



BẢN TIN THÁNG:

(Lưu hành nội bộ)

BẢN TIN THỊ TRƯỜNG LÚA GẠO - SỐ 05

THÁNG 11/2020



A/ THI TRƯỜNG GAO THẾ GIỚI:**I. GIÁ GAO TRONG THÁNG 11: (Nguồn Oryza.com)**

QUỐC GIA	CHẤT LƯỢNG	THẤP NHẤT	CAO NHẤT	BÌNH QUÂN	So T10.20	So T11.19
THÁI LAN	Gạo trắng 100% B	462	499	481	15	77
	5% tấm	452	489	471	15	77
	25% tấm	440	474	459	15	73
	Hom Mali 92%	783	847	804	-15	-346
	Gạo đỏ 100% Stxd	460	492	476	12	80
	A1 Super	408	441	430	18	53
VIỆT NAM	5% tấm	483	517	502	24	156
	25% tấm	458	492	478	24	146
	Jasmine	588	607	595	6	43
	100% tấm	428	442	434	20	118
ẤN ĐỘ	5% tấm	348	357	350	0	-15
	25% tấm	328	332	330	0	-5
	Gạo đỏ 5% Stxd	363	372	366	-6	5
	100% tấm Stxd	268	282	270	-15	-45
PAKISTAN	5% tấm	378	397	386	-13	36
	25% tấm	330	342	336	-19	13
	100% tấm Stxd	318	337	326	7	15
MIỀN ĐIỆN	5% tấm	438	445	441	-1	N/A
MỸ	4% tấm	585	594	588	-3	73
	15% tấm (Sacked)	561	570	563	-9	38
	Gạo đỏ 4% tấm	588	624	607	-23	62
	Calrose 4%	856	860	858	-25	48

II. KẾT QUẢ XUẤT KHẨU GAO CỦA CÁC NƯỚC:

(Nguồn TRT, đến 25/11/2020)

Nước xuất khẩu	Lũy kế cùng kỳ			Cả năm 2019
	2019	2020	+/- so 2019	
Thái Lan	6.979	5.534	-20,70%	7.562
Ấn Độ	8.782	12.258	39,58%	9.811
Việt Nam	6.621	5.802	-12,37%	7.327
Pakistan	3.491	3.336	4,44%	3.984
Mỹ	2.755	2.383	-13,53%	3.113
Tổng cộng	28.628	29.313	2,39%	32.038

III. SỰ KIẾN TRONG THÁNG:**1. Dự báo thị trường thương mại gạo toàn cầu:**

Cập nhật T07.2020	Sản lượng 2020/21 (triệu tấn)	So 2019/20	Thương mại 2020/21 (triệu tấn)	So 2019/20	Tồn kho cuối kỳ 2020/21 (triệu tấn)	So 2019/220
IGC	503,0	+1,21%	45,0	+7,14%	178,0	+1,14%
USDA	501,1	+1,00%	44,3	+1,00%	179,8	+1,00%
FAO	508,7	+1,52%	47,2	+6,31%	182,0	-0,22%

2. Các thị trường chính:

Thái Lan, kết thúc tháng 11/2020 với giá chào gạo trắng 5% tằm ở mức 487 USD/tấn, tăng 33 USD/tấn so với thời điểm tháng 10/2020 và tăng 92 USD/tấn so cùng kỳ năm trước.

Hiệp hội Các nhà Xuất khẩu Gạo Thái Lan (TREA) dự kiến xuất khẩu gạo cả năm 2020 chỉ dừng ở con số 5 triệu tấn, giảm 50% so với mức 10 triệu tấn năm 2019. Nguyên nhân của sự sụt giảm này là do mất bằng giá gạo nội địa leo thang giữa bối cảnh dịch bệnh Covid-19. Thậm chí, TREA e ngại xuất khẩu gạo năm 2021 có thể sẽ thấp hơn cả năm 2020 do sản lượng ước tính sụt giảm trước tình hình mực nước hiện tại trên 35 đập chính đều dưới mức cùng kỳ năm ngoái và mùa mưa được dự báo sẽ kết thúc sớm hơn bình thường.

Thặng dư tài khoản vãng lai lớn cùng với chính sách tiền tệ nới lỏng của Mỹ là nguyên nhân đẩy đồng baht leo thang; khuynh hướng này dự kiến sẽ tiếp tục trong năm 2021 tới và gây bất lợi cho hoạt động xuất khẩu gạo Thái Lan.

