

Phở “Tiến sỹ Việt”: Gắn kết thực khách Việt - Trung

07:49 02/02/2018

Cả 3 “ông bà chủ” đều đang là nghiên cứu sinh tại các trường đại học ở Quảng Tây (Trung Quốc) có chung đam mê giới thiệu phở và các món ăn Việt Nam tới thực khách Trung Quốc.

Chúng tôi đến quán Phở Việt ở khu vực gần trường Đại học Quảng Tây (Nam Ninh, Trung Quốc) vào đầu giờ chiều, nhưng thực khách vẫn tấp nập. Khá “vất vả” chúng tôi mới tiếp cận được với các “ông bà chủ” vì họ còn bận bịu công việc của quán.

Gọi là “ông bà chủ” vì quán có tới 3 người điều hành. Họ đều là nghiên cứu sinh tại các trường đại học ở Quảng Tây có cùng đam mê về ẩm thực Việt, mong muốn giới thiệu món ăn Việt với thực khách Trung Quốc.

Chị Phạm Thu Ngọc, một trong 3 chủ quán phở đang làm nghiên cứu sinh ngành y tế công cộng, Đại học Y khoa Quảng Tây. Chị Ngọc sinh trưởng trong một gia đình làm nghề kinh doanh ở Hà Nội nên luôn nhìn thấy cơ hội “kiếm tiền”. Hiện tại, gia đình chị đang kinh doanh chuỗi nhà hàng Gà 36 nổi tiếng ở Hà Nội.



Khi bắt đầu sang Trung Quốc học, chị và những sinh viên Việt Nam nhiều lúc rất thèm được ăn món ăn Việt Nam nhưng rất khó để tìm được tại đây. Với số vốn khiêm tốn từ khoản tiết kiệm tiền học bổng, tiền gia đình phụ giúp chi tiêu, Ngọc cùng với 2 người bạn hùn lại mở một quầy bán bánh mì nhỏ nhỏ.

“Những học sinh xa quê như chúng rất nhớ nhà, nhớ món ăn quê hương. Vì thế, chúng tôi quyết định khởi nghiệp từ số vốn rất bé nhỏ, mỗi người chỉ khoảng 10 triệu đồng. Lúc đầu, mở quán chỉ đơn giản là cho chính bản thân mình và các sinh viên Việt Nam khi thèm món ăn Việt thì có địa chỉ để đến. Dần dần, đây không chỉ là không gian để các em lưu học sinh Việt Nam có cơ hội gặp gỡ và giao lưu mà là điểm đến của rất nhiều thực khách Trung Quốc”, chị Ngọc chia sẻ.

Khi lượng khách ngày càng đông và có một số vốn lớn hơn, quầy bán bánh mì được nâng cấp thành quán phở Việt Nam. “Vì sao chúng tôi lại chọn món Phở Việt Nam? Vì phở Trung Quốc và phở Việt Nam rất khác nhau. Ở Trung Quốc, nấu phở khá đơn giản, chỉ cần đun nước, cho dầu mỡ, thịt và bánh đa vào là xong. Nhưng món phở Việt Nam ngược lại, nấu khá cầu kỳ, phải có đủ nguyên liệu mới có một nồi nước dùng ngọt và thanh. Không chỉ các bạn Việt Nam mà hầu hết thực khách Trung Quốc khi đã ăn món phở Việt Nam, đều khen rất ngon và muốn quay lại. Hiện nay mỗi ngày quán Phở Việt có khoảng 300 thực khách ăn món phở”.



Phở Việt Nam là sự lựa chọn của nhiều thực khách Trung Quốc

Anh Ngô Vinh Khoa, một bác sỹ người Trung Quốc, đang ngồi bên bát phở gà bốc khói vui vẻ cho biết: “Từ lúc cửa hàng khai trương đến giờ, tuần nào tôi

cũng có mặt ở đây từ 2-3 buổi. Món ăn Việt Nam, nhất là món phở rất đặc biệt, tôi rất thích. Khi xuống Quảng Tây, biết được địa chỉ quán phở này và khi được thưởng thức món ăn ở đây, tôi thực sự cảm thấy mình may mắn. May mắn vì được thưởng thức món ăn rất ngon, đậm hương vị Việt”.

Cũng như những du học sinh Việt Nam học tập xa nhà, chị Bùi Thúy Vân, nghiên cứu sinh ngành kinh tế dân tộc Đại học dân tộc Quảng Tây - một trong ba người sáng lập quán, sang Nam Ninh học tập từ năm 18 tuổi cho biết, chị rất nhớ món ăn Việt Nam. Nên khi nghe ý tưởng của 2 người bạn, chị đồng ý luôn.

