nóng sốt, thơm lừng đã được đặt ngay trước mặt thực khách.

Ở Việt Nam có những quán phở mở từ tờ mờ sáng, thậm chí có cả quán mở xuyên đêm. Những nồi nước dùng ở đây to khổng lồ tới mức tôi tưởng tượng mình... có thể bơi trong đó. Chưa tới 2 đô la, du khách đến Việt Nam đã có thể thưởng thức món ẩm thực tinh tế đỉnh cao của Việt Nam - một ưu đãi quá lớn.

Sau khi đã thưởng thức phở ở cả miền Bắc và miền Nam, tôi nhận ra rằng phở ở Hà Nội thanh và truyền thống còn phở ở thành phố Sài Gòn đậm và "tân thời". Đối với cá nhân tôi, tôi thích phở của thành phố Sài Gòn Hồ hơn bởi tôi yêu vị ngọt đậm trong tô phở Sài Gòn.

Trước khi bước ra khỏi quán, cô phục vụ thân thiện hỏi tôi: "Ông đã no bụng chưa?". Tôi chỉ cười. Làm sao có thể no được khi phở Việt Nam ngon đến vậy? Dù đã ăn hết cả tô nhưng tôi vẫn luôn thấy thòm thèm, đúng như người Việt vẫn nói: No bụng đói con mắt. Chắc chắn tôi sẽ còn nhiều lần ăn phở, ngay cả sau khi đã trở về Mỹ. Người Mỹ giờ đây cũng đã có nhiều người "nghiện phở" như tôi.

Theo Wall Street Journal

MY FIRST LESSON in pho came during a jet-lagged breakfast the morning I arrived in Hanoi, the old-meets-new capital of Vietnam.

"Eat it now," said my waitress, pointing to the bowl she had just set down. Firm as a general but polite as can be, she wanted me to know that the noodles in my soup would remain in their perfect state only for a moment.

Vietnam's signature dish appears simple: rice noodles swimming in broth, topped by a bit of meat (usually beef) and accompanied by a plate of garnishes like greens, sprouts, lime wedges and hot pepper slices. But pho, once a special-occasion meal, possesses deep and complex flavors, the result of an elaborate preparation process.

The origins of pho are shrouded in mystery. Its name may have roots in the French pot au feu (pho and feu are both pronounced "fuh"). Then again, the soup may have originated in the northern province of Nam Dinh. Or it might have come from China.

Regardless of where it was born, pho's spiritual home is Hanoi. In this densely packed northern city that rises with the sun and quiets when it sets, many vendors ride around town on their bicycles, with woven trays of tiny limes, garlic and blistering hot peppers on the handlebars. People gobble the soup morning, noon and night—and they are possessive about it.

"Pho is a particular gift of Hanoi," Vietnamese writer Thach Lam penned back in the 1940s, displaying an attitude that hasn't changed much since. "Not because only Hanoi has it, but because only in Hanoi is pho delicious."

Of course, at the other end of the country, in clamoring, cosmopolitan Ho Chi Minh City (formerly Saigon), citizens beg to differ. The two cities make very different styles of pho—and the competition between them is fierce.

My pho fascination started far from Vietnam, in Cambridge, Mass. Pho was little known on American shores in the late 1990s, when chef Didi Emmons opened Pho Republique in then-gritty Central Square. My dinner there was so good that I asked for (and got) a part-time job in the kitchen.

I had cooked in plenty of restaurants, but had never made anything like pho. I was riveted by the drawn-out process of creating the broth, from charring onions and ginger in the bottom of a mammoth stockpot to smashing lemongrass with a metal ladle to release its flavor, to the way the broth bubbled away overnight, slowly yielding the flavors that make it the wine of the soup world.

In northern Vietnam, Hanoi's pho is as austere as a classic Burgundy. It comes with a clearer broth, rarely strays beyond beef and is crowned with a Spartan sprinkling of just-picked scallions and chives. "We eat very fresh food here," said Mai Corlou, who runs Madame Hien restaurant, explaining the local predilection for letting ingredients speak for themselves. "We go to the market every day and want to see our fish killed for us and our chicken still alive."

Hanoi's best pho shops are concentrated in the narrow, shop-crammed streets of the Old Quarter. What seems like the entire population buzzes by on scooters as customers slurp away at their soup. A visitor might shy away from the curbside restaurants, but they are open-air marvels of efficiency, ingenuity and *mise en place*: a line cook's dream, where everything is set up in bowls, ready to put together in an instant.

Ho Chi Minh City's pho is the garage wine of Vietnam's scene, forgoing refinement for big flavors. This rich, cloudy soup is accompanied by a thicket of sawtooth herb, basil, mint and sprouts that you tear up with your hands and add to the bowl.

In this up-all-night town, a hungry, thrifty eater and his friends can be in and out of a world-class pho joint in 10 minutes.

