

# Ngày của Phở

Song Thao

Tính ra tôi đã viết về phở nhiều lần. Chắc chẳng còn chi để viết thêm. Vậy mà lại...phở. Ngày 12/12/2021, vào internet, tìm vào Google bỗng thấy hoa mắt. Chuyện thật sao ta! Cái doodle thường ngày bỗng thay đổi. Hình vẽ cách điệu tô phở nằm giữa chanh ớt, hành ngò, quế hồi đĩnh. Bộ tây cũng là đệ tử của phở như mình sao? Tây đầm ăn phở là chuyện thông thường. Cứ vào tiệm phở là thấy liền. Nhưng tôn vinh phở bằng cái doodle rất phở của Google quả là chuyện lạ. Đọc hàng chữ phía dưới thấy lý do tại sao Google bỗng tôn vinh phở. “Việt Nam tuyên bố ngày 12/12 là ngày truyền thống của món ăn dân tộc. Đây là một món súp thơm tho với nước dùng đầy mùi vị, hành ngò tươi, thịt thái mỏng, thường là bò hay gà. Cái làm cho món phở nổi bật là một quá trình nấu phở công phu để đạt được nhiều hương vị trong nước phở rất trong. Các thành phần như gừng nướng, hạt thì là, hồi, quế được cho vào nước dùng để tạo thành hương vị cho từng tô phở”.

Doodle này xuất hiện, ngoài phiên bản Việt Nam, còn nơi các phiên bản của 16 nước khác gồm: Áo, Bulgaria, Canada, Tiệp Khắc, Phần Lan, Pháp, Đức, Hy Lạp, Hung, Iceland, Do Thái, Lithuania, Ba Lan, Thái Lan, Anh và Mỹ. Nhìn kỹ danh sách thấy chỉ có một nước Á châu là Thái Lan, kể cũng lạ. Nhất là không có Nhật Bản. Ẩm thực Nhật được thế giới biết đến nhiều, nhất là món sushi. Vậy mà Nhật đã có riêng “Ngày của Phở”. Đó là ngày 4/4 hàng năm. Tại sao lại vào ngày tháng này? Vì số 4 phát âm theo tiếng Anh là “Four”, có âm giống “phở”, khiến người ta dễ ghi nhớ. Năm 2016, Công ty Acecook của Nhật Bản đã đề nghị “Hiệp Hội Những Ngày Kỷ Niệm” của Nhật công nhận ngày 4/4 là ngày của Phở. Ngày 2/4 cùng năm, hiệp hội này đã trao giấy chứng nhận “Ngày của Phở” tại thành phố Suita, tỉnh Osaka. Nữ diễn viên nổi tiếng Ayaka Miyoshi, người dẫn chương trình Ai Matsu, tài tử hài Yasue Michi và Ai Sakai đã tới dự lễ. Tháng 4 là tháng hoa anh đào tại Nhật, du khách tới Nhật rất đông khiến cho ngày của phở được nhiều người biết tới. Ngay sau buổi lễ, công ty Acecook đã đưa món phở ăn liền vào bán tại hệ thống các cửa hàng tiện lợi ở Nhật. Tuy là phở ăn liền nhưng công ty cũng đã rất thận trọng trong quá trình sản xuất để có được món phở giống với phở tại Việt Nam. Bánh phở được làm từ gạo Việt Nam, nước phở được nghiên cứu, thử nghiệm và sản xuất theo hương vị của những tiệm phở ngon nổi tiếng tại Việt Nam.

