

PhởTRĂM NĂM NHÌN LẠI!



1. Phở là niềm vinh dự của người Việt và đất Việt, nhưng nhắc đến phở là người ta đột nhiên gắn nó với Hà Nội. Người Hà Nội được tiếng thế lấy làm tự hào lắm. Tự hào là một chuyện còn có hiểu biết về phở thì dám chắc trừ mấy ông bên ngành xã hội “nhấn răng” (nhân văn) thì cũng chẳng mấy ai biết rõ. Nguồn gốc của phở đang còn nhiều tồn nghi vì nhiều người cho rằng quê hương của phở là ở Nam Định; nhưng có điều chắc chắn những bước thăng trầm của phở đều diễn ra ở Hà Nội. Người ta có thể viết lịch sử Hà Nội thế kỷ XX thông qua các cuộc chiến nhưng cũng có thể viết song hành lịch sử Hà Nội cùng với phở. Phở không chỉ là món ăn, phở là một kí ức.



2. Năm 1909, nhà tư sản dân tộc Bạch Thái Bưởi bắt đầu kinh doanh vận tải đường sông. Với tinh thần dân tộc, ông chỉ tuyển dụng nhân công người Việt. Bến sông Hồng trở nên đông đúc, hệ quả là tạo ra nhu cầu ẩm thực cho người bình dân. Các hàng quán ăn dưng ở bến sông, trong đó có món “xáo trâu”. Hình ảnh gánh “xáo trâu” đầu thế kỷ có thể hình dung được qua gánh đánh đũa riêu cua bây giờ. Một bên quang gánh là chiếc thúng ủ kỹ chiếc nồi đất lớn đựng canh xáo trâu giữ nóng bằng ổ bện rơm. Bên kia một chiếc thúng to khác, dưới đựng bún, trên đây cái mẹt úp chổng bát chiết yêu, dưa, hũ nước mắm, đĩa chanh ớt, gia vị. Nhiều người sẽ thắc mắc: Sao lại là trâu mà không

phải là bò từ đầu? Vì hồi đầu thế kỷ, người Việt không khoái ăn thịt bò. Bữa cơm người Việt có cơ cấu gồm: cơm, rau, cá (nhà sang thì thịt lợn) kèm nước mắm hoặc tương. Một thời gian sau, cũng không rõ vì sao người ta lại chuyển sang “xáo bò”? Phải chăng trâu thời đó để kéo cày, đất đỏ hơn chăng? Thịt bò sẵn hơn, xương bò vốn cho không trước đây, nay lại hữu dụng, ninh lên làm nước dùng.



Thấy món quà người Việt đắt hàng, các chú khách (cách gọi người Hoa) cũng quẩy gánh bán “xáo bò”. Từ Ô Quan Chưởng lan khắp Hà Nội. Các chú khách gọi món này là “Ngưu nhục phấn” (bánh thịt trâu) nhưng khi rao lên lại Hán Việt thành ra: “Ngầu nhục phấn a!”. Dần dần nó được dân gian hoá, rút gọn thành: “phấn a”! “phở o”! cuối cùng định ra cái tên “Phở”. Điều này có thể đúng, vì người Việt là chuyên nói tắt như Vũng Tàu được người Pháp gọi Cap Saint Jacques nhưng người Việt gọi tắt là Cáp cho nó tiện. Danh từ “Phở” được chính thức hoá ấn hành lần đầu trong cuốn Việt Nam tự điển (xuất bản năm 1931) do hội Khai trí Tiến Đức soạn có ghi rõ tên phở bắt nguồn từ chữ “phấn” và giải thích đó là món ăn bằng bánh thái nhỏ nấu với thịt bò.

Trên kia là cái thuyết ra đời của phở được nhiều người chấp nhận nhất. Việc

tìm chính xác năm ra đời của phở gần như không thể. Chỉ có mấy tư liệu vắn tắt đáng tin cậy:

Nguyễn Công Hoan (sinh năm 1904) người được xem là có trí nhớ tốt nhất trong số các nhà văn đã viết: “1913...trọ số 8 Hàng Hải...thỉnh thoảng, tối được ăn phở (hàng phở rong). Mỗi bát 2 xu (có bát 3xu, 5 xu)”. Phở rong đã khá thịnh hành nên bị chính quyền đánh thuế: “...người bán phở phải mua hai hào tem thuế mỗi ngày. Tính ra mỗi năm là 73 đồng”.

Đặc biệt, Henri Oger chỉ ở Việt Nam có hai năm 1908 - 1909 đã cho vẽ lại hình ảnh phở gánh trong cuốn sách tranh: “Kỹ thuật của người An Nam” (bản tiếng Việt xuất bản năm 2009).

....

Vậy phở ra đời chỉ trong khoảng 1900 đến 1910, tính ra vào dịp kỷ niệm Hà Nội nghìn năm cũng có thể kỷ niệm một trăm năm phở.



3. Nói kỷ niệm phở cho có không khí long trọng, thêm hoạt động cho đất rồng bay nghìn tuổi chứ phở đã quá nổi tiếng, kỷ niệm chỉ tốn tiền thuế. Và nhất là vui vẻ gì khi phở đang khiến người ta “ăn phở khó thấy ngon”.

Lúc sắp qua đời, Nguyễn Tuân có đồng ý với ý kiến của một bạn văn rằng: phở phản ánh trung thực cho bộ mặt xã hội. Nói thế e quá chãng? Hay lại cái bệnh “cường điệu”, “ngoạ dụ” từ các ông nhà văn? Thực tế ý nghĩ đó lại hoàn toàn chính xác.

