

# Lạm bàn đôi điều về nguồn gốc phở

Nguyễn Xuân Hiền  
La Haye (Pays-Bas)

Hiện nay, phở (nước) đang là miếng ngon của tuyệt đại đa số người Việt chúng ta, dù ở quê nhà hay nơi đất khách quê người. Một số người nước ngoài, nhất là người Pháp và người Mỹ – hai dân tộc có nhiều liên hệ lịch sử với Việt Nam – cùng chia sẻ cảm xúc ăn uống trên với chúng ta.

“Nói về bếp Hà Nội thì trước hết phải nói về phở, người ta ăn món này suốt ngày nhưng nhất là vào sáng sớm hay vào chiều tối. Món ăn này làm ấm người, làm no bụng nhưng còn thực sự là một nghi thức phải làm hằng ngày của người Hà Nội.” (tạm dịch, Jean-Claude Lamontagne 1994: 40)

Và “Có danh sách nào về các món ăn của bếp Việt lại không có món phở ? Hầu như không thể đi qua một dãy nhà ở những thành phố chính của Việt Nam mà không gặp những đám đông ‘háu đói’ đang xi xụp nuốt bánh phở ở một quán phở dựng tạm.” (tạm dịch, Helen Clark & Karryn Miller 2011: travel.cnn.com)

Khi so sánh phở với những món ăn từ các nước ở vùng Đông Bắc và Đông Nam Á, người Trung Quốc ở Bắc Kinh xếp phở đứng hàng thứ hai, sau chả giò/cuốn. Nhưng cũng trong dịp xếp loại đó, phở được xếp đứng thứ nhất trong số những món ăn ngon của thế giới (gồm cả châu Á, châu Âu, châu Mỹ và châu Đại Dương) (thông tin từ 見世君 [Kiến Thế-quân, Thư viện Bắc Kinh, trao đổi riêng, tháng 11 năm 2015). Chúng tôi nghĩ, phở Việt gần với các món Trung Quốc như mì vằn thắn, sủi cảo, há cảo, ... nên hợp khẩu vị của họ và họ dễ cảm thấy ngon.

Ở nhiều nước Tây Âu và Bắc Âu, chả giò cũng đứng trước phở trong chọn lựa của quần chúng đi ăn tiệm (quan sát tại chỗ trong những năm 1990~2010). Nhưng nhiều dân tộc khác, nhất là dân Cận Đông và Trung Đông cũng không cảm thấy ngon khi ăn phở, dù là phở gà hay phở bò với thịt giết theo kiểu *allah* (không cắt tiết) hay phở chay nhưng họ vẫn thấy ngon khi ăn chả giò làm với thịt gà *allah*.

Thấy người Hà Nội xếp hàng rồng rắn để được ‘ban phát’ bát phở... Bát Đán sau đó ngồi chen chúc hoặc đứng ăn hay thậm chí ngồi xuống đất ăn, nhiều người nước ngoài nghĩ, có thể những vị đó là ‘*phở-holics*’ – say mê phở đến mê muội, mà biểu hiện nhẹ nhất là, không ăn điếm tâm được bát phở thì không còn hứng thú để làm việc trong ngày! Đối với rất nhiều khách nước ngoài du lịch Việt Nam, phở hàng nào, dù phở hiệu, phở gánh hè phố, hay phở rong, cũng ‘sàn sàn như nhau’ nhưng họ thấy rõ mức khác biệt trong cung cách phục vụ khách của các hàng phở, càng đông khách càng kém niềm nở, thân thiện với khách ăn.

Mỗi người có một quan niệm riêng về ngon nên chúng ta thường thấy chẳng hạn, người này cho phở ở tiệm X là ngon nhưng người khác lại cho phở ở đó không ngon. Dù có sự khác biệt về quan niệm ngon như vậy nhưng thực tế cho thấy, không phải bất cứ món ăn nào mà ta muốn ăn nhiều hay ăn được nhiều đều là ngon. Quan niệm về ngon không thể tồn tại độc lập, tách khỏi một món ăn nào đó mà người ta cho là ngon. Vì vậy, có thể nói chẳng rằng, ngon là sự kết hợp giữa thuộc tính [ngon] của món ăn và cách đánh giá chủ quan của người ăn ? Mặt khác thói quen ăn uống cũng ‘di truyền’ (tác động tới gene, được truyền cho thai nhi trong thời gian người mẹ mang bầu và là tác nhân chính ở mọi lứa tuổi) hay ít nhất cũng ‘truyền nhiễm’ (vợ chồng thường có thói quen ăn uống gần giống nhau, mặt khác, người nào nắm tài chính, bếp núc sẽ chi phối thói quen của cả gia đình,...).

Nhưng ‘ngon hay không ngon’ không là vấn đề duy nhất của phở. ‘Nguồn gốc của phở’ đã là vấn đề được bàn luận nhiều hơn, ngay từ những năm tháng đầu tiên khi phở được bán rong ở Hà Nội. Nhưng từ đầu thế kỷ XXI, vấn đề nguồn gốc phở lại rầm rộ xuất hiện với “thương hiệu chui không nhãn hiệu” *phở gia truyền Nam Định !!*

Vì vậy nên mới có bài viết này. Chúng tôi hy vọng trình bày, ở đây, một cách khách quan và trung thực một cái nhìn tổng hợp trên quan điểm *liên ngành* và *địa lý-lịch sử*<sup>1</sup> từ một vài bằng chứng liên quan mà chúng tôi đã trải nghiệm hoặc đã tích lũy được trong những năm gần đây.

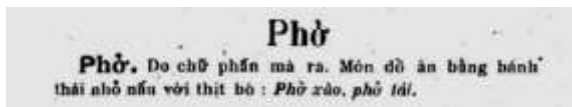
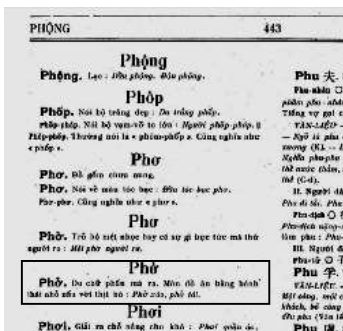
**I. Lược qua những thông tin đã công bố về nguồn gốc phở.**

Trước hết chúng tôi thấy cần mô tả phở với hình ảnh (nếu có) để tránh tình trạng ‘ông nói gà bà nói vịt’. Tiếc thay, các quý vị đi trước thường chỉ tán cái ngon của phở chứ hầu như không vị nào mô tả cụ thể, chi tiết một bát phở mà quý vị cho là ngon ! Thí dụ Thạch Lam (1943 [tái bản 1988: 25]) chỉ ca tụng *tính cách* của *một số thành phần* làm nên bát phở ngon như ‘nước dùng trong và ngọt, bánh dẻo mà không nát’... Việc công bố hình ảnh một bát phở như vậy lại càng hiếm, thậm chí rất hiếm gặp.

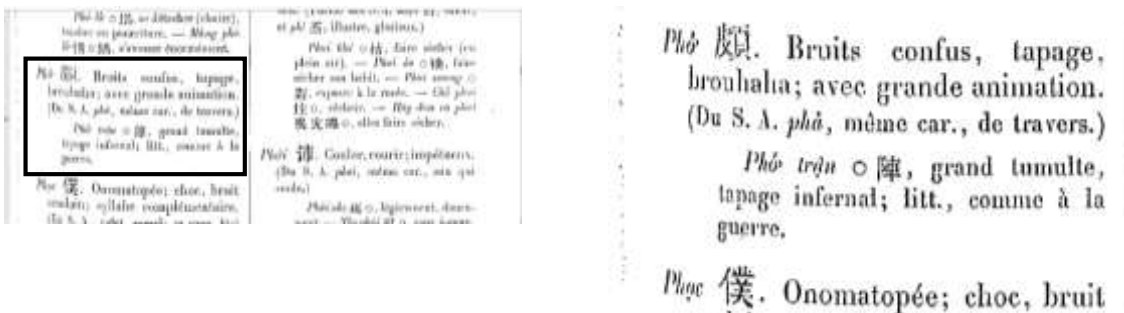
**I.a. Mô tả món phở và hàng phở rong.**

**Phở** (với nghĩa *món ăn*) là một từ ngoại lai, chỉ mới xuất hiện tương đối phổ biến trong dân trung lưu (chủ yếu là công chức và người hàng phố) ở Hà Nội từ cuối những năm 1920 trở đi và trong tự điển từ năm 1931 (**Việt-Nam Tự-điển**, tr.443: = *món đồ ăn bằng bánh thái nhỏ nấu với thịt bò: phở xào, phở tái*).

Những tự điển song ngữ Việt-X hay đa ngữ Việt-X-Y... của Alexandre de Rhodes (Rome, 1651), J.L. Taberd (Serampore, 1838 [do P.J. Pigneaux khởi thảo, J.L. Taberd biên tập nên cũng có người Việt ghi là *Tự điển Việt-La Pigneaux*]), Huỳnh Tịnh Paulus Của (tập 2 [M-X], Saigon, 1896), J.F.M. Génibrel (Saigon, 1898) và J. Bonet (Paris, 1899) đều chưa có chữ **Phở** với nghĩa trên, trừ trường hợp là biến âm [theo J. Bonet 1899: 127] của chữ Nho 頗 [= phả] nhưng chúng tôi nghĩ, biến âm ngày nay thường gặp hơn của chữ *phả* là *phổ*, *phả hệ* = *phổ hệ*).



**Hình 1.** Định nghĩa chữ *Phở* (món ăn) trong Việt-Nam Tự-điển (1931).



**Hình 2.** Định nghĩa chữ *Phở* (biến âm) trong Dictionnaire annamite-français (langue officielle et langue vulgaire, tome II, 1900).

<sup>1</sup> Đó là dùng từ theo kiểu “văn hóa đối chiếu” của một vị bác sĩ ORL bên Hoa Kỳ; nếu nói theo kiểu ‘chợ Đông Ba’ và chính xác hơn thì chỉ là cách nhìn *so sánh bao quát* cùng trả lời hai câu hỏi ‘ở đâu’ và ‘bao giờ’.

