



Quang Vinh Nguyen, Émilie Laystary (eds.)
**Objets vietnamiens. Culture matérielle
d'une résilience face à la (dé)colonisation**

**Vietnamese objects. The material culture of
resilience in the face of (de)colonisation**

Book design: Chi-Long Trieu
French / English, 248 pages, ca. 250 images, 16 × 24 cm,
softcover with flaps
ISBN 978-3-03863-090-6

Euro (D) 29.–, Euro (A) 29.90, SFr. 29.–

New release September 2025

A culture and design history of Vietnam

- As a colonial superpower, France left many traces in Vietnam: in the language, the food, but also in many objects.
- This book shows how these products and materials were appropriated by Vietnamese society and became authentic objects of contemporary Vietnam.
- #6 of the Visual Archives series, in cooperation with ECAL

Cà phê (coffee), cà phê phin (coffee filter), atisô (artichoke), xi nê ma (cinema), căng tin (canteen), xi-măng (cement), ghế tô nê (Thonet chair): In the Vietnamese language, many words and names of everyday objects clearly show their French origins.

Through cultural anthropology, epistemology of Vietnamese design, and the sociology of objects, the research project *Objets vietnamiens* analyzes the production of objects in Vietnam in the light of French colonization and decolonization.

By means of reports, interviews, and research in various archival collections, the book reveals the mechanisms through which objects, foods, materials, and expertise became integrated into Vietnam to the point that they now display authentically Vietnamese characteristics.

Through the prism of design and applied arts, Quang Vinh Nguyen and Émilie Laystary take a decolonial and critical look at the creativity and adaptability of a country that has managed to appropriate the techniques of a dominant power. The resulting research work also becomes an archive of the present and provides insight into everyday life in Vietnam then and now.

“Visual Archives” (Visuelle Archive, Archives visuelles)
– a series in co-operation with ECAL / University of
Art and Design Lausanne(HES-SO)

Also published in this series

Sarah Klein (ed.)

Hermann Eidenbenz. Teaching Graphic Design.

Documents 1926–1955

German edition: ISBN 978-3-03863-035-7 (2nd edition)

English edition: ISBN 978-3-03863-036-4 (2nd edition, out of print)

Giliane Cachin (ed.)

Bobst Graphic. 1972–1981

English edition: ISBN 978-3-03863-040-1

French edition: ISBN 978-3-03863-041-8

Anniina Koivu (ed.)

Vico Magistretti. Stories of Objects

English edition: ISBN 978-3-03863-049-4 (out of print)

Italian edition: ISBN 978-3-03863-050-0 (out of print)

Simon Mager (ed.)

**Words Form Language. On Concrete Poetry, Typography, and the
Work of Eugen Gomringer**

German edition: ISBN 978-3-03863-068-5

English edition: ISBN 978-3-03863-069-2 (2nd edition)

Sophie Wietlisbach (ed.)

**Impact Type. Manufacturing Type for Typewriters in Switzerland,
1941–1997**

**Caractères. La fabrication des caractères pour machines à écrire
en Suisse, 1941–1997**

English edition: ISBN 978-3-03863-088-3

French edition: ISBN 978-3-03863-089-0

About the editors

Quang Vinh Nguyen is a product designer from Lausanne. After graduating from ÉCAL, he taught in Hong Kong while working on personal projects. In 2019, he worked on a project with the eastern Swiss textile industry as part of a TaDA (Textile and Design Alliance) residency. He is currently working as a design researcher at ÉCAL and is closely connected to the design scene in Vietnam.

Émilie Laystary is a social journalist. She writes for Libération and hosts the Bouffons podcast (Studio Nouvelles Écoutes), which takes a closer look at our way of life from the perspective of nutrition. In 2022, she published her first book, *Petit Traité de la bouffe*, an introduction to human nutrition and food science. She also teaches a writing course at the University Paris Nanterre and a seminar on social issues as part of the master’s program major Drink, Eat, Live at the Sciences po Lille.



Áo dài

En vietnamien, áo veut dire «haut de vêtement» et dài signifie «long». L'expression áo dài renvoie donc à la tunique longue, tenue traditionnelle vietnamienne par excellence.

