

NGƯỜI MÊ PHỞ NÓI CHUYỆN PHỞ

Bút Xuân

Cả hơn tuần nay tôi ể mình, không có ra ngoài. Hồi sáng thấy trong người khỏe lại, chợt thèm phở cách gì. Nhắc đến phở là đúng bằng tần của tôi rồi, bởi vì tôi có rất nhiều kỷ niệm riêng tư về phở với ông bố của tôi, kể hoài không hết. Nay đã về hưu, và ông bố tôi cũng đã leo lên bàn thờ ăn xôi nghe kèn từ hơn 30 năm nay rồi, nhưng mỗi lần ăn phở đều ít nhiều nghĩ đến ông bố tôi.

Mặc dù xuất thân “Cao Cẳng Sư Cụ Đông Dương”, ông bố tôi vẫn thuộc loại thầy giáo thủ cựu, đạt tiêu chuẩn “thứ nhất hay chữ, thứ nhì dũ đòn”, mà tôi lại là con trai đầu lòng - cậu cả con bà hai, loại “con đọi con chờ, con cầu con khản” - nên được ông cưng lắm, mà càng cưng lại càng chết... cha tui! Ông o ép tôi từ cái học đến cái ăn, muốn nhào nặn tôi thành một “bản sao” của ông. Về cái học thì thỉnh thoảng ông lại múa roi mây, bắt chia “vọc bờ” các “tăng” các “môt”, lạng quạng là ông lôi tôi ra “uýnh biểu diễn” cho đám học trò của ông coi chơi, uýnh đến nổi không lớn được, thành thử bây giờ vọc vọc nhỏ thó. Về cái ăn thì ông ăn cái gì, tôi phải ăn cái đó, ông ăn kiểu gì tôi phải ăn kiểu đó.



Riêng về phở thì gần hết một đời, tôi vẫn chưa thấy ai mê phở như ông bố tôi. Đối với ông, ăn phở không phải để ăn cho no, mà để ăn cho... sướng! Hồi 1954 trở về trước ở Hà Nội, thành phố bé bằng cái bàn tay, không tiệm phở nào mà ông không dẫn tôi tới ăn thử, để chọn những chỗ ngon nhất theo cái “gu” của ông. Ông chê phở Cửa Nam là nước không trong, bánh không mỏng, không dai, nhất là ông cực lực đả kích món phở tái sách của tiệm này. Theo ông, phở thì phải là phở bò, và là phở chín, thịt mới thơm, còn tái thì có mùi gậy của thịt bò sống, làm mất mùi phở, đồng thời thịt sống làm nước phở “đục như nước cống”, ăn phở tái là không biết ăn phở(!) Ông cũng thích nhậu sách bò lắm chứ có phải không đâu, nhưng phải là sách chấm tương gừng, ăn với húng giũn thôi, không thể cho vào phở được. Ông chê phở Cửa Nam thua xa phở Cầu Gỗ. Ông có thể ăn phở sáng-trưa-chiều-tối-khuya, từ sớm tinh mơ đến tối mịt mờ khuya lác khuya lợ, bất cứ lúc nào, và có thể ăn ngày này sang tháng khác. Ông coi phở như một món ăn chơi, thích lúc nào thì ăn lúc nấy, ăn lấy hương lấy hoa thôi. Một phần cũng vì bát phở (từ ngày vô Nam tôi mới quen kêu bằng tô phở). Hà Nội thời đó nhỏ xíu, ít xin, nông toẹt - tiếng văn chương kêu bằng “thanh cảnh” - tuổi thiếu niên trở giò của tôi hồi đó thì chỉ húp ba bốn húp là tiêu bát phở! Chả là phở gánh Hà Nội ngày xưa không ăn bằng thìa (muỗng), chỉ có đũa để gắp, và... kê miệng húp!

Ông bô tôi chọn phở chứ không chọn chố, ông chịu nhất là gánh phở cố định ở Phố Hàng Vôi, khúc gần Âu Trĩ Viên hồi đó (bây giờ chả biết đã được xây khách sạn hoặc công ty gì nữa). Ăn phở gánh Hàng Vôi vào giờ đi làm buổi sáng thì phải xếp hàng, rồi tự kéo ghế đầu ngồi ăn ngay trên vỉa hè. Nghỉ hè, ông chấm thi chấm cử xong, thường đưa tôi ra bãi biển Đồ Sơn, ô-tô-ca (xe đồ) đi ngang Hải Dương thì mua bánh đậu xanh Rồng Vàng, để ghé Hải Phòng, sau khi ăn phở Hợp Lợi ở Phố Cát Dài (hình như số nhà 215 thì phải, lâu quá quên mất tiêu) thì dùng làm món tráng miệng. Tiệm phở Hợp Lợi này còn nổi tiếng về các món phở xào dòn, xào mềm, cũng như phở áp chảo khô, áp chảo nước. Hóa nên từ nhỏ xíu tôi đã lây cái bệnh mê phở của ông bô tôi, nhưng không mê đến nổi quá khích như ông. Ông đã kích các loại phở “biến tấu” như phở gà, phở sốt vang... cho rằng “phở thì phải là phở bò”. Tôi cũng có thể ăn phở bất cứ lúc nào đói bụng, và có thể ăn mỗi ngày mà không chán. Thậm chí hồi nhỏ xin tiền ăn phở vào buổi chiều, bà bô không cho, bắt ăn cơm, nhiều lần tôi phải giả vờ ốm (bịnh) để đòi ăn phở.



Chả biết ở Sài Gòn trước 1954 có tiệm phở không, chỉ biết là từ sau 1954 thì nhiều tiệm phở Bắc mới theo nhau mọc lên, và cha con tôi ngày ngày đi “duyet” từng tiệm, nghe nói tiệm nào mới mở là tới ăn thử. Ông bô tôi chịu nhất là tiệm phở xập xệ mang tên “Phở Số 1” trên đường Phan Thanh Giản cũ (nay là Điện Biên Phủ), ngay kế đường rầy xe lửa. Ông chủ tiệm thấy ông bô tôi vào là phải trưng bánh ba bốn lần cho thật kỹ, để khi chan nước dùng (nước lèo) thì nước mới không bị đục, bởi vì ông không chỉ ăn phở, mà ông còn nhìn phở nữa. Bánh phở phải trắng tươi như bạch ngọc, còn nước phở phải vàng óng, trong suốt như hổ phách! Ông còn ky nước béo, hồi đó ai mà biết cô-lét-tê-rôn là cái quái gì, chỉ vì, như ông nói, tô phở nước béo “trông thô bị lấm”! Còn nấu phở mà cho củ cải vào thùng nước lèo thì ông bảo là “bố láo bố lếu”. Về sau tiệm này dọn về Tân Định gần nhà tôi, trên đường Hai Bà Trưng, gần ngã tư xéo Yên Đổ - Trần Quang Khải, rồi sau lại dọn đi nơi khác. Mặc dầu “chịu đền” tiệm này, ông vẫn chê là con bò Miền Nam không ngon (ngay cả phở Hà Nội ngày xưa, muốn ngon thì phải nấu với bò nuôi ở tỉnh Phú Thọ cơ), nước dùng không đậm đà, bánh phở Sài Gòn làm không đúng cách, không được mỏng, được dai, mà cứ bờ bờ bờ, rau mùi (ngò) Sài Gòn không thơm v.v.

Phở Sài Gòn sau 1954 không còn là phở Bắc thuần túy nữa, tô phở lớn hơn, đa dạng hơn. Phở Tàu Bay ở đường Lý Thái Tổ, gần khu Bắc Hải của dân Bắc Kỳ Công Giáo di cư, là một trong những tiệm sớm sủa, rất đông khách, giá rẻ, tô bự, lại còn có loại “tô xe lửa” nữa. Ông bô tôi chê phở Tàu Bay là nước đục, bánh đã dày lại bờ, chỉ được cái rẻ. Khi

ăn thì cho đủ thứ rau thơm, về sau lại có giá sống, giá trứng, ăn với cả tương đen của Tàu. Ông thù cái món tương đen này lắm, nói là khiến phở biến thành... mùi Tàu. Thấy thực khách chăm chú “sửa soạn” tô phở, vắt chanh, ngắt đủ loại rau thơm bỏ vô, cho giá vô, rồi còn trộn đều lên trước khi ăn, ông bảo “đúng là cơm heo”. Phở Bắc ngày xưa chỉ ăn với hành tây và rau mùi (ngò), còn rau quế, tức húng quế thì chỉ ăn với thịt chó hoặc tiết canh và lòng lợn (chấm mắm tôm chanh ớt), cho nên ngoài Bắc mới gọi rau húng quế là húng chó hoặc húng tiết canh.

