

Công nghệ phở

Phần II – Thỏa mãn chức năng



ĐẶNG Đình Cung JJR 64

Kỹ sư tư vấn

Gần đây chúng tôi đọc trên tờ Thời Báo một bài của Người Tân Định kể về quan điểm về phở của « ông Bô » tác giảⁱ. Đọc mà thấy sợ ! Trên mạng có nhiều bài phát biểu thái độ tương tự về phở : các tác giả phán quyết những món phở "*chả ra cái quái gì cả*" một cách mơ hồ và độc đoán. Nếu các vị này mà có một chút quyền thế thì người dân sẽ phải lén lút nấu và ăn phở theo khẩu vị riêng của mình. Người nào bị bắt quả tang nấu một nồi phở "*chả ra cái quái gì cả*" sẽ bị bỏ tù vì tội "*thông đồng với các thế lực thù nghịch phá hoại văn hóa phở*". Ác mộng này chúng tôi ngoại suy rất ít. Vào những năm 1920 ở bên Mỹ, có Luật Cấm Rượu



(National Prohibition Act) cấm chưng cất và buôn bán rượu. Luật này đã sinh ra những băng đảng, như là băng Al Capone nổi tiếng, kinh doanh rượu bất hợp pháp chém giết lẫn nhau để tranh giành thị phần. Ở Hà Nội xưa kia có món phở với rất nhiều mì chính nhưng không có thịt. Người nào mà nấu phở một cách khác là bị công an xộc vào nhà kiểm chuyện.

Nói rằng "*mỗi bát phở là cả một bài thơ*" thì vẫn chưa đủⁱⁱ. Cần phải có một chỉ báo cụ thểⁱⁱⁱ. Một bát phở là một bát phở ngon khi chủ quán nhận thấy rằng thực khách kê miệng vào bát húp cho tới giọt nước dùng cuối cùng và liếm bát cho tới cọng bánh cọng rau cuối cùng. Trong ngành chiến lược công nghệ người ta gọi đó là phở có chất lượng. Một bát phở có chất lượng là một bát phở thực khách thích ăn và ăn xong vẫn còn sống khỏe mạnh. Nó phải thỏa mãn hai chức năng : *no bụng* và *ấm bụng*.

Để thỏa mãn chức năng "*no bụng*" thì khách phải muốn ăn và ăn. Ngược với quan điểm cực đoan giáo điều của các phở sư nêu ở trên, công nghệ phở là một ngành đa nguyên đa khẩu vị. Ngoài một số ít món phở

"chả ra cái quái gì cả" thì vẫn còn phở Hà Nội, phở Sài Gòn, phở Nam Định, phở bò Kôbê, phở gà, phở cá, phở dê, phở khô, phở xào, phở không người lái... Bản thân tôi đã sáng chế món phở lưỡi bò với bốn biến thể (ướt, khô, xào và rán) để an ủi các bạn đi biểu tình bị công an giải tán. Theo công ước Washington, công bố một sáng chế mà không xin bằng sáng chế trước thì sẽ mất quyền sở hữu trí tuệ. Vậy độc giả có thể thoải mái nấu (và thưởng thức) món phở này mà không phải trả phí bản quyền cho ai.

Trong nhiều phóng sự về ẩm thực ký giả khen một quán phở đông khách ăn rất ngon nhưng chủ quán thô lỗ chửi mắng khách. Ở Hà Nội, có nhiều hiệu người chạy bàn, bàn ghế, bát đĩa bẩn thỉu, khách giẫm chân trên rác rưởi thực khách khạc nhổ xuống sàn. Ở Paris hoàn toàn không có những chuyện đó vì quán sẽ mau chóng mất khách hay bị Sở Vệ sinh Thành phố bắt đóng cửa. Bây giờ có thiếu gì hiệu còn cái không khí "*chiều lòng khách đến, vui lòng khách đi*" của thời bao cấp mà phải đến những cơ quan mậu dịch đó làm gì. Nhưng đó chỉ là quan điểm cá nhân. Trong kinh tế thị trường một quán ăn như vậy chỉ thỏa mãn có một phần chức năng "*no bụng*". Phần còn lại là ăn xong thực khách vẫn còn khỏe mạnh.

Phần thứ hai này của chức năng "*no bụng*" gồm bởi hai vế : dinh dưỡng và vệ sinh.