86 năm sau năm 1931, Viện Từ điển học và Bách khoa thư Việt Nam (Hà Nội) định nghĩa khái quát hơn vì từ những năm 1960, do thiếu thịt bò, thịt trâu,... người ta đã đưa cả thịt chó vào phở: *món ăn gồm bánh phở thái nhỏ và thịt thái mỏng, chan nước dùng hoặc xào khô* [thí dụ:] *bát phở bốc khói nghi ngút; phở xào.*<sup>2</sup>

Với chúng tôi, Phở (nước) là tên một **món ăn** gồm *bánh phở* [tráng từ bột gạo tẻ, dày khoảng 1mm, màu trắng đục, thái thành sợi dài với chiều ngang khoảng 3~4mm], *thịt bò luộc* thái mỏng chan *nước dùng nóng già* có mùi vị rất đặc trưng của món ăn này (ngũ vị hương hay hành củ và gừng tươi nướng già), *gia vị* (hành lá, hành tây, húng, ớt, tiêu, chanh,...) và *rau gia vị* (giá, mùi tàu, hẹ,...); từ khoảng những năm Cởi trói (sau 1990) thường có thêm thịt bò tái hay tái lăn; có thể thay thịt bò bằng thịt gà hay một vài loại thịt khác như lợn, vịt, thậm chí cừu, chó, dê,... Phở nước phổ biến đến mức, nói ‘phở’ mọi người đều hiểu ngay đó là phở nước nhưng thực tế còn phở áp chảo, phở xào, phở xốt vang,... Chúng tôi đã thống kê được 82 biến tấu của phở (2004: 42-44).

Về hình ảnh, năm 1929, Lưu Văn Sin (1905-1983) đang học khóa đầu tiên ở École des Beaux-Arts de l’Indochine, đi thực tế ở Hà Nội và đã vẽ được gánh hàng phở của người Việt (Hình 3, bên trái). Họa sĩ tài danh Nguyễn Gia Trí (1908-1993) có một bức tranh lụa ghi lại một hàng phở rong không khác nhiều với phác họa của Lưu Văn Sin (Hình 3, giữa). Họa sĩ tự học Nguyễn Nhật Tân (1928-2002) vẽ từ Canada theo trí nhớ vào năm 1996, một gánh phở rong đổ dưới gốc cây trên phố phường thành phố như chúng tôi từng thấy những năm 1950; hồi đó chỉ Hà Nội, Hải Phòng và may lắm Nam Định có phở gánh rong hay gánh cố định (gánh đến một chỗ nhất định, bán ở đó xong lại gánh về). Phở hiệu (= phở tiệm, phở quán) chỉ cuối những năm 1950 mới thấy nhiều. Người Vân Cù (Nam Định) ngày nay thường nói, chẳng hạn “cụ ... lên Hà Nội mở quán bán phở...” nhưng một ‘cụ phở’ trung thực ở Vân Cù – Cồ Văn Úc, khoảng trên 90 tuổi năm 2016 – bộc bạch: “...phải rời quê hương, lặn lội làm thuê cho các quán phở của người Pháp góp vốn với người Việt mở ở Hà Nội. Trải qua nhiều năm tháng vất vả với nghề làm phở thuê... và tách ra, mở một quán phở riêng có tên gọi là ‘phở Cồ Úc’. *Nói là quán nhưng thực chất, đó chỉ là một hàng phở gánh ven đường.*” (chữ nghiêng do NXH, <http://kenh14.vn/xa-hoi/giai-ma-ten-voi-cac-quan-pho-bat-dau-bang-chu-co-o-ha-noi-20150930033731504.chn>, xem 14-03-2016 và điều tra bổ sung tại chỗ của Trần Lâm [Hà Nội], theo yêu cầu và hướng dẫn của NXH).



**Hình 3.** Gánh phở của người Việt dưới mắt các họa sĩ (bên trái, Lưu Văn Sin, 1929, Hà Nội; giữa, Nguyễn Gia Trí, chưa rõ năm vẽ và địa điểm; bên phải, Nguyễn Nhật Tân, 1969, không rõ địa điểm).

- Hình ảnh bát phở, theo chúng tôi biết, chỉ xuất hiện khá muộn – trong những năm 1990 và theo hồi ức – như trong bốn hình sau của họa sĩ Nguyễn Nhật Tân. Bát chiết yêu, ống đũa (có lẽ bằng đoạn tre già còn đầu mấu), vịt nước mắm, múi chanh, hai quả ớt nằm ngay trên bàn (chỉ sau này mới bày trên đĩa),... tất cả đều toát lên hình bóng phở rong những năm 1950 ở Hà Nội !

<sup>2</sup> Truy cập 6:28 giờ (địa phương) ngày 8-4-2016 tại [http://tratu.soha.vn/dict/vn\\_vn/Ph%E1%BB%9F](http://tratu.soha.vn/dict/vn_vn/Ph%E1%BB%9F).



**Hình 4.** Minh họa bát phở qua ký ức người phương xa.

### I.b. Những thông tin về nguồn gốc phở

Từ những thông tin và hình ảnh vừa trình bày, chúng tôi thấy ban đầu phở thuộc loại quà nước, bán rong ở các thành phố miền Bắc nước ta; theo quan niệm hiện nay, phở là *thức ăn đường phố* (street-food). Vì vậy, chúng tôi thử tìm nguồn gốc phở từ những món ăn tương tự của người Việt và nước ngoài có thể có trong thời gian cuối tk XIX-đầu tk XX ở các thành phố Hà Nội, Hải Phòng và Nam Định.

#### I.b.a. Từ những món ăn Việt Nam

Hàng quà rong dạng nước của ta chỉ có hai loại: cháo và bún.

*Cháo* (= thức ăn lỏng nấu bằng hạt hay bột gạo/cóc, chủ yếu là gạo tẻ), có đến hàng chục loại như cháo hoa (cháo trắng) ăn với muối, hay đường cát, hay bánh đậu đỏ (đậu xanh đồ chín, giã nhuyễn, nặn tay thành những chũm hình tháp nhỏ bằng ngón tay cái, khi ăn bỏ vào bát cháo, chũm đậu tan ra, ăn sần sật như ăn cháo đậu xanh nhưng những hạt đậu đậm hơn, ngon hơn), cháo đậu phụ dim (đậu phụ rán cả bì, đun sôi với nước mắm ngon và hành hoa thái nhỏ, thường mùi hành còn hăng), cháo tiết (lợn/trâu/bò), cháo lòng (lợn), cháo tim gan, cháo cá, cháo gà, cháo vịt, cháo bò câu,...

Cháo nấu theo khẩu vị miền Bắc, thường có thêm gạo nếp nên sánh và như vậy họ ăn mới thấy ngon, có gia đình còn thích ăn cháo sánh đặc gần như com nát. Miền Trung và miền Nam nấu cháo toàn bằng gạo tẻ nên lỏng bông nước, “cái đi đặng cái, nước đi đặng nước”, họ “chịu” loại cháo này và “không thương nổi” cháo sánh của miền Bắc. Đồng bào ta ở trong Nam thường ăn cháo nóng với bún, như vậy đỡ mất thì giờ chờ cho cháo nguội đi.

“Sáng bảnh mắt, bà hàng cháo hoa đã vào phố. Có gánh cháo kèm thúng xôi đậu xanh nóng. Cái nôi đất đại loe miệng cuốn rom ủ xung quanh” (Tô Hoài 2010: 472, gạch dưới của NXH).



Cháo hoa do người Việt miền Bắc nấu.  
(vẫn sánh nhưng không đặc như cháo do người Hoa nấu).



Cháo hoa do người Hoa nấu.

(Wikipedia tiếng Việt, 中華粥 [= cháo Tàu, cháo hoa] xem 14-4-2016).



Cháo lòng.



Bán cháo (TPA\_471\_3A, đầu tk XX).

### Hình 5. Vài hình ảnh về những loại cháo bình dân.

*Bún* : món ăn làm bằng bột gạo tẻ, đổ thành những sợi nhỏ luộc chín rất mềm (Văn Tân [chủ biên] 1967: 118). Với bún con (bún vắt), bún lá, bún mớ (bún rối), chúng ta ‘ché biến’ thành 2 loại món ăn rất được ưa chuộng: các loại *Bún [ăn] khô* như bún mắm (bún chấm nước mắm hay các loại mắm khác như mắm tôm, mắm nêm, mắm ruốc,...), bún nộm, bún bò, bún chả (thịt nướng) và các loại *Bún nước* (ăn với nước canh, riêu,...) như bún bung, bún riêu cua, bún ốc, bún thang,... Cách làm bát bún nước của người Việt thường là *bỏ bún vào bát nước canh* bung, nước riêu cua,... trừ món bún thang thì chan nước dùng (nước thang) vào bát bún thang đã bày sẵn giò lụa và trứng trắng thái chỉ, tôm bông, thịt băm trên mặt bát bún (dưới đáy bát bún đã để sẵn ít rau răm thái chỉ). Như vậy, bún thang gần với phở hơn là với những món bún nước khác.

Bún thang chợ Đồng Xuân (Hà Nội).  
(Chưa chan nước dùng)

Bún bò Huế.



Bún ốc chợ Đông Xuân (Hà Nội).



Bún đậu mắm tôm chợ Hôm (Hà Nội).  
(món quà rẻ tiền ngày xưa, nay cũng bày về thành một mâm lớn với 2 loại đậu phụ rán, đĩa thịt lợn luộc; đĩa rau sống, bát bún kèm tồn bên đĩa đậu lớn [trong hình chỉ thấy hai lợn bún trắng].)

### Hình 6. Vài loại bún nước thông thường.

Chúng ta còn một món bún nước nữa rất dễ nấu và rẻ tiền, đó là món *bún xáo*; chỉ cần nấu thịt với nhiều nước và hành, răm. Món xáo phổ biến nhất là món xáo trâu, ăn với bún rối theo cách của người Việt – thả bún vào bát nước xáo nóng. Nước xáo thường nhạt nhẽo, giá rẻ nên món bún xáo trâu cũng rẻ, hay bày bán ở chỗ đông người như bến bãi và hai cửa chợ. Vì vậy có vị như Siêu Hải<sup>3</sup> đã gợi ý (hoàn toàn không có chứng cứ văn bản hay hình ảnh), từ bún xáo trâu bán ở bãi đê sông Hồng (bên hữu ngạn quãng gần Bến Nứa hay Cột Đồng Hồ ?) người ta đã ‘cải tiến’ thành món phở bò – thay bún bằng bánh cuốn (phải thái dọc, hơi rộng bản) rồi thay thịt trâu bằng thịt bò, thay rau răm bằng rau thơm, thêm tiêu ớt và những rau gia vị khác. Có vẻ con đường ‘cải tiến’ – hoàn toàn từ suy đoán chủ quan của Siêu Hải và khá nhiều ‘thay, thêm, phải’ – cũng phức tạp, nhiều bước và nhiều chông gai...