Theo ông bô tôi, điểm dị biệt nhất giữa món Tàu và món Ta là món Ta thường ăn với các loại rau thơm, còn món Tàu không kèm rau thơm. Món Ta thì món nào ăn với rau thơm nấy, tuyệt đối không thể lẫn lộn được. Cho nên người mùi rau tía tô thì tự nhiên thấy thèm các món ốc, ếch, ba ba (cua đinh); người mùi rau kinh giới thì nghĩ đến bún riêu; nhìn thấy rau thì là thì thèm chả cá, người mùi rau húng giùi thì thèm sách bò, vó bò, bê thui, bò thui (đều chấm tương gừng) v.v. Nay nếu bỏ hầm bà làng các loại rau thơm vào phở thì... “chả còn ra cái quái gì nữa!”



Sau khi tôi - cái “bản sao” của ông - vô trường Học Đại Sư Cụ Sài Gòn, không còn trong vòng o ép của ông nữa, thì tính chất “bản sao” trong tôi phai nhạt dần, tự nhiên tôi thích ăn phở kiểu Sài Gòn, giá sống, rau thơm gì cũng cân tuốt, rau bắp cá, ngò om, húng chó, ngò ba lá... làm ráo nạo, có điều là cho đến nay vẫn không thích ăn phở tái, và càng không thể xit tương đen vô phở! Tôi không được rõ tình hình phở Hà Nội sau năm 1954 ra sao, nhưng sau 1975, nhiều người ở Hà Nội vào kể rằng giai đoạn khó khăn lúc trước thì chỉ có phở quốc doanh với món “phở không người lái”. Phải xếp hàng, mua phiếu, như kiểu các cửa hàng ăn uống quốc doanh ở Sài Gòn sau 1975 vậy. “Phở không người lái” tức là phở không có thịt, chỉ có bánh phở và nước phở nấu bằng xương bò. Vì nước phở quá nhạt nhẽo do ít xương bò, nên nhiều người đi ăn phở không người lái đã phải đem theo lọ “mì chính” (bột ngọt - âm Quảng Đông của “vị tinh”), rắc một chút vào bát phở để đánh lừa khẩu vị. Thảm đến thế là cùng! Chính vì vậy, đến nay dân Hà Nội vẫn còn thói quen ăn nhiều bột ngọt, và còn có câu thành ngữ tân thời: “Đặt như mì chính thời bao cấp”.



Vì mê phở, nên tôi thích tìm hiểu tình hình phở. Chưa bao giờ Sài Gòn mọc thêm nhiều quán phở, tiệm phở lớn nhỏ như hiện nay, hầu như đường phố nào, hang cùng ngõ hẻm nào cũng có, chưa kể các xe phở cố định và lưu động. Còn ở Hà Nội thì báo chí cho biết, Hà Nội cũng đang ở vào thời kỳ “bung ra” của phở. Mới đây ở Hà Nội có ông giáo sư Lê Văn Lan đã vận dụng “phương pháp lịch sử” (?) để nói về các giai đoạn tiến hóa của

phở, và còn làm một bản “thống kê phở” nữa. Theo ông, sự tiến hóa này đã trải qua “4 bước”.

Bước thứ nhất là giai đoạn “Hà Nội hóa” từ đầu thế kỷ 20, khiến phở trở thành một đặc sản của Hà Nội, và các tỉnh khác ở Miền Bắc nấu phở thì cũng nấu theo kiểu Hà Nội.

Thứ nhì là giai đoạn phát triển “cổ điển”, gồm những năm trong 2 thập kỷ 40-50. Có lẽ đây là loại phở cổ điển theo “gu” của ông bô tôi chăng?

Thứ ba là giai đoạn “mậu dịch”, những năm 60-70.

Thứ tư là giai đoạn “bung ra” từ những năm 80 đến nay.

Ông giáo sư này có vẻ có lý, nhưng chia giai đoạn tròn trịa, cứng nhắc như thế có chỗ không ổn, thiếu tính... khoa học, vì trong thập kỷ 50 thì trước và sau 1954 khác nhau một trời một vực. Mặt khác, theo nhiều người, giai đoạn gần đây nhất - từ thời đổi mới đến nay, tức là từ 1990 - có lẽ nên gọi là giai đoạn “phục hưng” của phở. Ở Hà Nội, vào những năm cuối của thời “phở mậu dịch”, phở có bán ở quán ăn tầng trệt khách sạn Phú Gia, cạnh Bờ Hồ. Bây giờ thì cái quán ấy đã thành “rét-tô-răng” mà không còn món phở nữa. Phở Hà Nội có lúc đã tiêu điều, song bây giờ có thể nói phở Hà Nội đã sống lại, và đang “bung ra”... theo nhiều nghĩa.

Về “thống kê phở” thì ông giáo sư Lan cho biết, theo những gì người ta nghiên cứu được ở Hà Nội, phở đã có cả 100 tuổi. Phở là món ăn do người Việt chế ra, hay du nhập từ Trung Quốc? Câu trả lời đã rõ ràng: phở là món ăn hoàn toàn Việt Nam, vì nếu từ Trung Quốc thì tại sao giờ này Trung Quốc không có món phở? Còn phở đã gần tròn, đã tròn, hay đã hơn 100 tuổi, thì chẳng ai khẳng định được chắc chắn và rõ ràng, mà có lẽ cũng chẳng có gì quan trọng lắm. Điều quan trọng là phở đã như một cây cổ thụ, bắt rễ, đâm chồi, lan tỏa sâu vào (bộ đồ) lòng người, đã khẳng định được vị trí độc nhất vô nhị của nó trong nền văn hóa ẩm thực của người Việt cả trong lẫn ngoài nước.



Đến nay ít nhất cũng đã có vài công trình khảo sát, nghiên cứu rất “nghiêm túc” về phở, dưới “góc độ lịch sử và văn hóa” như của Hội Văn nghệ Dân gian Hà Nội, hay dưới “góc độ khoa học kỹ thuật” của Bộ môn Công nghệ Chế biến Trường Đại học Thương nghiệp Hà Nội.

Theo thống kê trong sách vở báo chí ở Hà Nội hiện nay thì tài liệu nhiều nhất đã kê được 17 món phở, gồm phở chín, phở tái, phở gầu, phở sụn, phở sách, phở xá xíu, phở gà, phở gà xào, phở xào mềm tim gan, phở xào giòn tim gan, phở bò xào giòn, phở gà xào giòn, phở áp chảo nước, phở áp chảo khô, phở sốt vang, v.v. và cả phở chua. Thống kê này quả là có giá trị, song hình như vẫn chưa thấy đủ so với thực tế phở ở Hà Nội bây giờ. Ít

ra cũng thiếu mất vài món, mà dù chưa được thừa nhận chính thức, vẫn có nhiều người thích ăn, như phở mọc, phở thập cẩm... Ông bô tôi đã ăn xôi nghe kèn từ cuối thập kỷ 60, nếu ông còn sống thì sẽ bảo là trong 17 món phở đó, ngoài phở bò chín, còn 16 món kia là “bổ láo bổ lếu” hết. Phở bò cho tới nay vẫn là “phở căn bản” trong hàm bà lằng các món phở hiện hành. Phần lớn các quán phở nổi danh trong hàng ngũ “Hà Thành đệ nhất... phở” bây giờ cũng vẫn là các quán phở bò!

Một ông ký giả cho biết, cái cảnh xếp hàng vốn ám ảnh người dân Hà Nội mấy chục năm của thời bao cấp, đến nay chưa hết hẳn. Buổi sáng cỡ 8-9 giờ, đi qua các phố Bát Đàn, Tôn Đức Thắng, Lý Quốc Sư... người ta vẫn thấy cảnh xếp hàng rồng rắn để ăn phở, nhưng ngày nay người ta xếp hàng với một ý nghĩa và tâm tình khác hẳn. Phở phố Lý Quốc Sư thì sáng nào cũng có một ông đáng chừng là nhà doanh nghiệp quốc doanh bự, ăn mặc rất xịn, đầu chải láng mượt, còm lê cà vạt chỉnh tề, tay lăm lăm điện thoại di động từ xe Toyota Camri đời mới bước xuống, cũng đứng xếp hàng kiên nhẫn chờ đến lượt. Thời buổi này thời giờ là tiền bạc, thế mà mất cả mấy chục phút chỉ để chờ ăn một bát phở cho bằng được thì thật là sang và... gần!