Chính phủ Thái Lan đã quyết định nâng ngân sách lên mức 46,8 tỷ baht (# 1,55 tỷ USD) cho chương trình đảm bảo giá lúa. Theo đó, những nông dân thuộc diện chính sách sẽ được nhận khoản trợ cấp trực tiếp một khi giá lúa trên thị trường xuống thấp hơn mức giá đảm bảo, trong khoảng thời gian từ 1/11/2020 đến 31/5/2021.

Ấn Độ, kết thúc tháng 11/2020 với giá chào gạo trắng 5% tằm ở mức 355 USD/tấn, tăng 5 USD/tấn so với thời điểm tháng 10/2020 và giảm 10 USD/tấn so cùng kỳ năm trước. Mặc dù gặp nhiều khó khăn do chuỗi logistic bị gián đoạn bởi dịch bệnh Covid-19, tuy nhiên, Ấn Độ lại ghi nhận kết quả xuất khẩu tháng 10/2020 đầy ấn tượng với 1,23 triệu tấn gạo các loại, tăng 87% so với cùng kỳ năm 2019.

Hiện nay, nguồn cung này đang tập trung giao các đơn hàng gạo trắng 5%, 25% tằm đi Tây Phi. Nhu cầu nhập khẩu gạo trắng hàng tàu từ châu Phi sôi động trở lại nhờ giá chào gạo Ấn Độ cạnh tranh hơn rất nhiều so với Thái Lan và Pakistan, tuy nhiên, hàng giao tàu cũng phải xếp từ 3 đến 4 tuần mới hoàn tất.

Trong thời gian qua, Ấn Độ đã liên tục tăng cường mở rộng hệ thống phân phối các mặt hàng lương thực thiết yếu nhằm đảm bảo nhu cầu tiêu thụ cho người dân giữa bối cảnh dịch bệnh Covid-19 hoành hành. Từ tháng 4-9/2020, tổng lượng gạo và lúa mì được phân phối đến tay người tiêu dùng đã cao hơn mức cùng kỳ năm trước đến 75%.

Pakistan, kết thúc tháng 11/2020 với giá chào gạo trắng 5% tằm ở mức 393 USD/tấn, tăng 3 USD/tấn so với thời điểm tháng 10/2020 và tăng 40 USD/tấn so cùng kỳ năm trước.

Các thương nhân hiện chưa sẵn sàng bán ra tồn kho do kỳ vọng giá chào gạo Pakistan sẽ tăng theo đà đi lên của các nguồn cung khác trong khu vực. Trung Quốc và châu Phi là hai nhu cầu đang hỗ trợ tích cực cho mặt hàng gạo tằm trắng của Pakistan. Phân khúc gạo basmati vẫn ổn định ở mức cao do giá lúa trong nước cao và nhu cầu nhập khẩu của Trung Đông và Mỹ cũng đang góp phần hỗ trợ cho mặt hàng này.

Miến Điện, kết thúc tháng 11/2020 với giá chào gạo trắng 5% tằm ở mức 443 USD/tấn, tăng 3 USD/tấn so với thời điểm tháng 10/2020 và tăng 103 USD/tấn so cùng kỳ năm trước.

Thiếu container rỗng, giá cước leo thang, giá chào tăng cao (dù đang trong thời điểm thu hoạch) cùng với chuỗi cung ứng bị gián đoạn do lệnh phong tỏa nhằm đối phó với dịch bệnh Covid-19 là những nguyên nhân đưa đến tình hình bất lợi hiện nay đối với việc ký kết các đơn hàng mới cũng như làm chậm tiến độ hoàn tất thu hoạch vụ chính. Nhu cầu mậu biên của Trung Quốc tiếp tục hỗ trợ cho mặt hàng gạo tằm trắng của nguồn cung này.

Campuchia, xuất khẩu 601 ngàn tấn gạo các loại từ tháng 1/2020 đến tháng 11/2020, tăng 17% so với cùng kỳ năm 2019. Trong đó bao gồm 332 ngàn tấn gạo thơm cao cấp, 149 ngàn tấn gạo thơm, 114 ngàn tấn gạo trắng và 6 ngàn tấn gạo đỏ. Trung Quốc tiếp tục là thị trường nhập khẩu gạo chính của nguồn cung này với 195 ngàn tấn (tăng 5%), theo sau là EU với 174 ngàn tấn (tăng 12%).