In Vietnamese, áo means 'top' and dài means 'long'. The expression áo dài refers to the long tunic that is also the prime traditional Vietnamese costume.

▲ Femme tonkinoise en tenue traditionnelle, Tonkin, 1926.
▲ Tonkinese woman in traditional clothing, Tonkin, 1926.
► Dans Báo Phong Hoá (Mars - Mai 1934) Illustrations de design de cols par Lemur Nguyễn Cát Tường, Hà Nội.
► In Báo Phong Hoá (March-May 1934) Illustrations of collar designs by Lemur Nguyễn Cát Tường, Hà Nội.

38

Un vêtement à la croisée des débats sur la modernité, l'identité nationale et la féminité

A garment at the crossroads of debates on modernity, national identity and femininity

Thái Hà Vũ

Il y a vêtement et vêtement. L'áo dài contemporain, romancé dans d'innombrables poèmes, paroles de chansons et tableaux, est si ancré et, d'une manière encore plus importante, accepté comme symbole national – un indicateur vestimentaire de vietnamité – qu'il est difficile d'imaginer la contreverse qui a enveloppé ce vêtement. Dans son histoire, l'áo dài a toujours été au centre d'opinions contradictoires sur la modernité, l'identité nationale et la féminité. En s'élevant au rang de costume national du Viet Nam, les débats autour de l'áo dài en révèlent autant sur la manière dont un peuple se voit que sur ses inquiétudes dans les périodes de changement. Plutôt qu'une étude exhaustive, cet article propose un aperçu de l'évolution de l'áo dài à ses débuts, néanmoins très éloquent sur la manière dont le vêtement reflète autant qu'il contribue au changement.

Avant que l'áo dài ne prenne sa forme actuelle, il existait des tuniques pensées par Lemur Nguyễn Cát Tường, dont les réformes sur l'habillement des femmes dans les années 1930 ont été de solides propositions pour une nouvelle identité nationale. Né en 1911 dans la province de Sơn Tây, Lemur a étudié à l'École des Beaux-Arts de l'Indochine et, après l'obtention de son diplôme, a commencé à écrire des textes innovants sur la mode et la beauté dans les pages de *Phong Hoá* – un magazine hebdomadaire lancé par l'Union Littéraire Autonome (*Tự Lực văn đoàn*) et publié de 1932 à 1936. Malgré un mandat court, Lemur a su proposer un large éventail de modifications à apporter au vêtement qui lui a servi de point de départ. L'áo ngũ thân (tunique à cinq pans), une robe avec des pans à l'avant et à l'arrière qui était portée au-dessus d'un pantalon. Ses premières réformes concernaient avant tout le côté pratique. En commençant par les manches et les cols, Lemur était d'avis que les manches étaient trop serrées et qu'elles couperaient la circulation sanguine, alors que le col a été déclaré «désouverts» (*vở ngực nghép*), ne servant à rien dans le chaud climat local. Ainsi, les manches se firent plus larges et bouffantes, et le col Mao fut complètement éliminé.²¹ Comme en témoignent ses ébauches de modèles, bien que l'aspect pratique fut son principal souci dans les premiers numéros de *Phong Hoá*, en respectant les paramètres de ce qu'il considérait «pratique».

A garment is not just a garment. The modern day áo dài, romanticised in endless pages of poetry, song lyrics, and paintings, is so embedded and, more importantly, accepted as a national symbol – a sartorial signifier of 'Vietnameseness' – that it is hard to imagine the controversy that has shrouded this item of clothing. In its history, the áo dài has always been at the centre of conflicting views on modernity, national identity, and womanhood. With its construction as the national costume of Viet Nam, debates surrounding the áo dài reveal as much about how a people sees itself as their anxieties during periods of change. Rather than a comprehensive survey, an outline of áo dài's early evolution is provided here, that nevertheless speaks volumes on how the garment reflects, as much as contributes to, change.