Nghe nói một trong những quán phở loại ngon nhất của Hà Nội hiện nay là phở Bát Đàn. Phở Lý Quốc Sư còn gọi là “Phở Bà Ngọc”, vì bà Ngọc làm “kỹ thuật viên” chính, cũng ngon ngang ngửa với phở Bát Đàn. Phở Hàng Muối cũng ngon, tuy món thịt chín hơi cứng hơn một chút. Phở “tái lăn” ngon nhất có lẽ là ở Phở Thìn Lò Đúc, nước dùng đậm đà, hơi béo do thịt xào lăn, song không ngấy. Còn Phở Hàng Bột (phố này giờ đã đổi tên thành Tôn Đức Thắng, song người ta vẫn quen gọi tên phố cũ) có món “bưu bối” là phở sốt vang, nhuộm ra đỏ cả bánh phở. Tuy nhiên, các món phở tái trần, tái lăn, chín... đều ngon. Đặc biệt hơn nữa là cô bán hàng, hình như chưa... chồng, rất xinh đẹp, trắng trẻo, mắt sắc như dao cau, và lúc nào cũng trang điểm rất kỹ càng như sắp đi nhảy đầm, mặc đồ đầm ngồi làm phở mới kiêu chứ, vì cô rất ít cười. Phở gà nổi tiếng có quán ở Phố Nam Ngự. Bà chủ quán hơi đồng bóng, song phở rất ngon. Ngày xưa, ông Nguyễn Tuân đã từng sợ rồi người ta sẽ làm “phở hộp” thì không còn là phở. Bây giờ thì chưa thấy phở đóng hộp, mà mới chỉ có “phở ăn liền” của Công ty Vifon, sấy khô cho vào gói, có bột nêm, như mì ăn liền vậy, và tất nhiên là... không người lái. Khỏi phải nói, thứ này thì đúng là “chả ra cái quái gì cả”.

Tôi thì không đến nỗi thủ cựu và quá khích như ông bô tôi, nhưng tôi cho rằng phải



“chính danh”, vì đã kêu bằng phở thì phải là... phở, nghĩa là có mùi phở, vị phở, và chỉ là phở bò. Còn nếu cứ đem bánh phở - vốn chỉ là bột gạo - trộn với đủ món biến tấu sau này như thịt gà, tim gan, đồ lòng, sốt vang, v.v. thì “cưỡng dân” cái tên phở quá, mà nên gọi là hủ tấu bò kho, hủ tấu xào đồ lòng, hủ tấu gà, v.v. vì hủ tấu là sợi bột (âm Quảng của từ ngữ Hán “khôa điều”), sợi bột thì muốn xào nấu với gì chả được. Nếu không thì bún ốc, bún riêu... cũng có thể

gọi là phở ốc, phở cua... hay sao? Còn những loại phở khác ở Hà Nội hiện nay như phở tím gan, phở mọc, phở thập cẩm... nói ở trên, thì xin lỗi, “bố lão bố lếu” hết!

Tuy nhiên, trong thời kỳ “bung ra” của phở từ Nam chí Bắc hiện nay, hình như các món phở xào và phở áp chảo đã thất truyền. Hồi sau 1954, Sài Gòn cũng có xuất hiện mấy món này, sau đó thì một thời gian tiệm phở 79 ở đường Võ Tánh, gần Ngã Sáu Sài Gòn cũng có mấy món này, nhưng không phải là tay chuyên môn làm, nên ít khách kêu, rồi dẹp luôn, vì hồi đó người muốn ăn phở xào, phở áp chảo, chỉ là thành phần Bắc Kỳ di cư, tức Bê 54 như gia đình tôi chẳng hạn. Ông bố tôi cũng thích ăn mấy món này, ngoài tiệm không có thì bà bố tôi làm ở nhà cho ông ăn đỡ vậy.

Phở áp chảo hay phở xào thì cũng gồm 2 thành phần chính, là bánh phở và “người lái”. Quan sát bà bố tôi làm thì bánh phở tươi mua về từng lá, phải thái to bản, loại bánh rờ vô thấy dẻo và ráo tay, không dính tay, không thoa dầu (mùi dầu khiến phở bị hôi dầu). Phở xào thì có xào mềm và xào giòn. Phở áp chảo thì có áp chảo khô, áp chảo nước. Nếu làm phở xào mềm thì sau khi thái, bánh phở được gỡ to ra, rắc một tí muối, trộn đều, bỏ bánh vào chảo dầu thật nóng, rải mỏng ra, đảo nhanh tay cho bánh khỏi cháy. Khi sợi bánh sẵn lại thì rắc hành hoa (phần trắng của cọng hành lá) thái nhỏ, đổ ra đĩa, rồi mới xào “người lái” đổ lên. Bánh phở xào giòn thì phải rắc đều bột năng vào bánh phở, rử cho to, không sợi nào dính sợi nào, rồi cho vào chảo dầu nóng, lật qua lật lại cho vỏ giòn thì lấy ra đĩa ngay, rồi đổ “người lái” lên. Phở áp chảo khô hay áp chảo nước thì cũng theo cách tương tự, chỉ khác là thời gian áp bánh phở vô chảo lâu hay mau thôi, áp chảo nước thì áp mau, áp chảo khô thì áp lâu. Áp chảo khô thì ăn khô, còn áp chảo nước thì vẫn phải chan nước dùng như phở nước vậy. “Người lái” là thịt bò phi-lê thái mỏng, to bản, xào với cần tây, cà rốt, cà chua, gừng...

Gần đây, với thời “bung ra” và “phục hưng” của phở, thì phở xào và áp chảo đã thấy xuất hiện ở vài tiệm như phở Bắc Hải ở đường Nguyễn Du Q.1, phở Bình ở đường Lý Chính Thắng (Yên Đỗ cũ) Q.3, phở Dũng ở đường Trường Sơn (đường mới mở ở khu Tân Sơn Nhất, Tân Bình). Mấy anh già Bê 54 bao năm không được ăn phở xào, phở áp chảo, rủ nhau đi ăn ở tiệm được nghe đồn ngon nhất, là phở Bắc Hải Nguyễn Du (phải gọi như vậy để phân biệt với hàng loạt phở Bắc Hải mọc lên ở một số đường phố khác). Đặc điểm của tiệm này là đầu bếp và phục vụ (chạy bàn) đều là đàn ông, và bán với giá “hữu nghị”, 20 ngàn một đĩa ăn no.



Tôi cũng đã ăn thử, nhưng tôi vẫn không tìm lại được hương vị phở xào và phở áp chảo ngày xưa ở Hà Nội nữa, một phần do phở ngày nay biến tấu búa xua, phần vì chính cái gu của mình có thể đã thay đổi từ hồi nào mà chính mình cũng khó nhận ra.

Ăn phở - và ăn nhậu nói chung - mà chỉ có một mình cũng buồn, sáng sớm tôi xách cái xé độp băng qua Cầu Kiệu, đến hú một anh già ở khu Cư xá Nguyễn Cư Trinh, ngã tư Phú Nhuận, tính rủ qua phở Quyền bên kia ngã tư chấp một tô, nhưng anh già ghìen phở này vốn ham của lạ, chuyên sưu tầm cái mới, lại rủ đến ăn ở một gánh phở lề đường, và nói là chỉ mới xuất hiện ít lâu ở gần Hồ tắm Chi Lăng, anh già còn quảng cáo là gánh phở này có mùi Hà Nội cũ. Tôi ô-kê cấp kỳ, vì như đã từng thú nhận, hề tôi biết tiệm phở, quán phở, gánh phở nào mới xuất hiện là sẵn sàng đi “thực tế” ngay. Ông bán phở tuổi mới khoảng ngũ tuần, góa vợ, là dân Ô Chợ Dừa, Hà Nội, nhập cư Sài Gòn mới được ít tháng, cho biết là ông ta bán phở gánh ở Ô Chợ Dừa cả chục năm nay, kể từ sau ngày đổi mới, nhưng đã đánh liều dẫn cô con gái duy nhất vô Sài Gòn, và khoe rằng ông đã quyết định đúng, vì một tuần bán ở Sài Gòn kiếm bằng cả tháng ở Ô Chợ Dừa. Quả thật, mới sáng ra mà gánh phở của ông đã đông khách, cô con gái xinh xắn tuổi mới đôi mươi phụ việc cho bố như trần bánh, chan nước lèo, bung phở cho khách... Ông vừa thái thịt, rắc hành... vừa trò chuyện với anh già bạn tôi. Ông mơ ước sau một thời gian cần kiệm dành dụm, sẽ mở một quán phở nhỏ, và nhất định sẽ giữ vị đặc trưng phở Hà Nội. Sau này thì không biết sao, chớ hiện giờ thì phở của ông tuy không ngon lắm - có lẽ tôi đã quá xa cái vị phở Hà Nội của gần 50 năm trước, mà chỉ còn quá quen với phở Sài Gòn - nhưng quả là phở của ông có khác phở Sài Gòn, ít nhất là về mặt... hình thức, tức là không có giá sống, không có rau thơm linh tinh, không có tương đỏ tương đen, mà chỉ có ớt trái, hành tây và rau ngò. Khách phải ăn đứng nếu vài cái ghé đầu quanh góc cây lớn đã có người ngồi, và dù đứng hay ngồi thì cũng một tay bung tô, một tay cầm đũa vì không có bàn, và phải kê tô vô miệng mà húp vì không có muỗng. Nhưng vừa ăn vừa ngẫm nghĩ thì vị phở cũng thanh, không gây, không ngán.