Phở ra đời từ nhu cầu cuộc sống của nhân dân đầu thế kỷ. Thời điểm này, Hà Nội là mảnh đất mà các nền văn minh va chạm với nhau. Sau phở nước, có thêm phở xào. Phở xào được xác định ra đời sau thời kỳ kinh tế khủng khoảng (1929 - 1933). Bánh phở cháy cạnh, thịt bò xào cần tây, hành tây với nước sốt xệt thêm rau xà lách búp, cà rốt xu hào ngâm dấm ăn kèm. Rõ ràng ẩm thực Pháp đã ảnh hưởng mạnh như thế nào. Dấu ấn ẩm thực Tàu cũng hiện diện trong phở. Đầu năm 1928, ở con phố Jean De Puis (nay là phố Hàng Chiếu) có món phở có vị hung lịu, dầu vừng, đậu phụ. Thạch Lam đại diện cho khẩu vị người Việt đầu thế kỷ chế thành những “phát minh” với cách “nói mát” là “phở cải lương”.

Những năm sau, chiến tranh liên miên. Cuộc sống thời chiến là cuộc sống đặc biệt, bất bình thường. Phở cũng thích ứng thời chiến trở nên có nhiều điều kì quái. “Phở không người lái” 3 hào lỗng bống nước và bánh phở, 5 hào có thịt nhưng thời chiến đào đâu ra thịt ngon. Đến cả gia vị là chanh ớt, hạt tiêu bói cũng không có. Tất cả đều phân phối, tem phiếu. Không khí ăn càng tẻ nhạt. Tô Hoài hay ăn phở đêm ở chỗ hàng ông Thìn Hàng Dầu, đang ăn mà máy bay rú ầm lên, lại bưng cả bát phở xuống hầm tránh bom. Phở vẫn sống nhưng dưới mác “phở mậu dịch”. Thực phẩm khan hiếm, dân gian nghĩ ra phở cơm nguội, phở quẩy. Người ta ăn phở để no. Từ cái thời ăn để dãi đó di họa không ít cho “gu” phở ngày nay.

Phở mang đặc tính linh hoạt mềm dẻo của người Việt. Thời thực dân có lệnh cấm thú sáu không được bán thịt bò. Trong cái khó ló cái khôn, người ta nghĩ ra phở gà. Bát phở gà với húng láng, gà ta, thêm ít lá chanh... khiến từ sản phẩm “chính thống” phở bò lao đao. Phở gần giống một thứ đạo, đi đâu nó cũng tự biến đổi thành các tùy thể để phù hợp cái “gu” của dân bản xứ. Năm 1954, gần một triệu người miền Bắc di cư miền Nam, phở Bắc chiếm lĩnh dần mặt tiền các khu phố trung tâm Sài Gòn đầy các xe, quán hủ tiếu, mì vằn thắn vào đường hẻm hoặc cứ địa người Hoa trong Chợ Lớn. Phở Nam bộ mang một phong cách riêng. Cái phong cách dễ dãi, dễ thích nghi thêm giá sống, rau thơm, thêm sắc ngọt của đường. Tô phở trong Nam đầy nước và cái đến nỗi người Bắc vào chơi ít khi ăn hết một tô.



4. Hà Nội – thánh địa của phở, giờ đây luôn đầy rẫy cửa hàng chuyên về phở. Loạn đến độ không biết thế nào là phở ngon. Hồi trước 1954, giới sành ăn đánh giá một bát phở ngon là: Nước dùng ninh từ xương bò đúng 6 tiếng, thịt bò thứ thiệt không lẫn các thứ thịt “giời ơi” khác. Bánh phở không nát. Thịt bò chín thái mỏng. Thường người ta chỉ dùng hạt tiêu không dùng chanh, ớt, đường để được hưởng vị ngọt của nước dùng xương. Nay, có vẻ như sự ngon của phở gắn với sở thích của từng cái nhân. Có vị chỉ chuyên ăn phở gà, độc hơn chỉ ăn phở... phao câu. Có vị ăn phở cho mấy thìa nước tương cay như ăn bún bò Huế... Đến đây, thiết nghĩ, có thể gán cho phở hiện nay thêm một ý nghĩa nữa theo một câu cách ngôn nổi tiếng: hãy nói cho tôi

biết anh ăn phở gì tôi sẽ nói anh là người thế nào!

Cũng có những người ở thời hiện đại ăn phở như đặc sản. Họ không ăn hàng ngày mà chỉ thỉnh thoảng thưởng thức. Họ quan niệm: phở ngon là phở do mình nấu. Các hàng phở ngày nay chạy theo lợi nhuận. Nước dùng có thể ninh 6 tiếng nhưng không hẳn chỉ mỗi xương bò. Đã thế lại còn pha chế để bán được nhiều thành thử khiến nước dùng chẳng còn vị ngọt nguyên chất nữa. Họ cứu chữa bằng cách cho mì chính. Chẳng thế mà, lắm khi đến hàng phở cứ phải dặn nhà bếp: “Một bát phở không mì chính”. Không trách các nhà hàng được vì họ kinh doanh thì phải lời, với lại phở xuống cấp mà có ai kêu đâu người ta vẫn cứ ăn phở rào rào, thành thử cần gì phải nghiêm túc học tập các “cụ âm lịch”.

Những kẻ ngoan cố cuối cùng có tôn chỉ riêng: Muốn ăn phở ngon hãy tự nấu lấy. Nguyên liệu sẵn và thực ra nấu phở cũng không mất thời gian như người ta hay nghĩ. Về cách nấu phở ngon đã có sách. Nhiệm vụ của bài báo này không phải để dạy cách nấu phở! Mà là thứ “văn chơi” loanh quanh về phở như cách “ăn chơi” phở từ trăm năm nay.

Hàm Đan