Before the áo dài took its current form there were tunics designed by Lemur Nguyễn Cát Tường, whose reforms to women's clothing in the 1930s were also powerful propositions for a new national identity. Born in 1911 in Sơn Tây province, Lemur studied at the Indochinese Fine Arts University (l'École des Beaux-Arts de l'Indochine) and, upon his graduation, began penning trendsetting columns on fashion and beauty in *Phong Hoá* – a weekly journal launched by the Self-Reliant Literary Association (*Tự Lực văn đoàn*) that ran from 1932 to 1936. Even in his brief tenure, Lemur was able to propose a wide range of updates to the garment that he used as his starting point. The áo ngũ thân (five-panel tunic), a gown with flaps in the front and back that was worn over trousers. His early reforms, first and foremost, concerned practicality. Starting with the sleeves and collars, Lemur argued that while the sleeves were too tight and so would cut off circulation from the body, the collar was dubbed 'unemployed' (*vở ngực nghép*), serving no purpose in the country's hot climate. The sleeves therefore became roomier and puffed, while the mandarin collar was eliminated altogether.²¹ As shown in the sketches of his designs, though practicality was his main concern during the first issues of *Phong Hoá*, within the parameters of what he considered 'practical' he also offered women choice: women who wanted more decorative detailing could opt for ruffles on the collar instead of simple piping, for example. The emphasis

21 Nguyễn 2016, pp. 88-89.

39

Bánh flan caramen

[Flan Caramel]
Dans certaines langues, il est d'usage d'utiliser des classificateurs pour désigner les catégories auxquelles appartiennent les choses que l'on désigne. Ainsi, en vietnamien, le classificateur *bánh* renvoie à une large variété de préparations culinaires, salées comme sucrées.

[Caramel Custard]
In certain languages, it is common to use classifiers to designate which categories the things we are describing belong to. Therefore, in Vietnamese, the classifier *bánh* refers to a wide variety of dishes, both savoury and sweet.



58

L'encas sucré de rue par excellence

Avec ses trois ou quatre centimètres de jaune pâle posés sur une fine couche brune et brillante, l'allure d'un flan est reconnaissable entre mille. À l'arrière d'un scooter cherchant sa route au milieu du tumulte saïgonnais, on distingue ici une livraison de ces petits desserts sucrés. Sur le bas-côté de la rue, on observe là des flans servis à la chaîne dans des assiettes creuses en plastique, remplies de glace pilée. Au Viêt Nam, le flan caramel, ou *bánh flan* en vietnamien, est un encas très apprécié. Il s'agit d'une adaptation locale du classique flan français, introduit pendant la période coloniale française. Composé de lait (concentré, la plupart du temps), d'œufs, de sucre de vanille et de caramel liquide, le *bánh flan* vietnamien a su s'imposer comme une douceur incontournable de la gastronomie locale, appréciée pour sa texture soyeuse, ainsi que pour son goût sucré et légèrement parfumé.

The sweet street snack par excellence

With its three or four centimetres of pale yellow cream topped with a thin layer of glistening brown, crème caramel has a distinctive appearance. These sweet little desserts can be spotted being delivered on the back of a moped making its way through the hustle and bustle of Sài Gòn. On the verge of the street, you can see flans being served one after the other in plastic soup plates, filled with crushed ice. In Viêt Nam, crème caramel, or *bánh flan* in Vietnamese, is a very popular snack. It is a local adaptation of the traditional French 'flan', which was introduced during the French colonial era. Consisting of milk (mostly condensed), eggs, sugar, vanilla and liquid caramel, the Vietnamese *bánh flan* has succeeded in establishing itself as an iconic dessert of the local cuisine, appreciated for its soft, silky texture and its sweet, lightly flavoured taste.



◀ Au moment du service, on renverse le *bánh flan* caramen à plat dans une assiette de façon à faire couler le caramel sur sa surface. SAIGON, 2023.
▶ When serving, the *bánh flan* caramen is turned out on a plate so that the caramel runs over the surface. SAIGON, 2023.

BANH FLAN CARAMEN

59

Cà phê

[Café]
Kaffee en allemand, kaffe en danois ou encore caffè en italien; dans de nombreuses langues, le mot «café» ne connaît que peu de variations phonétiques. En vietnamien aussi, la proximité lexicale est évidente. Café devient ici Cà phê puisque la lettre F n'existe pas dans l'alphabet vietnamien.