Theo thông lệ, tôi là người đề xuất chuyện ăn phở thì tôi phải trả tiền. Để đáp lại, anh già kéo tôi về nhà anh, chiêu đãi một cử cà-phê cổ điển “cái nôi ngồi trên cái cốc”, kèm vài điệu Ba Số mà lai rai chuyện phở. Anh bạn này của tôi sành thơ lắm, đi đến đâu là thơ thần rơi vãi rông rỗng đến đó, nhưng toàn là thơ của thiên hạ không hà. Sáng ra có tô phở đấm mồm Ông Thần Khẩu, thấy đời lên hương, ảnh bèn ư ử ngâm hai câu thơ sặc mùi phở:

*Hương thơm trinh nữ? Ô không phải!
Hương phở thơm đầy những sớm mai...*

Gì chứ thơ với thần là tôi kỵ nhất, vì hông khoái, hoặc... hông biết khoái thơ cao cấp bí hiểm, mà chỉ khoái thơ điệu, thơ cà chớn, đọc lên là nó đi vào tận củ ti! Thành thử hai câu thơ này nghe qua giọng điệu thì cũng có vẻ đường được, có vẻ thơ lắm, nhưng nghĩ lại thì có cái lẩn cán, bất ổn. “Hương phở thơm đầy những sớm mai” thì được quá rồi, nhưng mà cứ như giấy trắng mực đen thì làm sao lại có thể lẩn lộn “hương thơm trinh nữ” với mùi... phở được nhỉ? Anh già chỉ cười mỉm chỉ cọt, chê tôi ngu! Mà tôi ngu thật! Mãi sau mới chợt hiểu ra, con gái nhà hàng phở thì người ngộm thơm mùi phở chứ sao, cũng như cô hàng cà-phê thì thơm mùi cà-phê, cô hàng nhang thì thơm mùi nhang, cô hàng mắm thì thơm mùi... mắm ấy mà. Vậy thì cô gái Bắc Kỳ xinh xắn tuổi đôi mươi,

con ông hàng phở hồi nãy, không phải là có cái “huong thơm trinh nữ” quỵện với cái “huong phở thơm đầy những sớm mai” hay sao! Anh già này ghê thật! Hèn gì cứ rủ tôi đến gánh phở đó cho bằng được, bỏ cả phở Quyền mà tôi với ảnh vẫn thỉnh thoảng tới ăn từ cả mấy chục năm nay.

Hiểu ra như thế, tôi lại cảm thấy... yêu hai câu thơ này mới chết chứ, bèn hỏi là thơ của ai. Ảnh thú thật là không biết, nhưng lại thông một câu: “Hình như của... Tản Đà!” Tôi giãy nảy lên tức thì. Cái giọng điệu đó rõ ràng là thơ sau này, không thể là thơ của thời tiền bán thế kỷ 20 được. Ngoài ra, gì chớ về thơ Tản Đà, thì ai chớ ảnh đừng có cãi với tôi. Ngày xưa ông bô tôi có 2 cuốn Tản Đà Vận Văn, Tập 1 và Tập 2, “cò-lếch-xông” toàn bộ sự nghiệp thơ (văn vần) của Tản Đà, mà tôi từng đọc đi đọc lại rất nhiều lần. Sách in giấy bồi vàng khè, nham nhám, chỉ có cái bìa là giấy cứng trắng trẻo, ở giữa trang bìa của cả 2 cuốn đều có hình vẽ một người đàn ông gánh hai cái thùng, đang bước đi, đầu đội nón lá sụp xuống che cả mặt, bên dưới có hàng chữ “Gánh văn lên bán chợ trời”. Từ lúc còn nhỏ xíu, tôi đã khoái cái hình vẽ đó rồi. Thành thử đừng có cái gì cũng... đổ lên đầu ông Tản Đà! Lại nữa, nói chuyện phở thì ai chớ ảnh cũng đừng có hòng cãi với tôi, vì tôi có cái tật là làm “cò-lếch-xông” bất cứ chuyện gì liên quan đến phở, vì tôi nghĩ, kẻ mê phở cũng nên rành chuyện phở, còn không thì chẳng khác gì nhà văn mà... mù Văn học sử vậy!

Không phải chỉ riêng anh già bạn tôi nghĩ hình như hai câu thơ phở đó là của Tản Đà, mà thậm chí trước đây còn có kẻ tung ra giả thuyết cho là chính ông Tản Đà đã đem món phở của Miền Bắc vào Sài Gòn. Giả thuyết này dựa vào câu chuyện của những năm tháng Tản Đà cùng Ngô Tất Tố lang thang vào Nam Kỳ cộng tác với ông Diệp Văn Kỳ làm báo Đông Pháp Thời Báo. Có lần ông thần nông kiêm con sâu rọu này từng chơi chữ: “Đất say đất cũng lặn quay, Trời say mặt cũng đỏ gay ai cười?” - đã cao hứng cạy gạch sân nhà, cuốc đất lên trồng húng giũ để ăn bò tái, bê thui, trồng húng quế để ăn tiết canh, thịt chó (cho nên ngoài Bắc mới gọi húng quế là húng tiết canh, hoặc húng chó)... Rồi một buổi chiều lạnh lẽo hiem hoi của Sài Gòn, ông đã tự nấu phở để chiêu đãi bạn bè, ai ăn cũng khen ngon. Từ đó, món phở dần dần được phổ biến rộng rãi! Yêu phở và yêu Tản Đà đến mức gán cho ông cái công lao đem phở từ Bắc vào Nam thì cũng thông cảm được đi, vì có người còn yêu phở như yêu người tình nữa kìa. Khiếp lắm! Một nhà văn B75 lớn tuổi từng viết về “tình yêu phở” của mình: “Những ngày trong lòng buồn vui không rõ rệt, tự nhiên người ta lại thấy thêm một tô phở với lòng dạ nôn nao, với cảm giác như nhớ người yêu đã hẹn mà nàng không đến”. Ôi dzời! Lại thêm một ông cột phở với đàn bà!

Thật ra, phở chỉ mới có mặt ở Sài Gòn từ thập kỷ 40, và chỉ gần đây người ta mới tìm ra một chứng nhân của Phở. Đó là bà cụ Trần Thị Năm, nay mới... ngoài 80 tuổi xuân, lưng còng, tóc bạc phơ, ở số 63/5 trong Hẻm Pasteur, sau rạp hát Vinh Quang. Bà kể:

“Từ năm 1942, ông bác của tôi là cụ Kinh từ làng Vân Đình (Hà Đông) vào Sài Gòn lập nghiệp. Ông bán gánh Phở Bắc trên đường Lagrandière (Gia Long cũ, nay là Lý Tự

Trọng). Mãi đến năm 1949 mới chuyển về đây mở xe phở, tôi còn nhớ lúc đó mỗi tô chỉ có 2 xu, tô đặc biệt 3 xu. Sau đó cụ Kinh truyền nghề cho cụ Minh, là anh ruột tôi. Thuở ấy phở Bắc không có giá sống và các loại rau lung tung như bây giờ, nhưng vì khẩu vị của người Sài Gòn nên chúng tôi phải chiêu theo”.

