

Đi tìm những giả thuyết về nguồn gốc phở Hà Nội

09:34 17/08/2024

Phở là đề tài hấp dẫn, thôi thúc nhà văn, nhà nghiên cứu Nguyễn Ngọc Tiến dành nhiều thời gian, công sức tìm hiểu từ nhiều năm nay. Với ông, phở Hà Nội ẩn chứa bên trong đó nhiều câu chuyện hết sức thú vị.

Phở trong những ghi chép từ lịch sử

Trong dòng chảy ẩm thực Việt, phở là trường hợp đặc biệt nhất khi rất nổi tiếng, được thực khách vô cùng yêu thích, tên tuổi ra cả thế giới, nhưng nguồn gốc của món ăn này lại là một màn sương mờ. Xuất xứ phở ở đâu, Hà Nội hay Nam Định, xuất phát từ món ăn nào của dân tộc nào, quốc gia nào...? Cho đến nay tất cả những câu hỏi này đều chưa thể có câu trả lời, mà chỉ có một vài “manh mối” đến từ một số ghi chép của các học giả rải rác từ thế kỷ 19 đến đầu thế kỷ 20.

Trong số nhiều nhà nghiên cứu về Hà Nội, nhà văn, nhà nghiên cứu Nguyễn Ngọc Tiến là người dành rất nhiều thời gian và công sức để tìm hiểu về phở.

Trong cuốn “5678 bước chân quanh hồ Gươm”, ông viết, một vài nhà nghiên cứu cho rằng phở có xuất xứ ở Nam Định, bắt đầu từ món bánh phở chan nước xương bán cho công nhân dệt. Và bằng chứng là hiện nay các quán phở Nam Định mọc lên tại nhiều tỉnh thành phía bắc.

Đi tìm những giả thuyết về nguồn gốc phở Hà Nội ảnh 1

Một hàng phở gánh đêm ở Hà Nội.

Tuy nhiên nhà văn Nguyễn Siêu Hải lại dẫn nguồn từ những ghi chép của dòng họ Nguyễn Đình sống ở phường Diên Hưng (nay là Hàng Gai) từ thế kỷ XVIII đến năm 1854 chứng minh rằng xuất xứ của phở là từ món xáo trâu bán ở bến tàu Cột Đồng Hồ.

Phở ra thế giới từ thập niên 90 và nhanh chóng được công nhận là món ăn không béo, dễ ăn, vì thế ngày 20-9-2007, Từ điển tiếng Anh giản lược Oxford (Shorter Oxford English Dictionary) đã đưa phở vào từ điển này khi xuất bản.

Đi tìm những giả thuyết về nguồn gốc phở Hà Nội ảnh 2

Phở gánh Hà Nội đầu thế kỷ. (Ảnh tư liệu)

Nhà văn Nguyễn Ngọc Tiến cho biết, trong từ điển của Paulus Huỳnh Tịnh Của xuất bản năm 1895 và của Génibrel năm 1898 cũng như trong bài nghiên cứu Khảo luận về người Bắc Kỳ (Essai sur les Tonkinois) đăng trên tờ Revue Indochinoise số ra ngày 15-9-1907 của nhà Việt Nam học và Hà Nội học đầu tiên Georges Dumoutier giới thiệu nhiều món ăn và thức uống thường thấy ở miền bắc vào cuối thế kỷ XIX, đầu thế kỷ XX nhưng cũng chưa thấy nhắc đến món phở. Tuy nhiên điều đó không thể khẳng định một cách chắc chắn khi đó phở chưa xuất hiện. Liệu người làm từ điển và người viết báo đã khảo sát hết ẩm thực Bắc Kỳ?

Những giả thuyết khác nhau về phở

Theo nhà nghiên cứu, nhà văn Nguyễn Ngọc Tiến, có nhiều giả thuyết khác nhau về nguồn gốc của phở. Ông đã khảo cứu nhiều nguồn tư liệu về phở, như nguồn tư liệu tại các thư viện, Trung tâm Lưu trữ Quốc gia....

Đặc biệt, ông đã tự tìm hiểu cuốn gia sử của gia đình họ Nguyễn Đình ở phố Hàng Ngang, gốc ở Thanh Trì (đã được đề cập đến trong cuốn “5678 bước chân quanh hồ Gươm” kể trên), nhưng lên sinh sống ở Thăng Long từ cuối thế kỷ 17. Cuốn gia sử có nội dung nhắc đến nguồn gốc của phở, bắt nguồn từ món bún xáo trâu.