Nhìn chung, các hàng cháo và bún bán rong của ta đều đựng cháo hoặc nước dùng trong *nồi* đất, bên kia gánh là một *thúng* đựng bát đũa/thìa, gia vị,... rồi gánh bằng *quang* gánh với *đòn* gánh *tre có máu* – một nửa ống tre già chẻ dọc sau đó bên trong được đẽo bằng phẳng, để lại một hay hai máu ở đầu.

So sánh, chúng tôi thấy các món quà nước bán rong của ta quá xa vời với phở, cả về tên gọi, nội dung, hình thức, cách sử dụng (ăn) lẫn đồ nghề/dụng cụ của người bán và cách bán.

Chúng tôi phải chuyển qua hướng khác. Trong giới các chuyên gia về ăn uống của ta, thường lưu truyền câu nói đùa mà có phần thực ‘*món gì ăn ngon, không Tàu thì Tây*’; chúng tôi thử tìm hiểu, thu thập thông tin liên quan đến phở theo hai hướng đó, không chỉ ở Việt Nam mà cả ở quê hương bản quán của chúng, xin trình bày ngắn gọn như dưới đây.

#### I.b.β. Từ những món ăn Trung Hoa.

Người Hoa có rất nhiều món ăn có vẻ giống như món phở, thí dụ như sực tắc, hủ tiếu, sủi cảo,... Thực ra, đó cũng mới là những *từ chỉ chung loại* vì thí dụ như với hủ tiếu, người Việt cùng với người Hoa biến tấu một cách sáng tạo có tới cả vài chục loại khác nhau: hủ tiếu hồ, h.t. nui, h.t. hoành thánh, h.t.

<sup>3</sup> Trong *Trăm năm truyện Thăng Long – Hà Nội* (Nxb Thanh niên, 2000), Siêu Hải viết: “Nguồn gốc của nó [phở] là món xáo trâu có hành, răm ăn với bún. Bà con ta thường gọi là xáo trâu và món này rất phổ biến ở các chợ nông thôn và các xóm bình dân ở Hà Nội. ... Đầu thế kỷ XX, việc chuyên chở hàng hóa chủ yếu bằng đường sông. Có đường sông, phải có bến bãi; có bến bãi, ắt phải có người bán quà bánh xuất hiện và trong đó không thể thiếu món xáo trâu. Người thời đó không ăn thịt bò vì thịt bò bị chẻ là gây nên giá rất rẻ và ăn thịt bò chỉ có người Pháp. Chính vì rẻ nên có người bán xáo trâu ở bên sông Hồng đã chuyển từ xáo trâu sang xáo bò. Tuy nhiên xáo bò ăn với bún không hợp [?] và những người bán hàng tìm thứ bánh bằng bột gạo khác bún. Bánh cuốn là món ăn lâu đời nên người ta thay [bún] bằng bánh cuốn. Rồi dần dần thay đổi cho phù hợp với khẩu vị, thế là bánh phở đã ra đời...” (những chữ có gạch dưới là do NXH, qua đó thấy nhiều suy tưởng giả định chủ quan)

mì, h.t. xào, h.t. xá xíu, h.t. thịt bằm, h.t. bò kho, h.t. cari, h.t. cá, h.t. thập cẩm, h.t. gà, h.t. dê, h.t. sườn non, h.t. bò viên,... Người Việt bình thường cũng biết đến h.t. Mỹ Tho, h.t. Sadec và h.t. Nam Vang và mỗi loại thường cũng có bán dưới hai dạng, ướt và khô.

Chúng ta thử tìm hiểu vài món chính

- Món *sực tắc* (食得 [thực đắc = ăn được]): Phan Cẩm Thượng (2011: 293), Nguyễn Văn Tiên (2011),... coi món ăn này *chính là phở* hay với vài người khác, chỉ ít cũng là *tiền thân của phở* nhưng không vị nào giống vị nào về tên gọi, xuất xứ và cả nội dung !

+ Nhiều người viết *sực tắc* nhưng Phan Cẩm Thượng (2011: 293) cho *xì tắc* mới đúng. Mới đây Khánh Hồng trên nhật báo *Hà Nội Mới* ngày 22-04-2008 lại cho âm thanh phát ra khi gõ hai mảnh tre khô vào nhau, nghe giống như *độc đắc, độc đắc...*

+ Hầu như mọi người đều thống nhất cho hai chữ đó (dù là *sực tắc* hay *xì tắc* hay *độc đắc*) là ghi lại âm thanh của hai mảnh tre đánh vào nhau. Riêng Phan Cẩm Thượng cho là ‘Lúc đó [có lẽ từ tk XVIII-XIX] những người bán phở [gạch dưới của NXH] đi bán rong tay cầm một *thanh tre*, vừa rao vừa gõ vào *đòn gánh* các một cái, nên phở gọi là *Xì tắc*.’

Nhưng người đầu tiên nói đến *sực tắc* rất có thể là Trần Tế Xương (1870-1907), ông có hẳn một bài thất ngôn tứ tuyệt bằng chữ Nôm về món này. Chúng tôi nhớ bài này không có tựa đề (bên trái); nhưng dị bản do Nhà xuất bản Văn Học in ở Hà Nội năm 2010 lại mang tên *Bảo người bán sực tắc* (bên phải).

*Sực tắc đēm khuyạ gõ điếc tai,  
Tiền thời không có biết vay ai ?  
Chú ơi, bán chịu thêm một bát,  
Mai này tôi trả một thành hai.*

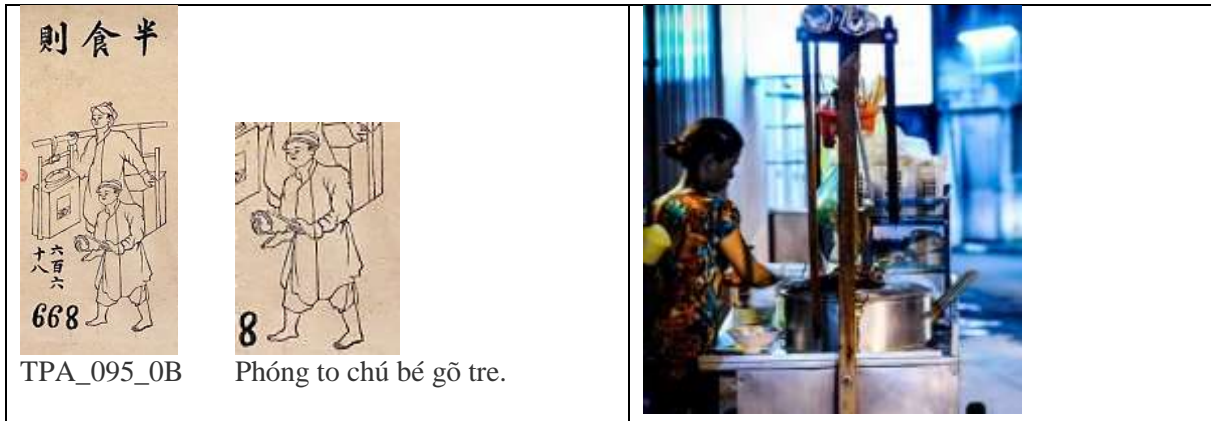
Bảo người bán sực tắc  
*Sực tắc đī đēm gõ điếc tai,  
Tiền thời không có biết vay ai ?  
Chú ơi, bán chịu tôi vài bát,  
Sáng mai tôi trả một thành hai.*

Gạch dưới những chữ khác nhau trong hai dị bản.

Trần Tế Xương sống ở Nam Định, một thành phố lớn thuộc Bắc Kỳ, và cách chúng ta hơn một trăm năm nhưng thật đáng tiếc, di sản của ông rất mơ hồ: người cho ‘chỉ có 75 bài thơ phú’ (*Tú Xương thi tập* 1950), kẻ nói ‘134 bài là của Tú Xương và 68 bài làm là của ông’ (*Tú Xương, tác phẩm, giai thoại* 1986). Bài liên quan đến *sực tắc* thuộc loại ‘người này nói của ông, người khác bảo không’. Chúng tôi là kẻ hậu sinh, ngoại đạo nên chỉ xin ghi lại với nhiều dè dặt để tham khảo.

Nếu như đúng của Tú Xương thì bài đó được sáng tác năm nào ? Không ai có thể trả lời chính xác câu hỏi đó. Chúng tôi biết Tú Xương mất ngày 16 tháng Chạp năm Bình Ngô, niên hiệu Thành Thái thứ 9 (29 tháng 1 năm 1907) nên bài trên, nếu đúng thuộc di sản của nhà thơ sáng giá thành Nam, thì phải sáng tác trước ngày ông mất; vào thời đó (muộn nhất có thể khoảng năm 1906~1907), ở Nam Định đã có người Tàu bán sực tắc.

Khoảng thời gian đó, ở Hà Nội cũng có bán *sực tắc*. *Kỹ thuật của dân Nam* (thực hiện từ mùa xuân năm 1908 đến cuối mùa hè năm 1909) có một hình khắc (TPA\_095\_0B) ghi rõ bằng chữ Nôm, từ phải qua trái, 則食半 (âm Hán Việt là ‘tắc thực bán’); chuyển sang cách viết ngày nay, từ trái qua phải, thành ‘bán thực tắc’. Đó là ghi âm tiếng gõ nghe như *thực tắc* nên viết 食則 (thực tắc, không có nghĩa gì), ‘đúng ra’ phải là 食得 (thực đắc = ăn được); hai chữ 則 (tắc = quy tắc) và 得 (đắc = được) có âm Việt gần giống nhau.



**Hình 7.** Hàng sực tắc ở Hà Nội, 1908-1909 và ở Quận Nhứt Saigon, 2014.



**Hình 8.** Bát hủ tíu gõ [sực tắc] do Khách Trú làm ở Quận Năm (bên trái) và do dân Quảng Ngãi làm ở Quận Tân Bình, Saigon năm 2015.

