

Bếp c ngot c a Ph ?

Tác Giả: Lan Ph ng - VOA

Thứ Ba, 01 Tháng 2 Năm 2011 14:47

Cu c hành trình truân chuyên c a món ph truy n th ng Vi t Nam,

t B c vào Nam trong cu c di c năm 1954 r i theo chân ng i t n n sau năm 1975 sang đ n M và đi kh p th gi i, nay đang ti n vào m t giai đo n khác n a, khi nó đ c nh ng đ u b p c a n c M b t tay vào n u n ng. Câu Chuy n N c M hôm nay s nói v món ph tân th i qua tay các đ u b p M và m t nhà hàng Vi t Nam v a m i m c a t i th đô Washington mà đ u b p chính là m t ng i M .



Nhà hàng Bà B y g n Qu c H i Hoa K

Th a quý v , gi a mùa đông giá rét nh bây gi i th đô Washington, m t bát ph th t ngon là ni m h nh phúc cho th c khách.

Bát ph ngon theo truy n th ng là n c dùng th t nóng, trong, đ m đà, đ y v th m ngon c a th t bò, hay cùng l m là th t gà, hòa l n v i mùi th m c a các lo i gia v qu , g ng, h i, th o qu , đinh h ng, sao cho v a đ quy n l y nhau, không quá g t mà cũng không quá y u, v i

Bánh phở cuốn của Phố?

Tác Giả: Lan Pháng - VOA

Thứ Ba, 01 Tháng 2 Năm 2011 14:47

bánh phở mềm, dẻo, nhúng không nát, hành ngò và ớt chút ớt tiêu; nếu muốn, thực khách có thể vắt chút chanh tươi, vài lát ớt.

Và đó là bát phở cuốn chính thức.

Nhưng khi món phở cuốn theo chân người di cư năm 1954 làm cuộc nam tiến thì nó đã kèm theo húng quế, ngò gai, giá sống càng thêm với ớt cay đen và tỏi cay thơm, có lẽ vì trời miền nam nóng quanh năm nên người ta còn thêm rau, giá để giải nhiệt chăng?

Thật sự sáng kiến món phở cuốn cũng giống với những gì mang theo từ miền nam Việt Nam. Nhưng từ khi bán phở không thôi không nhiều lắm, mà nó đã được bán lẫn với rất nhiều món khác trong các nhà hàng bán thức ăn Việt Nam.

Chưa hết, mới đây một bài viết của Tim Carman đăng trên tờ Washington Post, số ra ngày thứ 19 tháng giêng năm nay, đã đi qua một số các nhà hàng ăn tại thủ đô Washington có món phở trên thực đơn, do những tay đua bóng Mĩ nấu. Không biết những người Việt bản địa, sành ăn sẽ có phản ứng như thế nào?

Bài viết nhắc đến nhà hàng PS 7 tại khu Penn Quarter ở thủ đô, mới đây đã đưa trở lại món phở vào thực đơn mùa đông. Chủ nhân nhà hàng, kiêm đầu bếp chính Peter Smith đồng ý rằng món này lý khai với món phở truyền thống, nếu phải chọn có bò mà cũng chọn có gà.

Ông đầu bếp này dùng xoong nấu với nước luộc phở. Nếu ai đó lên tiếng phản đối thì hãy nghe ông trả lời: "Nước dùng (lèo) nấu bằng xoong nấu thật là thơm đà. Nếu phải theo kiểu truyền thống thì nước dùng không thơm đà như thế này. Nước lèo này thơm, ngon hơn nhiều, đáng có mà chê."

Thực ông đầu bếp này bỏ tất cả vào món phở của nhà hàng?

Thực đơn có 3 loại phở. Loại thứ nhất, ông dùng tất cả của Việt, đem thơm, ướp, tất cả với

mußi, hoa hßi và xß, hun mußi nhß vßy rßi, thái mßng, bß lên trên. Loßi thß nhß, ßc vßt đßc cßp vßi ngßu, hoa hßi, xß, rßi đem quay trong chßo cho dßn, rßi bß lên trên "phß". Và loßi thß ba, gßn nhß phß truyßn thßng, nhßng lßi dùng loßi thßt bß mußi đß cho se lßi, thái mßng bß lên trên. Nghe nói mßi đßu tußn này nhà hàng còn đßn thêm món phß hßi sßn nßa.

