

Bánh mì Việt Nam - Cơ sở mới của ẩm thực đường phố trên toàn thế giới

Với những gì mà khách du lịch, người nước ngoài ca ngợi về bánh mì Việt Nam trong suốt thời gian gần đây, có vẻ như món bánh mì đã thật sự “soán ngôi” của phở và trở thành món ăn Việt Nam được người nước ngoài yêu thích nhất.

Có một điều tôi vẫn luôn ám ức mỗi khi nghĩ về ẩm thực Việt Nam trên thế giới, đó là người ta cứ cố dịch hết tên các món ăn tiếng Việt ra tiếng Anh. Phở hay bún cứ chung chung thành noodle còn đôi khi bún lại bị đánh đồng thành soup. Kể cả sự chuyển ngữ này có đúng đi nữa, tôi vẫn thật lòng không muốn người ta làm vậy. Chẳng ai gọi Sushi là fish and rice, chẳng ai gọi Tom Yum là spicy soup hay Thai soup và cũng chẳng ai gọi Beef bourguignon là beef stew cả. Tại sao phở không cứ đơn giản là phở và bún không cứ đơn giản là bún? Dù khó phát âm, nhưng đó là món ăn của người Việt và chẳng thể tuyệt hơn nếu cái tên của nó được biết đến với chính tiếng Việt, một cái tên mà khi nhắc đến người ta sẽ nghĩ ngay đến bát phở nóng với nước xương thơm lừng mùi quế hồi và những lát thịt bò tái chín mềm, chứ không phải là một bát mì kiểu Hàn, kiểu Nhật hay kiểu Trung Quốc rất đỗi chung chung.

Tôi cứ ám ức như thế cho tới mãi đợt gần đây, khi khắp các trang web về du lịch hay ẩm thực thế giới, các food blog và thậm chí cả những blogger lừng danh về lifestyle, tất cả như... phát điên vì món bánh mì. Và họ gọi bánh mì đúng là “banh mi” một cách say mê và đầy ngưỡng mộ, chứ không phải “Vietnamese baguette” hay bất cứ cái tên tiếng Anh nào khác. Tôi nghĩ đây thực sự là một dấu ấn khi mà bánh mì đã thực sự khiến người nước ngoài phải nhớ đến nó bằng cái tên riêng, một cái tên độc nhất vô nhị trong trí óc họ mỗi khi muốn ăn bánh mì kiểu Việt Nam. Và với tôi, điều này còn thể hiện được rằng, món bánh mì đã thật sự “soán ngôi” của phở và trở thành món ăn Việt Nam được người nước ngoài yêu thích nhất.



Khó mà tin được, phải không? Cả một thập kỉ, món ăn chúng ta tự hào đem khoe với người nước ngoài nhất là phở. Phở xuất hiện ở mọi nơi, trên mọi tạp chí và mọi cuốn sách hướng dẫn du lịch. Nó trở thành một biểu tượng, một thứ mà bạn phải ăn khi đến Việt Nam. Thậm chí, nếu có một cuộc khảo sát khi đó thì cam đoan tất cả đều sẽ nói họ

đến Việt Nam và thích ăn phở. Nhưng dường như tất cả mọi chuyện vừa mới thay đổi chỉ trong 1-2 năm trở lại đây. Khi tất cả những gì khiến người nước ngoài nói đến ẩm thực Việt Nam là bánh mì. Bánh mì ở khắp mọi nơi, ở trên các mặt báo, ở các bài trải nghiệm du lịch của các food blogger. Ở Anh hay Mỹ (và tất nhiên là nhiều nước phương Tây khác), những cửa hàng bánh mì mọc lên như nấm với những cái tên như Bun mee, Banh mi My Tho (Mỹ) hay Kêu, Banh Mi Bay, Banhmi11 (Anh). Ở Malay, có một thương hiệu bánh mì mang tên Ô Bánh Mì và nó thực sự là một “cú nổ lớn” khi trở thành địa điểm yêu thích của người Malay. Tại Thái Lan, có một xe bán bánh mì lưu động ở khắp thành phố và nó trở thành cái tên được chú ý và săn đón nhất. Yum Brands -Tập đoàn sở hữu KFC và Pizza Hut thậm chí đã mở ra một tiệm bánh mì ở Texas và đặt tên thương hiệu là Banh Shop. David Farley - cây viết về ẩm thực và du lịch của BBC đã hào phóng cho rằng: Bánh mì Việt Nam ngon nhất thế giới! Còn Iamfoodblog - Blogger ẩm thực nổi tiếng thẳng thừng tuyên bố: Tôi nghĩ rằng bánh mì là loại sandwich mà tôi mê nhất! Thật sự, thế giới đang phát cuồng bởi cơn sốt bánh mì, một sự ám ảnh hoàn toàn mới và tất cả những gì người ta nghĩ đến bây giờ chỉ là bánh mì mà thôi.



Banh Shop, một cửa hàng của "ông lớn" Yum Brands.