Hình ảnh bát sực tắc *đúng điệu ngày nay* cho thấy rõ ‘bày mặt’ có xá xíu (thịt lợn), trứng cút luộc nguyên quả, trứng gà luộc bỏ tu, tôm luộc, vằn thắn, nấm hương nguyên cái, hành thái dài; sợi sực tắc nhỏ và trắng như sợi bún, làm từ gạo. Chúng tôi nhớ, trong những năm 1940~1950 ở nội thành Hà Nội, bát sực tắc cũng không có thịt bò như phở mà chỉ có xá xíu, trứng vịt luộc bỏ tu (nếu muốn, có thể thay bằng trứng muối vôi, trứng bắc [bách ?] thảo), tôm luộc cả vỏ, vằn thắn, hành củ chần bỏ dọc,...; sợi bánh nhỏ hơn sợi bánh phở, không rõ làm từ bột mì hay từ gạo. Ngày nay chỉ thấy sực tắc bán chủ yếu về đêm ở Saigon và vài thị trấn, thị xã lân cận. Người Hoa đã ‘sang tay’ hẳn nghề này cho dân Quảng Ngãi vốn nghèo khổ nên món quà này cũng nhiều bánh hơn và bày mặt chỉ còn thịt heo luộc, hành phi, tóp mỡ và hành cây, ngò,...

Ở quê hương Tô Hoài, làng Bưởi vốn thuộc Đại lý Hoàn Long, tỉnh Hà Đông xưa, sực tắc lại là... cháo gà (2010: 473): “Từ chiều đến đêm khuya [là] giờ của các gánh cháo gà. Hai mảnh tre đánh lên “sực tắc, sực tắc”, đây là hàng cháo gà đã tới đầu phố, mà ông hàng đặt gánh xuống vừa thối ông lửa đã sai cậu bé con phụ việc vào các ngõ ngách khua khoảng đánh tiếng. Sực tắc, sực tắc... Người hàng phổ hiệu là ăn được, ăn được... sực đặc, sực đặc...”<sup>4</sup>

Tô Hoài bao giờ cũng có cái gì đó khác người. Trong *Tập truyện ngắn Tô Hoài* (Nxb Kim Đồng, Hà Nội), thấy ông viết ‘Nửa đêm ở Sài Gòn, nghe ngoài cửa sổ nhà trọ tiếng gõ thanh tre. Đây là người bán mì gõ rao hàng. Cái này ban đêm ta đã nghe từ hơn nửa thế kỷ trước ở thành phố này. Bấy giờ gọi là gõ sực tắc, sực tắc, sực tắc, tiếng Tàu là ăn được, ăn được. Đây là tiếng báo hiệu xe hoành thánh, xe hủ tíu, xe bò viên đã tới đầu phố, ai mua thì ra mà mua. (gạch dưới của NXH)

...  
Tiếng mì gõ gần gần rồi qua trước mặt tôi. Không phải như ngày trước thằng bé con đi thoăn thoắt như chuột chạy mà một thanh niên cao dong dỏng, điển trai, mặc bộ quần áo ngủ sọc xanh sọc tím, hai

<sup>4</sup> Lại có ‘sực đặc’ nữa sao? Một vài người thường nói vui ‘sực đi’, ‘sực đi’ cũng như khi nghiêm túc thì nói ‘xin mời ăn cơm hay xin mời dùng bữa’; có lẽ từ đó mà thành ‘sực đặc’! Chữ *sực* là âm Quảng của chữ 食 (thực).



tay cầm thanh tre gõ đều đều. ... Rồi anh chàng ấy ngồi xuống một hàng hiên trái mảnh chiếu. Đây là cái chiếu tâm quất. Thì ra anh chàng tâm quất này vắng khách, đi gõ rao gọi.'

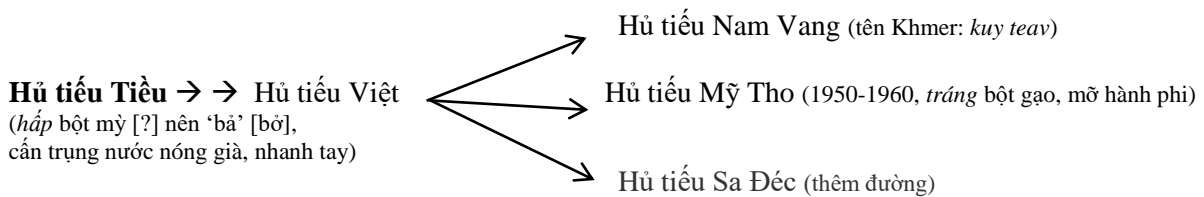
Dù sao, từ tên gọi đến nội dung bát sực tắc đều xa vời với tên gọi và nội dung bát phở ! Hơn nữa, hàng sực tắc từ xưa tới nay bao giờ cũng gồm hai người, người lớn tuổi trông nom gánh hàng cố định và bé trai (ngày nay có khi là gái hay người lớn tuổi) nhanh nhẹn đi 'khắp nơi' chào hàng bằng hai mảnh tre, nhận đặt hàng của khách, quay về lấy (những) bát sực tắc như đã đặt và đem đến cho khách, một lúc sau, đoán là khách đã ăn xong em bé quay lại lấy bát đũa thìa; việc lấy tiền trước hay sau là phụ thuộc vào lòng tin người của chú bé giao hàng.

'Quy trình' bán phở xưa đơn giản hơn nhiều: chỉ một người vừa rao vừa làm phở vừa bán; anh ta gánh phở đi rong khắp phố phường hay đỗ ở một nơi cố định, khách ăn vây quanh anh ta, hay mua đem về (thường bằng bát của nhà).

Tuy nhiên, gánh sực tắc và gánh phở đều cấu tạo và dùng những chất liệu như nhau (hai 'quày' gỗ thanh ghép, một bên [quày] chỉ có một *thùng* nước dùng trên bếp lửa và bên kia, trên cùng có một mặt bằng để 'chuẩn bị' bát sực tắc/phở, bên dưới nhiều ngăn/ô kéo đựng thịt, bánh, hành, gia vị,...). Chưa thấy hàng sực tắc hay hàng phở nào dùng *quang gánh* ! Để đi chuyên gánh hàng, thường người Hoa dùng *đòn ống* bằng gỗ hay tre già; ngược lại nếu là người Việt thì họ dùng đòn gánh vì theo họ, 'gánh bằng đòn ống rất đau vai'. Ngày nay, sực tắc (= hủ tiếu gõ, theo cách gọi Saigon) không còn gánh nữa mà đã thành xe bọc inox, bánh cao su.

Tóm lại, theo chúng tôi, sực tắc là sực tắc và phở là phở tuy cả hai đều là món ăn dạng nước bán rong ! Những điểm khác nhau là: 1) sực tắc là món ăn gần nguyên mẫu vốn có ở Tàu hơn phở; 2) nguyên liệu chính để chế biến đều khác nhau; 3) cách phục vụ khách ăn cũng khác nhau rất nhiều<sup>5</sup>; 4) ngày nay ở miền Bắc, sực tắc 'truyền thống' hầu như không còn, các món mì vằn thắn, sủi cảo, há cảo,... đã thắng thế (có thể vì vậy các bạn trẻ gốc ở Hà Tây cũ, nay là ngoại ô Hà Nội mở rộng, đã đoán bừa 'sực tắc là phở').

- Món *hủ tiếu* (hay *hủ tẩu* như dân miền Nam hay dùng, 糲条 = quả điều, sợi bột, người Tiều đọc thành *cổ chéo*, dân Nam ghi thành *hủ tẩu*). Có hai loại: hủ tiếu khô (xào) và hủ tiếu ướt (nước) nhưng cả hai loại này đều không thấy bán ở Hà Nội và miền Bắc khoảng đầu tk XX; ngay ở miền Nam, chỉ từ khoảng những năm 1950-1960 trở về sau hủ tiếu mới phổ biến rộng. Vì vậy chúng tôi chỉ ghi sơ đồ về quá trình 'biến tấu' các dòng hủ tiếu lớn như sau:



<sup>5</sup> Margret J. Vlaar cho biết, năm 2014 bà thấy ở Quảng Châu rất phổ biến phương thức bán hàng rong, tạm gọi là 'phục vụ tận nhà' với hầu hết các loại mì vằn thắn. (trao đổi riêng, tháng 2 năm 2016)



Hủ tiếu khô (xào).



Hủ tiếu ướt (nước).

**Hình 9.** Hủ tiếu khô (bên trái) và hủ tiếu ướt.

- Món *ngưu nhục phấn* (牛肉粉): Nhiều, rất nhiều vị đã cho phở có gốc gác từ ngưu nhục phấn nhưng chưa ai nói/viết về món cội nguồn đó và hơn nữa, cũng chưa ai tìm hiểu rồi viết một chữ về món đó ở ngay Trung Quốc. Chúng tôi đã thử tìm, tại chỗ, câu trả lời.

Ở Quảng Đông<sup>6</sup> (Trung Quốc), hiện nay và có lẽ trước đây cũng vậy, 牛肉粉 (ngưu nhục phấn) không là một món ăn đặc biệt [đặc sản], không tài nào tìm thấy tên món này trong danh sách các 粵菜 (Việt thái = bếp/đặc sản Quảng Đông) và cũng không tài nào gọi được món này ở các nhà hàng danh tiếng như Quảng Châu từu gia (trên đường Văn Xương Nam) hay Liên Hương lâu (ở phủ lộ số 10, khu Lê Loan) tuy nhiên có thể ăn món này ở các hàng quán bên đường. Trò chuyện với các ‘trưởng bối’ người địa phương mới vỡ lẽ là:

A.1. Bếp/đặc sản Quảng Đông (粵菜) thực sự gồm 3 phần: bếp Quảng Châu (广州菜), bếp Triều (Thiệu, Tiều) Châu (潮州菜) và bếp Khách Gia (Hakka, He, Ngái) (客家菜).

A.2. Cả 3 bộ phận này đều không có ‘đặc sản’ 牛肉粉!

