

## Khi Phở là "bữa"

T&#225;c Gi&#7843;: Hà Giang/Ng&#i Vi&t  
Th&#7913; T&#432;:, 30 Th&#225;ng 12 N&#259;m 2009 15:13

---

Phở muôn màu, đa sắc tộc, ở California



*Một em học sinh người Việt Nam đang ăn phở tại một tiệm phở ở Los Angeles. (Hình: do em cung cấp)*

Phở, “món quà căn bản,” “street food” của người Việt Nam, vừa thông dụng, vừa thân quen, là món ăn quan trọng đối với cộng đồng người Việt Nam, và đối với yêu cầu chung của dân gian thông qua việc “vừa là cơm, bữa là phở.”

Với chúng ta, phở là món ăn quốc hồn quốc túy, tương tự như hamburger với người Mỹ, pizza với người Ý, mì với người Trung Hoa, và burrito với người Mexico.

Nhưng hơn thế nữa, với người Việt ở khắp nơi trên thế giới, tô phở là hình ảnh gắn liền với quê nhà, và là nguồn cảm hứng cho những bài thơ bất tận.

Thật thế, đang lang thang trên một thành phố bất cứ nơi nào trên trái đất, thoáng nhìn thấy ba mâm tô góp thành chữ “PHỞ” thân yêu trên một bảng hiệu, người ta chợt có cảm giác ấm áp như quê hương đã gọi tên.

## Khi Phở là "bò"

T&#225;c Gi&#7843;: Hà Giang/Ng&#i Vi&#t  
Th&#7913; T&#432;:, 30 Th&#225;ng 12 N&#259;m 2009 15:13



☐ M&#t bà Đ&#i Hàn ăn m&#c ch&#nh đ&# chu&#n b&# ăn ph&# và mua mang v&# cho ch&#ng. Hình ch&#p t&#i "Ph&# 2000" Garden Grove. (Hình: Hu&#nh Ng&#c Dân/Ng&#i Vi&#t)

V&#i bi&#n c&# 1975, ph&# đã theo chân hàng tri&#u ng&#i Vi&#t Nam di t&#n ra n&#c ngoài, và t&# đó các quán ph&# m&#c lên kh&#p n&#i, tho&#t tiên đ&# ph&#c v&# c&#ng đ&#ng ng&#i Vi&#t. Nh&#ng h&#ng v&# đ&#c áo c&#a ph&# đã nhanh chóng mê ho&#c đ&#c ng&#i dân b&#n x&# và đ&#c h&# đón nh&#n b&#ng đôi tay r&#ng m&#.

Gi&# đây ph&# là m&#t món ăn ngày càng thông đ&#ng, đ&#c nhi&#u s&#c dân th&#ng th&#c và đã nghi&#m nhiên có m&#t trong th&#c đ&#n c&#a nhà hàng &# nhi&#u n&#i.

Nh&#ng m&#i dân t&#c &#i th&#ng th&#c món ph&# đ&#c thù Vi&#t Nam m&#t cách khác. T&#i ti&#m c&#a h&# th&#ng "Ph&# 2000" &# Garden Grove , chúng tôi g&#p ông Larry Davis khách quen c&#a ti&#m.



Ông cho bi&#t đ&#n đây ăn ph&# m&#t tu&#n hai l&#n, và r&#t mê ph&# gà, vì nó "healthy, làm no và &#m b&#ng, mà không b&# béo!"

Đ&#c h&#i đã bi&#t ăn ph&# t&# bao gi&#, ông Larry Davis, m&#t c&#u quân nhân Hoa K&#, b&#o đã đ&#c

## Khi Phở là "bò"

T&#225;c Gi&#7843;: Hà Giang/Ng&#i Vi&t  
Th&#7913; T&#432;, 30 Th&#225;ng 12 N&#259;m 2009 15:13

---

n&m ph& "l&n đ&u tiên t& năm 1967 khi "t&i đ& đúng 6 tháng 23 ngày," nh&ng ch& th&c s& "m& ph& khi ăn & Little Saigon" vào năm 1978, cùng đ&t v&i nhi&u ng&#i Vi&t t& n&n kéo qua đây.

