

PHỞ THUỞ BAN ĐẦU

Nguyễn Xuân Hiến*

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 trích dịch từ bài “Hà Nội, những miếng ngon nhớ đời” của Jean-Claude Lamontagne, tạp chí *Saveurs*, tháng 7-8, năm 1994, tr. 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 ‘hầu đói’ đang xì xụp nuốt bánh phở ở một quán phở dựng tạm.” (Tạm trích dịch từ bài “40 món ăn ngon của Việt Nam” của Helen Clark và Karryn Miller, trong đó phở được xếp đầu tiên, đăng ngày 03/10/2011 trên *travel.cnn.com*).

Nhưng cũng có người cho phở ‘*cũng thường thường thôi!*’. Người Trung Quốc ở Bắc Kinh xếp phở đứng thứ 3 trong Top 10 những món ăn Việt ngon nhất, sau chả giò và nộm đu đủ (xem *Bếp Việt tại Bắc Kinh, Trung Quốc, 2015*, thông tin từ 見世君 [Kiến Thế Quân] Thư viện Bắc Kinh, trao đổi riêng, tháng 11 năm 2015). Ở nhiều nước Tây Âu và Bắc Âu, chả giò cũng đứng trước phở trong chọn lựa của những người đi ăn tiệm (quan sát tại chỗ trong những năm 1990~2010). 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* (mổ không cắt tiết) hay phở chay nhưng họ vẫn thấy ngon khi ăn chả giò (quan sát tại chỗ trong các năm 2008-2016).

Thấy người Hà Nội xếp hàng rồng rắn để được ‘ban phát’ bát phở... 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-aholist* (ghiền phở) hay, nặng hơn, bị chứng *phở-manie* (‘cuồng’ phở) (trao đổi riêng với những người nước ngoài cùng ăn phở ở Hà Nội trong các năm 2006-2009).

* Neuilly-sur-Seine, Pháp.

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 (cháo hoa ăn với đậu xanh đồ kỹ, đánh nhuyễn, nắm chúm, nhỉnh hơn ngón tay cái; khác với ‘cháo đậu xanh, chè đậu đen’ phổ biến gần đây hơn nhưng là cháo hoa nấu với ít mảnh hạt đậu xanh bỏ vỏ hoặc cả vỏ) hay cháo đậu rim (đậu phụ nướng rim qua với nước mắm ngon và hành hoa, thường mùi hành sống còn hăng; cũng có khi chỉ là đậu phụ Mơ rán [chiên] nóng rồi dầm ngay vào nước mắm hành hoa), cháo sườn, cháo bột se, bún bung, bún riêu, bún thang,...

Nhưng khác với những loại quà rong quen thuộc khác, phở đã nương theo những biến động lịch sử trong nửa cuối thế kỷ XX của Việt Nam, phát triển rất sôi động, với tốc độ nhanh và mở rộng địa bàn một cách bất ngờ...

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 láng láng ngây ngất sau vài chén rượu ‘làng Vân’ cũng có đóng góp rất lớn vào quá trình ‘đĩa dâng trời’⁽¹⁾ (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*. Nhưng chỉ là viết theo cảm nhận chủ quan của người ăn phở mà viết về ăn uống thì ai chẳng viết được; hay hay dở, dài hay ngắn, có hình ảnh hay không,... còn tùy thuộc vào vốn sống, trình độ kiến thức, mức trung thực,... của người viết. Nhưng *nghiên cứu* về phở thì vẫn còn nhẹ và lỏng. Đến năm 2016 này, vẫn chưa thấy xuất bản một cuốn sách nào *ngghiêm túc* 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? Câu nói đó 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 bạn thứ lỗi và chỉ giáo.

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,... (kể cả truyền hình số) 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 mạng nên trình độ và mức nghiêm túc cũng phân hóa, nhiều khi chiều hướng dung tục trở nên trội hơn và rác rưởi tràn lan.

Trong hoàn cảnh đó, thực sự đã hình thành một mảng ‘văn chương phở’ khá rộng lớn và vàng thau lẫn lộn. Trong bài này, chúng tôi không có tham vọng trình bày về cả mảng văn chương đó mà chỉ xin nói về giai đoạn đầu. Khách quan, trung thực với bằng chứng gốc xác thực,... là điều chúng tôi mong đạt được.

I. Thuở ban đầu...

Trước hết, chúng tôi xác định: Phở vốn là một loại quà rong, ban đầu người bán đều là đàn ông, gánh đi rong và rao vang khắp phố phường. Cho đến tận ngày nay, nhiều vị cao tuổi gốc Hà Nội cũ vẫn còn nhớ hình dáng và âm thanh của những hàng phở này. Về tư liệu, chúng tôi xin đơn cử vài trường hợp biết rõ thời điểm và địa điểm, sắp xếp theo thời điểm nguồn gốc, nhiều khi cũng là thời điểm xuất hiện bằng chứng.

I.1. Bưu ảnh với nhật ấn 9 giờ sáng ngày 02 tháng 01 năm 1907 ở Hà Nội.



387. TONKIN

Restaurateur Ambulant

[Cachet de poste] Hanoi - Tonkin 9 2 JANV 07.

387. Bắc Kỳ

Người bán hàng ăn [đi] rong

[Nhật ấn bưu điện] Hà Nội - Bắc Kỳ 9 [giờ, ngày]
2 tháng 1 [năm 19] 07.

Hình 1. Bưu ảnh với nhật ấn: 9 giờ, ngày 02 tháng 01 năm 1907.

Nền ảnh trên là bãi Sông Hồng, có tàu thủy với ống khói đen và phần cầu [Paul] Doumer (nay là cầu Long Biên) bên Bến Nứa. Người bán hàng đội mũ cũ (sau này thường gọi là ‘mũ phở’) cao lớn khỏe mạnh hơn hẳn những người đứng xem (7 người tất cả, 2 đàn ông [1 người thò đầu sau vai người bán hàng], 3 đàn bà [nhìn thấy váy của 1 bà đứng khuất sau người bán hàng], 1 bé trai và 1 bé gái), người ăn là nam, ngồi xôm ngay xuống đất. Gánh hàng rất điển hình (2 thùng gỗ thanh, thùng sắt tây đựng nước dùng, nhất là đòn ống gỗ tròn). Nhiều khả năng đây là người Tàu bán ngư nhục phần*, buổi ban đầu (nên lạ lẫm, được nhiều người chú ý).

I.2. Hai hình khắc trong bộ *Kỹ thuật của dân Nam* (Technique du peuple annamite).

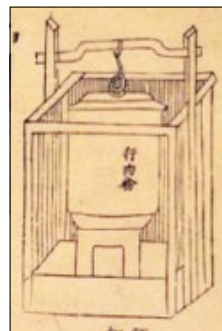
Bộ *Kỹ thuật của dân Nam* được vẽ, khắc ván và in mộc bản trên giấy dó ở Hà Nội trong thời gian từ mùa xuân năm 1908 đến hết hè năm 1909.⁽²⁾ Hình khắc TPA_026_1A ghi cảnh một chú chệt (tóc tết đuôi sam) bán hàng rong khi trời đổ tối. Đằng trước gánh hàng của chú là một thùng gỗ thanh với một mặt bằng bằng gỗ, quây cao ba phía, ta thấy từ phải qua trái, con dao Tàu lớn (thường để thái thịt và bánh phở), vệt nước mắm và cái liễn có nắp, ngăn dưới thấy 2 bát chiết yêu úp và 1 bát ngửa, dưới cùng có ngọn đèn dầu chưa thắp; treo bên ngoài tầng trên là cái chần bánh bằng tre đan, treo ở tầng dưới là ống tre thổi lửa. Đằng sau gánh hàng cũng một thùng gỗ thanh và chỉ thấy một nắp lớn (có thể của thùng nước dùng) và

* Về món ngư nhục phần của người Tàu xem thêm: Nguyễn Xuân Hiến và cộng sự, “Đôi nét chấm phá về phở những năm gần đây”, tạp chí *Nghiên cứu và Phát triển*, số 5 (122) . 2015. BBT.

phía dưới, củi lửa đang cháy. Hình khắc này gợi đến một gánh hàng 牛肉粉 ([*ngưu nhục phấn*] theo âm Hán-Việt, [*niú ròu fěn*] theo âm Bắc Kinh, [*jìu dủphoon*], theo âm Hakka - Khách Gia).



TPA_026_1A - Chú Khách bán hàng rong khi đêm xuống.



TPA_157_1A - Liên quan đến ngưu nhục phấn.

Hình 2. Hai hình khắc trong *Kỹ thuật của dân Nam* (1908-1909, Hà Nội).

Trong hình TPA_157_1A chúng ta thấy ba chữ 行肉粉 (âm Việt: Hàng nhục phấn - hàng rong bán món ăn có tên là *nhục phấn*). Xin chú ý, vào thời điểm này, tên gọi món ăn đã chỉ còn là *nhục phấn*, nói cách khác, phải chăng đây là bước đầu của quá trình hình thành chữ *phở* từ ba chữ *ngưu nhục phấn*? Tên Quảng Đông đầy đủ gồm ba chữ *ngưu nhục phấn*, nay bị rơi rụng chữ thứ nhất còn *nhục phấn* rồi chữ cuối *phấn* bị biến âm thành *phơ* (*nhục phơ*), và sau đó *nhục phơ* lại bị rụng thêm chữ *nhục*, và chỉ còn chữ cuối *phơ*. Cuối cùng trong quá trình sử dụng rộng rãi, *phơ* bị biến âm thành *phở*. Thanh trắc ‘cứng’ hơn thanh bằng nên dễ tồn tại độc lập.

I.3. Bưu ảnh phố Hàng Nón, Hà Nội, khoảng những năm 1910.



78 - TONKIN - HANOI - Rue des Chapeaux P. Couadou, phot., Toulon-sur-Mer

78 - BẮC KỲ - HÀ NỘI - Phố Hàng Nón P. Couadou, nhiếp ảnh gia, Toulon-sur-Mer

Hình 3. Bưu ảnh hàng bán ngưu nhục phấn.

Gánh hàng với hai bên gánh đều là ‘tủ’ gỗ thanh, bên gánh đằng sau thấy rõ thùng nước dùng ám khói đen; người bán đội nón ô nên nghĩ rằng đó là một người Tàu bán ngưu nhục phấn. Nhiếp ảnh gia P. Couadou, Toulon-sur-Mer (quận Toulon, tỉnh Var, Pháp). Bưu ảnh không mang nhật ấn bưu điện. Bà J. Versmedon, chuyên nghiên cứu về bưu ảnh Đông Dương từ trên 50 năm nay cho biết, qua cách in ấn và trình bày, đánh số,... có thể nghĩ: bưu ảnh in ở Hà Nội những năm đầu 1910; Toulon-sur-Mer chỉ là nơi ở của người chụp hình (trao đổi riêng, tháng 4 năm 2016).

I.4. Bưu ảnh với chữ viết tay: 24 février 1912.



Tonkin

84 - Restaurateur ambulant.

[Écriture] No. 24 Février 1912 [signature illisible].

Bắc Kỳ

84 - Người bán hàng ăn rong.

[Chữ viết] Số 24 Tháng 2 năm 1912 [chữ ký không đọc ra].

Hình 4. Bưu ảnh với chữ viết (tạm dịch) '24 tháng 2 năm 1912'.

Cũng vẫn người bán hàng rong cũ, như ở Hình 1 và với gánh hàng xưa. Có vẻ anh ta đỡ gánh bên một bãi sông vắng khách, sự có mặt của hàng rong này đã quen thuộc nên hai bà đội nón cũng không quay lại ngó anh ta.