[Coffee]
Kaffee in German, kaffe in Danish or caffè in Italian; in many languages, the word 'coffee' has only gone through few phonetic variations. In Vietnamese too, the lexical proximity is evident. Coffee (café in French) becomes Cà phê since the letter F does not exist in the Vietnamese alphabet.



112

Comment le café est devenu un élément de la culture vietnamienne

Trong Dat Nguyen

Au milieu des années 1900, les colons français ont entamé une campagne de plantation de café à travers le Viêt Nam.²⁷ L'intention était d'évaluer si cette démarche pouvait aider les Français sur le rude marché international du café, tout en satisfaisant les besoins nostalgiques des premiers colons.

Les agriculteurs rices français es consacraient des années entières à trouver des variétés de café adaptées et des endroits où sa culture serait profitable. D'abord, ils-elles firent des tentatives avec *Coffea Arabica* dans les zones peuplées où la main-d'œuvre était bon marché et les itinéraires commerciaux opportuns. Le prompt succès rendit le café disponible à la consommation nationale par les Occidentaux et par quelques Vietnamiens citadins intéressés par de nouvelles expériences culinaires.²⁸ Cependant, lorsqu'au début des années 1900, la production de café subit des maladies, on introduisit *Coffea Robusta* comme remplacement, en raison de sa résistance à la rouille et de son rendement élevé.²⁹

À la fin des années 1920, le gouvernement colonial voulut se concentrer sur des régions moins peuplées témoignant d'un potentiel agricole supérieur, dans les Hauts Plateaux du Centre. Ainsi, les caféiculteurs rices suivirent les producteurs rices de caoutchouc en se déplaçant dans la zone qui appartenait autrefois à différents groupes indigènes. Par conséquent, la production de café s'améliora et fut exportée vers la France.

How coffee became part of the Vietnamese culture

Trong Dat Nguyen

In the mid-1900s, French colonists began a coffee-planting campaign across Viêt Nam.²⁷ The intention was to test if it could help the French in the demanding international market for coffee, while at the same time satisfying the nostalgic needs of early settlers.

French farmers spent years finding suitable coffee varieties and places to grow profitably. At first, they experimented with *Coffea Arabica* in populated areas where labour was cheap, and trade routes were convenient. Early success made coffee available for domestic consumption by Westerners and a few urban Vietnamese interested in exploring new culinary experiences.²⁸ However, when coffee production suffered from diseases in the early 1900s, *Coffea Robusta* was introduced as a replacement for its rust resistance and high yield.²⁹

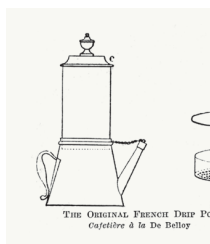
By the late 1920s, the colonial government wanted to focus on less populated regions with higher agricultural potential in the Central Highlands. From then on, coffee farmers followed rubber producers to move to and stay in the area that once belonged to various indigenous groups. In return, coffee production improved and was exported back to France. Nevertheless, expectations that Viêt Nam would join the international coffee market fell short when the colonisation ended in 1954. It was followed by the ups and downs of the Viet Nam War and the Subsidy Economy Period, and coffee production went stale for another 30 years.

27 Fortunal 2000, p.17.

28 Peters 2019.

29 Le et al. 2022.

◀ Dans All about coffee (1922) illustration de la cafetière à la De Belloy.
▶ In All about coffee (1922) illustration of the De Belloy-style drip pot.



THE ORIGINAL FRENCH DRIFF POT
Cafetière à la De Belloy

113

CÀ PHÊ

La cimenterie de Hải Phòng, l'une des plus importantes réalisations industrielles de l'Indochine

Fondée en 1899, la cimenterie de Hải Phòng a été l'un des fleurons industriels de la puissance coloniale française. Grâce à sa situation géographique (proximité des matières premières telles que le charbon et le calcaire, transports maritimes et fluviaux), l'usine a pu approvisionner tout l'Extrême-Orient, « cependant le principal débouché, c'est l'Indochine même, où la construction de bâtiments « en dur », de ponts, de barrages, de quais, etc., réclame des quantités de plus en plus grandes de ciment. 4000 ouvriers en moyenne étaient employés par la cimenterie en 1937 », nous apprend le géographe français Charles Robequain⁴² dans un ouvrage datant de 1939.