T&i h&i có ph&i ông cho là ph& Cali ngon h&n ph& Vi&t Nam ông b&o, "r&t có th&!"  
"Nh&ng t&i không thích ăn hành v&i ph&. H&ng quá!"

*Ông Larry Davis mê phở & năm 1978, cho là Phở Cali ngon h&n phở Vi&t Nam. Thích phở Gà. Hình ch&p &i "Phở 2000" Garden Grove. (Hình: Hu&nh Ng&c Dân/Ng&#i Vi&t)&*

& G&n bàn bên c&nh, m&t c& bà đ&ng tu&i ng&#i Đ&i Hàn ăn m&c ch&nh t& đang chu&n b& dùng m&t tô ph&, và cũng order thêm m&t tô mang đi.

Ông Th&, ch&nhân c&a "Phở 2000" cho chúng t&i bi&t khách c&a h& th&ng "Phở 2000" đ&a s& là ng&#i Đ&i Hàn. Theo ông Th& thì ng&#i khách & đây ăn phở r&t khác ng&#i Vi&t.

Tr& vào bà c&, ông k& là tr& c& đây hai v& ch&ng bà c& th&ng đ&n ăn phở m&i tu&n. Nh&ng k& t& khi ông c& &m, thì bà ch& đi m&t mình, nh&ng lúc nào cũng mua phở v& cho ông.

"Đ&i Hàn h& ăn nhi&u bánh, ít n& c, tr&n r&t nhi&u t&ng đ& t&ng đ&n, ăn r&t nhi&u hành và nhi&u chanh" Ông nói.



## Khi Phở là "bò"

T&#225;c Gi&#7843;: Hà Giang/Ng&#i Vi&t  
Th&#7913; T&#432;,, 30 Th&#225;ng 12 N&#259;m 2009 15:13

---

*Phở Hana ở vùng Torrance thu hút khách ng&#i Nh&t vì tinh kh&t, và ít v& béo. (Hình: Hà Giang/Ng&#i Vi&t)*

Tôi v&a nhìn m&t c&p khách v&t chanh, t&# ng &t vào m&t đĩa hành tây đ&y vung, r&i tr&n lên nh& ng&#i ta tr&n sà lát, v&a nhìn quanh.

Món phở đ&t khách hàng nh&t ở đây có lẽ là phở đuôi bò. Chúng tôi g&i lên ăn th&. N&# c dùng ng&t ngào, nh&ng v&i "gu" ng&#i Vi&t Nam có lẽ h&i ít gia v&, h&#ng th&m ch& thoang tho&ng ch& không n&ng n&n, và th&t đuôi bò đ&c h&m th&t nh&, g& h&t x&#ng r&i m&i đem lên cho khách.

"Ng&#i Vi&t chúng ta lẽ thích nhìn th&y nguyên khúc đuôi, và thích ăn s&n." M&t ng&#i b&n c&a tôi nh&n xét.

Tôi ti&m phở Hana ở Torrance, m&t khách hàng tên Grace, ng&#i Phi Lu&t Tân b&o tôi là bà r&t "mê phở."

Khi đ&c h&i tôi sao, bà Grace ng&m nghĩ m&t lúc r&i nói b&t ph&i gi&i thích tôi sao thì th&t là khó. Bà cho r&ng s&pha tr&n gi&a mi&ng t&#i, v& cay s&c s&o c&a t&#ng sriracha, mùi th&m d&u dàng c&a ngò, và thêm v& chua chua c&a chanh, t&t c& nh&ng th& đó làm tăng mùi th&m c&a n&# c dùng, và "v&i tôi, tô phở là m&t s& chiêu đãi cho c& toàn thân ch& không riêng ch& cho l&#i, mũi, và bao t&."

"Tôi nghĩ r&ng phở là ch& bi&n k& di&u nh&t! I just love it!"