Thời điểm sử dụng bưu ảnh cho là ngày 24 tháng 2 năm 1912, sau 5 năm so với tấm bưu ảnh ở Hình 1. Dù hai bưu ảnh do hai hiệu phát hành bưu ảnh khác nhau và có thể vào hai thời điểm khác nhau nhưng hai ảnh có thể đã được chụp không cách xa nhau trên trục thời gian.

I.5. Trong hồi ức của nhà văn Nguyễn Công Hoan (1903-1977, 2004: 119).

Ông trọ ở số 8 phố Hàng Hải [Hà Nội] vào năm 1913 và “...thỉnh thoảng, tôi được ăn phở (hàng phở rong). Mỗi bát 2 xu (có bát 3 xu, 5 xu) ”...

Ngày nay, phố Hàng Hải thành đoạn đầu, khá ngắn, của phố Hàng Bông, nằm giữa ngã tư Hàng Gai-Hàng Trống và ngã tư Hàng Bông-Lý Quốc Sư.

Thông tin trên lấy từ *Nhớ gì ghi này* (Nxb Thanh niên, Hà Nội, 2003).⁽³⁾

I.6. Hai ảnh do Léon Busy chụp tháng 5 năm 1915 ở phố Hàng Thiếc, Hà Nội.

Tháng 5 năm 1915, trung úy Léon Busy (1894-1951) đã chụp nhiều cảnh Hà Nội, trong đó có cảnh phố Hàng Thiếc và các giá bày ‘đồ chơi Hàng Thiếc’.⁽⁴⁾ Trên hai giá sau, thấy có cả những ‘xe kéo’ hàng phở/nguru nhục phần: người Việt bán phở (hình nhỏ trên) hoặc chủ khách (tóc tết đuôi sam khá lớn, đầu đội nón ê - nón của người bán thuốc ê, cũng gọi nón Tàu, nón mây, nón sơn) bán nguru nhục phần (hình nhỏ dưới).⁽⁵⁾

Trẻ em buộc dây vào đồ chơi này, kéo đi trên hè phố hay trong nhà, bánh xe chuyển động làm cánh tay phải của chú khách bán hàng giơ lên hạ xuống như khi chú thái thịt. Ở đồ chơi bác hàng phở người Việt, khi bánh xe chuyển động, thùng nước phở đựng đưa nhịp nhàng như lúc bác hàng phở gánh đi vội trên hè phố.



Người Việt bán phở.

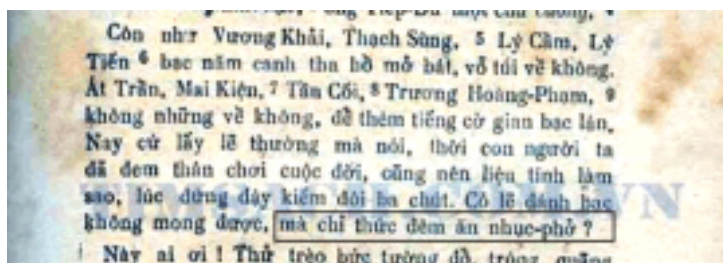


Người Hoa (với tóc đuôi sam)
bán ngưu nhục phần.

Hình 5. Đồ chơi Hàng Thiếc về hàng phở/ngưu nhục phần bán rong ở Hà Nội.
(Musée Albert-Kahn, Boulogne-Billancourt, Paris).

Sau này, năm 1957 Nguyễn Tuân (1910-1987; 1957, in lại 1988: 234-235) cũng có viết trong bài *Phở* về những đồ chơi trẻ con như thấy ở hai ảnh trên: ‘Đồ chơi trẻ con ngày xưa làm bằng sắt tây sơn màu, ở phố Hàng Thiếc [Hà Nội], có ghi lại cái dáng ông phở gánh, bánh xe đồ chơi càng chuyển càng cử động cái cánh tay cầm dao nhắc lên thái xuống.’

I.7. ...thức đêm ăn nhục-phở (Tản Đà, 1915 [?]).



Hình 6. Đoạn trích bài
Đánh bạc của thi sĩ Tản Đà.

Đoạn trích trên là lấy từ bản in năm 1953 (do Xuất bản Bốn phương, Sài Gòn, ấn hành) của sách *Quốc văn trích diễm* do Dương Quảng Hàm soạn năm 1925.⁽⁶⁾

Dựa vào niên biểu hành trạng của nhà thơ Tản Đà Nguyễn Khắc Hiếu (1889-1939), chúng tôi tin rằng Tản Đà đã viết bài “Đánh bạc” vào năm 1915 và đến năm 1916 được in trong sách *Khối tình con I*. Trong bài này, lần đầu tiên và duy nhất thấy rành mạch mối liên hệ ‘huyết thống’ giữa [nguru] nhục *phấn* và [nguru] nhục *phở* mà sau này dân ta chỉ gọi đơn giản là *phở*.

Có vị như Nguyễn Dur (2001) lại cho là Tản Đà đã viết bài trên ‘vào khoảng 1915-1917’ và ‘chỉ thức đêm ăn nhục *phơ*’. Như vậy, hồi đó và theo tác giả này, chỉ mới có nhục *phơ*, bước trung gian tiến đến *phở*!

I.8. Hồi ức của Vũ Ngọc Phan (Hà Nội, 1917/1918).

Vũ Ngọc Phan (1902-1987) nhớ chi tiết hơn cả (1993: 71, 109, 111, 113): [năm học **1917/1918**, ở trường Bưởi] Hôm ấy, Tết mới qua được mười ngày... ... [Nguyễn Công] Hoan chạy đến giải thích: ‘*Thằng ấy tôi lăm mày a! Nó nịnh cả thằng Tiểu phở lẫn thằng Quỳnh cóc đấy. Rồi Hoan kể cho tôi nghe về hai lão giám thị Tiểu và Quỳnh này... Trong giờ chơi, thỉnh thoảng Hoan rao ‘Phở’ một tiếng thật to, làm tôi giật nảy mình...’* (chữ nghiêng và chữ nghiêng đậm do NXH) ...‘*Hàng phở thì đi đến phố nào cũng thấy họ gánh gánh. Chốc chốc lại vang lên một tiếng ‘Phở!’*. Cũng có những người Hoa kiều đi bán phở, họ rao dài: ‘Ngầu dục phở! Phở!’

Những ghi nhận trên của Vũ Ngọc Phan rất đáng chú ý vì ông là *nhân chứng sống*; hơn nữa trong tập hồi ký *Những năm tháng ấy*, thường ông ghi thời điểm khá rõ ràng. Thí dụ, năm học 1917/1918 mà ‘Tết mới qua được mười ngày’ thì chúng tôi suy ra, trong khoảng từ ngày thứ hai 18 đến ngày thứ bảy 23 tháng 2 năm 1918, tức từ mùng 8 đến 13 Tết năm Mậu Ngọ. Ngày đó, trường Bưởi mới lập nên gồm cả tiểu học và trung học và hồi đó, ngày thứ bảy vẫn là ngày học/làm việc. Kết luận đối với chúng tôi là, vào *trung tuần tháng 2 năm 1918*, ông giám thị tên là Tiểu ở trường (bảo hộ) Bưởi đã được học sinh niên học 1917/1918 đặt hống danh là Tiểu *phở*; điều đó chứng tỏ *phở* đã khá *phổ biến* trong khoảng thời gian trên ngay trong giới học sinh Hà Nội.

I.9. Michel My đến Hà Nội năm 1921.

Mùa xuân năm 1921, Michel My (1925: 144-145) cùng một vài bạn sống ở Sài Gòn ra thăm Hà Nội, anh đã đến vườn hoa Cửa Nam và viết (tạm dịch): ‘Chúng tôi đang ở quảng trường Neyret [ngày nay thu nhỏ thành vườn hoa Cửa Nam]. Giữa quảng trường nhỏ này có bức tượng ‘Nền cộng hòa soi sáng thế giới’⁽⁷⁾ trên chiếc bệ hình trụ... Không xa đó, các bác bán ‘xúp mỳ/miến’ (soupe aux

vermicelles) phục vụ dân cu li những bát xúp nghi ngút khói, thỉnh thoảng lại lớn tiếng rao “Pheu...? Pheu...?” tiếng rao thiết chói tai.’

Âm Việt của chữ Pháp *Pheu...? Pheu...?* là *Phơ ơ...? Phơ ơ...?* (dấu hỏi ở nguyên tác là để chỉ giọng lên cao chẳng?).

Tóm lại, chín bằng chứng trên hoặc bằng hình ảnh hoặc là văn bản nhưng đều biết rõ thời điểm (từ khoảng trước ngày 2 tháng 1 năm 1907 đến năm 1921) và địa điểm (chắc chắn là Hà Nội). Chúng tôi tóm tắt trong bảng sau, hy vọng đoán được những bước đi của quá trình ngư nhục phần bị ‘Việt hóa’ thành phở.

Bảng 1. Tóm tắt so sánh một số bằng chứng địa lý-lịch sử về nguồn gốc phở.

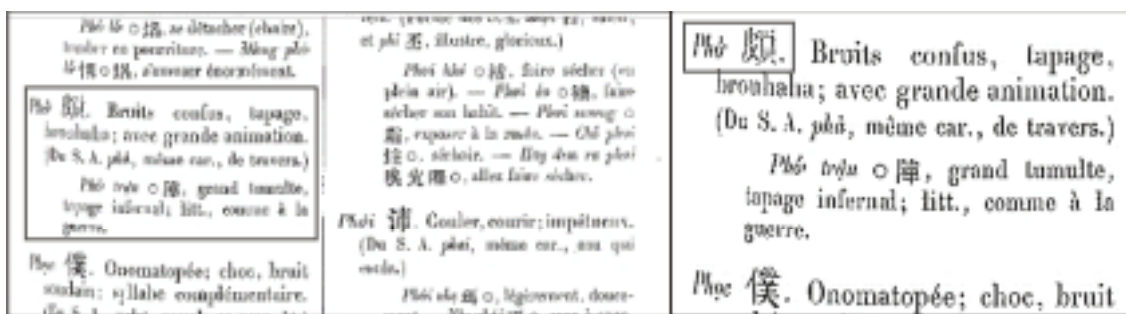
TT	Loại bằng chứng/sự kiện	Thời điểm	Địa điểm	Nhận xét gợi ý (theo chủ quan của NXH)
1	Bưu ảnh với nhật ấn 9 giờ, 02/01/1907	1907	Hà Nội	Du nhập <i>ngư nhục phần</i> (NNP). [Hàng rong bán NNP là điều lạ với người chụp hình, nhà sản xuất bưu ảnh (đều là người Pháp) và nhiều người dân Việt].
2	Bộ sách <i>Kỹ thuật của dân Nam</i>	1908~1909	Hà Nội	Bán rong NNP ở Hà Nội.
3	Bưu ảnh Phố Hàng Nón, Hà Nội	# 1910	Hà Nội	NNP bắt đầu bị ‘Hà Nội hóa’ để thành <i>phở</i> . Người Việt học bán NNP ở Hà Nội và làm mất dần ‘tính Tiều’ của NNP.
4	Bưu ảnh với chữ viết tay 24/02/1912	1912	Hà Nội	Quá trình chữ <i>phở</i> hình thành từ ba chữ <i>ngư nhục phần</i> (giả thuyết).
5	Hồi ức của Nguyễn Công Hoan	1913	Hà Nội	<i>Phở</i> thắng thế, hầu như không còn NNP.
6	Ảnh chụp đồ chơi Hàng Thiếc	5-1915	Hà Nội	Người dân chỉ còn biết có <i>phở</i> !
7	Bài “Đánh bạc” của Tản Đà	1915 (?)	?	
8	Hồi ức của Vũ Ngọc Phan	1918/1919	Hà Nội	
9	Ghi chép của Michel My	1921	Hà Nội	

Chúng tôi đã cố công tìm nhưng chưa thấy những bằng chứng tương tự về thời điểm nhưng ở những địa điểm khác như Nam Định chẳng hạn.