A.3. Ngưu nhục phấn chính công chỉ có ở Tân Thị, thuộc tỉnh Hồ Nam, giáp ngay phía bắc Quảng Đông; đây là món ăn truyền thống của dân tộc Hồi. Dưới triều vua Ung Chính (1723-1735) nhà Minh, người Hồi di cư đến ở 岳阳市 (khu Thiệu Dương) và 常德市 (khu Thường Đức). Ví lý do tôn giáo, họ kiêng ăn thịt lợn nên thịt bò được sử dụng rộng rãi. Ở Hồ Nam, gạo phổ biến hơn lúa mì nên họ đã chuyển sang làm mì [sợi tròn] truyền thống của họ bằng bột gạo (khi này, đúng ra phải gọi là *bún* hay *bánh hỏi* hoặc *bánh canh*). Khi sợi mì/bún có dạng dẹt, dù bề ngang lớn hay nhỏ đều được gọi là bánh – ‘bánh phở’, ‘bánh hủ tiếu’ và món 牛肉面 (ngưu nhục miên, mì bò) truyền thống trở thành 牛肉粉 (ngưu nhục phấn). Chưa biết lúc nào thì 牛肉面 trở thành 牛肉粉. 牛肉粉 chính công ở Tân Thị có nước dùng nấu bằng thịt bò với trên 20 loại gia vị/thuốc bắc như hồi hương, thảo quả, đinh hương, sa nhân, cam thảo, trần bì, ... Người địa phương cho là ‘tuyệt vời’ nhưng chúng tôi thấy ăn quả mà như uống thuốc bắc !

<sup>6</sup>Quảng Đông không chỉ là tỉnh đông dân nhất Trung Quốc (năm 2005 có 110 triệu dân, trong đó 79 triệu người có hộ khẩu thường trú và 31 triệu người không có hộ khẩu nhưng đã sống ít nhất 6 tháng trong tỉnh) mà còn là tỉnh, từ năm 1989, đứng đầu về GDP (năm 2010 đạt 4.550 tỉ Nhân Dân Tệ, hay 689,02 tỉ US\$ [với mức tăng trên 10% mỗi năm], tương đương với GDP của Indonesia). Tuy nhiên, GDP bình quân đầu người, năm 2011, của Quảng Đông lại thấp (2.912 US\$/người/năm), chỉ đứng thứ 7 so với các tỉnh thành khác trên đại lục (trừ Hồng Kông và Macao, hai địa khu này vốn trước đây cũng thuộc Quảng Đông). Quảng Đông đóng góp 12% vào GDP của toàn Trung Quốc. Thành phố Quảng Châu (广州市, trên 12 triệu dân) là ‘thủ phủ’ của tỉnh Quảng Đông đồng thời là đặc khu kinh tế quan trọng nhất của Trung Quốc.

A.4. Dù biết 牛肉粉 từ cả thế kỷ nay nhưng chưa bao giờ món ăn này trở thành đặc sản và được người dân Quảng Đông, nhất là người Quảng Châu hâm mộ như người Hà Nội ngày nay hâm mộ món phở.

A.5. Ở Quảng Đông dân vốn ăn nhiều gạo nên ngưi nhục phần phở biến hơn ngưi nhục diên. Dò hỏi, chúng tôi được nếm ‘bánh phở’ làm ở thôn họ Trần (陳村粉, Trần thôn phẩn, ở Huệ Châu, gần Quảng Châu) và thấy loại này gần giống với bánh phở Việt Nam, cả về hình thức lẫn phẩm chất. Các ‘trường bối’ trong thôn cho biết ‘từ thời thượng cổ đã làm bánh như vậy.’[ ? !]

A.6. Các món ăn ở Trung Quốc thường xắm màu, chủ yếu vì họ không dùng ‘nước mắm’ hay các loại nước chấm/gia vị làm từ cá lên men mà dùng nước tương (gọi chung là 豉油 [xì dầu]), họ lại ưa chuộng loại lâu năm, màu xắm đen (老油).<sup>7</sup>

A.7. Từ lâu vì đất chật, người đông, nghèo khó nên người Hakka rất cần cù, chịu khó, họ làm ruộng mà chăm sóc kỹ đến mức như làm vườn. Chúng ta có câu nói thể hiện rõ sự khác biệt giữa người Quảng Đông) và người Thiều:

*Quảng Đông ăn cá bỏ đầu,  
Thiều Châu nhặt lấy, gặt gù khen ngon !*

Cũng vì vậy, người Hakka ở Quảng Đông chỉ chăm chăm tìm dịp rời bỏ quê hương để lập nghiệp nơi ‘viễn xứ’. Ở Đông Nam Á, họ chiếm tỷ lệ lớn trong tổng số Hoa Kiều và có ảnh hưởng rất lớn tới thức ăn đường phố ở khu vực này.

A.8. Ở Việt Nam hiện nay có: a) Hoa Kiều thuộc sắc dân Hakka, họ sống bằng nhiều nghề, đa phần buôn bán vật và làm ruộng, chế biến [phoi, xấy] cá; b) dân tộc thiểu số Hắc Cá [= Hakka], với những tên khác như Ngái, Ngái Hắc Cá, Ngái Lầu Mân, Sín, Đản, Lê; họ tự gọi chung là Sán Ngái (Sơn nhân, nghĩa là ‘người miền núi’); dù họ nói một phương ngữ của tiếng Hoa và họ có nguồn gốc di cư từ tỉnh Quảng Đông nhưng chính phủ Việt Nam không coi họ là người Hoa; dân số người Ngái ngày càng giảm (theo *Tổng điều tra dân số và nhà ở năm 2009*, số người Ngái chỉ còn 1035 người nhưng 10 năm trước đó, năm 1999, số lượng của họ là 4841 người).

Từ những thông tin trên, chúng tôi suy đoán thêm như sau: ngoài những người Khách Gia đã di cư đến miền Bắc Việt Nam từ trước, vào đầu thế kỷ XX, một số người Khách Gia khác lại từ tỉnh Quảng Đông di cư đến các tỉnh thành của ta như Hà Nội, Hải Phòng, Nam Định,... phần đông họ là dân nghèo khó, không vốn liếng, không nghề nghiệp nên người thì đi nhặt giấy vụn, mua ve chai, người thì bán phá sa (lạc [đậu phộng] rang), bán lục tàu xá (chè đậu xanh đánh nhuyễn) hay bán ngưi nhục phẩn,... Ngưi nhục phẩn không là đặc sản của họ, lại cần tay nghề cao hơn, vốn liếng nhiều hơn, giá bán cũng đắt hơn so với những món quà rong khác nên họ đã không thành công và phải ‘sang tay’ cho người Việt... Không truy nguyên nên quý vị ta gọi đại họ là người Tàu Quảng Đông. Cái thay đổi nhiều nhất khi ‘Hà Nội hóa’ là nước dùng, sau đó mới đến những thứ bày mặt (đáng kể là thịt bò chín thái mỏng ngang thớ<sup>8</sup> và sau này, là thịt bò tái cùng với nạm, gân, sách, vú, ngầu pín,...), cuối cùng là gia vị, rau gia vị và rau sống...

<sup>7</sup> Nước tương (= xì dầu [豉油], hay tàu vị yếu [豆味油]) làm từ đậu tương và hạt ngũ cốc lên men, đều có màu xắm hơn nước mắm, đôi khi loại ‘kinh niên’ màu còn đen kịt.

<sup>8</sup> Có lẽ chỉ người Việt trước đây với bản tính cố hữu tàn tiện, chất chiu nên mới nghĩ ra cách thái thịt thật mỏng và vì vậy phải luộc thịt chín tới (vừa lửa) và thái ngang thớ; luộc non lửa hoặc quá lửa và thái theo thớ đều khó có được những lát mỏng ! Ngày nay lát thịt có dày hơn nhưng vẫn theo nếp xưa, thái ngang thớ.



Ở Tân Thị, tỉnh Hồ Nam, Trung Quốc (2009).

**Ghi chú:** Gần giống Hủ tiếu ở miền Nam Việt Nam, sợi mì có khi làm bằng bột gạo (lúc này phải gọi là bún), bày mặt chỉ có thịt bò xào lăn và lạc rang, gia vị gồm hành lá, rau mùi, ớt cay thái nhỏ và tương ớt nhà làm. Nước dùng trong nhưng vẫn còn mùi vị như thuốc bắc.



Ở Quý Dương, Hồ Nam, Trung Quốc (2009).

**Ghi chú:** Bày mặt có thịt heo luộc thái miếng mỏng, trứng muối vôi (trứng bách thảo [皮蛋, 松花蛋]), hành lá thái nhỏ.



Ở Quý Dương, Hồ Nam, Trung Quốc (2009).



Ở Quý Dương, Hồ Nam, Trung Quốc (2009).

**Hình 10.** Hình bóng *ngưu nhục phần* ở quê hương bản quán, năm 2009.

Các quán bán *ngưu nhục phần* đều bố trí bếp ngay ngoài cửa, giống như các hàng quán bên đường khác. Ở ta, phần rất lớn các hàng phở cũng đều sắp xếp tương tự.



Quán mì bò Trần Ký [= của gia đình họ Trần] (Tân Thị, Hồ Nam, 1992).

**Ghi chú:** Có vẻ quán này đang phát triển, có bảng ghi 'Cần tuyển người làm'.

Hình do GS Giang Tự-thanh (Hồ Nam Văn Lý Học Viện [Học viện Khoa học Xã hội Nhân văn tỉnh Hồ Nam], ở Thường Đức) cung cấp. Xin chân thành cảm ơn.

**Để so sánh:**



Quán phở ở Hà Nội năm 2015 (nhìn từ bên trong).

**Ghi chú:** 1) Phở hiệu nhưng vẫn giữ được 'nét truyền thống', bếp ngay ngoài cửa; 2) Tính cách 'thức ăn đường phố' của phở rất rõ nét; 3) Mới gần 8 giờ sáng mà mọi người đã mê say với phở;... Nhiều chủ hiệu phở ở khu Hoàn Kiếm cho biết, giữa 7:30 và 9:00 sáng là cao điểm đông khách nhất trong ngày.

**Hình 11.** Một quán ngưu nhục diện ở Tân Thị, Hồ Nam (Trung Quốc) năm 1992 và một quán phở ở Hà Nội (Việt Nam) năm 2015.

Tình cờ chúng tôi có được hai bát ngưu nhục phần, có nhiều vẻ liên quan với phở Hà Nội.



Bát mì ‘bệt’ ở nhà hàng Khu Thương Vụ [Mại] gần cửa ra-vào sân bay quốc tế Bạch Vân, Quảng Châu (2009).



Bát mì cùng ‘cá viên’ và bò viên ở Nam Hải lâu (Quảng Châu, 2009).