## T&#ng đĩa rau th&m là salad

Ông Greg Hansen, ng&#i M&da tr&ng, k& r&ng lúc m&i bi&t ăn phở, ông c& t&#ng đĩa giá rau th&m là món salad khai v& tr&#c khi vào món phở, còn hoisin sauce và t&#ng &t là "salad dressing."

Ông nói, "lúc đó tôi nghĩ phở thì OK, nh&ng món sà lát này sao mà khó ăn th&. Rau qu& thì đ&ng, l&i đ&ng nguyên cành, giá thì ch& giòn giòn, nh&ng ch&ng có mùi v& g&i c&, dressing thì l&i đ&c qu&o."

"Sau này khi bi&t cách ăn phở tôi m&i th&y là chính đĩa rau phở đó đã làm nên món phở!" Ông tâm s&.

Ng&#i Phi Lu&t Tân ăn phở ra sao?

"Phở Đ&c B&t" là câu tr& l&i, th&t nhi&u g&u, gân, và nhi&u n&#c béo.

Torrance cũng là thành ph& có nhi&u ng&#i Nh&t. Có m&t s& ng&#i Nh&t thích ăn phở, nh&ng không ph&i ti&m nào h& cũng ăn. Ti&m phở nào mu&n bán cho ng&#i Nh&t ph&i bi&t gu c&a h&. Ch& Út, m&t ng&#i chuyên n&u b&p cho các ti&m phở bán cho ng&#i ngo&i qu&c cho bi&t ng&#i Nh&t ăn u&ng r&t tinh kh&t. H& không thích ăn phở béo quá, đ&c bi&t cũng không thích ăn g&u, gân, sách. Còn ng&#i Đ&i Hàn thì thích ăn phở v&i th&t nhi&u kim chi.

## Khi Phở là "bò"

T&#225;c Gi&#7843;: Hà Giang/Ng&#i Vi&t  
Th&#7913; T&#432;, 30 Th&#225;ng 12 N&#259;m 2009 15:13

---

Ti&m "Ph& Saigon" & g&n các hãng Toyota và Honda t&i Torrance đ& c nhi& u nhân viên ng& i Nh&t & hai hãng này chi& u c&.

Ông Fred Yakanama mê ph& đ&n n&i ăn ph& m&i tu&n hai l&n cho b&a tr&a, chia s& "gu" ăn ph& c&a mình:

"Có th& tôi ch&a bao gi& đ& c ăn ph& chính g&c. Nh&ng tôi cũng bi&t ti&m ph& nào ngon ti&m nào không. Tôi không thích ph& b& béo quá, mùi đ&ng quá n&ng, và bánh ph& ph&i th&t dai."

"Ph& 97" & Los Angeles có nhi& u khách &n Đ&. & đây nh&ng ng& i &n kiêng th&t bò thì ăn ph& gà, hay ph& đ&u h&u, còn nh&ng ng& i kiêng heo thì ch& ăn ph& bò, và đa s& ăn ph& chín n& c trong.

Anh Thiên, ng& i làm b&i bàn & đây cho bi&t có ông khách ng& i &n đòi g&p ông ch& và b&t ông ch& nhà hàng đích thân "cam k&t là không dùng x&ng heo trong ph& bò" r&i ông m&i dám ăn.

Bà Olivia Kumar trò chuy&n v&i chúng tôi khi đang đ&i order togo, cho bi&t v& ch&ng bà thích ăn ph& vào mùa l&nh, và ch& thích mua ph& v& nhà ăn, m&c dù luôn luôn đ& c m&i ng& i b&o là ph&i ăn ph& t&i ch&, nóng h&i m&i ngon. Bà nói:

"Không hi&u t&i sao chúng tôi l&i c& thích ng& i & sa l&ng, v&a ăn ph& v&a xem tivi, m&i ng& i ch&um m&t cái ch&nh m&ng. ch&ng tôi thích ăn ph& gà, còn tôi thích ăn ph& rau v&i đ&u h&u."

"T&i sao không có ph& v&i càrì? Tôi nghĩ s& ngon l& m!" Bà Olivia Kumar bàn.