Philippines, tồn kho gạo cả nước đến ngày 1/10/2020 đạt mức 2,6 triệu tấn, tăng 16% so với cùng kỳ năm 2019 và tăng 45% so với thời điểm ngày 1/9/2020.

Tính đến tuần thứ hai của tháng 11/2020, giá lúa tại ruộng tiếp tục giảm trong khi giá gạo xay sát các loại biến động không đồng nhất so với thời điểm đầu tháng 11/2020. Giá lúa tại ruộng ngày 13/11/2020 vào khoảng 320 USD/tấn, thấp hơn 1,5% so với cùng kỳ năm ngoái.

Ngày 27/11/2020, Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp Philippines thông báo điều chỉnh một số nội dung liên quan đến việc nhập khẩu. Theo đó, đối với mặt hàng gạo nhập khẩu vào Philippines thì hàng hóa thực tế phải được vận chuyển trong vòng 20 ngày và đến cảng dỡ tại Philippines không quá 35 ngày, kể từ ngày cấp giấy phép chứng nhận nhập khẩu vệ sinh và kiểm dịch thực vật (SPS-IC), đối với các nước trong khu vực Đông Nam Á (trừ Miến Điện) và đối với Miến Điện cũng như các nước ngoài khu vực Đông Nam Á thì thời gian này là 65 ngày.

Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp Philippines cũng cho biết chính phủ nước này đặt mục tiêu sản lượng năm 2021 ở mức 20,48 triệu tấn lúa, trong đó sản lượng của hai quý đầu/2021 vào khoảng 9,02 triệu tấn lúa.

Indonesia, đang hướng đến mục tiêu sản lượng 58,5 triệu tấn lúa trong năm 2021, cao hơn con số 55,16 triệu tấn năm 2020. Như vậy, khối lượng gạo thặng dư trong năm 2021 vào khoảng 2,26 triệu tấn khi cân đối với nhu cầu tiêu thụ cả nước chỉ vào khoảng 29,37 triệu tấn.

Hàn Quốc, sản lượng gạo năm 2020 ước đạt 3,51 triệu tấn, giảm khoảng 6,4% so với năm 2019, do thời tiết mưa kéo dài và các cơn bão xảy đến vào mùa hè. Đây cũng là năm thứ 4 liên tiếp sản lượng dưới ngưỡng 4 triệu tấn/năm. Diện tích gieo trồng sụt giảm dần đều qua mỗi năm cũng là nguyên nhân đưa đến tình trạng hiện nay. Tuy nhiên, nhu cầu tiêu thụ gạo của người dân Hàn Quốc cũng giảm dần qua các năm do thói quen ăn uống thay đổi.

Châu Âu, từ ngày 1/9-22/11/2020 của năm thị trường 2020/21 (1/9/2020-31/8/2021), khu vực này đã nhập khẩu 276 ngàn tấn gạo các loại, giảm 5% so với cùng kỳ năm trước.

Iraq, chuyển hướng quan tâm sang nguồn cung Ấn Độ. Tính đến tháng 8/2020, Iraq đã nhập khẩu 700 ngàn tấn gạo, chiếm 80% tổng lượng gạo nhập khẩu vào nước này.

Trung Quốc, nhập khẩu 100 ngàn tấn gạo tằm trắng từ Ấn Độ với giá 300 USD/tấn/FOB, thời gian giao hàng từ tháng 12/2020 đến tháng 2/2021. Đây là động thái nhập khẩu gạo Ấn Độ đầu tiên của Trung Quốc trong vòng 30 năm qua do tình trạng nguồn cung gạo sẵn có tại Thái Lan, Miến Điện và Việt Nam đang rất hạn chế cũng như lợi thế giá chào gạo Ấn Độ rất cạnh tranh trên thị trường thương mại gạo thế giới trong thời gian qua cũng là nguyên nhân giúp nguồn cung này trở thành lựa chọn của Trung Quốc.