"This place is for truck drivers," Mai Truong, a food-centric guide, told me at Pho Tau Bay, a utilitarian place on a major thoroughfare. That's partly because the restaurant opens at 3 a.m., allowing truckers to stop in for a meal before the city closes to big rigs at 6 a.m. Our table was pre-loaded with a large plate of greens; the broth was ladled from vats big enough to bathe in. The house specialty is pho with rare tenderloin and braised rib meat. It was fantastic—the kind of stuff that, at about \$2 a bowl, makes it easy to understand why high-end dining is a fringe activity in Vietnam.

I buzzed around Ho Chi Minh City, from the modern center to French Colonial sections that still seemed straight from a Graham Greene novel, slurping bowl after amazing bowl of soup. I capped the night at Pho Lê near Chinatown, where the streets were mobbed with teens on scooters out for an evening cruise. Pho Lê serves southern-style soup with a bit of sweetness, cut with a squeeze of lime and a hit of heat.

"How many bowls is that? Eight?" asked a waitress who learned that I was on a quest.

"Enough," I answered, lifting my spoon and chopsticks. Along with brisket and raw loin slices, the soup held spoon-formed beef balls, bursting with flavor and so tender they barely held together. I realized that the pho in Ho Chi Minh City is so consistently good that I was ready to declare the heretical: Hanoi may be a pho purist's dream, but the pho is better down south.

Enough? Hardly. I ate the whole bowl.

Ho Chi Minh City



The Crowd Pleaser: Pho Lê

An oldie and a goodie in a formerly Chinese section of District 5. The street and sidewalk here are flooded with pedestrians, merchants and scooters long into the night. The hand-molded beef balls are a highlight



Pho Hoa Pasteur Joe Ray for *The Wall Street Journal*

The Mega Meal: Pho Hoa Pasteur

Here, at the granddaddy of baroque goodness, a warren of rooms is opened up consecutively as the place fills up. Try the special—an extravaganza of tripe, beef balls, brisket, tendon and raw loin, to which you can add banana-leaf-wrapped pork sausages. The broth is rich, with a buttery texture from beef marrow. This is a feast in a bowl. *260C Pasteur, 84-8-3829-7943*

The Bubba Bowl: Pho 2000

"Pho for the President," is the motto of the spot where Bill Clinton stopped for a bowl in 2000. While seafood pho may be a heresy, it's also a mean dish, here served up in a McDonald's-esque indoor dining room. Mr. Clinton managed to indulge in some serious soup while promoting reconciliation between the U.S. and Vietnam. *1-3 Phan Chu Trinh, 84-8-3822-4294*



Pho Tau Bay Joe Ray for *The Wall Street Journal*

The Drive-by: Pho Tau Bay

This truckers' favorite in District 10 specializes in a version of beef pho with rare tenderloin and braised rib meat. When it's busy—which is most of the time—clients eat at tables in the adjoining alley. Word is, the restaurant goes through some 200 pounds of beef a day. *433-435 Ly Thai To, 84-8-3834-5128*

The Pop-Up Spot: No Name

At lunch, the pho at this nameless spot in a university neighborhood is adorned with slices of raw meat that cook in the bowl. You can get beef balls after 5 p.m., but don't come much later—the space is rented to another business when this shop calls it quits for the day. The noodles here are finer than at other spots. You can also get a fresh-pressed sugarcane juice with kumquat from the neighboring stall. *7 Nguyen Thai Binh*

Hanoi

The Family Establishment: Pho Thin



Pho Thin Joe Ray for *The Wall Street Journal*

This eatery, located alongside peaceful Lake Hoan Kiem, where innumerable Hanoians do their morning calisthenics, defines "hole in the wall" with its dark dining room, stainless-steel tabletops and wooden benches. But the broth is redolent of smoky ginger and the noodles absorb its flavor without becoming mushy. Opened in 1949, the shop is now run by the founder's eldest son, who closely guards the family recipe. *61 Dinh Tien Hoang*

The Early Riser: Pho Gia Truyen

The big draw at this multi-generational establishment is the deep-colored broth, cooked in a fire pit in the alley adjacent to the kitchen. If the meter maids come by, half the restaurant clears out to move their illegally parked scooters. Inside, a cook with a cleaver makes quick work of the brisket and the pho is very northern-style—no plate of sprouts and leaves, just a tiny bucket of hot sauce and another of garlic-laced vinegar to emphasize the soup's clean flavors. Come early—they usually sell out by 10 a.m. *49 Bat Dan, 84-9-2429-2236*



Pho Vui Joe Ray for *The Wall Street Journal*

The Meat-Lover's Soup: Pho Vui

If it weren't for the tables full of people and the kitchen that starts inside and spills out onto the sidewalk, this Old Quarter spot, with white walls, stainless-steel surfaces and excellent beef, could be confused with a butcher shop. The broth is simple, elegant and clear, and the marbled brisket has a near-sweet flavor. *25 Hang*

Giay, 84-9-8401-7741