**Ghi chú:** 1. Sợi mì ‘bệt’ có họ hàng gì với sợi bánh phở Hà Nội chẳng?

2. Nước dùng rất trong, chỉ hơi vàng mờ, thêm hành lá thái nhỏ. Ở Nam Hải lâu, có bán giá xào, tuy nhiên có thể gọi giá sống (miễn phí), người chạy bàn không biết đến ‘giá trứng’; ở cả 2 nơi, trên bàn đều có lọ tương ngọt (nâu), không thấy tương ớt (đỏ), nhưng có thể ‘yêu cầu’ ớt cay thái khoanh.

**Hình 12.** Hình bóng ‘tiền thân’ hay ‘họ hàng’ của phở chẳng?

Trong bộ *Kỹ thuật của dân Nam* có thấy hình khắc TPA\_026\_1A ghi cảnh một chú chệt (tóc tết đuôi sam) bán hàng rong khi trời đổ tối. Đằng trước gánh hàng, có một mặt bằng bằng gỗ, quây cao ba phía, ta thấy từ phải qua trái, con dao phở (dao Tàu) lớn, vệt nước mắm và cái liễn có nắp, ngăn dưới thấy hai bát chiết yêu úp và một bát ngửa, dưới cùng có ngọn đèn dầu hôi chưa thắp; treo bên ngoài tầng trên là cái trụng bánh bằng tre đan (dân *chiu năng* [Thieu nhân = người Tiều] ở Saigon gọi là *cái vá*), treo ở tầng dưới là ống tre thổi lửa. Đằng sau gánh hàng chỉ thấy một nắp lớn (có thể của *thùng* nước dùng) và phía dưới củi đang cháy. Hình này gợi đến một gánh hàng 牛肉粉 (ngưu nhục phần). Một hình khắc khác – TPA\_157\_1A – có rành rành ba chữ 行肉粉 (hàng nhục phần) viết theo hàng dọc. Chúng tôi hiểu là ‘hàng rong bán *nhục phần*’ – chữ *ngưu* đã bị ‘rụng’ mất; đây là bước đầu tiên của quá trình *ngưu nhục phần* biến thành *phở* chẳng ?



TPA\_026\_1A



TPA\_157\_1A

**Hình 13.** Hai hình khắc được vẽ, khắc, in mộc bản ở Hà Nội trong thời gian xuân 1908-cuối hè 1909.

### I.b.γ. Từ những món ăn Pháp.

Ban đầu những vị viết về phở và nguồn gốc phở thường là những người có [Tây] học nên họ nghĩ trước hết đến món *pot-au-feu* và đến cả chữ *phở* từ âm cuối của món ăn phổ biến thời trước. *Sự tích phở Việt Nam* (do Alain Guillemain viết, Ngô Tự Lập dịch 2002: 32-33) có thể là dị bản hoàn chỉnh nhất vì có đưa ra địa điểm (Saigon), thời điểm (1910-1914) và nhân vật (*congai* Thi Ba của François-Pierre Vidcoq, hạ sĩ quan hải quân Pháp). Thi Ba đã học nấu *pot-au-feu* từ một cô bạn; cô này, trước đó khá lâu, đã được một bà đầu bếp người Pháp dạy cho cách nấu món truyền thống đó. Do ‘truyền

khẩu vòng veo' như vậy nên món đó đã biến dạng thành một món mới, tên gọi cũng cụt lùn, chỉ còn âm *phơ...phở* của chữ cuối cùng *feu*. Khi *ongtay* về nước, *congai* Thi Ba quay về quê ở miền Bắc và truyền bá cách nấu *phơ...phở* mà thị nhớ...

Ngày nay hàm lượng tri thức của những người nhắc lại ý 'feu→phở' đã giảm một cách thiếu não nhưng 'mác' của họ lại tăng rất hoành tráng, chẳng hạn như «Chủ tịch Câu lạc bộ UNESCO Việt Nam về ẩm thực»<sup>9</sup>. Một thí dụ, ở hội thảo *Patrimoine du Việt-Nam: le Phở*, ô. Chủ tịch cho biết (tạm dịch): 'Ban đầu, người bán hàng rong [phở] gánh đôi thùng, thùng sau gọi là thùng-lửa (*coffre-feu*). Thấy món ăn ngon đó vẫn chưa có tên và bếp củi đun lửa trong phố xá, khách hàng mới gọi 'Này ! Lửa', người bán đáp theo phản xạ 'Vâng ! Lửa'. Việc lập đi lập lại những câu hỏi và lời đáp trên đã làm nảy sinh ra tên Pho [???]. Tương tác ngữ âm vẫn là bằng chứng hùng hồn về tương quan văn hóa giữa nghệ thuật nấu ăn Việt và Pháp ở cái nôi của các nhà máy sợi, máy tơ, dệt, nhuộm,... vào đầu thế kỷ trước, ở vùng có nạn nhân mãn cao nhất thế giới, miền Nam châu thổ sông Hồng.' (những chữ gạch dưới của NXH)

Vậy món *pot-au-feu* của Pháp ra sao ?

*Pot-au-feu* là món ăn biểu trưng/đặc trưng của bếp dân gian Pháp. Đầu bếp nổi tiếng Escoffier coi '*pot-au-feu* là món ăn biểu tượng của các gia đình Pháp' (Halverhout 1971: 46-47).

Theo tên gọi thì món ăn này luôn có trong nồi đặt trên bếp lửa, khi vơi thì lại thêm nguyên liệu vào theo cách 'có gì thêm nấy'. Tuy nhiên thế nào cũng có thịt bò và rau. Do 'có gì thêm nấy' nên thịt bò thường là những loại rẻ tiền như mấy mẩu xương đuôi, mấy đoạn xương ống, mấy khúc xương sống còn tùy (nhiều khi còn cả khá nhiều thịt bám quanh khúc xương),... Đôi khi sẵn gà, người ta cho, có khi cả con gà vào nồi *pot-au-feu* nhưng thường nấu riêng gà với bò. Rau thì thường là những loại rau sẵn có tại chỗ như cà rốt, củ cải đỏ, cải bắp, tỏi tây, hành tây (thường theo thói quen, cắt ngang củ, nướng vàng theo vết cắt cho nước dùng thơm và có màu vàng nhạt hấp dẫn) và nhất là đinh hương (thường cắm sâu bốn 'quả' đinh hương vào bốn phía của nửa củ hành tây nướng).

Theo định nghĩa kinh điển, đó là món thịt bò nấu nhừ cùng rau và rau thơm, ăn nóng cả cái cùng nước dùng. Trong thực tế, nhiều khi người ta ăn riêng cái trước sau mới húp nước dùng và coi như một món xúp khai vị, trước khi ăn món chính. Khi ăn món này, thường uống cùng rượu vang đỏ; điều này mặc nhiên coi loại thịt dùng nấu *pot-au-feu* là thịt bò.

Nói chung, *pot-au-feu* chỉ là món ăn gia đình; ngay 'ngày xưa' cũng không thấy *pot-au-feu* trong thực đơn của các nhà hàng, ngay cả các hàng quán nông thôn cũng không bán món này !

Ngày nay, ngay ở vùng quê hẻo lánh người dân không còn giữ bếp lửa suốt ngày và đời sống đã công nghiệp hóa, mức sống cao hơn nên không còn có được đống củi và rẻ những loại thịt như xương đuôi, xương ống,... nên người ta ít nấu món này và nhiều người trẻ không được ăn, không biết món này ra sao, họ đoán rằng *pot-au-feu* là thức ăn của người nghèo ! (theo nhận xét của bà Cl. Lestang, 83 tuổi năm 2014, sinh ra và lớn lên ở vùng Bretagne, sống ở Paris 5è từ sau 1945).

Bác Nguyễn Văn Đệ (người Bắc, 92 tuổi năm 2015, đến vùng Camargue [miền Nam nước Pháp] khi mới 17 tuổi [khoảng năm 1939-1940], hiện đang ở Rue Gérard, Paris 13è) đã ăn món *pot-au-feu* ở miền Nam Pháp trong nhiều năm và nhận định 'đầu thấy nhiều thịt thì khoái khẩu nhưng ăn điết thì [thấy] đúng là cá heo, chưa chạm foóc [fourchette – nĩa] [mà thịt] đã rã rời cả ra. Mà này, sao có thể so sánh phở của ta với 'pô tô phơ' được chứ, soupe chinoise est la reine des soupes [= phở là bà hoàng trong [vương quốc] xúp' (trao đổi sáng ngày 7 tháng 10 năm 2015 tại quận 13 Paris).

<sup>9</sup> Câu lạc bộ một người này đã ngưng hoạt động khi 'ô. chủ tịch' qua đời năm 2008. Trang web của CLB này (upload 28/08/2006, update 03/01/2007) dựa vào Hiệp hội các CLB UNESCO Việt Nam nhưng vẫn bộc lộ rõ mức nghèo tri thức như coi 'tri giác' (thay cho *thị giác*) là một trong ngũ giác của con người và xúc giác viết thành *súc giác* ! Cuối năm 2015, Hiệp hội các CLB UNESCO Việt Nam được chấn chỉnh ở Saigon, câu lạc bộ một người này đã hoàn toàn bị xóa sổ trên mạng.



Nồi *pot-au-feu* trên bếp lửa ở vùng Bretagne hồi đầu thế kỷ XX.



Nguyên liệu để nấu *pot-au-feu*.



Lại nguyên liệu để nấu *pot-au-feu*.



Xin mời !



Mời bạn nếm thử !



Bát này cũng ngon đấy chứ...

**Ghi chú:** Nhìn bát *pot-au-feu* này thấy phảng phất hình bóng của nồi nước dùng phở: khoanh xương sòng cá tủy, khúc xương đuôi, hành tây nướng, đinh hương,... Đúng hơn, giống món mà Băng Sơn (2000: 217) gọi là ‘bóc mã’.

#### Hình 14. Vài hình ảnh về *pot-au-feu*.

Xin được nói thêm, hành tây cắt đôi, cắm đinh hương rồi nướng là một cách rất phổ biến trong bếp truyền thống của Pháp để tạo mùi hương và màu đẹp cho nước dùng, đặc biệt với món *potée* [gần như *pot-au-feu*] (theo Maronne 1961: 63, 72).