Châu Phi, tiếp tục là thị trường nhập khẩu gạo chính trên thế giới khi chiếm đến 35-38% tổng khối lượng thương mại gạo toàn cầu từ năm 2018-2020. Theo nhận định của FAO tại Hội nghị ngành Lương thực khu vực châu Phi do chính cơ quan này chủ trì, diễn ra vào hôm 26-28/10/2020, nhu cầu nhập khẩu gạo của các nước châu Phi, đặc biệt là Tây Phi sẽ tiếp tục được duy trì ổn định và có khuynh hướng tăng nhẹ trong những năm tới do năng lực sản xuất nội khu đi sau nhu cầu tiêu thụ - vốn tăng dần qua từng năm.

3. Thông tin thầu:

Nhật Bản:

- Nhập khẩu 89.530 tấn gạo (non-glutinos) thông qua đợt thầu quốc tế mở ngày 30/10/2020.

- Mua và bán đồng thời tổng cộng 7.475 tấn gạo trong đợt thầu SBS (Simultaneous Buy-Sell) thứ ba của năm tài chính 2020/21 (4/2020-3/2021) diễn ra vào hôm 25/11/2020.

- Mua và bán đồng thời tổng cộng 555 tấn gạo ((non-glutinos) trong đợt thầu SBS (Simultaneous Buy-Sell) thứ tư của năm tài chính 2020/21 (4/2020-3/2021) diễn ra vào hôm 27/11/2020.

- Tìm nguồn cung cho số lượng 33.000 tấn gạo theo hình thức thầu quốc tế với thời gian giao hàng từ 01/01 – 10/02/2021. Thầu sẽ được mở vào ngày 04/12/2020, lúc 13h15 – 14h00 giờ địa phương.

Hàn Quốc, Công ty Thương mại Thực phẩm và Nông - Thủy sản Hàn Quốc (KAFTC) mở thầu tìm nguồn cung cho 45.458 tấn gạo lứt/ trắng (non-glutinous) với thời gian giao hàng từ 30/4 – 30/6/2021. Thời hạn đăng ký hồ sơ tham dự thầu: chậm nhất lúc 15h00 ngày 7/12/2020, theo giờ địa phương. Bangladesh:

Bangladesh:

- Vào hôm 16/11/2020, Cơ quan Ngũ cốc Quốc gia thông báo mở đợt thầu nhập khẩu quốc tế cho số lượng 50.000 tấn gạo. Đây là đợt thầu đầu tiên sau ba năm nước này không ngừng nỗ lực thúc đẩy hoạt động sản xuất trong nước và bình ổn giá gạo tiêu thụ nội địa. Hạn chót nhận hồ sơ thầu là ngày 26/11/2020; giá chào thầu có hiệu lực đến ngày 10/12/2020 và hàng hóa phải được giao trong vòng 40 ngày kể từ ngày ký hợp đồng.

- Chính phủ Bangladesh vừa công bố một đợt thầu khác cho số lượng 50.000 tấn gạo. Hạn chót nhận hồ sơ thầu là ngày 02/12/2020.

IV. TỶ GIÁ NGOẠI TỆ MỘT SỐ NƯỚC: (Nguồn: www.xe.com)

Ngoại tệ	Thấp nhất	Cao nhất	Bình quân
Yuan Trung Quốc (CNY)	6,56	6,69	6,60
Euro (USD/Euro)	1,16	1,20	1,18
Rupiah Indonesia (IDR)	14.062,51	14.638,77	14.209,89
Rupee Ấn Độ (INR)	73,80	74,62	74,21
Yen Nhật Bản (JPY)	103,33	105,55	104,40
Philippines Peso (PHP)	48,08	48,54	48,27
Pakistan Rupees (PKR)	158,02	160,74	159,26
Baht Thái Lan (THB)	30,19	31,14	30,45
Vietnamese Dong (VND)	23.120,47	23.317,01	23.194,08

B/ TÌNH HÌNH SẢN XUẤT VÀ XUẤT KHẨU TRONG NƯỚC:

I. KẾT QUẢ XUẤT KHẨU GAO:

1. Kết quả xuất khẩu:

Theo số liệu tổng hợp, xuất khẩu tháng 11 năm 2020 đạt 351.515 tấn, trị giá 188,968 triệu USD so với cùng kỳ giảm 3,1% về số lượng và giảm 1,6% về trị giá. Lũy kế xuất khẩu từ đầu năm đến ngày 30/11/2020 đạt 5,703 triệu tấn, trị giá 2,828 tỷ USD so với cùng kỳ về số lượng giảm 2,9% và về trị giá tăng 9,7%.

