

Phở Hà Nội có phở i c&a Hà Nội?

Nhà báo Nguy&#n L&#u (N.L): Ông Ch&# t&#ch H&#i i m th&#c đã kh&#ng đ&#nh g&#c ph&# là t&# Nam Đ&#nh, l&#i g&#n li&#n v&#i phong trào công nhân n&#i ti&#ng cách m&#ng là th&# thuy&#n Nhà máy D&#t Nam Đ&#nh, là nh&#ng th&#c khách đ&#u tiên góp ph&#n sáng t&#o ra món này. Lý lu&#n ch&#c n&#ch nh&# th&# e r&#ng cánh Hà Nội ta nh&#n v&# r&#i!

Nhà s&# h&#c D&#ng Trung Qu&#c (D.T.Q): Th&#i bu&#i này ăn nhau &# cái "th&#ng hi&#u". Gi&# &# đầu cũng ph&#i g&#i là "Phở Hà Nội" m&#i là x&#n nh&#t. &# t&#nh khác, ngay c&# &# Nam Đ&#nh cũng ph&#i treo bi&#n "Phở Hà Nội" m&#i hút khách. Sang bên Pháp, bên M&# dù vi&#t ra ti&#ng Tây có th&# v&#n có n&#i quen g&#i là xúp Tàu (Soupe Chinoise) nh&#ng nhi&#u n&#i v&#n đ&# nguyên ti&#ng Vi&#t là phở Hà Nội, ch&#c ch&#n nó s&# đ&#c qu&#c t&# hóa nh&# nh&#ng "nha qué" (nhà quê), "con gái" (con gái) hay "nuocmam" (n&#c m&#m) trong t&# đ&#n.

N.L: C&#u nh&#c đ&#n t&# đ&#n, v&#y thì th&# xem ch&# ph&# có trong t&# v&# n&#c ta t&# bao gi&#?

D.T.Q: Tôi đ&#c T&# v&# An Nam latin c&#a ông c&# đ&#o Pigneaux de Béhaine, t&#c Bá Đa L&#c, ng&#&#i đ&#a hoàng t&# C&#nh sang Tây, vi&#t kho&#ng gi&#a th&# k&# 18, thì không th&#y có t&# này, đ&#n cu&#n Đ&#i Nam qu&#c âm t&# đ&#n c&#a Paulus &# cu&#i th&# k&# XIX đ&#u XX cũng không th&#y... Mãi đ&#n cu&#n Vi&#t Nam t&# đ&#n c&#a H&#i Khai Trí Ti&#n Đ&#c so&#n vào nh&#ng năm 20 c&#a th&# k&# tr&#c thì th&#y có ch&# ph&# và đ&#c gi&#i nghĩa nh&# sau: "Phở do ch&# ph&#n mà ra. Món đó ăn b&#ng bánh thái nh&# n&#u v&#i th&#t bò: phở xào, phở tái". Nh&# v&#y t&# đ&#n này cho bi&#t lúc đó đã có phở xào và phở tái r&#i, nh&#ng quan tr&#ng nh&#t là nó gi&#i thích r&#ng ch&# ph&# do ch&# ph&#n mà ra. Trong c&# lo&#t bài c&#a m&#t ng&#&#i Pháp kh&#o c&#u ti&#ng rao trên đ&#ng ph&# Sài Gòn h&#i nh&#ng năm 40 cũng có đ&# c&#p t&#i s&# bi&#n âm c&#a ti&#ng rao gi&#a nh&#ng ng&#&#i bán rong ng&#&#i Vi&#t v&#i ng&#&#i Hoa. T&# ch&# ph&#n thành ch&# ph&# là có c&# s&#.

N.L: Nh&# th&# gi&# thi&#t t&# "ng&#u nh&#c ph&#n" thành "phở" nh&# c&# Siêu H&#i gi&#i thích là đúng và ph&# v&#n là c&#a ng&#&#i Trung Hoa &#?

D.T.Q: Đ&#u đó ch&#ng có gì l&# và đ&#ng l&#y làm t&# ái. Th&#y Sĩ không ph&#i là ng&#&#i phát minh ra đ&#ng h&#, nh&#ng đ&#ng h&# Th&#y Sĩ v&#n đ&#c coi là x&#n h&#n c&# trong ý ni&#m kinh đ&#n. Theo tôi thì nh&#ng món ăn nào ch&# có &# đô th&#, không th&#y ph&# bi&#n &# nông thôn thì ít nhi&#u có g&#c ngo&#i, nh&#t là Hoa vì ng&#&#i Hoa có m&#t s&#m nh&#t &# các đô th&# n&#c ta, và g&#n v&#i nhi&#u ngành ngh&# đ&#ch v&# c&# dân đô th&#. Ch&#c ch&#n món ăn dân dã &# thôn quê có kh&# năng là đ&#c s&#n &#m th&#c

thuở n Việ t, còn cung đình và đô thò thì y u t ngo i nh p nhi u.

N.L: Thò còn giò thi t cho r ng ph có g c Tây khi liên t ng đ n "pot-au-feu" và s bi n âm t "feu" là "l a" có thêm đ u h i đ nh n m nh đ n đ c tr ng ph i ăn nóng m i ngon đ n m c c Nguyễn Tuấn t m t c cái thú v c m t vào xông trong làn khói nghi ngút c a bát ph nóng có nhi u hành hoa...