Quay sang tißm Proof cũng trong khu Penn Quarter ß thß đô, đßu bßp Haidar Karoum lßc đßu không dám nßu món phß thußn túy, không mußn bißn cái thú vui đßc xßp ăn món phß thành mßt công vißc phßi khß công nßu nßng mßi ngày, mßc dù ông rßt mê món phß thußn túy Vißt Nam, gßi nó là: "món ăn tâm đßc nhßt cßa tôi bßt cß lúc nào, nó là món cußi cùng tôi phßi ăn trßc khi đi chßu Diêm vßng."

Ông chß dám đßa vào thßc đßn mßt món súp cßi bißn theo hßng vß phß mà thôi, bßng món "phß thß", nßu bßng thßt bß non ßp khô, bßm ra, trßn vßi hành ngß, ßt xay nhuyßn, hoa hßi, đßnh hßng, quß, và tiêu đen, nßng lên, đem nßu vßi nßc thành món súp, đßng trong mßt cái thß (lißn) rßc tßng đen, tßng ßt lên trên, đßn kèm vßi mißng bánh mß kßp thßt kißu Vißt Nam.

Thß món súp lai phß này đßc khách hàng chißu cß ra sao? Đßu bßp Karoum trß lßi: "Món này đßc khách hàng chißu cß khá tßn tình, tßn tình hßn cß món paté de campagne (nßi tißng cßa Pháp)".

Cũng theo tác giß bài báo, chß có mßt đßu bßp Mß chßu khó nßu món phß chính cßng thôi, đó là đßu bßp chính Justin Bittner và đßu bßp phó Ben Lackey cßa nhà hàng Bar Pilar ß khu Logan Circle cũng tßi thß đô. Hai tay đßu bßp này nßu nßc dùng (lßo) phß không nhßng bßng xßng bß mà còn nßu gà nguyên con, cß đßu nßa. Chßng nhßng vßy mà nhà hàng còn tính đßn chuyßn sß kèm cß rau giá và tßng ßt nßa khi đßn món phß cho khách.

Ngoài nhßng nhà hàng Mß vßi đßu bßp Mß chính cßng nhß đã nói trên, thß đô Washington mßi đây lßi có thêm mßt nhà hàng do hai ngßoi tß gßc Vißt làm chß. Khoa Nguyßn, 31 tußi, và cô em hß Denis Nguyßn 24 tußi vßa khai trßng nhà hàng "Bà Bßy" gßn Qußc Hßi Hoa Kß đßc vài tháng nay.

Denis Nguyßn cho bißt lý do tßi sao nhà hàng lßi có tên "Bà Bßy":

Bếp có ngon không ạ Ph?

Tác Giả: Lan Pháng - VOA

Thứ Ba, 01 Tháng 2 Năm 2011 14:47

"Bà n bä và hä hàng vän gäi ông bà Ngoäi tôi là ông Bäy, bà Bäy, chúng tôi muän bày tä lòng thäng män, tri ân bà ngoäi vì chúng tôi län lên trong căn bäp väi nhäng món mà bà ngoäi vän näu näng cho chúng tôi ăn."

Nhà hàng đän nhäng món ăn đäc cä chä trä tuäi gäi là "Lä läi näu ăn món Viät tân thäi" sä đäng nhäng kä thuät näu näng hiän đäi cäa Tây phäng, cäa Pháp, näu các món Viät bäng nhäng vät liäu mà ngäi Viät vän mua đä näu món ăn.

Nhäng näu näng theo kiäu này e räng häng vä cäa các món ăn thuän túy cäa Viät Nam sä mät đi chäng? Cô Denis trä läi:

"Chúng tôi đät näng giá trä cäa các món ăn thuän túy Viät nam, cä mùi vä län chät liäu đä näu näng. Chúng tôi chäc chän nhäng món ăn mà nhà hàng chúng tôi näu đã đäc hiän đäi hóa đôi chút, nhäng chúng tôi län lên väi các món ăn Viät, väi mä, väi bà ngoäi cuä chúng tôi trong bäp, nên căn bän là chúng tôi näu näng läi các món thuän túy mà chúng tôi đã ăn tä bé cho đän län, nhäng theo lä läi mäi."