*** Thị trường xuất khẩu lũy kế 11 tháng/2020:**

Thị Trường	Số lượng (tấn)	Trị giá (USD/tấn)	Chiếm (%)
Angieri	334	224.725	0,01%
Angola	3.400	1.621.452	0,06%
Saudi Arabia	29.101	16.996.432	0,51%
Australia	25.735	16.254.912	0,45%
Poland	9.171	4.789.587	0,16%
Bangladesh	611	316.099	0,01%
Belgium	385	240.302	0,01%
Ivory Coast	442.916	205.638.328	7,77%
Brunei	321	136.104	0,01%
Chile	1.714	825.561	0,03%
Cuba	268.608	128.823.821	4,71%
Taiwan	17.809	10.003.504	0,31%
Ghana	506.475	273.010.114	8,88%
Netherlands	8.106	4.204.410	0,14%
Hongkong	76.741	43.725.107	1,35%
Indonesia	88.254	47.818.771	1,55%
Iraq	90.000	47.610.003	1,58%
Malaysia	538.254	232.308.364	9,44%
Mozambique	56.379	28.457.297	0,99%
United States American	18.125	12.520.474	0,32%
South Africa	5.709	3.143.847	0,10%
Russia	8.483	3.769.261	0,15%
French	3.169	1.918.722	0,06%
Philippines	1.941.240	910.155.217	34,04%
Senegal	42.130	15.029.746	0,74%
Singapore	102.301	56.369.576	1,79%
Tanzania	15.221	8.756.253	0,27%
Spain	1.465	806.077	0,03%
Turkey	1.543	921.151	0,03%
United Arab Emirates	42.263	23.766.551	0,74%
China	752.307	431.670.511	13,19%
Ukraine	2.438	1.503.386	0,04%
Các nước khác	601.994	295.160.866	10,56%
TỔNG CỘNG	5.702.702	2.828.496.531	100,00%

2. Bảng tàu xếp hàng:

Từ ngày 01/11 – 30/11/2020, có 14 tàu vào các cảng xếp hàng với số lượng dự kiến 150.300 tấn gạo các loại (trong đó, 10 tàu cảng Hồ Chí Minh và 4 tàu cảng Mỹ Thới).

STT	Tên tàu	Cảng xếp hàng	Ngày xếp	Số lượng	Thị trường Xuất khẩu
1	Sea Dream	HCM	01/11/20	9.200	Hàn Quốc

2	Fast	HCM	04/11/20	35.000	Châu Phi
3	New Xala	HCM	05/11/20	4.100	Philippines
4	Hoàng Dương 88	HCM	05/11/20	2.700	Philippines
5	Rijin Confidence	HCM	15/11/20	30.000	Cuba
6	Kiến Hưng	Mỹ Thới	12/11/20	2.850	Philippines
7	Hòa Bình 09	HCM	14/11/20	5.000	Philippines
8	Tây Sơn 04	HCM	23/11/20	9.200	Hàn Quốc
9	Hòa Bình 45	Mỹ Thới	20/11/20	4.000	Philippines
10	J-Saphia	Mỹ Thới	20/11/20	2.300	Philippines
11	Samurai Indad II	Mỹ Thới	20/11/20	1.500	Malaysia
12	Pacific 68	HCM	29/11/20	7.500	Philippines
13	Sunrise	HCM	29/11/20	30.450	Cuba
14	Ocean 19	HCM	30/11/20	6.500	Philippines
Tổng				150.300	

II. TÌNH HÌNH SẢN XUẤT TRONG NƯỚC:

1. Tiến độ sản xuất:

Theo số liệu của Cục Trồng trọt – Bộ Nông nghiệp & PTNT, các tỉnh, thành phố vùng ĐBSCL:

* Từ ngày 01/11 đến 30/11/2020:

- Vụ Thu Đông 2020, thu hoạch được 92 ngàn ha với năng suất khoảng 5,5 tấn/ha;

- Vụ Đông Xuân 2020-2021 đã xuống giống được 149 ngàn ha/1,550 triệu ha diện tích kế hoạch.

* Tính đến ngày 30/11/2020:

- Vụ Thu Đông 2020 đã xuống giống được 729 ngàn ha/800 ngàn ha diện tích kế hoạch và thu hoạch được 457 ngàn ha với năng suất khoảng 5,54 tấn/ha;

- Vụ Đông Xuân 2020-2021 đã xuống giống được 333 ngàn ha/1,550 triệu ha diện tích kế hoạch.