Hình như phở có thể chữa được tất cả các bệnh cảm cúm thông thường hiệu nghiệm hơn là bouillon de poule (canh luộc thịt gà) của Pháp. Một bát phở có thể thay thế cho một bữa cơm. Các chuyên gia về dinh dưỡng dựa trên hàm lượng năng lượng, đường, muối, mỡ, sợi, protein,... để phủ quyết nên kiêng hay không kiêng món phở. Những toa các vị đăng trên tạp chí phụ nữ chỉ có tác động gây mâu thuẫn trong gia đình độc giả thôi. Thỉnh thoảng ăn một bát phở thì sẽ cảm thấy thích thú. Nhưng nếu nghiện đến nỗi ăn sáng, trưa và chiều quanh năm quanh tháng thì sẽ có vấn đề sức khỏe.

Nếu quan điểm về dinh dưỡng thay đổi theo xu thế của độc giả thì vệ sinh là một vấn đề bất di bất dịch : thức ăn mà không vệ sinh thì thực khách sẽ ngộ độc. Vệ sinh nguyên liệu và quy trình chế biến một bát phở phải được bảo đảm từ đầu đến cuối. Để bảo đảm điều này thì người ta có thể áp dụng phương pháp HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points, Phân tích Mối Nguy và Điểm Kiểm soát Tới hạn). Đây là phương pháp do cơ quan thám hiểm vũ trụ NASA thiết lập để bảo đảm vệ sinh bữa ăn cho phi hành gia của họ. Phương pháp được chuyển sang các ngành lương thực – thực phẩm dân sự vì an toàn thực phẩm trở nên bức xúc trong xã hội công nghiệp. Khi một quán nhỏ dùng thịt không tươi để nấu ăn thì có vài người bị ngộ độc. Nhưng nếu một bếp công nghiệp chỉ dùng có một chút nguyên liệu ươn thối là cả mấy tấn thực phẩm trở nên độc hại. Thường xuyên cả nghìn công nhân ở trong nước bị ngộ độc vì căng tin của nhà máy đã sơ sót về vệ sinh. Đó là chưa kể những thực phẩm bẩn thỉu hay quá hạn nhập lậu từ Trung Quốc làm người tiêu dùng bị bệnh riêng lẻ nên không được các phương tiện truyền thông lưu ý đến.

Để bảo đảm phương pháp HACCP được áp dụng nghiêm chỉnh thì phải có một hệ thống quản lý chất lượng ghi trên một Sổ Tay Chất lượng. Sổ tay dùng để tuyên truyền trong nhân viên các cấp các chức vụ của quán ăn để họ cảnh giác tôn trọng những quy định về vệ sinh. Nhưng cũng có thể dùng làm tài liệu tiếp thị của quán ăn. Sổ tay phải dựa trên tiêu chuẩn ISO 9001 về quản lý chất lượng hay, tốt hơn, tiêu chuẩn ISO 22000, một biến bản của tiêu chuẩn ISO 9001 chuyên về lương thực – thực phẩm. Điều quan trọng là những quy định của Sổ Tay Chất lượng phải được tuân thủ nghiêm chỉnh.

Chức năng "*ấm bụng*" là chức năng đặc trưng của món phở và các món nước khác. Chức năng này không quan trọng lắm đối với các món phở xào phở rán. Món mì khô thì cũng vậy. Nhưng món mì nước muốn ngon thì phải thỏa mãn chức năng "*ấm bụng*". Chức năng này là một đòi hỏi của khách hàng (voice of the customer) vì có người không có nhu cầu ăn cho "*ấm bụng*". Khi ăn một món có chức năng đó vào mùa nào cũng cảm thấy khoái lạc. Mùa đông thì thấy hơi nóng từ dạ dày tỏa ra làm ấm cả con người. Mùa hè nóng nực thì làm toát mồ hôi và con người cảm thấy mát mẻ dễ chịu sau khi ăn xong được tắm hoa sen.

Chỉ báo chức năng "*ấm bụng*" đạt được hay không là nhiệt độ của nước dùng. Nước dùng một bát phở ngon phải ở 35/40 °C. Nếu nóng quá thì thực khách phải chờ cho bát phở nguội đi. Nếu để nguội dưới 30 °C thì ăn không ngon. Ngươi dưới 25 °C thì có mùi tanh tanh người thường không thể ăn được. Còn nếu ăn dưới nhiệt độ khí quyển thì có thể sinh bệnh. Trong suốt quy trình chế biến và tiêu thụ một bát phở thì nhiệt độ của nước dùng chỉ có thể giảm xuống chứ không khi nào tăng lên được. Đó là biểu hiện của một định luật nhiệt học.