Dans son texte *Du régime du bambou à l'ère du ciment*, l'auteur Jean Landré décrit:

« Sur une colline pelée, au sommet de laquelle on accède par une route en lacet, s'élève un bloc de ciment. Il fait masse. L'œil a peine à le mesurer. Son aspect à quelque chose d'hostile. Autour, la vie semble s'être évaporée. On dirait une pierre dans un désert. Plus loin, à cinq ou six cents mètres, également ramassée sur l'épaule d'une autre colline, une seconde masse de ciment. Puis une autre, et encore une, là-bas, sur la ligne de l'horizon, comme un point sur un « i ». En face de nous, se déroule ainsi la ceinture de béton qui protège le Delta tonkinois. Chacun des blocs qui colifète les collines est un blockhaus. Il en existe des centaines. En moins d'un an, ils ont poussé comme des champignons devant des tonnes et des tonnes de ciment. [...] Le temps des pallottes est révolu. Les Tonkinois aisés font appel aux architectes diplômés. L'ère du ciment succède à l'ère du bambou. »⁴³

The Hải Phòng cement plant, one of Indochina's most important industrial achievements

Founded in 1899, the Hải Phòng cement plant was one of the industrial flagships of French colonial power. Thanks to its geographical location (proximity to raw materials such as coal and limestone, sea and river transport), the plant was able to supply the whole of the Far East, although the main market was Indochina itself, where the construction of permanent structures, bridges, dams, quays, etc., required ever-increasing quantities of cement. On average, 4,000 workers were employed by the cement plant in 1937, writes French geographer Charles Robequain⁴² in a 1939 book.

In *Du régime du bambou à l'ère du ciment*, writer Jean Landré describes:

“ On a bare hill, reached by a winding road, stands a cement block. It is massive. The eye struggles to measure it. There's something hostile about it. All around it, life seems to have evaporated. It looks like a stone in a desert. Further on, five or six hundred metres away, a second mass of cement, also planted on the shoulder of another hill. Then another, and another, there on the horizon, like a dot on an “i”. In front of us, the concrete belt that protects the Tonkin Delta unfolds. Each of the blocks on top of the hills is a blockhouse. There are hundreds of them. In less than a year, they have grown like mushrooms, devouring tonnes and tonnes of cement. [...] The days of straw huts are over. Wealthy Tonkinese are turning to qualified architects. The era of cement is replacing the era of bamboo.”⁴³ (Translated from French)



▲ Carte postale montrant une fabrique de ciment, Hải Phòng, 1906.
▲ Postcard showing a cement factory, Hải Phòng, 1906.



163

Ghế tô nê

[Chaise Thonet]
Alors que ghế est le mot vietnamien pour « chaise », le nom patronymique « Thonet » a ici été vietnamisé sous l'orthographe tô nê, perdant au passage son T majuscule, signe qu'il désigne désormais un objet de la vie courante, délaissé de l'aura de la griffe.

[Thonet chair]
While ghế is the Vietnamese word for 'chair', the family name 'Thonet' has here been Vietnamised into the spelling tô nê, losing its capital T in the process, a sign that it now refers to an everyday object, no longer associated with the aura of the brand.



▲ Carte postale montrant une femme annamite accoudée à une chaise de style Thonet, vers 1900-1922.
▲ Postcard showing an Annamite woman, her hand resting on a Thonet-style chair, circa 1900-1922.

En plongeant dans les archives de l'époque, nous sommes souvent tombés sur des portraits de personnes posant à côté d'une chaise Thonet. Nous avons soumis une de ces photos à Kiersten Thamm, historienne de l'art basée à Berlin, dont la thèse soutenue en 2022 s'intitule *The Political Life of a Chair: The Chaise Sandovins in Interwar France*. Voici ce que la chercheuse nous a répondu à propos de cette carte postale représentant une femme annamite au Tonkin accoudée à une chaise Thonet, vers 1900-1922 (édité par Collection M. Passignat. Collection privée de Pham Manh Hai).