Banhmi11 - Cửa hàng bánh mì khá nổi tiếng tại Anh.



Kêu! Tiệm bánh mì Việt tại London, Anh Quốc.



Bun Mee - một cửa hàng bánh mì nổi tiếng ở Mỹ.



Xe bán bánh mì Việt lưu động tại Bangkok.



Bánh mì của Ô Bánh Mì! Cửa hàng bánh mì Việt nổi tiếng tại Malaysia.

Tôi không cảm thấy lạ khi người Tây mê mẩn bánh mì đến thế. Với nhiều sự tương đồng với món sandwich (và tất cả chúng ta đều biết họ yêu món sandwich như thế nào), thì bánh mì thực sự là một làn gió mới nếu đặt đứng cạnh những CubaSandwich hay Kebab hoặc những chiếc sandwich footlong kiểu Mỹ dài khủng khiếp và đầy ụ những rau diếp, bacon cùng vài ba loại pho mát. Sự yêu thích bánh mì có thể giải thích bởi món ăn này là kết quả của một cú va chạm hoàn hảo giữa ẩm thực phương Tây và tinh túy của ẩm thực Việt, nó mang đầy đủ đặc điểm của một món ăn hiện đại mà bất cứ người bận rộn nào cũng cần. Nó gần gũi với người phương Tây nhưng cũng mang đầy hương vị cầu kỳ, tinh tế của châu Á.







Ý tôi là, các bạn thấy đấy, có ai lại không thích bánh mì cơ chứ? Tôi còn nhớ ngày bé, sáng nào cũng được mẹ để lại cho 5-10 nghìn ăn sáng. Thế là trong lúc bố mẹ đi vắng, tôi đạp xe ra con phố cạnh nhà mua bánh mì ăn. Ngày ấy, một chiếc bánh mì tôi ăn chỉ có giá 5 nghìn, vỏ giòn rụm còn nhân thì ngập những miếng xúc xích bì màu đỏ hồng tai tái. Hoặc đôi khi, chỉ cần bánh mì với thứ bơ rẻ tiền nhân nhạt và vài ba nắm ruốc trải vào, thế là đủ để một đứa trẻ ăn uống đơn giản như tôi có thể thỏa mãn. Và trời! Các bạn có nhớ cái tiếng đó không, tiếng lớp vỏ bánh mì vỡ vụn ra trong miệng khi bạn cắn miếng đầu tiên. Nó là thứ âm thanh rộn ràng và vui tươi nhất mà một món ăn có thể tạo ra. Rồi lớp ruột mềm mại như một lớp đệm bên trong nữa, chúng được thấm đều bơ và nước thịt nên lại càng đậm đà. Và làm sao chúng ta có thể bỏ qua phần nhân, phần nhân mới thực sự là linh hồn của chiếc bánh. Thịt xá xíu, pa tê, giò chả hay trứng rán, xúc xích bì,... mỗi hàng bánh mì lại có một cách riêng để khiến phần nhân của mình trở nên đặc biệt. Chúng vừa béo ngậy, vừa đậm đà, vừa đầy hương vị như một khu rừng. Rồi cuối cùng là một chút vị thanh chua của dưa góp và chỉ với vài sợi rau thơm, cả chiếc bánh đã ngào ngạt hương vị thảo mộc, tất cả quyện vào với lớp vỏ thần kỳ và đó, chúng ta có một thiên đường vị mặn, ngọt, giòn, dai, mềm, một thiên đường của tất cả các hương vị trên trần thế.





Chúng ta đã có phở “mở đường” cho ẩm thực Việt Nam đến với quốc tế, đã có hủ tiếu khiến cho ngay cả một gã đầu bếp được mệnh danh là “Ác quỷ” như Gordon Ramsay cũng phải ngả mũ và thừa nhận là một trong những món ăn ngon nhất ông từng ăn trong đời. Và bây giờ, chúng ta có bánh mì - hiện tượng “sandwich” khiến cả thế giới phải sùng mộ. Điều tuyệt vời nhất, đó là không chỉ món ăn trở nên nổi tiếng, mà còn cả một nền văn hóa, phong thái của cả một dân tộc thể hiện trong đó cũng được truyền tay nhau qua một món ăn giản dị. Con đường ngắn nhất để đến trái tim là qua dạ dày. Vậy nên, đôi khi, chẳng cần một chiến dịch gì to tát, chẳng cần một cái gì đấy hoành tráng, chỉ một chiếc bánh cũng đủ để kéo bạn bè thế giới gần hơn với chúng ta rồi.

Theo
PiterDeeDee / MASK Online

Nguồn: <http://kenh14.vn/doi-song/banh-mi-viet-nam-con-sot-moi-cua-am-thuc-duong-pho-tren-toan-the-gioi-2014110411552764.chn>

Chuyển đến: Người Việt Gốc Ớt

Ngày 21/12/2014

www.vietnamvanhien.net