Từ những thông tin vừa trình bày trên chúng tôi kết luận:

- Ngưu nhục phấn và phở có họ hàng gần thân thiết với nhau, có nhiều điểm giống nhau, không chỉ là hai món ăn dạng nước bán rong mà cả hình thức và vật liệu làm gánh hàng, cách thức bày biện, sắp xếp hàng quán, vật dụng nấu nướng,... cũng đều tương tự nhau. Điều mấu chốt là ngưu nhục phấn có trước ở tỉnh Quảng Đông.



Nguru nhục phấn (?) bán rong ở Hải Phòng, khoảng cuối những năm 1910.



Phở bán rong ở Hà Nội, khoảng đầu những năm 1930.

**Hình 15.** So sánh hàng nguru nhục phấn (?) và phở bán rong.

- Trong quá trình Hà Nội hóa, người bán và cả người ăn phở đã luôn luôn cởi mở và sáng tạo để tiếp nhận những cái mới từ những món ăn và/hay từ những bếp khác. Chúng tôi chú ý đến đóng góp của những anh bồi, anh bếp làm trong các gia đình người Pháp hay trong các bếp ăn của quân đội Pháp. Ban đầu mới lờ mờ ở quê ra, họ đi làm bồi làm bếp. Dần dần họ trưởng thành (cả về tuổi đời lẫn 'tay nghề' và nhất là kinh nghiệm sống trong giới họ) và họ ra làm riêng, gánh hàng đi bán rao khắp phố phường,... Thí dụ, từ món *pot-au-feu* của bếp Pháp, họ đã học lỏm được cách chọn những miếng thịt bò rẻ tiền mà có tác dụng làm nước dùng có mùi vị rất đặc trưng (khúc xương sống lưng có tủy, đoạn xương đuôi hay xương ống), họ cũng dùng cách nướng hành tây cắt đôi (để làm nước dùng thơm và đẹp màu) và mở rộng ra, nướng cả gừng củ đập giập (người Việt vốn vẫn làm món 'thịt bò/bê thui chầm tương gừng').<sup>10</sup> Một trùng hợp khác nữa là, định hương trong *pot-au-feu* cũng là một thành phần trong ngũ vị hương mà một số hàng phở gốc Nam Định ưa dùng,... Hơn nữa, bao giờ quý vị gốc Nam Định cũng coi người Pháp – cụ thể hơn, những người Pháp trẻ làm ở nhà máy dệt Nam Định – có góp phần làm ra phở (xin xem bài *Mini-museum de l'origine de 'Pho'*, tài liệu Hội thảo) !



Boys au service des Français.



Ba en grand costume.

**Hình 16.** Những người Vân Cù 'đầu tiên lên Hà Nội mở quán bán phở' cũng như thế này chăng ?  
(hai hình trên lấy từ Hocquard. *Une campagne au Tonkin*. Paris, Librairie Hachette et C°, 1929. tr.12 và 28).

Trong lĩnh vực ẩm thực và văn hóa ẩm thực, việc du nhập, vay mượn giữa các vùng, các nước, các dân tộc, sắc tộc là việc cơm bữa. Điểm mấu chốt và đáng tự hào là, trong quá trình biến *nguru nhục phấn* thành *phở*, chúng ta đã Việt hóa, đã đổi mới *nguru nhục phấn* một cách sáng tạo cộng với những cái hay và thích hợp lấy từ *pot-au-feu* đến mức ngày nay người Hakka, người Quảng Đông và người Pháp ăn cũng phải tấm tắc khen ngon. Hơn thế nữa, người Hoa tự nguyện gọi bánh phở là 河粉 (Hà phấn = bánh phở Hà Nội) và cả thế giới đều coi phở là món ngon/đặc sản của Việt Nam. Theo dòng thời gian,

<sup>10</sup> Người Hoa không dùng cách *nướng* hành hoặc gừng để làm thơm nước dùng, kể cả với nước lèo hủ tiếu hay mằn thần, sục tắc,...



phở đã được du nhập và cải tạo trước nem Saigon (= chả giò). Thành công của hai đặc sản này là minh chứng sáng giá cho nhận định ‘công cải tạo/phát triển’ lớn hơn nhiều so với ‘công sinh thành’; với hai đặc sản này phải gọi là ‘công tái sinh’ mới đúng!<sup>11</sup>

Mặt khác, phở thuộc loại đàn em ‘mới nổi’ so với nhiều loại quà rong quen thuộc từ lâu đời như cháo hoa, cháo đậu [nấm hay đậu phụ nướng, giấm nước mắm], cháo sườn, cháo bột se, bún bung, bún riêu, bún thang, bún xáo, bún chả,...

Nhưng khác với những loại quà rong quen thuộc khác, phở đã nương theo những biến động lịch sử của Việt Nam trong tk XX, phát triển rất sôi động (chia thành hai dòng), với tốc độ nhanh và mở rộng địa bàn một cách bất ngờ; phở là món ăn duy nhất của chúng ta chen chân được vào *Top50 ‘Những món ăn ngon trên thế giới’*,...

Các nhà văn, nhà báo Việt và nước ngoài, nhất là những vị có ‘tâm hồn ăn uống’ phát triển tới mức thái quá, phóng bút tới mức cầu kỳ, lập dị trong lằng lằng ngầy ngất sau vài chén rượu ‘làng Vân’ có đóng góp rất lớn vào quá trình ‘địa dạng trời’<sup>12</sup> (ngày nay thậm xưng thành ‘thánh [nói] nổ, thần [chém] gió’) làm phở... phát triển vượt bậc, khiến *phở trở thành loại quà rong được viết/nói đến nhiều nhất từ trước đến nay*. Tuy nhiên cho đến năm 2016 này, vẫn chưa thấy xuất bản một cuốn sách nào nghiêm túc và có tính điều tra-nghiên cứu về phở ở ta và ở ngoài Việt Nam ta ! Mặt khác, dân ta chẳng đã có câu *Nhà văn nói láo, nhà báo nói thêm* để giúp chúng ta “dè chừng” những bất cập và thái quá khi đọc sách báo của ta, nhất là trong thời kinh tế thị trường đó sao ?

Cũng phải thêm rằng, nhờ sự phổ cập nhanh, ngày càng rẻ và dễ sử dụng của nhiều kỹ thuật thông tin hiện đại như internet, tablet, điện thoại di động,... nên quần chúng nhân dân, nhất là thanh niên, người cao tuổi,... đã tham gia đa chiều vào việc giao lưu, truyền bá, đánh giá phở. Cùng với việc mở rộng báo mạng và giao lưu trên internet, trình độ và mức nghiêm túc cũng phân hóa, nhiều khi chiều hướng dung tục trở nên nổi trội hơn và rác rưởi tràn lan.

Nhận định trên cũng có thể đúng với ngay những dòng viết mà bạn đang đọc; nếu điều này xảy ra thì thực ngoài ý mong đợi của người viết, thành thật xin các bạn thứ lỗi và bỏ chính. Xin ân cần đa tạ.

<sup>11</sup> Xin xem thêm: Nguyễn Quang Minh *et al.* *Chả giò Việt Nam ở Tây Âu khi toàn cầu hóa*. Tạp chí Nghiên cứu và Phát triển (Huế), 2012, số 5(94), tr.21-35.

<sup>12</sup> Xin xem tr.16 (nơi bài Tựa của Lê Văn Lân với tựa đề *Trần Kiêm Đoàn và Chuyện Khảo Về Huế*) trong sách *Chuyện Khảo Về Huế* của Trần Kiêm Đoàn, Làng Magazine Thủ Đô Cali xuất bản, Sacramento, 1997.

## Phụ lục

## Ba bảng so sánh ngư nhục phần với phở

**Bảng 1.** So sánh món ngư nhục phần với món phở.

TT	Tiêu chí	Ngư nhục phần	Phở
1	Nước dùng - nguyên liệu  - gia vị thêm vào  - cách nấu  - thành phẩm (nước dùng)	- thịt bò, xương bò  - ngũ vị hương, có thể thêm vài vị thuốc bắc  - ninh liên tục nhiều giờ  - ngà vàng hay xám màu - thường có váng mỡ	- thịt bò, xương bò - từ khoảng sau 1960 thêm sá sùng*  - hành, gừng đập giập, <i>nướng</i> - đôi khi thêm hồi hương, thảo quả, ...  - ninh liên tục nhiều giờ  - trong/đục - thường ít có váng mỡ
2	Bánh (đều từ bột gạo)	- dày, thái to - vừa phải đến ít	- mỏng hơn, thái to/vừa/nhỏ - nhiều đến vừa phải
3	Thịt bò **	- thái miếng to, ninh nhừ  - đôi khi thêm bò viên - nhiều đến rất nhiều	- thái miếng mỏng, ngang thớ - nhiều loại: nạm, gầu, ... - thịt tái [rất phổ biến từ khoảng sau 1960~1970] - không bò viên - vừa phải đến nhiều
4	Trứng	- nhiều khi không trứng luộc	- đôi khi thêm trứng ‘bán sinh bán thực’***
5	Cách phục vụ - bát đựng - dụng cụ cần	bát chiết yêu (nay, bát lớn) đũa (nay, thêm thìa)	bát chiết yêu (nay, bát lớn) đũa (nay, thêm thìa)

\* *Sá sùng* là âm Quảng Đông của con 沙虫 (âm Hán-Việt là *sa trùng* [= con giun cát, *Sipunculus nudus*]); chỉ trong những năm 1960~1970 khi Trung Hoa lục địa có ảnh hưởng rộng và sâu ở miền Bắc nước ta, sá sùng mới được đưa vào làm ngọt nước phở. Ngày nay, hầu như không còn thấy ai dùng con trùng này khi nấu nước phở, dùng bột ngọt (mì chính) rẻ hơn.

\*\* Có lẽ chỉ thịt bò ăn với phở mới có những tên gọi như *nạm, gầu, ...*

Nhiều khả năng những từ có vẻ Tàu về thịt bò ăn với phở làm ta chú ý hơn đến mối liên hệ nguồn gốc giữa ngư nhục phần với phở !

\*\*\* Liên quan với thói quen ăn sống (‘sinh cầm’, tiết canh,...) và ăn tái (bò/trâu thui tái) của nhiều người Việt.