As we delved into the archives of the time, we often came across portraits of people posing next to a Thonet chair. We sent one of these photos to Kiersten Thamm, an art historian based in Berlin, whose thesis, defended in 2022, is entitled *The Political Life of a Chair: The Chaise Sandovins in Interwar France*. Here is what the researcher had to say about this postcard depicting an Annamite woman in Tonkin leaning against a Thonet chair, circa 1900-1922 (published by Collection M. Passignat. Pham Manh Hai's private collection).

La chaise Thonet comme marqueur social

Kiersten Thamm

Poser devant l'objectif a toujours été une manière de se donner à voir. Les portraits révèlent souvent la manière dont les protagonistes souhaitent être représentés et comment ils-elles souhaitent que l'on se souvienne d'eux-elles.

Sur ce cliché, la femme représentée a choisi de poser avec une chaise en rotin et en bois courbé. Ce mobilier n'est pas anodin: il s'agit d'un symbole d'euro-péanité, suggérant richesse et proximité avec le pouvoir. La chaise ressemble fortement à la célèbre Thonet 215 R, que l'on retrouve dans bon nombre de restaurants et cafés en Europe à partir du milieu du XIX^e siècle.

Se tenir à côté d'une telle chaise est une manière de revendiquer un lien avec le pouvoir colonial. D'autant qu'à travers sa posture, il est évident que la femme cherche à mettre en valeur la chaise. En effet, elle se tient à côté de celle-ci, une main posée sur le dossier. La chaise aurait pu être dissimulée si la femme s'était assise dessus; elle aurait également pu être placée en arrière-plan, mais ce n'est pas le cas. La chaise apparaît ici comme le deuxième sujet de l'image.

The Thonet chair as a social marker

Kiersten Thamm

Posing in front of the camera has always been a way of making oneself seen. Portraits often reveal how the protagonists wish to be portrayed and how they wish to be remembered.

In this shot, the woman pictured has chosen to pose with a rattan and bentwood chair. This furniture is no coincidence: it is a symbol of Europeanness, suggesting wealth and proximity to power. The chair bears a strong resemblance to the famous Thonet 215 R, found in many European restaurants and cafés from the mid-19th century onwards.

Standing next to this kind of chair is a way of claiming a connection to colonial power. Moreover, it is clear from her posture that the woman is trying to show off the chair. She is standing next to it, one hand resting on the back. The chair could have been hidden if the woman had been sitting on it; it could equally have been placed in the background, but this is not the case. The chair appears here as the second subject of the picture.



▲ Dans Luc Tinh Tân Văn (No. 61), 20th March 1919. Advertisement for Thonet chairs.

Le phở, un objet de révérence sacrée

Quang Anh Trăn

Le plat à base de nouilles de riz, chaleureux et réconfortant, qu'est le phở, est presque un synonyme des Vietnamiens. En effet, un signe de bonne santé d'une diaspora vietnamienne est souvent la présence de restaurants servant le phở, et on peut facilement trouver des restaurants ayant le phở sur leur carte dans la plupart des métropoles du monde comptant une population vietnamienne non-négligeable. Dans son pays d'origine, au Viêt Nam, malgré l'influence de plats étrangers au cours des dernières décennies, on trouve le phở à chaque coin de rue et il y est apprécié par toutes les classes sociales. Pour les Vietnamiens les plus conservateurs, le phở est un objet de révérence sacrée, marqué par une méthodologie rigide quant à sa recette et sa dégustation. Pour les plus audacieux, le phở est un objet de révérité et d'innovation, comme en témoignent les aspirants chefs tentant de repenser ce plat classique dans leur quête de volupté gastronomique.

