

Không gì giúp xua cái giá lạnh của mùa đông ở Mỹ nhanh bằng một bát phở nóng hổi.

Món ăn được coi như quốc hồn quốc túy của Việt Nam đang hiện diện khắp các thành phố lớn của Mỹ.



*Phở bò Việt Nam. Ảnh: Corbis.*

Bát nước dùng bốc hơi nghi ngút, những lát thịt bò thái mỏng xen giữa những sợi bánh làm từ gạo, cùng với giá và tỏi ngọt, hạt tiêu, phở làm nên một món ăn như hương và bồi dưỡng.

Mỹ, phở đôi khi bị phát âm nhầm thành "phởu" hoặc "phở". Những hàng vỉa hè của nó thì không thể nhầm, trang North Jersey.com bình luận. Trong những năm gần đây, phở chiếm nhieu chỗ ở các thành phố lớn như New York, Washington, D.C, và tất nhiên là tại "căn cứ địa" California. Trước khi đến với tây bán cầu, phở đã là món ăn dân dã thường ngày của người Việt Nam, thường được bán tại các quán trên đường phố chỉ ít khi nở nhà.

"Việt Nam hơi xa, có khi tôi với anh ở trong nhà và gọi người bán phở đưa vào, hơi sượng

bán cho mình", Andrea Nguyễn, mọt ngườỉ dĩ y nũ ă và là tác giũ củ n sách tũ ng đũ c giũ i thũ ng mang tên "vào bũ p Viũ t", kũ . "Bũ giũ hàng phũ rong ít hũ n, nhũ ng bũ n có thũ ra chũ , thũ nào cũũ có quũ y bán phũ".

Phũ Mũ đũ c bán mọt cách trang trũ ng hũ n, trong các nhà hàng chuyên phũ hoạc nhĩu món khác nũ a. K.T. Trũ n, chũ hai nhà hàng Saigon Rũ Englewood và nhà hàng Mo 'Pho' mũ Fort Lee, cho hay ngày càng nhĩu ngườỉ mũ North Jersey (phĩa bũ c bang New Jersey) thích phũ .

Phũ "Mo" mũ cũ a năm 2004 vũ i thũ c đũ n đũ ng. "Trũ con cũũ ă đũ c, ngườỉ giũ thì thích vì nó dĩ ă, mà giá cũ lũ i phũ i chũ ng. Ai ai cũũ ă đũ c", ông Trũ n nói.

Bà Nguyễn thì lý giũ i sũ lên ngôi cũ a phũ là nhũ các thũ c khách trũ tuũ i, nhũ ng ngườỉ sũ ng mũ các thành phũ và hay phũ i dĩ xa.

"Cũ rũ t nhĩu ngườỉ mũ tuũ i 20-35 am hiũ u vũ nhĩu nũ n văn hóa, hũ hiũ u rũ ng văn hóa không phũ i là bũ t biũ n", bà nói. "Vũ thũ nhĩu ngườỉ trũ mũ Mũ hiũ n nay thũ c sũ quan tâm đũ n nhũ ng hũ ng vũ không chũ là truyũ n thũ ng".

Phũ không nhũ ng ngon mà còn bũ . Nhũ ng thũ gia vũ dĩ kèm vũ i phũ nhũ hành, gũ ng, quũ giúp dĩ tiêu hóa, kháng khuũ n và tũ t cho toàn bũ cũ thũ . Các loũ i rau ă kèm cũũng bát nũ cũ ngũ t ngào nóng hũ i khiũ n cho phũ trũ thành thũ khó cũũ ng vũ i các khách bũ hành.

"Thũ t là mọt món đũ ngon tuyũ t cho ngườỉ ă", ông Trũ n tâm đũ c kũ t luũ n.