II. Văn chương Phở...

Chữ *phở* đã xuất hiện khá sớm, cuối thế kỷ XIX trong tự điển *Dictionnaire annamite-français (langue officielle et langue vulgaire)* do Jean Bonet⁽⁸⁾ soạn, xuất bản ở Paris năm 1899-1900; ở cột trái trang 127 tập II chúng ta đã thấy chữ Phở với tư cách là biến âm của chữ Nho 頗, thường chữ đó ngày nay được đọc là *phả* nhưng cũng có khi bị đọc chệch là *phổ* hoặc *phở*.

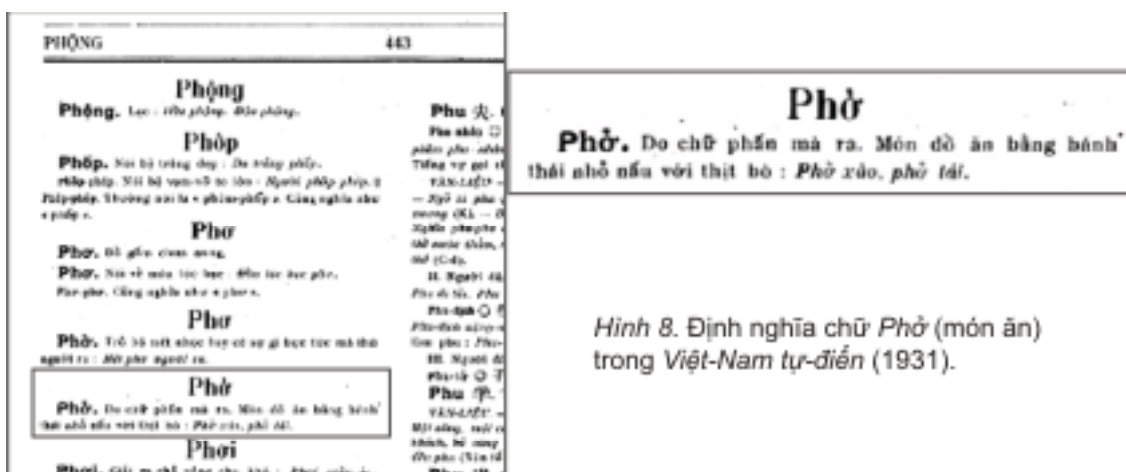
Những tự điển song ngữ Việt-X hay đa ngữ Việt-X-Y... của Alexandre de Rhodes (Rome, 1651), J. L. Taberd (Serampore, 1838 [do P.J. Pigneaux khởi thảo, J. L. Taberd biên tập nên cũng có người Việt ghi là *Tự điển Việt-La Pigneaux*]), Huỳnh Tịnh Paulus Của (tập 2 [M-X], Saigon, 1896), J. F. M. Génibrel (Saigon, 1898) và J. Bonet (Paris, 1899) đều chưa có chữ *phở* với nghĩa là món ăn.



Hình 7. Định nghĩa chữ Phở (biên âm) trong *Dictionnaire annamite-français (langue officielle et langue vulgaire)*, tome II (N-Z), tr. 127.

Chữ phở này xuất hiện muộn hơn, khoảng 1915~1916, trong văn của thi sĩ Tản Đà Nguyễn Khắc Hiếu (1889-1939). Có lẽ ông đã viết, năm 1915, *nhục-phơ* hay *nhục-phở* hoặc *nhục phơ* hay *nhục phở* trong bài “Đánh bạc”, in ở *Khối tình con I*, năm 1916.

Đến năm 1931 từ *phở* (món ăn) chính thức bước vào tự điển: trang 443 *Việt-Nam tự-điển*⁽⁹⁾ ghi rõ phở: món đồ ăn bằng bánh thái nhỏ nấu với thịt bò.



Hình 8. Định nghĩa chữ Phở (món ăn) trong *Việt-Nam tự-điển* (1931).

Sau đó hai năm, Tú Mỡ Hồ Trọng Hiếu (1900-1976) in bài “Phở đức tụng” trong chuyên mục *Giòng nước ngược*⁽¹⁰⁾ trên trang 4, tuần báo *Phong hóa*, số 75 ra ngày 01/12/1933 (Hình 9).⁽¹¹⁾ Trong *Hồi ký* công bố sau năm 1976, Tú Mỡ nhớ: ‘Đối với tòa soạn, tôi tiếng là chân trong nhưng vẫn làm việc ở nhà. Tối thứ bảy, tôi đến họp với anh em. Cuộc họp rất “gia đình”. Trên căn gác ẩm cúng nhà số 80 đường Quan Thánh [Hà Nội], chúng tôi quây quần, thân mật như hồi ở Ấp Thái Hà: ăn phở, phở của bác phở rong phố QuanThánh rất ngon, đã khiến tôi làm bài thơ thú vị Phở đức tụng; uống cà phê của chị Khái Hưng pha tuyệt khéo...’ (gạch dưới của NXH).

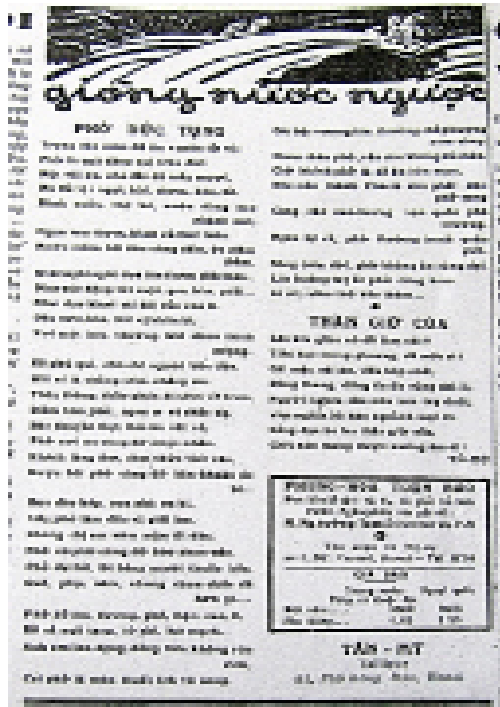
Tuy là thơ trào phúng nhằm ‘ca tụng những cái hay cái tốt [= công đức] của phở’ nhưng “Phở đức tụng” cũng cho biết một cách khá chính xác:

1. Phở những năm 1930 ở quanh Quan Thánh - Cửa Bắc, Hà Nội gồm:

(1) Bánh cuốn, (2) thịt bò, (3) nước dùng sao nhánh mỡ.

(4) [Ngon] rau thơm, (5) hành củ [hành tây?] thái trên.

(6) Nước mắm, (7) hồ tiêu cùng (8) dấm, (9) ớt điểm thêm,



PHỞ ĐỨC TỤNG

1. Trong các món đồ ăn 'quân tử vị'
Phở là quà đáng quý trên đời.
Một vài xu, nào đắt đỏ mấy mươi,
Mà đủ vị : ngọt, bùi, thơm, béo, bổ.

5. Bánh cuốn, thịt bò, nước dùng sao
nhánh mỡ.

Ngon rau thơm, hành củ thái trên.

Nước mắm, hồ tiêu cùng dấm, ớt điểm thêm,

Khỏi nghi ngút đưa lên thơm diếc mũi...

Như súc [xúc] động tới ruột, gan,
bàn [?], phổi...

10. Như dục khơi cái đói của con tì.

Dầu sơn hào, hải vị khôn bì,

Xơi một bát, thường khi chưa thích miệng.

Kẻ phú quý, cho chí người bần tiện,

Hỏi ai là chẳng nếm, chẳng ưa.

15. Thầy thông, thầy phán đi sớm về trưa,

Điểm tâm phở, ngon ơ và chắc dạ.

Bác thuyền thợ, làm ăn vất vả,

Phở xơi no cũng đỡ nhọc-nhăn.

Khách làng thơ, đêm thức viết văn,

20. Được bát phở cũng đỡ bần-khoăn óc bí...

Bọn đào kép, con nhà ca-kĩ,

Lấy phở làm đầu vị giải lao.

Chúng chị em sớm muộn tới đào,

Nhờ có phở cũng đỡ hao nhan-sắc.

25. Phở đại bổ, tốt bằng mười thuốc bắc,

Quế, phụ, sâm, nhung chưa chắc đã
hơn gì...

Phở bổ âm, dương, phế, thận, can, tì,

Bổ cả ngũ tạng, tứ chi, bát mạch...

Anh em lao-động, đồng tiền không rúc rích,

30. Coi phở là món thuốc ích vô song.

Các bậc vương tôn, thường chả phượng
nem công,

Chưa chén phở, vẫn còn không đủ món.

Chớ khinh phở là đồ ăn hèn mọn,

Đầu-xảo thành Pha-lê còn phải đón
phở sang

35. Cùng các cao-lương vạn quốc phô trương.

Ngon lại rẻ, phở thường tranh quán giải.

Sống trên đời, phở không ăn cũng đại,

Lúc buông tay ắt phải cứng kem.

39. Ai ơi, nếm thử kéo thêm...

Hình 9. Bài "Phở đức tụng" của nhà thơ Tú Mỡ trên tuần báo *Phong hóa* số 75, ngày 01/12/1933, tr 4.

Tất cả gồm 9 thành phần; chúng tôi chú ý tới thành phần thứ 4 - rau thơm, chứ không phải rau húng. Tú Mỡ sống ở gần chùa Láng hồi đó nên ông dùng từ rau thơm như người địa phương nhưng cũng có thể vì cả 'luật bằng-trắc' trong thơ.

2. Những người ăn phở gồm (1) kẻ phú quý, (2) người bần tiện, (3) thầy thông, thầy phán [công chức và cả nhân viên các sở, hăng tư], (4) thợ thuyền, (5) người làm thợ, kẻ viết văn, (6) đào kép, ‘con hát’, (7) ‘chị em dưới xóm’, bán thân nuôi miệng.

3. Phở ngon nên Tú Mỡ khen hết lời, đúng là giọng văn ‘đức tụng’:

Một vài xu, nào đắt đỏ mấy mươi,

Mà đủ vị: ngọt, bùi, thơm, béo, bổ.

Khỏi nghi ngút đưa lên thơm điếc mũi...

Như súc [xúc] động tới ruột, gan, bàn [?], phổi...

Như dục khơi cái đói của con tì.

Dẫu sơn hào, hải vị khôn bì,

Xơi một bát, thường khi chưa thích miệng.⁽¹²⁾

Phở đại bổ, tốt bằng mười thuốc bắc,

Quế, phụ, sâm, nhưng chưa chắc đã hơn gì...

Phở bổ âm, dương, phế, thận, can, tì,

Bổ cả ngũ tạng, tứ chi, bát mạch...

4. “Phở đức tụng” cũng cho biết:

Đấu-xảo thành Pha-lê còn phải đón phở sang

Cùng các cao-lương vạn quốc phô trương.

Chúng tôi hiểu *thành Pha-lê* là thành phố Paris, thủ đô Pháp và, vì vậy cần tìm xem ‘vạn quốc Đấu xảo’ ở thành phố đó, trước tháng 12 năm 1933 là đấu xảo nào. Ở Paris, chỉ năm 1931, từ ngày 06/5/1931 đến ngày 15/11/1931, thực sự đã có Vạn quốc Thuộc địa Đấu xảo (Exposition coloniale internationale), trong đấu xảo này có Khu đấu xảo Đông Dương (rộng 9 hecta) và tiểu khu đấu xảo Bắc Kỳ được ‘xây dựng lại một làng quanh đầu làng có đình, những nhà thợ thủ công, cổng làng, chùa’. Bên hồ Daumesnil trong khu Đông Dương có một cao lâu màu đen, đỏ và vàng; ở những cao lâu loại này trong Đấu xảo có bán các *spécialité* (đặc sản)⁽¹³⁾ địa phương. (Năm 1933 chỉ có World’s Fair Chicago, cũng gọi là EXPO Chicago 1933).