Ông An - con của cụ Minh - nay là chủ nhân Phở Minh, cho biết ngày xưa ở trong hẻm này có cả loạt quán phở mọc lên, nhưng nay chỉ còn một mình gia đình ông “trụ” lại được. Khoảng thập kỷ 1950, các văn nghệ sĩ, chính khách Miền Nam nườm nượp đến đây bất kể ngày đêm. Hồi đó ai mà không mê phở trong Hẻm Pasteur này. Trong số những thực khách, có lẽ ông Trần Rắc - chủ tiệm giầy trên đường Espagne (Lê Thánh Tông ngày nay) mới thật sự là người có tâm hồn thi sĩ nhất, không kết hợp thơ với... giầy, mà lại kết hợp thơ với phở. Vì khoái phở Minh mà ông đã sáng tác bài thơ tứ tuyệt tặng chủ quán để treo trong quán chơi:

*Nô nước đôn vang khắp thị thành
Trần Minh phở Bắc đã lừng danh
Chủ đề: tái, chín, nạm, gầu, sụn
Gia vị: tương, rau, ớt, mắm, chanh.*

“Thơ Phở” như vậy cũng là đạt rồi, nhất là biểu lộ được cái tâm trạng yêu phở, mặc dù hơi có vẻ... quảng cáo tiếp thị!

Không hiểu ông bà khuất mặt khuất mày nào xui khiến mà tự dưng bữa nay tôi lại nổi hứng, nói nhiều về phở đến thế, chả còn nhiều giấy để nói về những món khác của một Sài Gòn ở vào đầu thiên niên kỷ mới. Hồi trước 1975, ở Sài Gòn có Câu đối phở của ông “thợ sắp chữ” Thầy Khóa Tư như vậy, ông này thì chỉ là... thợ sắp chữ thôi, chớ không có tâm hồn thi sĩ như ông chủ tiệm giầy:

*Tái chín nạm giò vè, tiêu ớt rau thơm giá sống
Sách gầu gân mỡ sụn, tương chanh nước béo hành trần.*

Ông này chắc phải là tín đồ của phở nên mới cảm khái mà sắp chữ như thế. Về mặt kỹ thuật thì cũng được đi, nhưng về nội dung thì có người chê phở này không phải là phở Bắc chính công, vì có cả giá sống, nhưng bớt quá khích một chút thì hiểu đây là Phở Việt Nam, không còn phân biệt Nam hay Bắc nữa, vì dân Bê75, Bê90, Bê2000 hay B gì đi nữa thì vô Sài Gòn cũng ăn phở với giá sống như điên, còn xét về mặt lịch sử thì câu đối này cũng có thể được coi là một bằng chứng “mang tính văn hóa” trong một giai đoạn lịch sử của phở vậy. Thơ Phở và Câu đối Phở này cũng góp phần đưa phở vào văn học nước nhà, vì trước kia mới chỉ có vài bài tiểu luận về phở của mấy ông nhà văn tiền chiến thôi, mà tôi kêu đại là “văn phở”. Vũ Bằng, tác giả “Miếng Ngon Hà Nội” từng mô tả:

“Nước dùng nóng lảm đậy, nóng bỏng rẫy lên, nhưng ăn phở như thế mới ngon. Thịt thì mềm, bánh thì dẻo, thỉnh thoảng lại thấy cay cái cay của gừng, cay cái cay của hạt tiêu,

cay cái cay của ớt. Thỉnh thoảng lại thấy thơm nhẹ cái thơm của hành hoa, thơm hăng hắc cái thơm của rau thơm, thơm dịu dịu cái thơm của thịt bò tươi và mềm, rồi thì hòa hợp tất cả những vị đó lại, nước dùng cứ ngọt lừ đi, ngọt một cách hiền lành êm dịu, ngọt một cách thành thực...”

Nguyễn Tuân, tác giả “Vang Bóng Một Thời” thì mô tả cảm giác về phở:

“Mùa nắng ăn một bát, ra mồ hôi, gặp cơn gió nhẹ chạy qua mặt lưng, thấy như giời quạt cho mình. Mùa đông lạnh, ăn bát phở nóng, đôi môi tái nhợt thắm tươi lại...”

Còn “cây” truyện ngắn Thạch Lam thì bình luận:

“Nếu là gánh phở ngon thì nước dùng trong và ngọt, bánh dẻo mà không nát, thịt mỡ gầu giòn chứ không dai, chanh, ớt với hành tây đủ cả. Chả còn gì ngon hơn bát phở như thế nữa”.

Gần đây thì một ông nhà văn nhà báo Hà Nội nhập cư Sài Gòn - cũng có cái tật cột phở vô đàn bà, thậm chí còn coi phở như vợ mình - khi bình luận về phở cũng khẳng định phở ngon thì nước phở phải trong:

“... Người thủy chung với phở bao giờ cũng muốn nhìn tô phở nước trong, giống như người đàn ông trung thành với vợ, chỉ muốn nhìn ngắm nàng trong nét đẹp chính chuyên, không son phấn. Phở cũng vậy. Chẳng có người sành điệu nào lại nở tàn nhẫn đến độ cho cả tương đen lẫn tương đỏ vào tô phở của mình cả. Màu sắc ấy không phải là sắc màu cổ điển của tô phở đã định hình từ bao thập kỷ nay”.

Cung cách ăn phở thì vẫn còn là vấn đề tranh cãi, ăn thua quan niệm và khẩu vị của từng người. Một ông nhà văn Nam Kỳ là Trang Thế Hy thì trong lúc nói chuyện phở với bạn bè, đã nghĩ sao nói vậy theo kiểu phôi bò ruột ngựa, phang một câu... để xa nhau:

“Tao là dân Nam Kỳ chánh gốc, vô quán phở, thấy tô phở nước trong khá đẹp, hấp dẫn, vậy mà có cha dzong vô cục tương đen, ngó hết muốn ăn!”

Một số “phở gia” lại còn bàn rằng ăn phở thì ăn vào thời điểm nào mới tuyệt ngon? Ăn lúc sáng sớm thì đã đành là ngon rồi, hầu như đa số dân mình thường ăn phở lúc sáng sớm, bắt đầu một ngày làm việc, coi như bữa ăn sáng, bữa lót lòng. Nhưng có người lại cho rằng ngon nhất vẫn là lúc khuya khoắt “nửa đêm giờ Tý trông canh ba”, thả bộ lang thang trên đường phố, bụng đói, là đà con nọ trong men say lẫn buồn ngủ mà lơ mơ nhớ lại những phiên muộn trong ngày, những bất hạnh trong đời, lúc đó mà “chơi” một tô phở nóng thơm lừng thì sẽ thấy tỉnh hẳn, tỉnh như cái con sáo sậu, để rồi lại thấy yêu đời như... thường lệ! Cũng vì lý do đó mà trong cái phong trào ăn khuya - đang trở thành thói quen của dân Sài Gòn hiện nay - phở vẫn là món được chiếu cố đông đảo. Nhà văn nhà báo người ta mới dám bình loạn linh tinh các cái như thế, chứ tôi đâu là cái thá gì, lại bắt

