

Không gì giúp xua cái giá lạnh của mùa đông ở Mỹ nhanh bằng một bát phở nóng hổi.

Món ăn đặc coi như quốc hồn quoc túy của Việt Nam đang hiện diện khắp các thành phố lớn của Mỹ.



Phở bò Việt Nam. Ảnh: Corbis.

Bát nồng dùng bắc hố nghi ngút, nhúng lát thớt bò thái mỏng xen giữa những sợi bánh làm tống, cùng với giá và tía ngặt, hột tiêu, phở làm nên một món ăn như nhàng và bù đùng.

Ở Mỹ, phở đôi khi bị phát âm nhầm thành "phoo" hoặc "pho". Nhưng hầu hết mọi người không thắc nhầm, trang North Jersey.com bình luận. Trong những năm gần đây, phở chiếm hữu chỗ trong thực đơn các thành phố lớn như New York, Washington, D.C, và thậm chí là tại "căn cứ" California. Trước kia chỉ có bán ở các quán trên đường phố chật chật khi nấu ở nhà.

"Ở Việt Nam họ xá, có khi tôi và anh ở trong nhà và gõi người bán phở vào cửa, họ sẽ mức

T&#225;c Gi&#7843;: Mai Trang

Th&#7913; S&#225;u, 26 Th&#225;ng 2 N&#259;m 2010 18:15

---

bán cho mình", Andrea Nguy&n, m&t ng&o i d&y n&u ăn và là tác gi& i cu&n sách t&ng đ&u c gi& i th&u&ng mang tên "vào b&p Vi&t", k&. "Bây gi& hàng phở rong ít h&n, nh&ng b&n có th& ra ch&, th& nào cũng có qu&y bán phở".

Phở l M&c đ&u c bán m&t cách trang tr&ng h&n, trong các nh&a hàng chuyên phở ho&c nh&i u món khác n&a. K.T. Tr&n, ch& hai nh&a hàng Saigon R l Englewood và nh&a hàng Mo 'Pho' l Fort Lee, cho hay ngày càng nh&i u ng&o i l North Jersey (phía b&c bang New Jersey) thích phở.

Phở "Mo" m&c a năm 2004 v&i th&u&ng đ&u n đ&a d&ng. "Tr& con cũng ăn đ&u c, ng&o i già thì thích vì nó d& ăn, mà giá c& l&i ph& i ch&ng. Ai ai cũng ăn đ&u c", ông Tr&n nói.

Bà Nguy&n thì lý gi& i s&u l&en ngôi c&a ph& i là nh&i các th&u&c khách tr& tu&i, nh&ng ng&o i s&u ng l các thành ph& i và hay ph& i đi xa.

"Có r&t nh&i u ng&o i l tu&i 20-35 am hi&u v&u nh&i u n&u n văn hóa, h&u hi&u r&ng văn hóa kh&ng ph& i là b&t bi&n", bà nói. "Vì th&u&ng nh&i u ng&o i tr& l M&c hi&u nay th&u&c s&u quan tâm đ&u n nh&ng h&u&ng v&u kh&ng ch& là truy&n th&u&ng".

Phở kh&ng nh&ng ngon mà còn b&. Nh&ng th&u&ng gia v&u đ&u k&em v&u i ph& i nh&u hành, g&ng, qu&y gi&up d& tiêu hóa, kháng khu&n và t&t cho toàn b& c& th&. Các lo&i rau ăn kèm cùng bát n&u&c ng&t ng&o nóng h&u i khi&n cho ph& i tr& thành th&u&ng khó c&u&ng v&u i các khách b& hành.

"Th&u&t là m&t món đ&u ngon tuy&t cho ng&o i ăn", ông Tr&n tâm đ&u c k&u&t lu&n.