Phở ăn liền chẳng bao giờ bằng phở tại tiệm. Phở lạc loài ra ngoại quốc, trừ những nơi có đông người Việt, thường là phở lai căng. Phở Việt tại Nhật không là ngoại lệ. Nhưng vào tháng 3 năm 2019, gần ga Ikebukuro ở thủ đô Tokyo, tiệm phở Thìn được khai trương, lôi kéo được thực khách sành ăn. Chủ nhân là anh Kenji Sumi. Anh này đã sang Việt Nam nhiều lần và rất mê phở. Lần đầu vào năm 2015, phở đã nắm chân căng anh. Anh tự nhủ: “Một ngày nào đó, hương vị này sẽ có mặt tại Nhật Bản”. Ba năm sau, anh trở lại Hà Nội, lưu lại một thời gian để học nấu phở. Sự phụ phở của anh là ông chủ phở Thìn, thứ phở có tiếng tại Hà Nội. Lòng ái mộ phở của anh đã làm ông Nguyễn Trọng Thìn cảm động. Ông bằng lòng qua Nhật để hỗ trợ anh trong bước đầu mở tiệm phở. Hai người đi khắp nơi để tìm những nguyên liệu khả dĩ nấu được tô phở không thua kém phở Thìn tại Hà Nội. Từ ngọn rau thơm rau mùi tới những loại thịt bò có tại địa phương.

Ngày 9/3/2019 phở Thìn Lò Đúc tại Tokyo khai trương. Quán nằm dưới tầng hầm của một tòa nhà gần ga xe điện, chỉ tiếp được 20 khách một lúc, được trang trí kiểu Việt Nam với những bức hình lớn chụp quang cảnh Hà Nội treo trên tường và đặc biệt nhất là mở nhạc Việt Nam. Trên bàn có bày hũ tương ớt, lọ tiêu, dấm ớt như ở Hà Nội. Ăn được tô phở Thìn Tokyo không phải dễ. Khách xếp hàng dài chờ. Có người được húp phở, có người phải ra về mà bụng vẫn vắng hương vị phở. Vì nhà hàng thường hết nước phở trước giờ đóng cửa. Những ngày đầu anh chủ quán lọng cọng chỉ nấu được khoảng trăm tô. Những ngày sau lên tới 150 tô. Chẳng ngày nào tiệm trụ được tới giờ đóng cửa. Toàn phèo-mê-bu-tích trước. Thực khách có tới 80% là người Nhật. Chỉ khoảng 20% là người Việt. Giá của một món ăn Nhật như ramen, sushi, cơm lươn hay sashimi khoảng một ngàn yen. Một tô phở thường ở Thìn Tokyo chỉ bán với giá 840 yen, tô lớn 940 yen. Nếu khách muốn thêm rau mùi phải chi thêm 150 yen, trứng 60 yen. Thành công ngay từ khi khai trương đã khiến anh Kenji hứng chí tính đường đi trong tương lai. Anh nói với báo chí: “Ở Việt Nam, mọi người thường ăn sáng với món phở và có thể đến một lúc nào đó phở cũng sẽ xuất hiện trong bữa ăn sáng ở Nhật”. Người Việt ở Nhật dĩ nhiên phải tìm đến phở Thìn để hy vọng thưởng thức được tô phở giống ở Việt Nam. Một thực khách tên Nhi nhận xét: “Sau khi xếp hàng dài và đành phải về vì quán hết phở sớm, tôi trở lại quán vào bữa sau và may mắn hơn được ăn phở. Bát phở ở đây có vị phở hơn những vị phở khác ở Nhật, đặc biệt nhất là bánh phở. Sợi phở mềm, thơm mùi gạo chứ không cứng như tại những quán khác”.