2. Giá lúa gạo nội địa ở các tỉnh Đồng bằng sông Cửu Long:

Loại Hàng	Giá cao nhất	Giá thấp nhất	Giá BQ	So với T10/2020	So với T11/2019
Lúa Tươi Tại Ruộng					
Hạt dài	7.050	6.200	6.597	718	+1.105
Lúa thường	6.950	5.600	6.353	577	+1.818
Lúa Khô/ Ướt Tại Kho					
Hạt dài	8.250	6.500	7.553	676	+1.385
Lúa thường	8.150	6.500	7.450	582	+2.302
Gạo Nguyên Liệu					
Lứt loại 1	10.450	9.350	9.795	669	+2.118
Lứt loại 2	9.950	8.950	9.541	511	+2.907
Xát trắng loại 1	11.500	10.250	11.044	674	+1.444

Xát trắng loại 2	11.250	10.150	10.860	506	+3.545
Phu Phẩm					
Tấm 1/2	10.200	8.650	9.350	671	+2.662
Tấm 2/3	9.550	7.750	8.422	693	+2.439
Tấm 3/4	8.400	7.450	7.910	561	+2.106
Cám xát	6.950	6.250	6.691	628	+761
Cám lau	6.950	6.250	6.691	628	+749
Gạo TPXK Không Bao Tai Man					
Gạo trắng 5% tấm	12.000	10.500	11.170	555	+3.575
Gạo trắng 10% tấm	11.850	11.048	11.488	758	+3.882
Gạo trắng 15% tấm	11.750	10.200	10.954	584	+3.534
Gạo trắng 20% tấm	11.550	10.750	11.240	751	+3.715
Gạo trắng 25% tấm	11.250	9.900	10.650	590	+3.419

C/ HẠT GẠO & MÓN NGON VIỆT NAM:

1. Giống gạo Việt Nam: OM 8

*** Nguồn gốc:**

OM 8 là giống lúa đặc sản được nghiên cứu và chọn tạo từ tổ hợp lai OM18/Bát tiên//IR64Saltol///2* Jasmine85/////OM5451/////AP bởi Viện lúa Đồng bằng sông Cửu Long.

*** Đặc điểm chính:**

Thời gian sinh trưởng ngắn từ 95 – 100 ngày; chiều cao cây thấp từ 93 – 97cm, cứng cây, chống đổ ngã tốt, đẻ nhánh khỏe; bông hữu hiệu nhiều, độ kết hạt dày, ít lép cậ; chống chịu hơi nhiễm với đạo ôn và rầy nâu và năng suất cao từ 6 – 9 tấn/ha; khả năng thích nghi rộng từ vùng phù sa đến vùng nhiễm phèn, mặn.



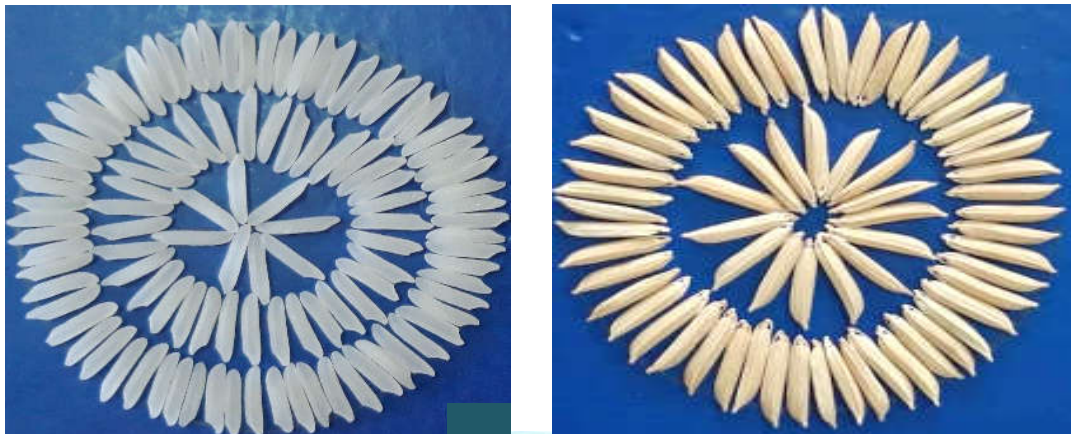
(Ảnh: Viện lúa ĐBSCL)

*** Diễn hình đã áp dụng thành công:**

Giống lúa được đánh giá có chất lượng gạo ngon cơm nhất tại hội thảo đánh giá giống lúa vụ Đông Xuân 2018 - 2019 và đã đạt giải Ba cuộc thi gạo ngon Việt Nam lần thứ II - 2020 do Hiệp hội Lương thực Việt Nam tổ chức.