“Lượng khách cứ đông dần lên. Đến khi quán mở được vài tháng thì có rất nhiều khách tìm đến, nhất là vào cuối tuần, mọi người đứng xếp hàng để chờ được ăn phở. Đến nay, ngoài món phở, quán làm thêm một số món khác như nem, phở cuốn, bún chả... Các món này đều được các du học sinh Việt Nam và bạn bè Trung Quốc rất thích”, chị Vân nói.



2h chiều, quán vẫn khá đông khách (Trong ảnh: Bạn Trương Phú Lân (thứ từ phải qua) - một sinh viên Trung Quốc là thực khách thường xuyên của quán)

Bạn Trương Phú Lân, một sinh viên Trung Quốc đang học tại Trường Đại học Quảng Tây cho biết, tuần nào Lân cũng phải ăn vài lần ở quán Phở Việt Nam này. “Không chỉ Phở mà các món ăn khác ở quán đều rất ngon, lại rất phù hợp với túi tiền của sinh viên và khá rẻ so với mức sống ở đây (khoảng 30.000-40.000 đồng/bát), nên đây là sự lựa chọn thường xuyên của em và nhiều bạn sinh viên Trung Quốc. Đến đây, chúng em còn được giao lưu với các bạn sinh viên Việt Nam. Đây là nơi thực tế nhất để người Trung Quốc được tìm hiểu thêm về văn hóa Việt Nam”.

Anh Nguyễn Tiến Mạnh, đang là nghiên cứu sinh ngành kinh tế của Đại học Quảng Tây, cũng là một trong 3 đồng sáng lập quán Phở Việt cho biết, hiện nay quán có 2-3 đầu bếp và hơn 10 người phục vụ. Các đầu bếp đều được mời từ Việt Nam sang, còn nhân viên phục vụ chủ yếu là các du học sinh Việt Nam đang học tập ở Quảng Tây.

“Vì là quán ăn Việt Nam nên những đầu bếp phải là người Việt Nam để các món ăn giữ được hương vị Việt. Tôi muốn tất cả các bạn Trung Quốc đến đây, đều được thưởng thức các món ăn Việt và cảm nhận được hương vị Việt Nam. Khi đã cảm nhận được hương vị đó rồi thì họ càng muốn đi Việt Nam hơn.

Đến nay, sau gần 3 năm mở quán, hầu hết các thực khách đều thích các món ăn của quán. Nhiều người là khách thường xuyên của quán. Không chỉ vậy, người này giới thiệu người kia, quán cứ mỗi ngày một đông lên. Hiện tại, chúng tôi có 2 địa điểm và sắp tới chúng tôi dự định mở rộng thêm ở một số nơi”, anh Mạnh phấn khởi.



Bạn Vân Anh đang chọn món ăn tại quán

Bạn Vân Anh, du học sinh Việt Nam ngành Kinh tế Thương mại, Đại học Quảng Tây cho biết, em từng là người phục vụ ở quán. Năm nay, đang học năm cuối nên em tạm nghỉ làm việc ở quán để dành thời gian cho học tập. Tuy không làm ở đây, nhưng Vân Anh là thực khách thường xuyên của quán.

“Đây không chỉ là nơi để những bạn sinh viên như em có thêm thu nhập trang trải sinh hoạt, mà là chúng em giao lưu học hỏi lẫn nhau.

Làm ở đây, bắt buộc phải giao tiếp bằng tiếng Trung nên ngoại ngữ của em khá lên rất nhanh. Các anh chị chủ quán cũng khá linh hoạt, không cố định giờ làm mà chỉ cần báo trước những hôm em bận học để sắp xếp bạn khác làm thay. Vì thế, đến đây chúng em như được về nhà”.

Cách đây 3 năm, khi quán “Phở Tiến sỹ” - mọi người yêu mến thường gọi như vậy- mới bắt đầu khai trương ở khu vực gần Trường Đại học Quảng Tây, ai cũng nghi ngại khả năng thành công, vì đây chỉ là một con phố nhỏ, mà cứ khoảng 8-9h tối là tắt đèn vì rất ít người qua lại. Nhưng đến nay, các hàng quán đã mọc lên dày đặc, con phố luôn tấp nập, có khi sáng đèn đến tận ngày hôm sau.

“Nhiều người ở đây thường nói đùa, phở Việt Nam đã khai sáng con phố này. Người Việt Nam đã mê hoặc bạn bè Trung Quốc bằng những món ăn đậm hương vị Việt. Đây cũng là động lực để chúng tôi tiếp tục ý tưởng sẽ giới thiệu nhiều hơn nữa món ăn Việt Nam đến với bạn bè Trung Quốc”- chị Ngọc chia sẻ.

Nhóm phóng viên VOV/VOV.VN