Phải chăng ở Vạn quốc Thuộc địa Đấu xảo Paris, trong thời gian từ tháng 5 đến tháng 11 năm 1931 đã có bán *phở Hà Nội*?

Khi in thành sách *Giòng nước ngược* (theo bản in lại năm 1952 ở Hà Nội, Nxb Phương giang⁽¹⁴⁾), phở còn được nhắc đến một đôi lần.

Trong bài “Tự trào”, công chức Hồ Trọng Hiếu làm Phòng 3 Kế toán, Sở Fi-năng (Tài chính) cũng tán:

*Ừ mà quan quách chi ông nhĩ.
Sáng sáng đi làm chén phở rong.*

Hoặc như khi đi *Hội Gióng* (bài ‘Hội Gióng’, phần *Các thú ăn chơi*, tr. 243):

*...Nào hàng nước, hàng quà,
Nào quán cơm, quán phở,
Nào bánh Tây, bánh Tàu,
Nào nước chanh, nước đá...*

Vẫn trong *Giòng nước ngược*, bài ‘Chương trình’ [tranh cử nghị viên] của Tú Mỡ (tr. 130) có hứa:

*Nếu phen này, trúng cử nghị viên.
Hứa: sẽ thết anh em châu... phở...*

Và bài ‘Hà Nội ăn chơi’ (tr. 302) cũng lại nhắc đến phở:

*Từ hiệu cao lâu, đến hàng nem, hàng phở
Đèn điện trung rực rỡ sáng lò*

Tình trạng trên phổ biến và kéo dài, nên ít năm sau, trên tuần báo *Ngày nay* số 207 (11/5/1940), tr. 4, Thạch Lam mới viết một cách khẳng định ‘Đó là thứ quà suốt ngày của tất cả các hạng người, nhất là công chức và thợ thuyền.’

Tóm lại, chúng tôi nghĩ, từ khoảng đầu những năm 1930 ở Hà Nội, phở (chủ yếu phở nước với thịt bò chín) đã được dư luận rộng rãi quan tâm, phản ánh sự hâm mộ phở trong dân thành thị, nhất là giới ‘công chức và thợ thuyền’. Hoàn cảnh đó đã dẫn Thạch Lam đến việc viết về phở theo kiểu ‘*thấy/nhớ gì ghi nấy*’⁽¹⁵⁾ và đã đăng tất cả trong bốn số báo *Ngày nay* (số 206, 207, 208 và 220) ra tương ứng vào các ngày 06/4/1940, 11/5/1940, 18/5/1940 và 10/8/1940.

Bốn đoạn *nhớ/thấy* về phở của Thạch Lam đã được cắt ra và xếp theo thứ tự thời gian công bố trên báo như sau (với nguyên tên gốc của từng đoạn):

1. Quà Hanoi

Hàng quà rong

Sao bằng ra đầu phố ăn một bát phở ba,⁽¹⁶⁾ của anh hàng phở áo cánh trắng, gilet đen, và tóc rẽ mượt? Nồi nước sôi sùng sục, tỏa mùi thơm ra khắp phố. Nếu là gánh phở ngon - cả Hanoi không có đâu làm nhiều - thì nước dùng trong mà ngọt, bánh rẻo [dẻo] mà không nát, thịt mỡ gầu tròn [giòn] chứ không giai [dai], tranh [chanh], ớt với hành tây đủ cả. Chả còn gì ngon hơn bát phở như thế nữa. Ăn xong bát thứ nhất, lại muốn ăn luôn bát thứ hai. Và anh hàng phở chả phải gánh nặng đi đâu cả, chỉ việc đỗ một chỗ nhất định, cũng đủ bán một ngày hai gánh như chơi. Và người hàng phở tìm dấu hiệu để gọi tên anh cho dễ nhớ: anh phở Trọc, anh phở

Bê-rê, anh phở Mũ-dạ, anh phở Cao... và dận thẳng nhỏ chó mua hàng khác về “ông” không ăn mà chết đòn.



tr. 4

(Ngày nay, số 206, 06/4/1940, tr. 5)

tr. 5

Ghi chú: là của Thạch Lam, nhưng ông không vẽ bát phở mà vẽ bát xôi, đĩa bánh cuốn với vệt nước mắm cà cuống (?) và một bún chả!

2. Quà Hanoi (tiếp theo)

Phở là một thứ quà thật đặc biệt của Hanoi, không phải chỉ riêng ở Hanoi mới có, nhưng chính là vì chỉ ở Hanoi mới ngon. Đó là thứ quà suốt ngày của tất cả các hạng người, nhất là công chức và thợ thuyền. Người ta ăn phở sáng, ăn phở trưa, và ăn phở tối.

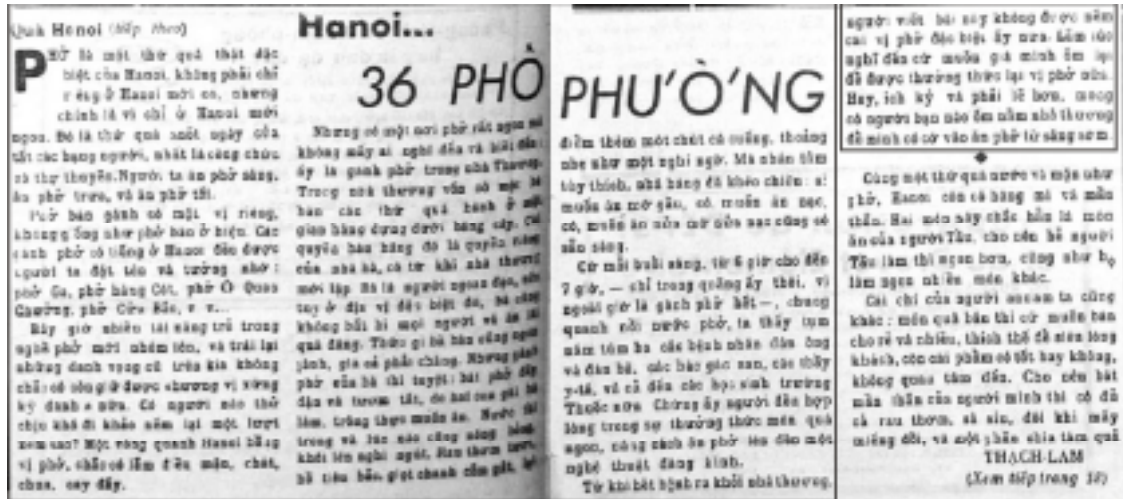
Phở bán gánh có một vị riêng, không giống như phở bán ở hiệu. Các gánh phở có tiếng ở Hanoi đều được người ta đặt tên và tưởng nhớ: phở Ga, phở hàng Cót, phở Ô Quan Chưởng, phở Cửa Bắc, v.v..

Bây giờ nhiều tài năng trẻ trong nghề phở mới nhóm lên, và trái lại những danh vọng cũ trên kia không chắc có còn giữ được “hương vị xứng kỳ danh” nữa. Có người nào thử chịu khó đi khảo nghiệm một lượt xem sao? Một vòng quanh Hanoi bằng vị phở, chắc có lắm điều mặn, chát, chua, cay đấy.

Nhưng có một nơi phở rất ngon mà không mấy ai nghĩ đến và biết đến: ấy là gánh phở trong nhà Thương. Trong nhà thương vốn có một bà bán các thứ quà bánh ở một gian hàng dựng dưới bóng cây. Cái quyền bán hàng đó là cái quyền riêng của nhà bà, có từ khi nhà thương mới lập.⁽¹⁷⁾ Bà là người ngoan đạo, nên tuy ở địa vị đặc biệt đó, bà cũng không bắt bí mọi người và ăn lãi quá đáng. Thức gì bà bán cũng ngon lành, giá cả phải chăng. Nhưng gánh phở của bà thì tuyệt: bát phở đầy đặn và thơm tất, do hai con gái bà làm, trông thực muốn ăn. Nước thì trong và lúc nào cũng nóng bỏng, khói lên nghi ngút. Rau thơm tươi, hồ tiêu bắc, giọt chanh cốm gắt, lại điểm thêm một chút cà cuống, thoảng nhẹ như một nghi ngờ. Mà nhân tâm tùy thích, nhà hàng đã khéo chiều: ai muốn ăn mỡ gà, có, muốn ăn nạc, có, muốn ăn nửa mỡ, nửa nạc, cũng có sẵn sàng.

Cứ mỗi buổi sáng, từ 6 giờ cho đến 7 giờ - chỉ trong quãng ấy thôi, vì ngoài giờ [ấy] là gánh phở hết - chung quanh nồi nước phở, ta thấy tùm nập năm sáu các bệnh nhân đàn ông và đàn bà, các bác gác san, các thầy y-tá, và cả đến các học sinh trường Thuốc nữa. Chừng ấy người đều hợp lòng trong sự thưởng thức món quà ngon, nâng cách ăn phở lên đến một nghệ thuật [?] đáng kính.

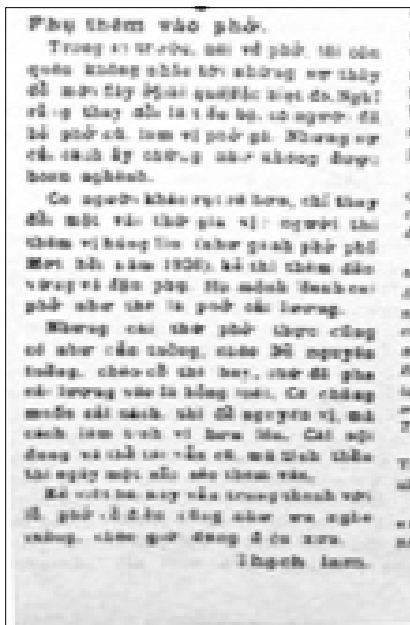
Từ khi hết bệnh ra khỏi nhà thương, người viết bài này không được ném cái vị phở đặc biệt ấy nữa. Lắm lúc nghĩ đến cứ muốn giả mình ốm lại để được thưởng thức lại vị phở nữa. Hay, ích kỷ và phải lễ hơn, mong có người bạn nào ốm nằm nhà thương để mình có cơ vào ăn phở từ sáng sớm.



(Ngày nay, số 207, 11/5/1940, tr. 4, 5)

3. Phụ thêm vào phở

Trong số trước, nói về phở, tôi còn quên không nhắc tới những sự thay đổi mới đây ở cái quà đặc biệt đó. Nghĩ rằng thay đổi là tiến bộ, có người đã bỏ phở cũ, làm vị phở gà. Nhưng sự cải cách ấy chừng như không được hoan nghênh.



(Ngày nay, số 208, 18/5/1940, tr. 16)

4. Phiên chợ xanh (tiếp theo)

Bà cụ bán xôi



(Ngày nay, số 220, 10/8/1940, tr. 4)

280 từ giới thiệu chuyên mục *Hanoi... 36 phố phường* trên *Ngày nay* số 201, 02/3/1940, tr. 5, thấy rõ ông không có ý định viết về ăn uống, ông chỉ muốn ‘...chú ý đến những nét đổi thay của thành phố, nhận xét những vẻ đẹp cũng như những vẻ xấu của phố phường, thân mật với những thú vui chơi hay những cảnh làm than, với những người Hanoi cũng như ta... nói đến tất cả những vẻ riêng của Hanoi...’

Có người khác rụt rè hơn, chỉ thay đổi một vài thứ gia vị: người thì thêm vị húng lìu (như gánh phở phở Mới hồi năm 1926), kẻ thì thêm dầu vừng và đậu phụ. Họ mệnh danh cái phở như thế là phở cải lương.