Ông Nhật Kenji Sumi cẩn trọng với phở như thế nào thì ông Tàu Đới Vỹ Cường cũng y như vậy. Đọc được hai cuốn sách “Gia Vị” và “Khải Nguyên Đường” viết về ẩm thực Việt Nam, ông kết với món phở. Ông qua Sài Gòn và yêu mến ngay thành phố này vì nơi đây có những nét giống với Thượng Hải: sầm uất, đông đúc và không ngừng phát triển. Nhưng nghe nói phở Việt đã theo chân những người di tản qua Mỹ, ông theo chân phở tới các tiệm phở Việt Nam bên ngoài Việt Nam. Không chỉ những người Việt xa quê hương mới tìm tới phở mà nhiều người ngoại quốc cũng ghiền phở. Sức quyến rũ của phở đã khiến ông không ngần ngại quyết định mở tiệm phở tại Trung Hoa lục địa. Ông muốn phở của ông không quá xa với phở chính gốc của Việt Nam nên ông thuê một người Hong Kong gốc Việt làm bếp trưởng. Ông đắn đo khi chọn tên tiệm. Tiếng Trung Hoa không có âm nào phát âm như chữ “Phở” của Việt Nam nên ông đặt tên theo ý riêng của ông: Saigon Funyo. Ông nghĩ chữ Funyo gần với Phở nhất. Tiệm phở khởi nghiệp của ông được khai trương tại Vô Tích, quê hương ông. Chuyện đầu tiên ông chú ý là nguyên liệu. Cái chi có thể nhập cảng từ Việt Nam, ông không ngần ngại mua. Thứ tới là trang trí tiệm với những tấm hình chụp tại Việt Nam và nhân viên được mặc áo dài, đội nón lá. Ông hãnh diện cho biết: “Tôi cùng với sáu nhân viên thiết kế qua tận Hà Nội để khảo sát, vào các thôn trang để coi những làng truyền thống nấu phở như thế nào”. Ông Cường cho biết: “Phở Việt Nam rất khác với các món mì của Trung Hoa. Thứ nhất bánh phở được làm bằng bột gạo trong khi sợi mì được làm bằng lúa mạch. Thứ hai, mùi vị phở Việt thanh đạm, ít dầu mỡ và có nhiều loại rau ăn kèm, còn mì vùng Chiết Giang hoặc ở tỉnh Sơn Tây nhiều dầu mỡ hơn”.

Bắt mạch thị trường, ông tin tưởng sẽ thành công vì người dân Trung Quốc ngày nay đã biết chú trọng tới vấn đề sức khỏe, thích các món thanh đạm. Giới thanh niên cũng chú trọng nhiều tới cách ăn uống bổ dưỡng, ít chất dầu mỡ. Họ thích những món nhẹ, nhiều rau xanh nên phở phù hợp với nhu cầu của giới trẻ ngày nay. Hiện hệ thống phở của ông Đới Vỹ Cường đã lên tới con số 9 tiệm. Các đầu bếp chính của các chi nhánh đều được ông cho qua Việt Nam để trau dồi thêm cách nấu phở.

Các nước Á châu khác như Đại Hàn, Thái Lan, Singapore cũng đều có sự hiện diện của phở. Không hiểu tại sao Google chỉ phổ biến doodle phở tại phiên bản Thái Lan và 15 quốc gia ngoài châu Á. Chẳng lẽ vì phở của Việt Nam nổi tiếng hơn tại các quốc gia Tây phương? Mới đây, vào tháng 3 năm 2021, đài truyền hình CNN đã liệt kê 20 thứ súp ngon nhất trên thế giới trong đó có món phở của Việt Nam. Họ không xếp hạng nhưng hài tên theo mẫu tự. Tên của “beef Pho Vietnam” đứng thứ hai. Tôi thấy trong danh sách có các món bouillabaisse của Pháp, caldo verde của Bồ Đào Nha, gazpacho của Tây Ban Nha, gumbo của Mỹ, mì bò Lan Châu của Trung Quốc, menudo của Mễ, moqueca de camarão của Brazil, tom yum của Thái Lan, tonkotsu ramen của Nhật.

Phở hầu như có ở mọi nơi. Có lần qua hòn đảo nhỏ chút xíu Iceland, tôi đã thấy nhà hàng phở do một người Việt miền Bắc làm chủ. Trong một clip trên Youtube, tôi thấy có món phở tại Alaska băng giá. Đường đi của phở chắc phải nhờ một người Việt thuộc loại chân chạy điếm cho hết mặt. Đó là nhà văn Đỗ Khiêm. Ông là một hiện tượng trong văn học hải ngoại với cuốn “Cây Gậy Làm Mưa”. Ký sự của ông này đọc vừa thú vị, vừa bổ cho kiến thức, vừa cười bể bụng với văn phong mà nhiều người gọi thân mật là “cà chớn”. Tôi mới được đọc mấy dòng tiểu sử hết sức chịu chơi của ông Đỗ Khiêm trên facebook của Dung Le: “Bố mẹ tổng qua Tây du học từ 1969 khi chưa nứt mắt, 1974 lộn cổ về Việt Nam, vì thích đồ bông, đăng Biệt Cách 81 bị chê vì cận, có Tú Tài bên Tây, học hành vớ vẩn viện này, viện nọ rồi drop, từ biệt các em lông vàng, lông nâu, lông đen, lông quăn, no hair ... vung vít, bú xua la mua. "Áo bào thay chiếu anh về đất / Sông Sài Gòn, cầu Bình Triệu gầm lên khúc độc hành". Quê độ, chàng bèn đi sư 25, binh nhì thôi nhé, bố là cố vấn tư pháp tổng thống Thiệu, đồn điền, khách sạn...các kiểu, nên chàng được bố câu về tổng y viện Cộng Hòa dưỡng chim tới ngày mất nước. Không sợ chết, thích đồ bông, chịu khổ (binh nhì sư 25 mà) nên đổ lệ, lần này đưa con hoang đảng trong Thánh Kinh rét, "thừa lệnh song thân" ở tổng y viện Cộng Hòa tắm trường phơi chim cho tướng Lê Minh Đảo xem lúc ông ghé thăm thương bệnh binh, vừa làm chồng một em dĩ đóng đô gần đó”.