Anh Michael Feliz cho chúng tôi bi&t anh r&t mê ph&, vì nh&ng th& rau đ& c đ&n lên ăn chung v&i ph& r&t có ít h&ng v& c&a quê anh (M& Tây C&).

"Chúng tôi r&t thích ng& và chanh xanh (lime)"

## & Ph& và gi& i tr& M&

Trong gi&i nh&ng ng& i đ&i làm, ph& đang là món ăn tr&a r&t ph& bi&n. V&y gi& i tr& thì có thích ăn ph& không, t&i sao, và h& ăn ph& nh& th& nào?

Tr&n Uyên Thao, m&t h&c sinh l&p 11 & Cerritos High School, Cerritos giúp chúng tôi làm m&t survey và post lên Facebook cho b&n bè c&a các em tr& l&i. Đa s& thành viên trong network này là các h&c sinh l&p 11, 12 và sinh viên năm th& nh&t t&i Nam Cali.

Trong vòng 36 ti&ng đ&ng h&, 90 em đã tr& l&i, v&i k&t qu& nh& sau:

Trong 90 m& i em, 25% là ng& i Vi&t Nam, 30% ng& i Đ&i Hàn, 12% ng& i Phi Lu&t Tân, 10% ng& i Nh&t, 8 % ng& i &n Đ&, và 15% là ng& i M& tr&ng.

Đa s& các em M& tr&ng và Nh&t ăn ph& m&t l&n m&i vài tháng, ng& i Phi đa s& ăn ph& m&i tháng m&t l&n, ng& i Đ&i Hàn m&i tu&n m&t l&n, và ng& i Vi&t Nam m&i tu&n vài l&n.

H&n 80% các em ăn ph& thay cho b&a tr&a ho&c t&i, s& còn l&i ăn ph& đ& m&tâm.

S& ng& i ăn ph& chín cao nh&t, k& đ&n là tái, ph& gà, bò viên, và ít em thích ăn g&u, gân, sách. Đa s& đ&u dùng đ& c hoisin sauce và t&ng &t. Không em nào ăn n& c m& m v&i ph&.

## Khi Phở là "bò"

T&#225;c Gi&#7843;: Hà Giang/Ng&#i Vi&t  
Th&#7913; T&#432;,, 30 Th&#225;ng 12 N&#259;m 2009 15:13

---

Chanh đ&#c h&n 80% dùng, h&u nh& ai cũng ăn giá và hành. Ch& h&n 40% ăn rau qu&, và non n&a dùng đ&#c ngò.

### T&i sao các em thích ph&?

Câu tr& l&i c&a cu&c survey đ&#c x&p theo th& t&: Ngon, nóng, no, r& và ti&n l&i, ăn lúc nào cũng đ&#c, không ph&i ch& lâu.

D&#i đây là l&i bình c&a m&t s& em:

“Khi b& c&m l&nh hay b& hang over, là lúc ăn ph& ngon nh&t và thích nh&t.”

“Sau khi đi ‘track meet’ v&i tr&ng v&, đi ăn ph& m&t đám đông r&t vui.”

“R&, ngon, và có v& healthy!”

“Ăn xong th&y &m b&ng và r&t đã. &#c chi em có ti&n s& ăn ph& th&ng xuyên h&n.”

“M& em đang h&c n&u ph&, nh&ng có l& bà s& ch& thêm cà ri vô. M& mà thành công em s& ăn ph& th& c&a và m&i b&n t&i trong track team t&i ăn.”

Gi& đây ng&#i ta m& các ti&m ph& không ch& đ& nh&m vào c&ng đ&ng ng&#i Vi&t, mà cho t&t c& m&i ng&#i th&ng th&c. Th&m chí, trong m&t b&n tin c&a National Restaurant Association, phát hành Tháng M&#i năm ngoái, m&t thành viên c&a h&i còn phát bi&u là n&u bi&t k&ng& hóa, trong vòng “hai m&#i năm n&a, ph& có th& c&nh tranh v&i pizza.”