Nhưng cái thứ phở thực cũng có như bản tuồng, chèo. Để nguyên tuồng, chèo cổ thì hay, chứ đã pha cải lương vào là hỏng toét. Có chẳng muốn cải cách, thì để nguyên vị, mà cách làm tinh vi hơn lên. Cái nội dung và thể tài vẫn cũ, mà tinh thần thì ngày một sắc sảo thêm vào.

Kề viết bài này vẫn trung thành với lối phở cổ điển cũng như ưa nghe tuồng, chèo giữ đúng điệu xưa.

...Gánh hàng phở nóng trước chợ Đông Xuân lúc ba giờ đêm cũng là một gánh phở ngon, có lẽ là trong không khí mát và lạnh ban đêm, mùi phở thơm quyến rũ [rũ] người ta hơn. ...

Những đoạn ‘nhớ/thấy gì ghi nấy’ trên về phở vào năm 1940 đúng là những ghi chép đầu tiên về quà rong phở. Chỉ từ những năm 1980~1990 quà rong mới mang tên mới là thức ăn đường phố - streetfood. Phải chăng Thạch Lam là người đầu tiên, ít nhất ở Việt Nam, chú ý và viết về các hàng quà rong? Ông viết về quà rong một cách... tình cờ. Xem

[những gạch dưới là của NXH]. Sau 5 bài ‘loay hoay’ với ‘các biển hàng’, ‘người ta viết chữ Tây’, ‘các vườn hoa’ (do Khái Hưng viết), ‘nhà cửa cũ phố xá xưa’, ‘tượng ngoài trời, đền Ngọc Sơn, đền Quan Thánh’... ông mới thử viết về ‘Quà Hanoi’ (các loại quà rong: bánh tây (= bánh mì), bánh rán, bánh cuốn, xôi nóng cháo hoa, xôi lúa, cơm nắm, tiết canh lòng lợn, phở), mỗi loại được dành cho năm ba dòng. Độc giả góp ý, hưởng ứng nên ông đi rộng ra các loại quà bánh, hàng ăn, chợ Đồng Xuân. Xin lưu ý, ông *chưa viết hết* những loại quà rong *có bán ở Hà Nội* hồi đó; hơn nữa phần rất lớn đều là *quà do dân ‘nhà quê’ làm ở ngoại thành* rồi đem vào bán trong nội thành. Muốn thưởng thức, đánh giá những thức ăn *do người Hà Nội làm và ăn*, cần dự những bữa cơm ngày thường, những bữa cỗ, bữa khao trong các gia đình người Hà Nội! Tiếc rằng Thạch Lam không có điều kiện làm những việc phải/cần làm đó!

Xin trở lại phở. Về thành phần bát phở, Thạch Lam chỉ khác Tú Mỡ ở hai điểm: (1) thay *dấm* bằng *chanh* và (2) thịt bò chín đã phân biệt ra nạc, mỡ, gầu. Ông cũng thấy, ngay từ năm 1940, nước dùng thơm, trong và ngọt là linh hồn của phở. ‘*Nước dùng sao vàng mỡ*’ đã được chú ý và sau này, từ những năm 1950 về sau, trở thành ‘nước béo’ mà người hâm mộ phở béo phải nhấn mạnh khi gọi bát phở cho mình. Sự ưa chuộng ‘nước béo’ kéo dài cho đến thời phở mậu dịch, lúc đó thường không có điều kiện vật chất để có thùng nước phở với lớp váng béo; khá lâu sau đó, khuynh hướng ‘ăn xanh, ăn sinh thái’ lại khiến nhiều người phát sợ ‘nước béo’.

Thạch Lam viết văn xuôi nên có điều kiện mô tả chi tiết hơn, chẳng hạn anh hàng phở rong điển hình với ‘áo cánh trắng, gilet đen, và tóc rẽ mượt’; đúng nhưng chưa đủ. Chúng tôi nhớ, nhìn chung ‘chất quê’ – áo quần xộc xệch, không ‘*đúng bộ*’ (dành được tiền, sắm được cái áo cánh trắng thì vứt ngay cái áo nâu trong bộ cánh quê – áo quần), chân tay thô kệch, lóng ngóng giữa hai bên gánh hàng phở – là nét nổi bật nhất ở tất cả các anh phở rong, chỉ khác nhau ở mức độ. Bộ mặt anh là chi tiết bắt mắt với dân hàng phố – thường lem luốc, mắt ồm ồm, tóc gọng kính ộp bi-ăng-tin bóng mượt, bên trên đôi khi buộc mảnh khăn cháo lòng (sau này thay bằng chiếc mũ phở!). Anh phở rong là một trong hai nhân vật thường gây chú ý trên đường phố hồi đó. Nhân vật thứ hai là những anh bếp bán rong bánh mì, bít-tết, trứng ốp la,... Chất quê ở anh bếp đã mờ phai hơn ở anh phở rong nên anh ta có áo quần trắng viền đen và hồ là thẳng nếp, trên tóc ộp gọng kính bóng mượt luôn đội chiếc mũ bếp trắng, hồ cứng – anh là người hùng trong con mắt những chị sen, chị nụ.⁽¹⁸⁾

Thạch Lam cũng đã có những nhận xét (đáng gọi là ‘phát hiện’ chăng?) tinh tế:

(1) Sự ‘thay ngôi đôi chủ’ của những hàng phở ngon – ‘*Bây giờ nhiều tài năng trẻ trong nghề phở mới nhóm [= nổi] lên, và trái lại những danh vọng cũ trên*

kia không chắc có còn giữ được "hương vị xứng kỳ danh" nữa' (Ngày nay, số 207, tr. 4). Nói cách khác, trong nghề phở vương miện 'phở ngon' không được gắn dài lâu với một gánh/hiệu phở nào. Người tinh tế còn thấy phở ngon có giờ: đi ăn sớm nước phở thường trong nhưng nhạt và ít khi nóng bỏng lưỡi, đi ăn muộn nước phở hơi sẫm màu, nóng bỏng và nhiều khi vị lại quá đậm.

(2) Tên các hàng phở rong xuất phát từ: a) đặc điểm cá nhân của anh hàng phở – ‘*anh phở Trọc, anh phở Bê-rê, anh phở Mũ-dạ, anh phở Cao*’ (Ngày nay, số 206, tr. 5) hay b) địa điểm bán hàng của anh ta – ‘*phở Ga, phở hàng Cót, phở Ô Quan Chưởng, phở Cửa Bắc, v.v ...*’⁽¹⁹⁾ (Ngày nay, số 207, tr. 4).

(3) Lần đầu tiên, ông lên một ‘danh sách’ khá dài những gánh phở rong Hà Nội – ‘*phở Ga, phở hàng Cót, phở Ô Quan Chưởng, phở Cửa Bắc, ...*’ và ‘*phở Trọc, phở Bê-rê, phở Mũ-dạ, phở Cao, ...*’ cuối cùng ‘*phở Nhà thương*’ (Ngày nay, số 207, tr. 5) cộng với ‘*gánh phở đêm trước chợ Đồng Xuân*’ (Ngày nay, số 220, tr. 4).

(4) Ông khẳng định ‘*Phở bán gánh có một vị riêng, không giống như phở bán ở hiệu*’ (Ngày nay, số 207, tr. 4) nhưng tiếc thay, ông không cho biết nội dung sự *không giống* đó ra sao.

(5) Ông đĩa dăng trời chẳng khi phóng tay viết ‘*Chừng ấy người đều hợp lòng trong sự thưởng thức món quà ngon, nâng cách ăn phở lên đến một nghệ thuật đáng kính*’ (Ngày nay, số 207, tr. 5) và cái gọi là nghệ thuật [ăn phở] đáng kính đó có nội dung ra sao?

Nhưng nhận xét sau của ông ‘*Phở là một thứ quà thật đặc biệt của Hanoi, không phải chỉ riêng ở Hanoi mới có, nhưng chính là vì chỉ ở Hanoi mới ngon*’⁽²⁰⁾ (Ngày nay, số 207, tr. 4) đã được thời gian xác minh là chính xác.

Thạch Lam nhìn phở ở góc độ của thực khách, ông chỉ *nhìn* bát phở, gánh phở và ăn phở chứ không ngó ngang tới việc bếp núc... và cũng không ‘thắc mắc’ với 5W về phở.⁽²¹⁾ Ông nhắc lại hơn một lần Nồi nước [phở] sôi sùng sục, tỏa mùi thơm ra khắp phố (Ngày nay, số 206, tr. 5)... chung quanh nồi nước phở... (Ngày nay, số 207, tr. 4) nhưng những hình vẽ, ảnh chụp ngay từ đầu và cả trước năm 1940 đều cho thấy, nước phở được đựng trong thùng, chứ không trong nồi! Quan sát và suy nghĩ một chút cũng thấy ngay *nồi* khác *thùng*! Mọi thứ với Thạch Lam đều nhẹ nhàng, bàng bạc, thoáng qua...⁽²²⁾ Ông làm văn mơ mộng với quà rong Hà Nội hơn là quan sát rồi ghi lại đúng hay gần đúng những gì đã thấy!

Dù vậy Thạch Lam có 2 đóng góp đáng chú ý:

1) Mô tả gánh phở trong gian hàng ăn ở sân Nhà Thương Yersin: Do bị ốm, không vào nằm trong nhiều *clinique* tư mới mở hồi đó, Thạch Lam vào nằm ở Nhà



Lưu Văn Sìn, sinh viên Mỹ thuật, vẽ năm 1929 ở Hà Nội.



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

Hình 10. Những gánh phở rong xưa ở Hà Nội.

Thương thành phố, thế là ông ‘thấy gì ghi nấy’ ngay; nhờ vậy ông có loạt bài ‘Một tháng trong nhà thương’, đăng trên *Ngày nay* và cả bài **Quà Hanoi** (*tiếp theo*) này. Ông lại nhắc lại những điều đã viết về các gánh phở ngon khác - *gánh phở của bà thì tuyệt: bát phở đầy đặn và thơm mát, do hai con gái bà làm, trông thực muốn ăn. Nước thì trong và lúc nào cũng nóng bỏng, khói lên nghi ngút. Rau thơm tươi, hồ tiêu bắc, giọt chanh cóm gắt,...* Nhưng có một điểm không rõ ràng, gây tranh luận âm thầm dai dẳng, đó là..., *hồ tiêu bắc, giọt chanh cóm gắt, lại điểm thêm một chút cà cuống, thoảng nhẹ như một nghi ngờ.*

Tinh dầu cà cuống là một gia vị nhẹ từ bọng tinh dầu của con cà cuống (*Lethocerus indicus* Lep. et Serv.) đực, thường được dùng khi ăn *bún thang* (nhỏ một giọt lên bát bún thang đã chan nước dùng), nhằm gây hương cho bát bún có mắm tôm cùng nước dùng mùi thoang thoảng tanh (do nấu với mực khô, tôm he [Thanh Hóa],...) hay khi ăn *bánh cuốn Thanh Trì* (nhỏ vào chén nước mắm chanh ớt cho ‘nổi vị’ khi chấm bánh cuốn vào đó) hoặc khi ăn *bún chả* (nhỏ vào bát chả nướng ngâm trong nước chấm đã có chanh ớt) hay khi ăn *chả cá* (đánh vài giọt cà cuống với mắm tôm chanh để chấm cá nướng ăn với bún),... Một vài nhà ‘phàm ăn’ cũng gói bánh chưng với nhân thịt mỡ có thêm ít cà cuống - người thì trộn cà cuống hấp hay luộc, băm nhỏ vào nhân, kẻ thì thêm ít giọt dầu cà cuống vào chỗ thịt nhân.