Ông thần bán trời không văn tự này đã đặt chân trên khắp ngõ ngách của trái đất này. Mới đây, ông viết một bài rất đặc biệt về phở: “Nửa Thế Kỷ, Rong Ruổi Ăn Phở Khắp Thế Gian”. Ai cũng biết nơi nào có nhiều người Việt định cư là nơi đó có phở. Pháp và Mỹ đi tiên phong. Từ khi nào, ông Đỗ Khiêm biết hết. Qua Pháp từ năm 1969 nên ông rành phở tại Paris. Đầu năm 1971, nhà hàng Lạc Hồng trên đường Monsieur le Prince ở Quận 5 có món phở “trong một cái bát ăn cơm bé, có tí nước lèo và mấy cọng bánh tôi không còn nhớ rõ là sợi mì hay sợi bún, bên trên đặt hai lát thịt bò tái”. Tiệm Lạc Hồng của nửa thế kỷ trước nay có tên mới là Saigon d’Antan (Sài Gòn Xưa). Nhưng phở ngon nhất Paris là một tiệm không tên nằm trên đường Claude Bernard, chỉ có 7 hoặc 8 chỗ ngồi. Mỗi ngày bà chủ nấu một nồi, bán hết là phèo-me-bu-tích, bắt kể giờ giắc. “Vì chỗ ngồi chật

hẹp nên mua mang về là tiện nhất, rồi là nhà hàng này không có shipper Grab hay Uber Eats, tới hộp đựng cũng không có luôn, khách phải mang gà men đến, mỗi phần nước lèo là một chai nước hay chai rượu 75 cl. Không thích thì đừng tới, có ai mời đâu, tuy ông bà chủ lớn tuổi ở đây rất dễ thương và lịch sự”. Tiệm này đã đóng cửa từ khoảng hai chục năm trước. Hình như ông bà chủ về nước, các con không muốn nối nghiệp tái nạm gầu. Công thức nấu phở được các con bố thí cho bàn dân thiên hạ bằng cách dán luôn trên cửa. Sau đó, khi có internet họ tặng miễn phí trên mạng.