Cũng nh& pizza toppings, gi&i phân tích tiên đoán là món ph& s& bi&n đ&ng, và đ&n dà ng&#i ta s& n&u ph& theo nhi&u cách khác nhau, và m&t ngày nào đó các v& “s& t&” c&a món ph&, n&u có s&ng đ&y, s& không còn nh&n đi&n đ&#c món ăn do chính mình ch& ra n&a.

### Ph& ch& bi&n

## Khi Phở là "bò"

T&#225;c Gi&#7843;: Hà Giang/Ng&#i Vi&t  
Th&#7913; T&#432;:, 30 Th&#225;ng 12 N&#259;m 2009 15:13



□ M&t quán ph& □ Santa Ana qu&ng cáo 'Ph& Cà Ri Gà'

Ng&#i n Đ& thì l& le b& cà ri vào ph&. còn ng&#i Đ& i Hàn thì nh&t đ& nh ph& i ăn ph& v& i Kim Chi.

Ch& bi&n m&t tí thì đ& c, nh&ng Ph& Cà Ri có th& s& làm nh&ng ng&#i mê món ph& thu&n túy chau mày, hay nh&n m&t đ& y!

Tôi phân vân không bi&t gi&a cà ri và kim chi, mùi nào s& tác h& i nhi&u h&n cho tô ph& b&c thu&n túy?

Bàn v& vi&c món ph& Vi&t Nam b& “ch& bi&n”, ch& nhân c&a blog Bolsavik, trong m&t bài có t&a “Ph&, cái giá ph& i tr& cho s& ph& bi&n!”, đã vi&t v& vi&c món ph& bò b& ch& bi&n thành “Ph& Cà Ri Gà” và “Ph& Tô M Cay” trong m&t food court □ Santa Ana:

“B&n bi&t là món ph& đã ‘đ&t’ khi ng&#i ta b&t đ&u ‘làm h&ng’ nó.”

Và blogger Bolsavik phán (v& i chút ng&#m ng&#i):

“Không th& quy&t đoán là món ăn qu&c h&n qu&c túy c&a b&n đ& c c& th& gi& i □ a chu&ng cho đ&n khi nh&ng n&#c khác b&t đ&u s&a đ& i món ăn c&a b&n cho thích h&p v& i kh&u v& c&a h&!”

Cu& i tu&n, tôi tìm đ&n food court này đ& nhìn cho t&n m&t c&nh tô ph& thân yêu c&a mình b& “làm h&ng.”

Qu& tình là n& i đây có c&nh nh&ng ng&#i Latinos to béo đang ng&#i xì x&p m&t cách m&n nguy&n bên nh&ng “tô ph&” c&a h&. Và không bi&t h& làm gì mà tô ph& trông v&a nâu v&a đ&. Mùi t&ng đen n&ng n&#c, và mùi ngò s&c lên. Trên bàn, l&ng ch&ng m&y cái đuôi tôm, và m&t đ&ng v& chanh.

## Khi Phở là "bở"

T&#225;c Gi&#7843;: Hà Giang/Ng&#i Vi&#t  
Th&#7913; T&#432;, 30 Th&#225;ng 12 N&#259;m 2009 15:13

---

Có lẽ đây là món “Phở Tôm Cay” chẳng? Tôi nghĩ.

Tò mò, tôi thử nếm thử nếm mu&#n g&#i m&#t tô n&#m th&. Nhưng không biết vì tôi ái dân tộc, vì trung thành với tô phở bởc thu&#n túy, hay vì không thích m&#o hi&#m, tôi chắc chắn “thôi ch&# d&#i,” rồi bỏ đi.

Có lẽ tôi cũng đang ở trong tâm trạng ch&#a ch&#p nh&#n m&#t món phở bi&#n d&#ng nhanh th&, dù hi&#u rằng con người không thể quên được bánh xe lịch sử.

Không biết trong tương lai món phở Việt Nam sẽ ra sao. Nhưng tạm thời tôi vẫn cố an tâm, là ít nhất thì ở khu Little Sài Gòn, món phở như tôi vẫn ăn thì tạm bé hi&#n gì&# vẫn còn đang nguyên vẹn, dù đôi khi có phải “v&#a ăn v&#a rón rén.”