‘Ngày xưa’ (ít nhất những năm 1940~1950) cà cuống rất sẵn. Đến mùa, dân Nam Hà (mạn Phủ Lý, Nam Định) đem bán rô lớn, rô bé cà cuống hấp (cà cuống thịt); đôi khi họ cũng bán những chai dầu cà cuống, họ thường dùng lại những chai dầu Nhị Thiên Đường. Ngày nay, cà cuống hầu như tuyệt chủng nên tinh dầu rất

quý hiếm. Nghe nói Thái Lan đã làm được tinh dầu nhân tạo có hương vị gần như dầu cà cuống.

Nhưng... với phở nước, ai đã từng ăn phở với (tinh) dầu cà cuống ??? Chưa thấy ai cả, trừ khi đọc *Hà Nội 36 phố phường* của nhà văn Thạch Lam. Phở với nước dùng ngon ngọt, nóng bỏng, vốn đã có mùi đặc trưng và mạnh, thêm rau thơm, hạt tiêu, ớt, chanh,... thế mà nay lại thêm giọt cà cuống... thành một mùi hồ lớn, không giống ai. Cũng như chỉ Thạch Lam đã thấy chị em xóm Bình Khang ăn bún ốc buổi... đêm khuya!

‘*Trong nhà thương vốn có một bà bán các thứ quà bánh ở một gian hàng dựng dưới bóng cây.*’ (Ngày nay, số 207, tr. 4; gạch dưới của NXH). Trong các thứ quà bánh đó, rất có thể có bánh cuốn chấm với nước mắm cà cuống (đựng trong vệt thủy tinh?). Và Thạch Lam đã gặp... một bệnh nhân nào đó (sao lại không có thể là chính ông?) cho ít nước mắm cà cuống sẵn có trong vệt ở gian hàng vào bát phở; rồi thói quen nghề nghiệp làm ông nhớ đến *un brin de soupçon* và dịch thành ‘*thoảng nhẹ như một nghi ngờ*’!?

Năm 2006, chúng tôi đã gặp lại ở Sài Gòn một người quen lâu năm - BS Nguyễn Văn Hưng. Ông đã đi interne ở Nhà Thương thành phố Hà Nội trong những năm 1941~1943, ông nhớ có thấy gian hàng *xiêu vẹo* đó nhưng không ngửi thấy mùi phở, ông cũng chưa bao giờ ăn gì ở đó vì... *dor thấy mỡ* (một chậu thau nước mà rửa tô cả trăm lượt, khăn lau thì ‘màu cháo lòng trông phát kinh’)! Chúng tôi ghi lại thông tin này với những dè dặt thường tình.⁽²³⁾

2) Cung cấp thông tin về những cải tiến phở trong những năm 1920~1930:
a) thay thịt bò bằng thịt gà, Thạch Lam nghi ngờ ‘*Nhưng sự cải cách ấy chừng như không được hoan nghênh*’. Nếu như tác giả *Hà Nội 36 phố phường* còn ở lại chừng mười năm nữa thì ông sẽ thấy phở gà hùng hậu biết bao, rồi ngày nay còn sẽ được nhìn những bát phở với cả hai miếng lườn gà trắng nõn, to bằng bàn tay cùng hai cái tỏi (đùi) gà chênh ềnh trên bát. b) gia vị phở được thêm húng lìu đã thành sự thật ở nhiều hàng phở ‘gia truyền Nam Định’ nhưng việc thêm dầu vừng và đậu phụ thì lại chuyển thành *phở chay* với nước dùng nấu bằng su hào, váng đậu khô và bột ngọt.

Cùng thời với Tú Mỡ và Thạch Lam còn có một người Pháp cũng có nói đến phở - Pierre Gourou (1900-1999), ông nghiên cứu địa lý nhân văn của nông dân đồng bằng Bắc Kỳ để hoàn thành luận án tiến sĩ. Về phở, Gourou viết (1936 [1965: 482, 551], tạm dịch): ‘*Có cả những làng [ở đồng bằng Bắc Kỳ] mà người làng chuyên bán phở [như] làng Di Trạch (tổng Kim Thìa, huyện Đan Phượng, tỉnh Hà Đông) và làng Giao Cù (tổng Sa Lung, huyện Nam Trực, tỉnh Nam Định). Nhưng không phải mọi người bán phở đều là người thuộc hai làng ấy* [in nghiêng

trong nguyên bản]. *Họ là người bán rong, gánh hàng bằng đòn gánh, một bên là thùng nước dùng bò luôn sôi liu diu – thùng này làm từ một thùng dầu lửa cũ, bên kia đầu đòn gánh là một tủ nhỏ để thìa, bánh phở, nước mắm*, [in nghiêng trong nguyên bản] *ớt và củ... Làng Di Trạch (tổng Kim Thià, huyện Đan Phượng, tỉnh Hà Đông) có khá nhiều người bán phở, họ lên tận Yên Bái để hành nghề.*

Với thời gian và sau nhiều biến động lịch sử, tên và địa giới của hai làng trên đã thay đổi nhiều nhưng nghề chính của dân làng vẫn là bán phở, tất nhiên không ở tại làng họ mà chủ yếu ở Hà Nội và các khu đông dân. Làng Di Trạch (tổng Kim Thià, huyện Đan Phượng, tỉnh Hà Đông) trở thành vùng Canh Diễn thuộc Hà Nội còn làng Giao Cù (tổng Sa Lung, huyện Nam Trực, tỉnh Nam Định) - vùng Giao Cù-Vân Cù thuộc Nam Định. Cũng từ hai vùng địa lý trên hình thành hai nhánh của dòng phở Hà Nội:

- Nhánh phở Canh Diễn với những hiệu lâu đời như phở Thìn, phở Tư Lùn,... mà đặc điểm là nước dùng đục, ít vị húng liu (ngũ vị hương), âm thầm tập trung trong trung tâm Hà Nội cũ.

- Nhánh phở Giao Cù-Vân Cù/ ‘gia truyền Nam Định’ mới tự tách biệt từ dòng phở Hà Nội vào cuối thế kỷ XX, họ thường rất mạnh miệng nói về những ‘huy hoàng’ tương tượng trong quá khứ!⁽²⁴⁾ Nhánh này chỉ có những hiệu ở rải rác trong các đường phố Hà Nội mới... Đặc điểm phở của nhánh này là nước dùng (họ gọi là ‘nước canh’) trong, vị đậm hơn (do họ là dân miền biển?), dùng nước mắm (nhiều người cho nước mắm làm chua nước phở), phảng phất mùi hồi, quế (ngũ vị hương) và mỗi nhà có *bí kíp* (thay cho *bí quyết*) riêng. Một số người bán phở thuộc nhánh này tự nhận họ là người gốc Hoa (như phở Quảng Nguyên,⁽²⁵⁾ Hàng Thao, Nam Định). Chúng tôi thấy những người Hakka bán quà rong dạng nước hiện nay ở Sài Gòn cũng gọi nước lèo là *nước canh*, cũng dùng *bí kíp* thay cho bí quyết,... Giữa họ có liên hệ huyết thống chăng?

Nhưng như Gourou đã nhấn mạnh *không phải mọi người bán phở đều là người thuộc hai làng ấy*, Đào Hùng (2008: bản mềm trên mạng) cũng thấy ‘những người họ Đào ở làng Khúc Thủy, Hà Đông cũ cũng là những người nấu phở có tiếng.’

Phở ‘là thứ quà suốt ngày của tất cả các hạng người, nhất là công chức và thợ thuyền’ mà số lượng công chức và thợ thuyền cũng không biến động nhiều trong những năm chiến tranh 1939~1945 vì vậy phở bò giậm chân tại chỗ, phở gà được chú ý nâng cao chất lượng nhờ tác động của các biện pháp bảo vệ đàn trâu bò cày kéo (không giết mổ trâu bò vào các ngày thứ hai và thứ sáu hàng tuần).

Trong những năm tháng toàn dân chống Pháp (1946-1954) và ở những vùng đông dân, có an ninh phở mới thay đổi nhiều, cả về chất lượng và số lượng, định hình thành phở ‘cổ điển’. Còn ở những vùng kháng chiến có hình thành vài

‘ốc đảo’ với một vài ‘quán phở nghệ sĩ’ như quán Thăng Long ở Chợ Đại-Cổng Thần: ‘Ở đây có đủ ba món phở xào, phở áp chảo, phở nước... Có anh nghệ sĩ đã xung phong vào bếp để phụ giúp trong việc thái thịt bò và bánh phở’ (Phạm Duy 1989: 172).

Có thể coi năm 1954 là năm ‘sang trang’ của phở. Không giống những hàng ăn bán rong quen thuộc khác như bún, miến, bánh cuốn,... phở có cách đi riêng của mình: luôn luôn bám sát những biến động quân sự-chính trị-kinh tế để thích ứng về nội dung, thay đổi về hình thức tiến đến mở rộng địa bàn và thành công trong mọi môi trường mới. Tính đa thành phần nguyên liệu và mùi hương đặc thù của nước phở đã giúp phở giữ được tên gọi phở dù bánh tươi hay khô, trong hay đục, to bản hay nhỏ bản, dù thịt bò hay thịt trâu, thịt heo hay thịt gà, thậm chí thịt chó hay thịt cừu,... Trong hoàn cảnh đó, hầu như lúc nào phở cũng ở thời phát triển sung mãn và chẳng bao giờ và không nơi nào nhìn thấy... giai đoạn kết thúc. Phở luôn luôn mới và sống động, không hàng ăn dạng nước bán rong nào theo kịp. Cái đáng quý của phở Việt là ở chỗ đó!

Trước khi kết thúc bài viết này, chúng tôi thử lập một biên niên sử về phở như sau:

PHỞ BIÊN NIÊN SỬ

Từ khởi thủy đến ngày nay (2015) (Sơ thảo)

TT	Loại bằng chứng/sự kiện	Thời điểm	Địa điểm	Nhận xét gợi ý (theo chủ quan của NXH)
1	2	3	4	5
1	Bưu ảnh với nhật ấn 9 giờ, 02/01/1907	1907	Hà Nội	Du nhập <i>ngưu nhục phấn</i> (NNP). [Hàng rong bán NNP là điều lạ với người chụp hình, nhà sản xuất bưu ảnh (đều là người Pháp) và nhiều người dân Việt.]
2	Bộ sách <i>Kỹ thuật của dân Nam</i>	1908~1909	Hà Nội	
3	Bưu ảnh Phố Hàng Nón, Hà Nội	# 1910	Hà Nội	Bán rong NNP ở Hà Nội.
4	Bưu ảnh với chữ viết tay 24/02/1912	1912	Hà Nội	NNP bắt đầu bị ‘Hà Nội hóa’ để thành <i>phở</i> . Người Việt học bán NNP ở Hà Nội và làm mất dần ‘tính Tiều’ vốn có của NNP.
5	Hồi ức của Nguyễn Công Hoan	1913	Hà Nội	
6	Ảnh chụp đồ chơi Hàng Thiếc	5/1915	Hà Nội	Quá trình chữ <i>phở</i> hình thành từ ba chữ <i>ngưu nhục phấn</i> (giả thuyết).
7	Bài ‘Đánh bạc’ của Tản Đà	1915 (?)	?	
8	Hồi ức của Vũ Ngọc Phan	1918/1919	Hà Nội	<i>Phở</i> thắng thế, hầu như không còn NNP.
9	Ghi chép của Michel My	1921	Hà Nội	
10	Hồi ức của Vũ Bằng	1922	Hà Nội	Người dân chỉ còn biết có <i>phở</i> !
11	Kể lại về Tản Đà	1924~1925	Sài Gòn	<i>Phở</i> xuất hiện ở Sài Gòn. Ba văn sĩ Bắc nhớ phở [→ <i>phở</i> đã khá phổ biến và được hâm mộ ở Hà Nội].