**Bảng 2.** So sánh hàng ăn dạng nước bán rong của ta với hàng rong ngư nhục phần của Tàu.

Hàng ăn dạng nước bán rong của ta	Hàng rong ngư nhục phần của Tàu
<i>Quang gánh*</i> bằng mây	<i>Thùng gỗ</i> kín hoặc bằng gỗ thanh
<i>Đòn gánh</i> tre [chỉ một phần của <i>nửa ống tre già chẻ dọc, dẻo bằng, có máu</i> ]	<i>Đòn ống</i> gỗ hoặc <i>đòn ống</i> tre
<i>Nồi đất**</i> hoặc <i>nồi đồng</i>	<i>Thùng sắt</i> tây
<i>Dao bìa***</i>	<i>Dao Tàu</i> – <i>Dao</i> [thái bánh] <i>phở</i>

\* Dân làng Vẽ (tên chữ Đông Ngạc, tổng Xuân Tảo, phủ Hoài Đức, tỉnh Hà Đông) có nghề truyền thống chẻ quang song. Nghề chẻ quang xưa tập trung đông ở các xóm ngoài bãi ven sông [Hồng] lập thành phường Hàng Quang. Chẻ quang thoạt trông thì đơn giản nhưng rất khó vì song vốn rất quánh, người chẻ vụng thì sợi không đều. Bởi thế ngày xưa người làng Vẽ mua song về chẻ ra từng sợi mang đi chợ bán cho nhân dân các nơi mua về làm quang để gánh. Với những sợi quang chẻ sẵn ấy, tùy sở thích của từng người và tập quán của từng nơi, người ta mua về làm thành những đôi quang bốn dẻ hoặc tám dẻ xinh xắn để gánh cơm của làng Vòng hoặc gánh rau của làng Láng... (Đỗ Thịnh 1980: 52-53)

\*\* Nồi đất thường không thể lớn nên khi đựng với dung lượng lớn phải dùng nồi đồng.

\*\*\* Các loại dao thường thấy ở ta có *dao ăn* (= dao bàn), *dao bìa*, *dao bẩy* (= dao rừng), *dao bầu*, *dao cạo*, *dao cau* (= dao trâu), *dao cẩu* (= dao tể), *dao chìa voi*, *dao díp* (= dao nhíp), *dao găm*, *dao mổ*, *dao pha*, *dao phay*, *dao phát*, *dao quai*, *dao*

*quắm, dao rựa, dao tạ, dao trâu, dao trở, dao tu, dao vọ (= dao rựa), dao xây, dao xếp, dao chọc tiết,...* Tất cả những loại dao để cắt, thái, băm,... của ta đều có lưỡi giống hình lưỡi *dao bùi*, hình chữ nhật dài tương tự hình lá bài tam cúc ! Riêng *dao phở (= dao Tàu)* có hình chữ nhật ngắn, khác hẳn tất cả các loại kia.

**Bảng 3.** So sánh hàng rong và cửa hàng ngừ nhục phẩn với hàng rong và cửa hàng phở.

<b>Ngừ nhục phẩn</b>	<b>Phở</b>
<i>Hàng ăn bán rong:</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Thùng nước dùng</i></li> <li>- <i>Thùng thanh gỗ vuông, thẳng đứng, nhiều ngăn</i></li> <li>- <i>Đòn ống gỗ hay tre già</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Thùng nước dùng – <u>Không nổi</u></i></li> <li>- <i>Thùng hình vuông, thẳng đứng, nhiều ngăn làm bằng <u>thanh gỗ</u> – <u>Không thủng và quang gánh</u></i></li> <li>- <i>Đòn <u>gánh</u> tre già</i></li> </ul>
<i>Cửa hàng ăn/Tiệm ăn:</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Bếp ngay ngoài cửa</i></li> <li>- <i>Thùng nước dùng</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Bếp cũng ngay ngoài cửa</i></li> <li>- <i>Nước dùng cũng đựng trong <u>thùng</u>, không trong <u>nồi</u></i></li> </ul>

Qua những điểm trình bày trong ba bảng so sánh trên chúng ta càng thấy rõ hơn mối quan hệ ‘huyết thống’ giữa ngừ nhục phẩn và phở.

## NHỮNG TÀI LIỆU CHÍNH ĐÃ DÙNG

1. \*\*\*. *Patrimoine du Viêt-Nam: le Pho* [tài liệu Hội thảo tại Khách sạn Sofitel Métropole Hà Nội, từ 9 tới 12 giờ sáng thứ sáu 29-11-2002].<sup>13</sup>
2. \*\*\*. *Thơ văn Trần Tế Xương*. Hà Nội, Nxb Văn Học, 2010.
3. \*\*\*. *Tú Xương, tác phẩm, giai thoại*. Nam Định, Hội văn nghệ Hà Nam Ninh, 1987.
4. Bùi Minh Đức. *Tô phở Bắc và đọt bún bò Huế trên bình diện văn hóa đối chiếu*. Tạp chí Nghiên cứu và Phát triển (Huế), 2009, số 1(72), tr.47-56.
5. Bonet, J. *Dictionnaire annamite-français (langue officielle et langue vulgaire)*. Vol.II (N-Z). Paris, Imprimerie Nationale, 1900.
6. Clark H., K. Miller. *40 Delicious Vietnamese Dishes -- From Pho To Canh Bun, The Foods Best Slurped, Crunched And Enjoyed From A Plastic Stool*, travel.cnn.com, Nov. 3<sup>rd</sup> 2011.
7. Đỗ Thịnh. *Làng quả*. Hà Nội, Nxb Hà Nội, 1980.
8. Génibrel, J.F.M. *Dictionnaire annamite-français*. 2<sup>e</sup> éd. refondue et aug. Saigon, Imprimerie de la Mission à Tân-Định, 1898.
9. Gouin, E. *Dictionnaire vietnamien-chinois-français*. Saigon, Imprimerie d'Extrême-Orient, 1957.
10. Guillemain, Alain. *Sự tích phở Việt Nam*. Bản dịch tiếng Việt của Ngô Tự Lập. Tia Sáng, 2002, số 2, tr.32-33.
11. Halverhout, H.A.M. *Franse keuken*. 15<sup>e</sup> druk. Bussum, C.A.J. van Dishoeck, 1971.
12. Hue, G. *Dictionnaire annamite-chinois-français*. [s.l.], Imprimerie Trung-Hòa, 1937. (dùng bản in lại, Saigon, Nxb Khai Trí, 1971).
13. Hocquard. *Une campagne au Tonkin*. Paris, Librairie Hachette et C<sup>o</sup>, 1892.
14. Hoàng Hương Trang. *Món nhậu của thi sĩ Tản Đà*. báo *Vũng Tàu chủ nhật*, 17-11-1996. in lại trong Xuân Huy (sưu tầm và giới thiệu). *Văn hóa ẩm thực và các món ăn Việt Nam* (in lần thứ hai [có hiệu đính và bổ sung]). TP HCM, Nxb Trẻ, 2004.
15. Hội Khai-trí Tiến-đức. *Việt-Nam Tự-điển*. Hà Nội, Nhà in Trung-Bắc Tân-Văn xuất bản, 1931 (bản mềm trên mạng).
16. Hứa Đức Phong. *Có một 'chiu nấng' ở Sài Gòn*. Báo Phụ nữ - Số đặc biệt Cám ơn Sài Gòn TP. HCM. Xuân 2015. tr.40.
17. Huỳnh Tịnh Paulus Của. *Đại Nam quốc âm tự vị*. tome II (M-X), Saigon, Imprimerie Rey, Curisol et C<sup>ie</sup>, 1896.
18. Lamontagne, J.-Cl. *Hanoi, les délices de la nostalgie*, Saveurs, 1994, N<sup>o</sup> 42 (Juil-Août), pp.34-49.
19. Ngọc Huy. *Phở Pasteur*. Làng Văn (Canada), 1998, tháng 6, số 166, tr.90-91.
20. Nguyễn Quảng Minh et al. *Chả giò Việt Nam ở Tây Âu khi toàn cầu hóa*. Tạp chí Nghiên cứu và Phát triển (Huế), 2012, số 5(94), tr.21-35.
21. Nguyễn Xuân Hiền. *Phở Hà Nội ở Tây Âu đầu thiên niên kỷ mới*. Làng Văn (Canada), 2001, bộ XVIII, số 216, tr.43-48.
22. Nguyễn Xuân Hiền. *Phở With Rice Noodles In Vietnam And Elsewhere*. in Cultural Anthropology And Rice In Vietnam, Vol.2. (Nguyễn Xuân Hiền, ed.). Ann-Arbor-The Hague-London-Paris-Tokyo, Center for Vietnamese Studies, 2004. pp.1-46 and 127-154 (illustrations).
23. Nguyễn Xuân Hiền, Jane T. Chang, Margreet J. Vlaar. *Đôi nét chấm phá về phở những năm gần đây*. Tạp chí Nghiên cứu và Phát triển (Huế), 2015, số 5(122), tr.66-97 và số 8(125), tr.40-60.
24. Phan Cẩm Thượng. *Văn minh vật chất của người Việt*. Hà Nội, Nxb Tri Thức, 2011.
25. [de] Rhodes, A. *Dictionarium Annamiticum Lusitanum, et Latinum*. Rome, Propaganda Fide, 1651.
26. Siêu Hải. *Trăm năm truyện Thăng Long – Hà Nội*. Hà Nội, Nxb Thanh niên, 2000.
27. Taberd, J.L. *Dictionarium Anamitico-Latinum*. Serampore, Fredericnagori Vulgo Serampore, 1838.
28. Tô Hoài. *Tập truyện ngắn Tô Hoài*. Hà Nội, Nxb Kim Đồng, 2008.
29. Tô Hoài. *Chuyện cũ Hà Nội*. Hà Nội, Nxb Thời Đại, 2010.
30. Trần Kiêm Đoàn. *Chuyện Khảo Về Huế*. Sacramento, Làng Magazine Thủ Đô Cali xuất bản, 1997.

<sup>13</sup> Toàn bộ tài liệu bằng tiếng Pháp của cuộc Hội thảo dài gần 3 tiếng đồng hồ này lên đến... 15 trang A4 (gồm: 4 trang [2 tiếng Pháp và 2 dịch tiếng Việt] về cuộc phiêu lưu từ Pháp qua châu Phi, châu Đại Dương, Campuchia, Hà Nội của bếp trưởng Didier Corlou; 2 trang về tương truyền nguồn gốc phở và 2 trang chữ lớn tóm tắt tương truyền trên; 3 trang về công thức nấu phở bò, phở gà, 1 trang bản đồ một phần Hà Nội và 3 trang in lại 2 bài báo tiếng Pháp về phở), xếp liền nhau (không đóng thành tập).