Nhà hàng có nhiäu món ăn đã đäc biän đäi đôi chút, nhä món "cuän mùa thu" (autumn roll). Chä, cái món ăn này chäa hä đäc thäy trên các thäc đän cäa bät cä nhà hàng Viät Nam nào khác. Väy nó ra sao? Mäi quý väng nghe cô Denis giäi thiäu vài món đän hình cäa nhà hàng:

"Chúng tôi có món gäi là 'cuän mùa thu', nó là món lai giäa chä giò cä truyän väi món bò bäa. Chúng tôi dùng bánh tráng, läp xäng, cä sän (cä đäu), cà rät, rau thäm nhä húng cây, húng quä väi chút rau xà lách, chút träng trắng, cuän läi räi đem chiên sä thät nhanh, cho nó dòn, ăn kèm väi täng đen bä đäu phäng giänh, giäng nhä bò bäa nhäng läi đem chiên sä nên cũng giäng chä giò näa."

Mät món näa mà cô Denis cho là rät đäc đäc cäa nhà hàng là món bò lúc läc, nhà hàng näu theo phäng pháp Sous-Vide (đäp thät bä vào bao nylon đäc biät, näu trong näc đä nhiät đä thäp) sau đó mäi đem ra xào näu theo kiäu bình thäng räi trät lên trên cä näng xay nhuyễn, đän väi hành đä muäi chua.

Nãy gi quên m t, ch a gi i thi u v i quí v là đ u b p c a nhà hàng Bà B y là m t ông M chính c ng tên Nick Sharpe. y, quí v ch v i h i làm sao mà ông ta i n u món ph thu n túy cho ra h n đ c đây.

Quý v hãy nghe cô Denis gi i thích:

"Không c ph i là ng i Vi t m i n u đ c món ph cho ngon. Cũng gi ng nh b t c món nào khác, m c dù ph thì ph c t p h n, quí v ph i h c không nh ng là nh ng gì b vào trong món y, mà còn câu chuy n đ ng sau, và đ i m gì quan tr ng v món ăn đó.

Vì th chúng tôi đã quy t đ nh m n đ u b p ng i M , đ em ông ta v nhà, hu n luy n cho ông ta th t nhi u bí quy t đ n u ph . Gia đình tôi, cũng nh các gia đình khác n u ph , có m t công th c n u n ng riêng và h đ u th t k , m c dù các công th c này có khác nhau đôi chút.

Ông ta đã đ c đ y cách n u ph , và cho đ n khi chúng tôi m c a hàng, ông ta v n c kh công t p n u món này. M i ngày có thay đ i tí chút. Nh ng ch c ch n không ph i ch là món ph thu n túy, mà ông còn tìm mua th t và x ng n u ph i m t nông tr i đ a ph ng bên Maryland. Khi gia đình tôi th món ph ông n u, không nh ng h cũng khá đ c ý mà còn ng c nhiên n a."

Ch a h t, th a quí v , m t bài trên báo Tin Nhanh đ c t Ng i Vi t California đ ng t i i cho bi t m t ti m ph m i m Hà N i đã bán ph v i giá t 6 đô la 25 cents m t tô, r nh t, dùng th t bò M (tô nh là 3 đô la r i), k đó là ph n u b ng th t bò Úc, v i giá 11 đô la 1 tô. Nh ng n u khách mu n n m món ph n u b ng th th t bò Kobe c a Nh t thì s ph i chi đ n 37 đô la r i m t tô!

Quý thính gi nghĩ sao v cu c hành trình c a món ph ? Nó bi n hóa, ti n hóa, hay đang đ n m t khúc quanh, m t b c ngo t? Xin quí v cho bi t ý ki n. Lan Ph ng xin cám n quí v .