1	2	3	4	5
12	Thông tin từ Thạch Lam	1926	Hà Nội	Ở Hà Nội, <i>phở</i> đang được tiếp tục tìm tòi/cải tiến.
13	Tú Mỡ. ‘Phở đức tụng’	1933	Hà Nội	Phở rất phổ biến ở Hà Nội trong giới công chức và thợ thuyền.
14	P. Gourou. <i>Les paysans du Delta Tonkinois</i>	1936	Hà Nội	- Làng phở Di Trạch (= Canh Diễn). - Làng phở Giao Cù (= ‘Gia truyền Nam Định’).
15	4 ghi chép về phở trong Thạch Lam. <i>Hà Nội 36 phố phường</i>	4/1940~ 8/1940	Hà Nội	Phở cổ điển định hình.
16	Hạn chế giết trâu bò	1939~1945	Hà Nội	Phở gà hưng khởi.
17	Hiệp định Genève: Đình chiến Đông Dương	20/7/1954	Sài Gòn	Dòng phở Sài Gòn hình thành.
18	Vượt biên ồ ạt ra nước ngoài	sau 30/4/1975	-	Phở dần dần phổ biến khắp thế giới theo đà vượt biên.
19	Ồ ạt xây dựng ‘chủ nghĩa xã hội’	# 1980	-	Phở mậu dịch - nốt cực trầm của phở Việt ở trong nước.
20	Thời Cởi trói/Đổi mới	# 1990	-	- Phở bùng ra khắp nước. - Phở phân hóa mạnh về chất.
21	Thời Hội nhập	# 2000	-	- Dòng phở Sài Gòn trở nên hùng hậu. - Phở nặng nề về chất ở các đô thị.
22	Ngày nay	2015 →	-	Phở- <i>aholism</i> , Phở- <i>manie</i> . (Người Việt ghiền phở, phát ‘cuồng’ vì phở. Theo cách nhìn của một số người nước ngoài).

N X H

CHÚ THÍCH

- (1) 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.
- (2) Xin xem tr. 136 trong Nguyễn Quảng Minh *et al.*, “Vài điều mới biết về bộ sách *Kỹ thuật của dân Nam*”, tạp chí *Nghiên cứu và Phát triển* (Huế), 2011, số 5 (88), tr. 128-142.
- (3) Thông tin trên *không có* trong lần xuất bản đầu tiên những hồi ức của nhà văn quá cố Nguyễn Công Hoan (06/6/1977), với tên **Nhớ và ghi** (in xong ngày 15/11/1978).

Chúng tôi nghĩ, ‘nhớ gì ghi nấy’ hay ‘thấy gì ghi nấy’ (N/TGGN) chỉ là cách *ghi nhanh* tư liệu (mà nhiều người gọi là ‘tư liệu nháp’ hay ‘tư liệu thô’) dưới dạng văn xuôi.

Đối với những tác giả N/TGGN đã mất, người đọc cũng như người biên tập cần tìm tòi, so sánh và bổ sung/cải chính, đánh giá để những ghi chép được chính xác trên mặt bằng *không gian và thời gian* còn *nội dung* thông tin được ghi lại thì tất nhiên thuộc thẩm quyền và trách nhiệm của tác giả.

Đối với chúng tôi, khi so sánh với nhiều bằng chứng đáng tin khác, thấy rằng đặt việc khẳng định từ *phở* [thay cho ngữ nhục *phấn*] vào năm 1913 thì e rằng hơi sớm. Mặt khác, năm đó một bát phở chỉ giá 1-2 xu; đến năm 1940 bát phở mà các thầy thông, thầy phán thường ăn

cũng chỉ có 3 xu, hồi đó cũng không có loại phở 'đặc biệt' giá tới 5 xu! Hơn nữa, vào những năm 'thuở ban đầu' này, bát phở rất đơn giản, rất chân chất.

- (4) Thường cho Albert Kahn (1860-1940, chủ ngân hàng, đam mê nhiếp ảnh) là tác giả những ảnh tương tự nhưng thực sự không đúng vậy. Kahn có một đội ngũ từ 10 đến 15 nhiếp ảnh gia, họ được ông phái đi hơn 50 nước Á, Phi và Mỹ châu để chụp ảnh, quay phim phóng sự, tư liệu. Từ 1909 đến 1931 họ đã chụp được 72 nghìn ảnh autochrome (màu), 4 nghìn ảnh đen trắng và 183 nghìn mét phim (nếu chiếu liên tục, sẽ dài hơn một trăm giờ - khoảng hơn 4 ngày đêm). Những tấm ảnh và thước phim đó tạo thành một kho tư liệu lịch sử duy nhất trên thế giới (về cuộc sống ngày thường, cảnh đói khổ, hoạt động nông nghiệp,...); ngày nay được gọi là les Archives de la Planète. Tác giả đúng của hai ảnh trên là Léon Busy, ông là một trong số những nhiếp ảnh gia làm việc cho Albert Kahn. Busy tốt nghiệp Trường quân sự đặc biệt Saint Cyr, sang Bắc Kỳ với lon trung úy, cung cấp khoảng 1500 ảnh về Đông Dương và Tây Phi cho les Archives de la Planète.

- (5) Ở Musée de l'Homme, Trocadéro, Paris, cũng có một đồ chơi Hàng Thiếc, mô tả một gánh phở rong (hai hình bên). Có lẽ nó vốn thuộc sưu tập Colani. Cô Madeleine Colani (1866-1943) đã sống ở Việt Nam từ năm 1893 và ở Hà Nội từ khoảng năm 1914 nhưng do công việc khảo cổ của mình nên cô đi nhiều nơi khắp Đông Dương vì vậy không đoán định được thời điểm và địa điểm mua hay làm đồ chơi này nên, ở đây, chỉ xin để tham khảo.



- (6) Từ cuối năm 2015 chúng tôi đã cố liên lạc, dưới nhiều hình thức, với ông Nguyễn Khắc Xương (con trưởng thi sĩ Tân Đà) và bà Kim Thoa (cháu nội thi sĩ Tân Đà) ở thành phố Việt Trì (tỉnh Phú Thọ) để mong có thêm thông tin chính xác hơn về nội dung (nhục phơ hay nhục-phơ và nhục phở hay nhục-phở) cùng thời điểm và địa điểm viết bài 'Đánh bạc', nhưng tiếc thay, đến nay vẫn chưa nhận được hồi âm.
- (7) Nguyên văn ở tr. 144 là 'statue de la République éclairant le monde'. Michel My đã nhớ sai tên bức tượng. Tên đúng, theo chúng tôi biết, là 'statue de la Liberté éclairant le monde' (= *tượng* [Nữ thần] *Tự Do soi sáng thế giới*) và thường được gọi tắt là 'statue de la Liberté'. Tượng chính được dựng tại cảng NewYork (Hoa Kỳ) trên đảo Liberty (nằm ở phía nam đảo lớn hơn mang tên Ellis) và được chính thức khánh thành ngày 28 tháng 10 năm 1886. Ngoài tượng chính (lớn) trên, còn có *hai loại phiên bản* nhỏ hơn: loại *trung bình* (cao 11m [bằng khoảng 1/4 tượng chính] chỉ có 1 phiên bản) đặt tại đảo Grenelle trên sông Seine, Paris và loại *nhỏ* (ít nhất 2 phiên bản, cao 2,85m [bằng khoảng 1/16 tượng chính]). Một trong những phiên bản của loại nhỏ được đem sang Đông Dương trang trí cho Đấu xảo Hà Nội lần thứ nhất, tháng 3 ~ tháng 4 năm 1887. Sau đó, phiên bản nhỏ đó được tặng cho Hà Nội. Ngày 14/7/1890, phiên bản nhỏ tượng Nữ thần Tự Do được đặt lên đỉnh Tháp Rùa trong Hồ Gươm. Cuối năm 1896 tượng được hạ khỏi Tháp Rùa và đem đặt tại vườn hoa Neyret (nay là vườn hoa Cửa Nam). Dân ta gọi nôm na là *tượng Đầm Xòe*. Sáng thứ tư 01/8/1945, hồi 9 giờ 40 phút, tượng Đầm Xòe ở vườn hoa Cửa Nam đã bị hạ xuống, theo lệnh của BS Trần Văn Lai (1894-1975), Thị trưởng thành phố Hà Nội, khi đó nước ta mang tên Việt Nam đế quốc với Chính phủ Trần Trọng Kim (1883-1953) và ở Bắc Bộ có Khâm sai đại thần Phan Kế Toại (1882-1973).

- (8) Jean Bonet (1844-1907), giáo sư Trường Sinh ngữ Đông phương và Trường Thuộc địa, Paris, Pháp.
- (9) *Việt-Nam tự-điển* (Hà Nội, Nhà in Trung-Bắc tân-văn xuất bản, 1931, 663 trang) do Hội Khai-trí Tiến-đức chủ trương. Tiểu ban soạn thảo gồm các ông **Phạm Quỳnh** (chủ bút), **Nguyễn Văn Vĩnh**, **Trần Trọng Kim**, **Bùi Kỷ**, **Nguyễn Văn Luận**, **Phạm Huy Lục**, **Dương Bá Trạc**, **Nguyễn Hữu Tiến**, **Nguyễn Đôn Phục** và **Đỗ Thận**.
- (10) Tự lực Văn đoàn dùng cách 'lấy ngắn nuôi dài': các bài báo của đoàn viên đăng trên *Phong hóa* và *Ngày nay* sẽ được gom lại để Nxb Đời nay (cũng của TLVĐ) in thành sách. Bài 'Phở đức tụng' được đưa vào sách *Giòng nước ngược* xuất bản lần đầu tiên năm 1934 (với Lời đề tặng Nguyễn Tường Tam của Tú Mỡ viết ngày 27/5/1934 và Tựa do Khái Hưng viết ngày 25/9/1934).
- (11) 'Phở đức tụng' cũng như *Hanoi... 36 phố phường* đều có rất nhiều dị bản với nhiều thông tin rất khác nhau về thời điểm sáng tác. Chúng tôi dùng những bản *công bố đầu tiên trên tuần báo Phong hóa và Ngày nay*, như vậy chắc chắn là những bản phản ánh đúng ý tác giả khi đó còn sống và gần đúng thời điểm sáng tác.
- (12) Phải chăng bát phở đầu những năm 1930 còn khiêm tốn về lượng nên dù chỉ để ăn chơi mà người sành khảnh như Tú Mỡ cũng thấy '*xơi một bát...thường chưa thích miệng*' (= chưa đã, chưa đủ no) nhưng, đã nói thì nói cho hết, *người gầy thầy cơm!*
- (13) Thạch Lam có viết về 'Những thứ "chuyên môn"' (*Ngày nay*, 1940, số 214, tr. 4), 'Vài thứ chuyên môn nữa' (*Ngày nay*, 1940, số 217, tr. 5) và 'Vài thứ chuyên môn nữa' (Tiếp theo) (*Ngày nay*, 1940, số 218, tr. 4). Phải chăng ông định dịch chữ Pháp *spécialité* sang chữ Việt nhưng lúc đó có lẽ chưa xuất hiện chữ *đặc sản* và chữ *chuyên môn* lại không có ý là một món ăn nên ông phải để chữ đó trong ngoặc kép - "*chuyên môn*"! Từ *đặc sản* đại khái tương đương với *spécialité* và *délicatesse* trong tiếng Pháp.
- (14) Nxb Phụng giang là tên mới của Nxb Đời nay.
- (15) Giới nghiên cứu văn học thường xếp *Hà Nội băm sáu phố phường* (HNBSPP) vào thể văn xuôi tự sự *bút ký* hay *tùy bút*. Chúng tôi thấy văn ở HNBSPP có đề tài khá phân tán, manh mún, *nội dung* thường rất chủ quan, đôi khi hơi hợt, *bố cục* mỗi bài khá lộn xộn, với khá nhiều '**Bổ khuyết**', '**Phụ thêm**', '**Chút nữa tôi quên**',... '**tôi còn quên không nhắc tới**'... Thế mà mỗi bài cũng ít khi dài quá một nghìn từ! Bài 'Một thứ quà của lúa non: cốm' (*Ngày nay*, số 216, 13/7/1940, tr. 5) là điển hình của '*thấy/nhớ gì ghi nấy*' và viết văn '*hay hơn là đúng*', đồng thời cũng lộ rõ trình độ và vốn sống của người viết! Chúng tôi nghĩ, '*thấy/nhớ gì ghi nấy*' là một thể loại văn xuôi tự sự trong mảng cận-văn-học!
- (16) Bát phở giá 3 xu.
- (17) Tên chính thức hồi đó của nhà thương (bệnh viện) này là Hôpital Yersin nhưng dân ta thường gọi là Nhà Thương Phủ Doãn hay Nhà Thương làm phúc, do bà phước Antoine khởi lập từ năm 1888, đến năm 1904 trở thành Hôpital Municipal (Nhà Thương Thành phố). 'Gian hàng' của bà ngoan đạo đã mở, theo Thạch Lam, từ đầu thế kỷ XX, như vậy đúng hay chẳng?
- (18) Chủ hàng ăn Nguyên Sinh ở phố Thuốc Bắc, theo Nguyễn Văn Uẩn (2000: 273), cũng khởi nghiệp từ những gánh, những xe bếp tương tự.
- (19) Trong nhiều bản tái bản của HNBSPP, các *phở* Ga, *phở* Ô Quan Chưởng,... thường được đổi thành phố Ga, phố Ô Quan Chưởng,...