tài vô tướng, cho nên hồng dám bàn ầu về cung cách ăn phở của người khác, quyền tự do của người ta mà, miễn sao người ta ăn thấy ngon thì thôi, mặc kệ người ta, mình cứ ăn theo cách của mình, tại sao lại chỉ trích người ta, bắt người ta phải giống mình? “Không gì quý hơn độc lập tự do” mà! Ông bô tôi ăn phở kiểu Bắc Kỳ cổ điển, cho nên từ lúc di cư năm 1954 cho đến lúc ăn phở... cúng, không bao giờ ăn loại rau thơm nào khác rau mùi (ngò) với lý do ngò là rau của phở, húng quế là của tiết canh và thịt cầy, húng giùi là của bò thui bê thui, kinh giới là của bún riêu, tía tô là của ốc ếch, v.v. Đòi tôi còn đỡ, chớ đòi con tôi thì rau gì tui nó cũng “phang” tá lả, chả còn theo sách vở gì ráo trọi. Con gái lớn của tôi năm nay 41, tâm sự với tôi: “Tiệm phở nào không có ngò gai thì đừng có hồng con vô!” Nhiều lúc nghĩ cũng sợ là cha con tôi làm tui vong linh ông cụ! Nhiều quán phở Sài Gòn bây giờ dọn ra đủ loại rau thơm, có nơi còn có cả rau xà lách nữa! Từ Bắc di cư vào Nam, phở đã nghiêm túc thực hiện nhuần nhuyễn câu tục ngữ “nhập giang tùy khúc, nhập gia tùy tục”, chẳng những có đủ rau thơm các loại, kể cả rau bắp cá, ngò gai, ngò om (là những thứ rau của canh chua Miền Nam)... mà còn cả giá sống (của hủ tiếu) nữa, giống như mảnh đất Miền Nam rộng mở vòng tay đón nhận dân nhập cư từ khắp miền đất nước, cũng như dễ dàng như đồng hóa mọi khác biệt văn hóa vậy. Tuy nhiên đến nay vẫn còn một quán phở giữ đúng hương vị Bắc. Ấy là Phở Bà Đậu, người Nam Định, ở cuối Hẻm 288 đường Nam Kỳ Khởi Nghĩa (Công Lý cũ). Giới sành ăn gọi là phở Cây Trứng Cá, vì từ năm 1950, ở trước quán có một cây trứng cá lớn. Cách gọi tên dễ nhớ như vậy rất quen thuộc ở Sài Gòn - Mì Cây Nhãn, Mì Cây Gõ - chẳng hạn. Trải qua bao hung phế tang thương, cây trứng cá không còn, bà Đậu cũng trở thành “người muôn năm cũ”, con trai bà là ông Bình nổi nghiệp nhà, cho nên dù quán không có bảng hiệu, người ta cũng có thể gọi là phở Ông Bình, hoặc phở Lâm cũng không sao, vì anh chàng tên Lâm là người đầu tiên. Ở quán phở này, từ trước 1975 và đến cả bây giờ, người ta đã gặp khá nhiều nghệ sĩ, ca sĩ, nhà thơ nhà văn nhà báo... Ở đây bánh phở sợi nhỏ, mềm nhưng không nát. Nước lèo đậm đà cái vị ngọt thanh, dịu, của xương và tủy bò hầm rục, chứ không phải của bột ngọt, của đường. Các loại thịt nạm, gầu, sụn, gân, giò, vè, nạc... đầu ra đó. Không có bất cứ loại rau gì kèm theo, chỉ có hành tây và những cọng hành trần.

Yếu tố hấp dẫn của bất cứ quán ăn nào cũng không chỉ là cách nấu món ăn, mà còn là cung cách phục vụ, hiếu ý khách. Hồi thời bao cấp, cửa hàng ăn uống còn là của nhà nước, từ anh chạy bàn đến cô thu ngân bán phiếu đều là cán bộ, thực khách xếp hàng mua phiếu vô ăn bị coi như đi ăn xin, nay thì lại quay 180 độ cái rết, trơ trên tôn xưng khách hàng là “thượng đế”! Nhưng ở quán phở Minh và phở Bà Đậu thì khác, trải bao vật đổi sao dời mà thời nào cũng vậy, khách chỉ đến quán vài lần là chủ quán biết ngay cái gu ra sao, và còn nhớ mặt. Sài Gòn hiện nay có cái nạn tốn tiền gửi xe khi đi ăn uống - nhiều khi gửi rồi mà vẫn mất xe như thường - nhưng nơi đây gửi xe không mất tiền, có người trông coi chu đáo. Nếu là khách quen thì cứ việc lững thững bước vào, thông thả ngồi xuống ghế. Không cần lên tiếng gọi, chỉ sau khoảnh khắc, một tô phở đúng ý được ân cần bưng ra, đặt nhẹ nhàng ngay trước mặt, khói nghi ngút thơm điếc mũi. Người đến ăn tưởng mình không phải đến quán, mà có cảm giác như ăn ở nhà người bạn thân vậy. Cái gánh phở mới xuất hiện trên lề đường Chi Lăng Phú Nhuận nói ở đầu thư khiến tôi nghĩ đến những người ngày xưa từ Bắc vô Nam chỉ có gánh phở trên vai, mà rất

tự tin rời bỏ quê nhà đi lập nghiệp. Một gánh phở dựng lên, rồi truyền nghề lại cho con, cho cháu. Và cũng chính nghề ấy đã tạo cho con cháu họ một hiện tại, một tương lai như ngày nay. Con cháu họ hôm nay học lên Đại học, du học ngoại quốc, đi khắp năm châu bốn biển cũng chỉ bắt đầu từ một gánh phở của ông cha. Chính ông Minh, ông An đã tự hào khi tâm sự với khách như thế. Chắc chắn còn có nhiều người bán phở cũng tự hào như thế.

Nhưng phở Hòa thì lại là trường hợp ngoại lệ - ngoại lệ đến cái độ tréo ngoe - vì chủ phở



Nam, nhưng vẫn tự hào phở Hòa của mình mới là “phở Hòa gin” (từ tiếng Pháp “origine” - nguyên chất, nguyên gốc). Số là khoảng những năm 1950, có một người Bắc di cư vào ở Xóm Mới (Gò Vấp), tên là Hoánh, không rõ họ gì. Cứ vào lúc xế chiều, ông Hoánh đẩy xe phở đến vỉa hè Ngã tư Pasteur - Hiền Vương (Võ Thị Sáu bây giờ), bày ra vài cái bàn và ghé đầu, bán cho khách ăn tối, ăn khuya. Xe phở ấy có tiếng là ngon với nước lèo trong và ngọt, bánh phở mềm,

có đủ loại thịt theo ý khách. Do đó, tuy là xe phở vỉa hè nhưng khách ăn rất đông, nhất là dân chơi khuya từ các hộp đêm, vũ trường ra thường coi xe phở ông Hoánh như điểm hẹn cuối cùng. Để khách dễ nhận diện mà tìm đến, ông Hoánh nghĩ là phải có một bảng hiệu nhỏ treo ở xe phở của mình, nhưng không biết đặt tên gì cho dễ nghe, vì cái tên Hoánh của ông nó kỳ cục quá, ông bèn chọn cái tên Hòa, chẳng có liên quan gì tới ông, có thể chỉ vì cái tên Hòa nghe nó có vẻ... hiền hòa mà thôi. Từ đó xe phở ông Hoánh có tên phở Hòa. Theo lời kể của bà Cao Thị Xiêm, chủ tiệm phở Hòa hiện nay, thì công thức nấu phở từ xe phở Hòa ông Hoánh đến phở Hòa Pasteur ngày nay vẫn không có gì thay đổi. Chẳng những lưu truyền công thức, mà cả cái tên Hòa cũng đứng vững cả nửa thế kỷ. Điều tréo căng ngổng là bà Xiêm lại chẳng có họ hàng bà con hoặc dây mơ rễ má gì với ông Hoánh cả. Bà là dân Nam Kỳ rất, quê ở Trà Vinh, còn ông Hoánh là dân Bắc Kỳ “ri cư”. Nhưng duyên số lại sắp xếp bên cạnh xe phở ông Hoánh có xe nước mía ăn theo của ông Phan Anh Ngoạt - dượng của bà Xiêm. Khi đó vợ chồng cô và dượng của bà Xiêm ở Sài Gòn không có con, mới nhận đứa cháu gái tên Xiêm từ Trà Vinh lên làm con nuôi. Ông Hoánh bán phở được một thời gian thì đổi nghề qua chạy xe, nuôi chim cút... và xe phở được chuyển sang cho ông Ngoạt. Ông Ngoạt vẫn giữ nguyên tên phở Hòa, giữ nguyên cả cách nấu phở và khách hàng quen thuộc. Sau thì ngày một khá giả, xe phở trở thành tiệm phở Hòa đường Pasteur, đứa cháu gái làm con nuôi trở thành bà chủ. Sau 1975, ông Hoánh ra định cư ở nước ngoài, vợ chồng ông Ngoạt cũng ra người thiên cổ.