*** Đặc tính cơm:**

Hạt gạo trong, đẹp, chiều 8,1 - 8,4mm, tỷ lệ gạo lứt 80 - 82%, tỷ lệ gạo trắng 68 - 70%; gạo có hàm lượng amilose 18 - 19%, nhìn rất bắt mắt. Đặc biệt khi nấu lên cơm dẻo, ngon có mùi thơm đậm, để nguội cơm vẫn dẻo.



(Ảnh: Viện lúa ĐBSCL)

(Nguồn: Viện lúa Đồng bằng Sông Cửu Long)

2. Món ngon Việt Nam:

Phở là một món ăn truyền thống của Việt Nam, được cho là có nguồn gốc từ Hà Nội, cũng có thể xem là một trong những món ăn tiêu biểu cho nền ẩm thực Việt Nam. Sự ra đời của phở và bánh phở liên quan mật thiết với việc một món ăn dân dã được phổ biến ở Việt Nam kể từ khi người Pháp và Châu Âu đến sinh sống đông đảo ở Việt Nam – Đó là thịt bò. Trước đó, người Việt Nam hầu như rất hiếm khi ăn thịt bò vì không quen với mùi ngậy ngậy của loại thịt này và còn vì trâu, bò là sức kéo chính của nhà nông.

Gánh phở đầu tiên theo tài liệu của Vũ Bằng, Bạng Sơn đã xuất hiện ở ga Hàng Cỏ năm 1901. Tuy nhiên, người đầu tiên bán phở ghi nhận được, theo các gia đình ở Vân Cù, Nam Định, ông Vạn là người đầu tiên trong làng ra Hà Nội mở quán ở phố Hàng Hành, mạn Tây Bắc hồ Gươm, năm 1925. Phở có nhiều biến thể theo từng vùng miền, phở xuất hiện ở khắp mọi nơi dọc theo chiều dài đất nước Việt Nam.



(Ảnh minh họa)

Nhà văn Thạch Lam viết trong cuốn Hà Nội Băm Mười Sáu Phố Phường: “Phở là một thứ quà đặc biệt của Hà Nội, không phải chỉ riêng Hà Nội mới có, nhưng chính là vì chỉ ở Hà Nội mới ngon”. Phở ngon phải là phở “cổ điển”, nấu bằng thịt bò, nước dùng trong và ngọt, bánh dẻo mà không nát, thịt mỡ gầu giòn chứ không dai, chanh ớt với hành tây đủ cả, “rau thơm tươi, hồ tiêu bắc, giọt chanh cốm gắt, lại điểm thêm một ít cà cuống, thoảng nhẹ như một nghi ngờ”. Vào thời những năm 1940, phở đã rất phổ biến ở Hà Nội: “Đó là thứ quà ăn suốt ngày của tất cả các hạng người, nhất là công chức và thợ thuyền. Người ta ăn phở sáng, ăn phở trưa và ăn phở tối...”



(Ảnh minh họa)

Thành phần quan trọng nhất trong món Phở là nước dùng, muốn có nước dùng ngọt phải hầm nhiều xương bò, trước khi mang xương đi hầm phải róc hết thịt, cắt thành nhiều khúc. Trong đó, xương ống ngọt nhất, rồi đến xương cột sống rồi xương sườn. Theo cách nấu truyền thống thì xương phải

được nấu 10 -12 giờ mới ngọt. Có người dùng phương pháp nấu phở bằng nồi áp suất, hầm xương cho nhanh, tiết kiệm thời gian nhưng sẽ kém vị.