Tại Mỹ, tiệm phở đầu tiên nằm tại vùng ngoại ô Washington DC, quận Arlington, tiểu bang Virginia. Đó là Phở 75, ngày nay vẫn còn. Nhưng phở ngon nhất nằm ở đâu? “Vào thời điểm 1978, tiệm phở được coi là ngon nhất Arlington, tức là ngon nhất miền Đông, tức là ngon nhất nước Mỹ và ngon nhất thế giới vì cái gì nhất Mỹ thì nhất thế giới là đương nhiên, cũng không có tên (hay là tôi lại quên nữa rồi). Nó ở phía đường 50, mở cửa cuối tuần và chỉ có ba cái bàn bé tí, tức là 5 hay 7 chỗ ngồi, phải xếp hàng mà đợi. Sau khi xếp hàng sáng sớm trong mưa phùn gió rét miền Đông Bắc nước Mỹ thì ăn cũng ngon thật chẳng như lời khen tụng? Tôi đến ăn được đúng một bận. Bà nấu phở lúc đó là một cụ, có lẽ sau khi cụ quy tiên thì dẹp tiệm, tôi không rõ tích”. Đó là những tiệm phở xung kích ở Pháp và Mỹ. Đôi chân hay đi của ông nhà văn họ Đỗ đâu có đứng yên tại chỗ. Ông chỉ cho chúng ta những tiệm phở nơi khí ho cò gáy như Phở 24 ở khu thương xá Lotte tại thủ đô Djakarta của Nam Dương. Ginza Ginza ở phố Ortakoy-Besiktas ở Thổ Nhĩ Kỳ mới đây cũng có phở do một cô người Việt bán. Phở ở Lào là một món...Lào, có một cục thịt trâu nằm bồng bênh trong bát. Manila, thủ đô của Philippines, hỏi tôi ở vào năm 1973 không có phở. Muốn ăn phở chỉ có nước nấu ở nhà. Nhưng từ cuối thập niên 1990, ông Đỗ Khiêm cho biết có dăm ba tiệm phở Hòa. “Tôi đến ăn vào lúc 12 giờ trưa, nhà hàng vừa mới mở, tôi gọi phở, anh phục vụ mang nước đến rồi chuồn ra ngoài. Năm phút sau thấy anh hấp tấp trở về, tay cầm một bịch ngò gai”. Tại đường Alor của thủ đô Kuala Lumpur, Mã Lai, có tiệm phở Saigon. Đèo heo hơn nữa cũng có phở. “Ta có thể đến một thành phố buồn như châu cấn là Bandar Seri Begawan (Brunei) hay Malé (Maldives) mà gọi phở thì sẽ bất bình vì tại sao phở lại có bò viên và lại có cả giá sống, thế còn ra gì thể thống phở thành Nam!”

Theo chân ông hay đi Đỗ Khiêm, chúng ta biết được tài xâm lăng của phở. Tín đồ của phở như tôi dĩ nhiên rất mừng khi thấy vương quốc tái nạm bành trướng khắp thiên hạ như vậy. Nếu có một “Ngày của Phở” là điều hợp lý. Nhưng đã có tới hai “ngày của phở”, một vào ngày 4/4 do một công ty Nhật đặt ra, một vào ngày 12/12 do báo Tuổi Trẻ trong nước chủ trì. Có điều hơi buồn là ngày của Nhật có từ năm 2006 trong khi ngày của Việt Nam có sau đó một năm, vào năm 2007.

Ngày của phở năm nay được tổ chức tương xứng với nhiều trò vinh danh phở. Ông Tiến Chinh có cách mừng riêng. Ông này chắc nhiều người (nhất là phái nữ) biết. Vừa chơi đàn trong ban The Spotlight trước đây, vừa là tài xế máy bay, vừa đẹp trai vừa hiền lành, đào hoa số một. Tới nay, tuổi đã tri thiên mệnh, ông post hình hầu như hàng ngày trên facebook, hình nào cũng ngả ngớn bên các bóng hồng còn tươi tắn mặt hoa da phấn. Ông là em ruột của hai ông bạn thân của tôi, gặp ông từ thời ông còn ở tuổi teen, nên không cách chi mà không ngậm bồ hòn vui với ông. Ông là fan của phở Đậu đã nửa thế kỷ. Mừng ngày của phở năm nay, ông chơi luôn ba ngày liền tù tì tới ăn phở Đậu. Chuyện này thì tôi phải bất bình. Tôi cũng ...Đậu như ông. Nhưng hình như lâu lắm rồi tôi không tới được nơi chôn vùi bao nhiêu kỷ niệm. Từ một thời, rất xa!



Lối xuống quán Phở Thìn Tokyo - Chủ tịch Hiệp hội Những ngày kỷ niệm của Nhật Bản (trái) trao giấy chứng nhận "Ngày của Phở"



Anh Kenji Sumi, chủ quán phở Thìn Tokyo, Doodle “Ngày của Phở” của Google.



Nhà văn Đỗ Khiêm.

Bên trong một quán phở của Đới Vỹ Cường



Ông Đới Vỹ Cường.

Nhân viên tiệm phở tại phở “Saigon Funyo” tại Trung Quốc.