Món bún xáo trâu được làm từ nước ninh xương trâu chan với bún, có thêm hành, răm và ít thịt trâu. Món này chủ yếu bán ở bến phà, bãi sông Hồng. Sau đó người bán thay bún bằng bánh cuốn xắt ra, rồi tiến tới thay bằng thịt bò do thịt bò rẻ hơn thịt trâu, xuất phát từ việc bò được người Pháp nuôi rất nhiều ở Ba Vì. Sau này, bánh cuốn Thanh Trì được tráng dày lên gần giống như bánh phở ngày nay.

Đi tìm những giả thuyết về nguồn gốc phở Hà Nội ảnh 3

Cũng có giả thuyết khác cho rằng, món phở xuất phát từ phương pháp chế biến từ món súp thịt bò của Pháp pot-au-feu với chữ feu nghĩa là “lửa”. Món súp này xuất xứ từ năm 1894 ở bệnh viện Bệnh viện De Lanessan, nay là Bệnh viện

Quân y 108, chuyên cứu chữa thương binh Pháp, đó là món mà các đầu bếp bệnh viện nấu để bồi dưỡng cho các thương binh. Tuy nhiên theo nhà văn, điều này không chính xác, bởi vì món ăn này mặc dù nấu từ xương bò ninh nhưng lại có các loại rau củ, như cà rốt, củ cải...

Một giả thuyết khác cho rằng món phở xuất phát từ món ngưu nhục phấn của người Quảng Đông ở Hà Nội. Cách nấu cũng khác, nhưng khi người bán rong đi ngoài phố thường rao “phấn ơ” sau đọc trại đi thành “phở”.

Đi tìm những giả thuyết về nguồn gốc phở Hà Nội ảnh 4

Hình minh họa trong sách "Kỹ nghệ của người An Nam" của Henri Oger.

Nhà văn, nhà nghiên cứu Nguyễn Ngọc Tiến cho rằng, từ bốn xuất xứ kể trên, phở có thể xuất hiện từ khoảng cuối thế kỷ 19, và khó xác định cụ thể năm. Sau này, trong cuốn “Kỹ nghệ của người An Nam” năm 1908-1909 của Henri Oger có vẽ hình một gánh phở rong. Còn trong cuốn từ điển của Viện Viễn Đông Bác Cổ soạn từ những năm 1920 nhưng đến năm 1933 mới xuất bản thì có định nghĩa rõ về chữ “phở”, trong đó có phở chín, phở tái. Sau đó có bài thơ “Phở đức tụng” của cụ Tú Mỡ năm 1937. Quán phở đầu tiên xuất hiện là ở phố Cầu Gỗ, của người Hoa, nhưng cũng khó chứng minh đó là ngưu nhục phấn hay bán phở theo kiểu Việt Nam.

Nhà văn, nhà nghiên cứu Nguyễn Ngọc Tiến cho rằng, phở có nguồn gốc từ Việt Nam, chứ không phải là món được biến tấu từ các món du nhập từ nước ngoài vào. Bởi vì người Thăng Long - Hà Nội khi đó cũng sáng tạo ra khá nhiều món ăn, bởi vì có khá nhiều thành phần trung lưu, có thời gian, có tiền bạc, và rất tinh tế cầu kỳ trong các thú ăn chơi. Người Hà Nội khi đó đã “biến hóa” khá nhiều món ăn từ các vùng quê trở thành món ăn Hà Nội, có sự “tinh hóa”, cầu kỳ...

Nhà văn Nguyễn Ngọc Tiến cho biết, ông đã ấp ủ và theo đuổi ý định tìm hiểu nguồn gốc phở Việt Nam từ nhiều năm nay. Hành trình này có nhiều câu chuyện thú vị và cho thấy những cách mà cha ông chúng ta thay đổi như thế nào để có thể tạo nên và giữ được món phở đi qua nhiều thời đại. Đó cũng là lý do mà món phở đến nay đã theo chân người Việt đi khắp nơi trên thế giới, góp phần định hình bản sắc Việt qua ẩm thực, và cũng góp phần gìn giữ những giá trị xưa trong thời đại ngày nay.

Theo Báo Nhân Dân