Sau đó nước dùng được nêm các gia vị đặc trưng và sử dụng một cách hài hòa với nhau theo hai nguyên lý là Âm dương phối triển và Ngũ hành tương sinh ví dụ như món ăn dễ gây lạnh bụng (tính hàn) buộc phải có gia vị cay nóng (tính nhiệt) đi kèm và ngược lại. Các nguyên liệu tính nóng (ấm) phải được nấu cùng nguyên liệu tính lạnh (mát) để tạo sự cân bằng cho món ăn. Vì vậy, gia vị của Phở được phối rất công phu gồm gừng (nướng hoặc không), hồi, nhục quế (loại chỉ có ở xứ Thanh Hóa là tốt nhất), đinh hương, tiểu hồi và một số gia vị khác. Các loại gia vị kể trên đều được cân đong cẩn thận. Người nấu có thể gia giảm các thành phần gia vị để nước dùng có vị đặc trưng của vùng miền hoặc đặc trưng của quán mình.



(Ảnh minh họa)

Bên cạnh, nước dùng ngon thì thành phần quan trọng tiếp theo của món phở chính là bánh phở. Bánh phở là một trong những món do chính người Việt sáng tạo ra từ bột gạo vào đầu thế kỷ XX. Bánh phở được làm hoàn toàn từ tinh bột gạo (gạo được ngâm trong khoảng 4 giờ sau đó vớt ra để ráo, đem ra xay thật nhuyễn với nước sẽ cho ra dung dịch bột nước làm nên bánh phở). Bánh được hấp chín bằng hơi nước (giống như bánh cuốn, bánh tráng). Khác với sợi bún phải nấu chín trong nước sôi, mì sợi và bánh canh được trộn từ bột mì hay bột sắn, miến được trộn cùng với bột dong, gạo để làm nên bánh phở là loại gạo tẻ (được lựa chọn theo kinh nghiệm riêng của mỗi người làm bánh phở) có đặc tính hút ít nước, nhiều bột và không dính thường được trồng tại các vùng chiêm trũng của Nam Định, Thái Bình và sau này đã được lai giống ở nhiều nơi khác. Bánh phải là tươi mới với phẳng phát hương vị bùi bùi của gạo, màu trắng, hơi đục, bề mặt phẳng đều và bóng (không vết rỗ), chạm vào thấy mát và vừa dẻo vừa mềm.



(Ảnh minh họa)

Cách tạo sợi bánh phở cũng được cải tiến theo lối riêng. Người ta dùng một thứ dao đặc biệt có hai tay cầm để khi gấp tấm bánh phở lại ta có thể dùng dao thoăn thoắt thái thành những sợi bánh đều tăm tắp cho từng bát phở. Bánh phở mềm, dẻo, không bị nát mới xem là đạt vì như thế nước phở mới nhanh ngấm vào. Tuy vậy, ngày nay, người ta thường mua sợi phở được làm sẵn ngoài chợ và chỉ nấu nước dùng.

Trông thì dễ dàng, và bánh phở có ở bất kì đâu bạn muốn mua là được, nhưng thực chất nếu muốn tìm hiểu sâu về phở thì bạn sẽ biết được rằng, bánh phở cũng cần có những tiêu chuẩn nhất định.

- Về hình thức: bánh phở có tiết diện chữ nhật, dày khoảng 1,5mm, rộng từ 3 – 4mm, vuông cạnh và dài hơn 20cm
- Về màu sắc: bánh trắng đục, mặt ngoài láng đều và không bị rỗ ở bề mặt
- Về vị giác: bánh phở khi ăn vào phải có vị bùi, ngọt như cơm
- Có độ dẻo, dai
- An toàn thực phẩm: không được dùng các thành phần hóa chất xử lý trong ngâm gạo. trộng trong bột hoặc phun phủ trên bề mặt để tăng cường các đặc tính trên, chỉ được phép sử dụng các phương pháp tự nhiên mà thôi.



(Ảnh minh họa)

Qua bao thế hệ người Việt, Phở được xem là “quốc hồn quốc túy”. Sự tinh tế trong phương pháp nấu phở, phối hợp những loại gia vị của phở đã tạo nên hương vị món ăn chinh phục được những thực khách khó tính nhất, kể cả những nhà phê bình ẩm thực, các đầu bếp danh tiếng trên thế giới. Điều đó đã chứng minh được sức sống mãnh liệt và sự phát triển mạnh mẽ của một món ăn đặc trưng quốc gia mà ai thưởng thức cũng đều mê mẩn – Phở.



(Ảnh minh họa)

(Tổng hợp từ nhiều nguồn)