DES ORIGINES MODESTES

La genèse du phở a longtemps été sujette à débat, avec différentes théories avancées, aussi bien pour l'étymologie du mot phở que pour la forme originelle du plat. En général, la plupart des chercheurs s'accordent à dire que le phở a probablement été inventé soit à Hà Nội, soit à Nam Định au début des années 1900, et s'était établi à Hà Nội dans les années 1930. À ses débuts, le phở était souvent servi par des vendeurs de rue qui portaient leur magasin mobile tout entier à l'aide d'une planche. À ses extrémités étaient suspendus deux paniers, l'un contenant la marmite de bouillon scintillant, l'autre contenant les nouilles de riz, la viande déboeuf, tous les condiments nécessaires au phở, les bols et ustensiles, et parfois de petites chaises en bois pour les clients. Les vendeurs, très mobiles, se rendaient alors près d'usines, de marchés ou de ports qui abondaient de travailleurs affamés et de clients potentiels. À partir de ces origines modestes comme nourriture pour la classe ouvrière, le phở s'est fait connaître à Hà Nội, et des restaurants plus permanents ont vu le jour dans les années 1930, période à laquelle il avait été bien accepté par le public de la capitale.

Avant le XX^e siècle, la viande de boeuf n'était pas habituellement consommée par le public vietnamien qui était habitué à un régime alimentaire plus frugal et basé sur les légumes. Les bovins étaient de précieux animaux de trait, rarement consommés hors des occasions spéciales.

Phở, an object of sacred reverence

Quang Anh Trăn

The hearty and comforting rice noodle dish of phở is almost synonymous with Vietnamese people. Indeed, a healthy sign of a Vietnamese diaspora is often the presence of phở eateries, phở shops can easily be found in most global cities with a significant Vietnamese population. Back home in Việt Nam, despite the influx of foreign food in recent decades, phở is found in every street corner and enjoyed by people from all walks of life. For the more conservative Vietnamese, phở is an object of sacred reverence, with set methodologies concerning its recipe and enjoyment. For other more daring people, phở is subject to redesign and innovation, with aspiring chefs seeking to tweak this classic dish in their quest for gastronomic delight.

A HUMBLE ORIGIN

Phở's genesis has long been a subject of debate, with various theories put forth for both the etymology of the word phở itself and the original form of the dish. In general, most researchers agree that phở was probably invented in either Hà Nội or Nam Định in the early 1900s and had become established in Hà Nội by the 1930s. In its early days, phở was often served by street-side vendors, who would carry their entire portable shop using a shoulder pole. At the ends of the pole, two baskets would be suspended, one containing the pot shimmering broth, the other containing rice noodles, beef, all the necessary condiments for phở, bowls and utensils, and sometimes small wooden chairs for the customers. The highly mobile vendors would then head to locations near factories, markets, or ports, where hungry workers and potential customers were abundant. From this humble origin as the food for the working class, phở became well known in Hà Nội, and more permanent eateries were set up by the 1930s, by which time it had been well received by the general public in the capital city.

Prior to the 20th century, beef was not commonly consumed by the Vietnamese public, who were used to a more frugal and vegetable-based diet. Bovines were valuable as draught animals and were rarely eaten outside of special occasions. The arrival of the French saw the gradual introduction of beef into local cuisine, with demand accelerating quickly with the advent of Europeans. The public attitude towards beef slowly shifted, with other local beef dishes being created in the early decades of the 20th century (notably *bít tết* – the Vietnamese interpretation of beef steak). A strong candidate for the dish that served as the inspiration for



▲ Marchand de phở, Hà Phòng, 1920-1929.
 ■ Phở vendor, Hà Phòng, 1920-1929.
 ▲ Un marchand de soupe ambulante, Sai Gòn, 1897-1898.
 ■ Street soup vendor, Sai Gòn, 1897-1898

196

PHỞ

197

PHỞ

Xích lô

[Cyclopusse]

Au Viêt Nam, le cyclopusse est désigné *xích lô*, pour le diminutif «cyclo».

[Cyclo rickshaw]

In Viêt Nam, the cycle rickshaw is known as *xích lô*, derived from *cyclo*, (short for the French word *cyclopusse* meaning 'cycle rickshaw').



Garage Van-Tai

▲ Pousse-pousse du garage Van-Tai, Hà Nội, 1939.
 ■ Rickshaw from the Van-Tai garage, Hà Nội, 1939.



▲ Au milieu de la dense circulation des villes, il est fréquent de voir des *xích lô* transporter de volumineuses marchandises, Huế, 2023.
 ■ In the midst of dense city traffic, it is common to see *xích lô* carrying bulky goods, Huế, 2023.