Khi có khách, đầu bếp đặt bánh phở, thịt, hành trong một cái bát rồi tưới nước dùng lên trên. Bát và những vật liệu rắn ở nhiệt độ của khí quyển. Sau khi tưới nước dùng, đang sôi ở nhiệt độ 100 °C, vào bát nhiệt độ

của tất cả vật liệu rắn cũng như lỏng trong bát sẽ cân bằng với nhau. Vì bánh phở là những sợi mỏng, hành và rau là những lá mỏng nên chúng có diện tích trao đổi nhiệt rất lớn so với thể tích nhiệt. Do đó sự trao đổi nhiệt giữa nước dùng và những vật liệu rắn diễn biến khá mau. Chỉ trong chốc lát là tất cả bát phở ở nhiệt độ 35/40 °C. Có nhiều đầu bếp trần những sợi phở trong một nồi nước sôi để cho chúng nó nóng và có thể **bưng** ra trình thực khách một bát phở ở nhiệt độ chừng 45 °C với mùi thơm của các gia vị nghi ngút tỏa ra khắp phòng ăn.

Ở ngoài Bắc, thực khách chỉ thêm một chút tiêu ớt, vài giọt chanh và vài giọt nước mắm. Thể tích nhiệt của những gia vị này không lớn lắm nên bát phở vẫn ở nhiệt độ 35/40 °C. Ở trong Nam, thực khách bỏ thêm nhiều rau và giá. Những vật liệu này cũng có diện tích trao đổi nhiệt rất lớn so với thể tích nhiệt. Đặc biệt, giá có thể tích nhiệt rất cao vì chủ yếu chỉ là nước chứa trong một vỏ mỏng với một kiến trúc bằng thớ. Thêm những vật liệu này thì nhiệt độ trong bát giảm xuống chừng 30/35 °C, vừa đủ để thưởng thức phở. Tệ nhất là có nhiều cửa hàng nhặt rau và giá trước rồi chứa chúng trong tủ lạnh cho phiên bán sau. Với những vật liệu lạnh này thì nhiệt độ bát phở giảm xuống dưới 25 °C và phở không còn ngon nữa. Những người sành điệu yêu cầu nhà bếp trần giá trước khi thả vào bát phở.

Trong khi thực khách ăn thì cái bát trao đổi nhiệt đối lưu với khí quyển và nước dùng bốc hơi mang theo một lượng nhiệt đáng kể. Sự thất thoát nhiệt này làm cho nhiệt độ trong bát phở dần dần giảm xuống. Khi xưa, những bát phở chỉ to bằng hai bát cơm thôi. Khi thực khách ăn miếng cuối cùng húp thìa nước dùng cuối cùng thì nhiệt độ trong bát vẫn còn đủ để phở hãy còn ngon. Bây giờ người ta bán những tô phở rất lớn. Ở bên Mỹ và bên Australia, người ta mang ra cho mỗi người một tô phở lớn như chậu rửa bát. Ăn chưa hết thì phở đã nguội lạnh rồi. Nhiều người bỏ lại tới một nửa dung tích của một bát/chậu phở vì ăn hết không nổi và vì phở nguội quá không còn ngon nữa. Lãng phí là một triệu chứng của tình trạng không có chất lượng.

Những quy tắc của chất lượng làm cho mỗi bát phở trở thành "*cả một bài thơ*" hay là nhờ những quy tắc đó mà một thi sĩ có thể trở thành đầu bếp nấu phở ? Xưa kia có một thi sĩ ra làm kinh tế. Đồng bào ta đã thưởng thực hậu quả của chính sách của ông ta rồi. Đâu phải anh chủ quán là thi sĩ mà phở của anh ta ngon. Anh ta trở thành thi sĩ nhờ đã nấu nhiều bát phở ngon như "*cả một bài thơ*".

ĐẶNG Đình Cung JJR 64

i ["Người mê phở, nói chuyên phở!"](#)

ii ["Công nghệ phở : góc nhìn kỹ sư"](#)

iii Tỷ dụ, chức năng của một xe ô-tô là lúc nào cũng có thể chở người và hàng hóa đi khắp mọi nơi trên đất liền. Một xe Citroen 2CV, một loại xe rẻ tiền và thô sơ nhất, có đầy đủ thiết bị ở trạng thái hoàn hảo là một xe có chất lượng. Một xe Rolls Royce dù đắt tiền đến mấy cũng vẫn là một xe không có chất lượng nếu thiếu một bóng đèn pha để có thể chạy ban đêm.