Trong cái dòng hợp lưu Nam-Bắc ấy, không biết từ bao giờ phở Bắc đã biến thành phở Sài Gòn. Trước hết là sự thay đổi phẩm chất và mùi vị của nước lèo. Phở Bắc chính cống thì nước lèo chỉ là nước hầm xương bò đã lóc hết thịt, hớt bọt rất kỹ. Còn nước lèo của phở Sài Gòn thường cũng được hầm từ xương bò, nhưng lại bỏ thêm tai vị, tôm khô, mực khô, nhiều nơi còn nện cả... củ cải vô! Vì thế phở Bắc thường hơi gầy gầy mùi bò,

còn phở Sài Gòn thường bị gia vị phụ lấn mùi. Nhưng phở Hòa thì khác, không Bắc rất mà cũng chẳng lai Nam, mà là phở Việt Nam. Bà Xiêm cho biết phở Hòa không được hầm từ xương, mà từ mỡ, tủy, và gân bao quanh các tảng thịt (mà bà gọi là “da tái”), và cũng được hớt bọt rất kỹ. Vị ngọt của nước lèo phở Hòa là thứ ngọt thanh, không còn gây mùi bở. Một số thực khách, kể cả du khách ngoại quốc, vào tiệm có khi chỉ cần ăn phở “không người lái” (không có thịt) là đủ. Ngoài cái ngọt của nước, cái mềm của thịt, và nhất là mùi thơm của cả nước lèo lẫn các loại thịt chín, phở Hòa ngày nay còn quyến rũ người ăn bởi ưu điểm sạch sẽ, đầy đủ rau, giá, tương, ớt, nhất là tác phong chiều khách của các nhân viên phục vụ. Yêu cầu của khách được đáp ứng rất nhanh. Muốn ăn tái, chín, gầu, giò, vè, sách, nạm, gân... đều có đủ. Người ăn cũng có thiện cảm với những lát chanh mỏng nước thái khéo, những khoanh ớt tươi đầy ụ trên đĩa do chính bà chủ cầm dao thái hằng ngày. Chính cái mùi thơm, cái vị ngọt mềm thâm niên trên 40 năm trong nghề phở ấy đã tạo nên một sự nghiệp vững vàng. Cái nồi phở liu riu hằng ngày ấy đã nuôi sống, rồi làm giàu cho một gia đình gồm vợ chồng với 6 đứa con (4 trai, 2 gái) nay đều thành đạt. Một cậu đã ra trường là Kỹ sư Điện tử, 2 cậu đang học Công nghệ Thông tin ở Úc, một cậu đang học Đại học Bách Khoa, 2 cô con gái đang học Nghiệp vụ Du lịch.

Kể từ khi đất nước đổi mới, phở Hòa càng đông khách nhờ người dân Sài Gòn bắt đầu kiếm ra tiền, cuộc sống ngày càng khá hơn, Sài Gòn cũng ngày càng xuất hiện nhiều du khách ngoại quốc hơn, chính quyền thành phố thấy có ăn, bèn đòi... liên doanh với phở Hòa, bà Xiêm cũng thấy liên doanh là có lợi cho cả đôi bên, cho nên giờ đây phở Hòa đã trở thành một doanh nghiệp liên doanh nhỏ với 20 nhân viên, công nhân, và đã trở thành địa chỉ ẩm thực quan trọng trong các cẩm nang du lịch của Nhật Bản, Hàn Quốc, Đài Loan... đồng thời còn được giới thiệu trên các báo chí ở Mỹ, Úc... Cô Phương



Châu - Kế toán viên của Công ty Cổ phần Du lịch Quận 3, là đơn vị nhà nước liên doanh với phở Hòa - cho biết, hằng ngày có đến 600-700 thực khách đến với phở Hòa, trong đó có nhiều khách nước ngoài. Phở Hòa đóng thuế cho nhà nước 25-26 triệu đồng mỗi tháng, con số không nhỏ. Tên “Hòa” cũng được “đăng ký sở hữu công nghiệp” để chống cạnh tranh không lành mạnh, chống kiểu “hàng dỏm, hàng nhái” đang xuất hiện lia chia trên thị trường hiện nay. Lý do là cách nay khá lâu, trên một số tờ báo ở Sài Gòn có một đạo đăng quảng cáo “Phở Hòa đã dời về đường An Dương Vương, gần chợ An Đông”, báo hại khách đến phở Hòa ăn đều hỏi tới tấp, hóa ra phở Hòa An Đông là phở Hòa dỏm, không phải là phở Hòa Pasteur. Mặc dầu đã “đăng ký thương hiệu”, nhưng bà Xiêm cũng chẳng kiện tụng gì - vô phước đáo tụng đình mà - cứ để thực khách làm “quan tòa”. Một tiệm phở khác mở kế cận phở Hòa lấy tên là phở Hoa (không có dấu huyền). Nhưng chỉ thời gian ngắn, thực khách đã phân biệt Hòa thật với Hòa dỏm, Hòa nhái! Hai tiệm phở dỏm và nhái đó ế ẩm, phải dẹp tiệm! Chuyện ăn uống thì trăm người trăm ý. Không

phải ai cũng khen phở Hòa, nhất là những thực khách gốc Bắc vào Sài Gòn sau này, vốn chỉ quen với phở Bắc, nhưng hầu hết giới sành ăn ở Sài Gòn trước 75 - nhiều người từng ăn phở Hòa từ lúc còn là xe phở vỉa hè, nay tuổi hạc đã cao - vẫn là những thực khách trung thành.



Dù bà Xiêm có kiện phở Hòa dỏm ở Sài Gòn thì cũng khó lòng kiện được phở Hòa dỏm ở nhiều nước hải ngoại, mà ra hải ngoại để mở phở Hòa Thiệt, bà cũng chẳng ham. Cùng với mấy triệu người Việt sống ở hải ngoại, mùi phở VN dần dần bay xa khỏi biên giới đất nước. Đã có nhiều Việt kiều từ Mỹ, Nhật, Đài Loan, Hàn Quốc... gửi lời mời với lương bổng, lợi tức hấp dẫn để bà Xiêm qua nấu phở, nhưng bà từ chối. Cũng có người hỏi, sao không mở rộng kinh doanh phở Hòa ra thành một hệ thống gồm nhiều chi nhánh như Phở 2000 chẳng hạn, bà Xiêm cho rằng phải biết lượng sức mình, thành công của phở Hòa nhờ ở phẩm chất, nếu mở ra nhiều địa

điểm sẽ không có người trông coi, phẩm chất kém đi sẽ mất uy tín, vả lại căn tiệm bê thế hiện nay - có thể gọi là “Nhà hàng phở” - phục vụ một lần tới 150 thực khách là đã “quá đạt yêu cầu” của bà rồi, bà không quá tham lam, lại đã lớn tuổi, con cái đều thành đạt, bà không ước mong trở thành đại phú. Trong khi bà chủ phở Hòa “chánh hiệu Bà Lang Trọc” trên đường Pasteur bằng lòng với cái tiệm phở duy nhất ở Sài Gòn có tới 600-700 lượt khách mỗi ngày của mình và phát triển dưới hình thức liên doanh với nhà nước, thì bà không thể biết hiện nay trên đất Mỹ và các nước khác trên thế giới có bao nhiêu tiệm phở, lý do dễ hiểu là các tiệm phở ấy không hề có liên hệ bà con thân thuộc gì với bà, có chăng là cùng họ Hồng Bàng. Trên thực tế, tất cả những tiệm phở Hòa hải ngoại đều là phở Hòa dỏm, cũng như những tên gọi phở Công Lý, phở Hiền Vương, phở Pasteur... ở hải ngoại chỉ được dùng để đánh vào lòng hoài niệm của kẻ tha hương.

Tất nhiên là về tình hình phở hải ngoại thì tôi mù rồi, nhưng may là ngày nay nước ta vẫn minh tiến bộ lắm, ngon lành lắm, nhiều tờ báo có phóng viên thường trực ở nhiều nước trên thế giới - đến cả cái nước Áp-Gha-Nít-Tăng ở mãi tận hóc bà tó kia mà cũng có phóng viên VN ăn dầm ở dề dề hằng ngày gửi tin tức bài vở về nước nữa là - cho nên tôi cũng như đông đảo dân Sài Gòn ngày càng được biết nhiều về sinh hoạt của người Việt hải ngoại, kể cả những chuyện khó tin nhưng có thật. Chẳng hạn một bài báo kể rằng ở Cali có ông Y sĩ tốt nghiệp Đại học Y khoa Cali đã bỏ nghề cứu nhơn độ thế để mở tiệm phở, bây giờ có đến 5 tiệm lớn, kiếm tiền còn bộn hơn nghề y sĩ nhiều. Có điều, bê thế nhất vẫn là hệ thống phở Hòa ở Mỹ. Hồi năm 1999 là thời điểm phở tại Việt Nam khủng hoảng vì cơn sốt phọt-môn, thì bên ngoài Việt Nam, phở đã vươn về tới Á Châu, đến tận Hán Thành. Rồi một nhà báo Sài Gòn đi dự SEA Games 19 ở Indonesia, lang thang các đường phố thủ đô Jakarta, đã bất ngờ gặp cái bảng hiệu phở Hòa ở một tiệm phở. Chủ quán phở người Indonesia cho biết đã học nấu phở từ một tiệm phở Hòa ở California. Về