D.T.Q: bên Pháp tôi đã nghe giò thi t này và v a r i ý ki n này cũng đ c đ a ra cu c h i th o t i khách s n Sofitel. Thì c cho là có thêm m t giò thi t n a đi, nh ng "ng u nh c ph n" hay "pot-au-feu" thì cu i cùng v n ph i là ph m i là món ăn đáng nói, i ph i là ph Hà N i n a! Tôi mu n nh c đ n ý ki n c a m t ng i tài hoa b quên lãng, đó là c Nguyễn H u Đang, t ng là Th tr ng B Thanh niên, h i Cách m ng tháng Tám là Tr ng ban T ch c ngày L Đ c l p 2-9 năm đó. Năm nay đã x p x chín ch c, c nói r ng cái món ph là m t b ng ch ng hùng h n v kh n ng Việ t hóa các cái hay c a thiên h , bi n cái hay c a nh ng n i khác trên th gi i thành đ c s n c a Việ t Nam. Ph cũng t a nh chi c áo dài v y. Mà đã là Việ t Nam thì đ n Hà N i i là cái nôi c a s tinh t h n c là đ ng nhiên, ngoài ph n ch bi n c n chú ý đ n nguyên li u, hành và rau th m thì không đâu b ng đ t Thăng Long.

N.L: Nh v y Hà N i v n là cái g c c a "ph đ nh cao" cho dù b t ngu n t đâu, nh ng cái gì t o nên s c lan t a c a th ng hi u "Ph Hà N i"?

D.T.Q: Cu c kháng chi n ch ng th c dân Pháp!

N.L: ?!

D.T.Q: Khi quân ta rút lên chi n khu và nhi u ng i dân Hà N i t n c t i sinh s ng t m th i t i các vùng t do, đó cũng là th i đ i m văn hóa Hà N i lan t a. H i y hình thành khá nhi u "th tr n kháng chi n", n i nh ng con ng i Hà N i ph i ki m s ng b ng tài hoa c a mình, các món ăn đ c s n Hà N i xu t hi n các quán ch ... và ph gi ng nh m t th k ni m mà ng i Hà N i mang theo lên chi n khu. Ăn ph đ g i nh v Hà N i và đ quy t chí tr v gi i phóng Hà N i. Tôi v a đ c m t cu n sách r t dày - L ch s kinh t Việ t Nam t p 1 (Vi n kinh t h c - Đ ng Phong, Nhà xu t b n Khoa h c Xã h i, năm 2001), vi t v kinh t th i kháng chi n có h n m t m c bàn v "hi n t ng ph ", cho th y trong nh t ký hay h i c c a nh ng ng i đi kháng chi n r t hay nh c đ n ph , thí d :

Nhật ký của Nam Cao ngày 25-7-1950: "Phở Bún Cón 50 đồng, phở Bình Nguyên 30 đồng".

Nhật ký Lê Văn Hiên: "Ngày 30-1-1949, mừng Hai Tết. Cùng với Hò Chèo Tết chèo ăn phở tái. Ăn sáng xong, thầy giáo C, chúng mình ăn phở quan".

Cố Nguyễn Mạnh Hà, Bộ trưởng Kinh tế của Chính phủ Hồ Chí Minh bắt đầu Hà Nội từ khi chiếm, năm 1953 sang Pháp, trước khi đi cũng chia tay những người bạn Hà Nội từ một quán phở.

Còn hỏi của ông Vũ Quốc Tuấn, nguyên trưởng lý Thủ tướng, thì nói kể chuyện xuất xứ của "Phở Tàu Bay": Ông Thủ tướng, hỏi khách chiên có hàng phở ngon nổi tiếng, ông chủ chủ nghĩa hỏi vì lý do gì lại nghĩ ra một cái tên đáng sợ là Phở Tàu Bay, cái tên vũ khí của giới gieo rắc nhieu tại Hà a. Đặt tên như thế vì phở được làm rất nhanh, khách không phải chờ lâu. Hỏi đó có câu thành ngữ "nhanh như tàu bay, quay như chong chóng, nóng như nước sôi". Thế nên là quán có hình tránh máy bay. Về sau, ông chủ vì nhieu lý do cho nên trở về thành, mở quán phở ở phố Bà Triệu lấy lại cái tên "Phở Tàu Bay" quyên rũ những người tò mò muốn có chút ít cảm giác kháng chiến để ăn..., rồi sau này cái tên rơi vào cửa trong Nam. Tiếc Phở Tàu Bay ở Sài Gòn cũng có đây mà rõ má với ông Thủ tướng.

Như thế đi kháng chiến, sau này những người Hà Nội dù đi đâu - vào Nam hay ra nước ngoài - cũng mang phở theo như một niềm. Thế là phở Hà Nội lan tỏa và có mặt khắp nơi. Vào Nam nó tiếp tục được cải tiến cho hợp với khẩu vị và nguyên liệu bản địa, sang Pháp thì cải tiến lấy những nét nguyên bản vào thế đi mở ra đi...

N.L: Còn ở Hà Nội phở cũng phải qua bao thăng trầm với những phở không người lái, phát triển phở gà vì cảm giác bò đờ bó và sức kéo, rồi thêm mì, thêm giá ở Sài Gòn... Cuối cùng thì phở vẫn là phở, nó thú vị đến nỗi người ta ví phở, một di sản văn hóa với một thời phi vật thể là "nhân tình" để với "cảm"...