- (20) Nhiều bản in lại hay trên mạng đã bỏ mất đúng 9 chữ ở câu này, thành '*Phở là một thứ quà thật đặc biệt của Hà-nội không phải chỉ riêng ở Hà-nội mới* [có, nhưng chính là vì chỉ ở Hanoi mới] ngon.' (*Hà Nội băm sáu phố phường*, Nxb Văn nghệ TP HCM, 1988, tr. 23).
- (21) Học sinh thi Tú tài phần I như Thạch Lam đã thi hồi đó, khi làm văn, ai cũng nhớ như in và cố vận dụng 'phương pháp hay công thức' 5W (Who, What, Where, When, Why).
- (22) Ngay cô hàng bún chả, khi quạt chả mà Thạch Lam cũng thấy '*tiếng quạt khẽ đập như cánh cây rung động*' (*Ngày nay*, số 208, 18/5/1940, tr. 5; gạch dưới và in đậm do NXH), thì còn... khuya ông mới ngửi thấy mùi chả nướng thơm lừng!
- (23) Tô Hoài (2010: 475) đã viết về 'vấn đề' phở - cà cuống như sau: '*Nhà văn Thạch Lam trong tác phẩm "Hà Nội 36 phố phường" đã nói về một thứ phở ngày xưa có lẽ chẳng có mấy người biết kiểu ăn lạ đời của người nghiện hút, ấy là bát phở có mấy giọt cà cuống của một gánh phở đỗ ở gốc đa có miếu thờ trong sân bệnh viện Phủ Doãn.*'
 Từ 'Trong nhà thương vốn có một bà bán các thứ quà bánh ở một gian hàng dựng dưới bóng cây' (*Ngày nay*, số 207, 11/5/1940, tr. 4; in nghiêng và gạch dưới do NXH) với đám hậu sinh đã trở thành '*Gánh phở đỗ ở gốc đa... trong sân bệnh viện*'.
- (24) Một ông họ Cồ khoảng 50 tuổi, chủ một hiệu phở khá xập xệ ở phố Hàng Đồng (Hà Nội), tự nhận là '*phở gia truyền từ ba-bốn đời trước*' [?], lớn tiếng: '*...những quán nổi tiếng ở Hà Nội đều là anh em tôi như Bát Đàn là em tôi, Lê Duẩn là em ruột tôi luôn... nội ngoại đều nhờ nghề này mà lên... những quán ở Nam Định nổi tiếng ngày xưa cũng là dân Nam Định lên đây làm phụ việc, giúp việc cho gia đình tôi rồi phát huy ra nghề...*' (<https://www.youtube.com/watch?v=rLp3ZR0VsHY>. "Gia tộc phở Cồ ở Hà Nội", đưa lên 12/01/2012, xem 22/10/2015).
- (25) Tên hiệu Quảng Nguyên với ý là *nguồn gốc từ Quảng Đông*.

NHỮNG TÀI LIỆU CHÍNH ĐÃ DÙNG

1. ***. *Địa chí Nam Định*. "Phở gia truyền Nam Định", 13/11/2006.
2. Bonet, J. *Dictionnaire annamite-français (langue officielle et langue vulgaire)*, Vol.II (N-Z), Paris, Imprimerie Nationale, 1900.
3. Clark H., K. Miller. "40 Delicious Vietnamese Dishes - From Pho To Canh Bun", *The Foods Best Slurped, Crunches And Enjoyed From A Plastic Stool*, travel.cnn.com, Nov. 3rd, 2011.
4. Dương Quảng Hàm. *Quốc văn trích diễm*, bản in lại, Saigon, Xuất bản Bốn phương, 1953.
5. Đào Hùng. "Thăng trầm của phở Hà Nội", www.VietNamnet.vn, đưa lên 04/6/2008, truy cập 03/6/2016.
6. Génibrel, J.F.M. *Dictionnaire annamite-français*, 2è éd. refondue et aug. Saigon, Imprimerie de la Mission à Tân-Định, 1898.
7. Gouin, E. *Dictionnaire vietnamien-chinois-français*, Saigon, Imprimerie d'Extrême-Orient, 1957.
8. Gourou, P. *Les paysans du Delta tonkinois - Étude de géographie humaine*, Ré-édition, Paris-La Haye, Mouton & Co., 1965.
9. Hoàng Hương Trang. "Món nhậu của thi sĩ Tản Đà", báo *Vững 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.
10. Hội Khai-trí Tiến-đức. *Việt-Nam tự-điển*, Hà Nội, Nhà in Trung-Bắc tân-văn xuất bản, 1931 (bản mềm trên mạng).

11. Hue, G. *Dictionnaire annamite-chinois-français* [s.l.], Imprimerie Trung-hòa, 1937 (dùng bản in lại, Sài Gòn, Nxb Khai trí, 1971).
12. Huỳnh Tịnh Paulus Của. *Đại Nam quốc âm tự vị*, tome II (M-X), Saigon, Imprimerie Rey, Curiol et Cie, 1896.
13. Hứa Đức Phong. “Có một ‘chiu nấng’ ở Sài Gòn”, Báo *Phụ nữ* - Số đặc biệt Cảm ơn Sài Gòn TP HCM, Xuân 2015, tr.40.
14. Lamontagne, J.-Cl. “Hanoi, les délices de la nostalgie”, *Saveurs*, 1994, No 42 (Juil.-Août), pp. 34-49.
15. Michel My. *Le Tonkin pittoresque (souvenirs et impressions de voyage, 1921-1922. T. I. Haïphong-Hanoi. La “Vie indigène”)*, Saigon, Imprimerie de J. Viet, 1925.
16. Nguyễn Dư. Phở, phởn, phịa,... *Chim Việt cảnh Nam*, 2001, Số đặc biệt (bản mềm).
17. Nguyễn Công Hoan. *Nhớ gì ghi nấy*, Hà Nội, Nxb Thanh niên, 2003.
18. Nguyễn Tuân. ‘Phở’, trong *Cảnh sắc và hương vị đất nước*, Hà Nội, Nxb Tác phẩm mới, 1988.
19. Nguyễn Văn Uẩn. *Hà Nội nửa đầu thế kỷ XX*, Hà Nội, Nxb Hà Nội, 2000.
20. 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.
21. 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).
22. 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.
23. Phạm Duy. *Hồi ký*, tập II, *Thời Cách mạng-Kháng chiến*, Phạm Duy Cường Musical Productions, Midway City, 1989.
24. [de] Rhodes, A. *Dictionarium Annamiticum Lusitanum, et Latinum*, Rome, Propaganda Fide, 1651.
25. Tân Đà Nguyễn Khắc Hiếu. Xin xem Dương Quảng Hàm.
26. Taberd, J. L. *Dictionarium Anamitico-Latinum*, Serampore, Fredericnagori Vulgo Serampore, 1838.
27. Thạch Lam. [Giới thiệu chuyên mục “Hanoi...36 PHỐ PHƯỜNG”], *Những biển hàng*, *Ngày nay*, số 201, 02/3/1940, tr. 5.
28. Thạch Lam. Quà Hanoi - Hàng quà rong [Phở gánh], *Ngày nay*, số 206, 06/4/1940, tr. 5.
29. Thạch Lam. Quà Hanoi (tiếp theo) - [Phở Hanoi], *Ngày nay*, số 207, 11/5/1940, tr. 4, 5.
30. Thạch Lam. Vãn quà Hanoi - Phụ thêm vào phở, *Ngày nay*, số 208, 18/5/1940, tr. 16.
31. Thạch Lam. Phiên chợ xanh (tiếp theo) - Bà cụ bán xôi, *Ngày nay*, số 220, 10/8/1940, tr. 5.
32. Thạch Lam. *Hà Nội băm sáu phố phường* [Tái bản], TP Hồ Chí Minh, Nxb Văn nghệ TP Hồ Chí Minh, 1988.
33. Tô Hoài. *Chuyện cũ Hà Nội*, Hà Nội, Nxb Thời đại, 2010.
34. Trần Kiêm Đoàn. *Chuyện khảo về Huế*, Sacramento, Làng Magazine Thủ đô Cali xuất bản, 1997.
35. Tú Mỡ. “Phở đức tụng”, *Phong hóa*, số 75, 01/12/1933, tr. 4.

36. Tú Mỡ. *Giòng nước ngược*, Tái bản, Hà Nội, Nxb Phương giang, 1952.
37. Vũ Ngọc Phan. *Những năm tháng ấy* (Hồi ký), Westminster, Nxb Hồng Lĩnh, 1993.

TÓM TẮT

Căn cứ vào các nguồn tư liệu hình ảnh và sách báo, tác giả xác định những cột mốc thời gian gắn liền với sự phát triển của phở trong giai đoạn đầu. Theo đó, vào những năm đầu của thế kỷ 20, người Hoa gốc Quảng Đông đã du nhập món hàng rong ngưu nhục phấn vào Việt Nam, chủ yếu là ở Hà Nội. Từ 1912-1915, món ngưu nhục phấn bị “Hà Nội hóa” để trở thành món phở. Đến thập niên 1920, phở đã thay thế hoàn toàn, trở thành món ăn phổ biến của người Hà Nội, rồi từ đây lan tỏa vào Sài Gòn và nhiều vùng miền khác. Ở những cột mốc lịch sử tiếp theo (1945, 1954, 1975...), dù ở hoàn cảnh nào, phở cũng có sự điều chỉnh về cách thức chế biến, mở rộng địa bàn và đều thành công trong mọi môi trường mới.

ABSTRACT

"PHỞ" IN THE EARLY TIMES

Based on sources of pictures and books, the author identify landmarks of time associated with the development of “phở” in the early stages. Accordingly, in the early years of the 20th century, the Cantonese Chinese introduced the “ngưu nhục phấn” (beef noodles) to Vietnam, chiefly Hanoi. From 1912-1915, the “ngưu nhục phấn” (beef noodles) became the “special food of Hanoi” called “phở”. Since the 1920s, “phở” has completely become a popular dish of the Hanoi people, and from there, it spread to Saigon and other regions. In the next landmarks of time (1945, 1954, 1975 ...), in any circumstances, “phở” was always adjusted, expanded and successful in every new environment.