Jakarta mở tiệm phở, ông ta đã trưng bảng hiệu tiếng Việt, chỉ vì yêu món ăn VN này và muốn giới thiệu với đồng bào của ông, chớ đào đâu ra khách người Việt ở Jakarta! Hương Cảng cũng có một tiệm phở mà ông chủ là... người Tàu chưa từng đặt chân đến VN, v.v. Trong khi bà chủ phở Hòa Pasteur chẳng thiết đem cái thương hiệu của mình ra kinh doanh thêm để trở thành đại phú, cũng chẳng thừa kiện ai, thì phở Hòa (dòm) ở Mỹ đang bành trướng để hốt bạc. Phóng viên VN ở California gửi bài viết về Sài Gòn cho biết, từ năm 1983, quán phở Hòa đầu tiên mở tại San Jose, đến năm 1995, Công ty Aureflam - sở hữu chủ thương hiệu phở Hòa tại California và phở Công Lý tại Texas - đã mở cả thảy 41 tiệm phở tại Mỹ, Gia Nã Đại, Đại Hàn... trong đó phở Công Lý có 5 tiệm. Người mở tiệm phở, muốn lấy thương hiệu phở Hòa hay phở Công Lý thì phải trả tiền tác quyền \$12,500.00USD. Ôi, đã chôm thương hiệu của người ta để hốt bạc túi bụi, rồi còn đem bán lại búa xua như vậy, sao mà khéo kinh doanh thế không biết!

Cuối cùng thì phở Hòa Pasteur vẫn không sợ hệ thống dây chuyền Phở 2000 của ông Việt kiều Mỹ Huỳnh Trung Tấn cạnh tranh, mặc dầu hệ thống này được tổ chức kinh doanh theo kiểu Mỹ, có những địa điểm tốt, những cơ sở bề thế. Bởi vì tôi cũng như nhiều dân ghiền phở ở Sài Gòn đều “nhất trí cao” với nhận xét của một ký giả nào đó, rằng Phở 2000 chỉ là “phở cao giá” mà không phải là “phở cao cấp”, dành cho những kẻ dư tiền, muốn “tự khẳng định”, chớ chưa chắc đã là những địa điểm thu hút người sành phở.

Hồi cuối năm 2000 thì ông Tổng thống Mỹ Lin-Ton đã đến với phở Sài Gòn. Rồi phở đổ cỗ vào lúc 11g45 phút trưa, cha con ông Lin-Ton vào tiệm “Phở 2000” tại Cửa Tây Chợ Bến Thành, ở số 1 và 3 đường Phan Chu Trinh. Tất nhiên là trong chuyến đi của ông, từ một chi tiết nhỏ cũng được sắp xếp trước, và chính quyền thành phố chọn món phở cho ông thưởng thức là rất đáng hoan nghênh. Ở Hà Nội đã bị xem kịch Tây, vào Sài Gòn mà lại bị chiêu đãi bít-tết hay bánh bi-dzà thì thảm lắm! Còn tại sao Phở 2000 được chọn, thì lý do rất giản dị - đây là tiệm phở lớn nhất, sạch nhất, văn minh nhất Sài Gòn, chứ chưa hẳn là ngon nhất.

Tôi mới chỉ vô ăn phở ở tiệm này được 2 lần, phần vì xa nhà, đường phố khu trung tâm lại kẹt xe thường xuyên, phần vì phở ở đây cũng chẳng có gì thật xuất sắc, không phân biệt được với những tiệm phở ngon khác, giá tiền lại mắc hơn chút đỉnh, nói tóm lại là Phở 2000 chưa “tự khẳng định” được. Tôi là tín đồ đạo Phở, mê phở từ lúc chưa mọc răng. Bà tôi kể lại rằng hồi tôi được 7-8 tháng, cho ăn bột mà rất lười ăn, nhưng một lần ông tôi gọi phở gánh đi ngang cửa nhà ở đường Hiền Vương (phố Montgrand cũ) Hà Nội, tự nhiên bà tôi nảy ra sáng kiến là hòa thêm chút nước phở vô bát bột rồi xúc cho tôi ăn, thế là thằng bé cứ há mồm ra mà ăn lấy ăn để. Lớn lên, tôi giống ông tôi ở chỗ chọn phở, không chọn tiệm, bởi thế bố con tôi mới sáng sáng cất công từ đường Hiền Vương, gần hồ Thuyền Quang (Hồ Halais) mò lên tận phố Hàng Vôi để đứng sắp hàng ăn phở gánh Hàng Vôi ngoài vỉa hè, gần Âu Trĩ Viên Hà Nội. Với Sài Gòn hôm nay, Phở 2000 thì sang nhất rồi, đẹp nhất rồi, sạch nhất rồi, cách sắp xếp, tổ chức cũng nhất, cái gì cũng nhất, kể cả trẻ nhất, nhưng phở thì chưa ngon nhất. Tiệm chưa “tự khẳng định” được, chỉ có khách vô Phở 2000 là để “tự khẳng định”, vì toàn là dân sang, ngồi xé hộp,

giá chót cũng cỡi Dream xịn, giắt theo điện thoại di động. Ăn Phở 2000 là “tự khẳng định” thành phần xã hội. Thành thử sắp xếp cho ông Lin-Ton vô Phở 2000 cũng là đúng thôi, vì Phở 2000 là “phở quý tộc”, với nhà bếp sạch bóng, tổ chức kiểu Mỹ, nhân viên trên dưới đều mặc đồng phục đẹp mắt, nhân viên nhà bếp thì ngoài đồng phục còn đội nón vải trắng tinh để bịt tóc, v.v.

Cách nay không lâu, hồi tiệm phở này mới khai trương, tôi đã có hẳn một chuyên đề phở báo cáo bạn hiền rồi, dịp này, cũng xin bổ sung chút đỉnh. Phở 2000 mới chỉ được thai nghén... tình cờ gần đây thôi. Người sáng lập là ông Huỳnh Trung Tấn, tuổi ngoài 40, cái tuổi đẹp nhất để lập sự nghiệp. Gia đình ông Tấn qua Mỹ từ năm 1975, kinh doanh nhà hàng, và ông Tấn cũng là một trong những Việt kiều Mỹ trở lại VN sớm sủa nhất. Từ năm 1989 đến nay, ông đã lần lượt sáng lập nhiều nhà hàng lớn theo thể thức liên doanh ở Sài Gòn như Le Mekong, Vietnam House, Blue Ginger, Lemon Grass, v.v. với mục đích là giới thiệu các món ăn VN với người ngoại quốc trong khung cảnh văn hóa VN. Ông Tấn kể rằng trên chiếc Boeing của Hàng không Tân Gia Ba cất cánh từ Cựu Kim Sơn (San Francisco) trong một lần trở lại VN, ông say sưa đọc cuốn hồi ký tựa đề Starbucks Coffee - mà cô em gái tặng ông ở phi trường San Francisco - nói về chuyện làm ăn của tác giả trong lãnh vực mở quán cà-phê. Tự nhiên ông nghĩ rằng phải làm ăn theo kiểu Starbucks, như kiểu McDonald, Burger King, KFC, nghĩa là đi theo mô thức phát triển hệ thống nhà hàng thức ăn nhanh, tức là làm franchise. Tôi đâu biết “phen-chai phen-lọ” là cái quái gì, nhưng ký giả Thục Đoan giải thích là “một công ty cho phép công ty khác sử dụng công nghệ và nhãn hiệu nổi tiếng của mình để kinh doanh”. Có điều khác ở chỗ, thức ăn nhanh ở đây không phải là ổ bánh mì Bưu Điện, mà là tô phở VN. Do đó ông Tấn quyết định thành lập “Công ty Trách nhiệm Hữu hạn Phở 2000” với số vốn luật định là 500 triệu đồng VN. Mục tiêu ngắn hạn là sẽ mở 5 tiệm Phở 2000 tại Sài Gòn, một số tiệm ở Hà Nội, Hải Phòng, Huế, Nha Trang... Hiện nay Phở 2000 đã đăng bộ độc quyền nhãn hiệu trong nước và ở nước ngoài. Dự trù là nay mai Phở 2000 sẽ có những tiệm đầu tiên ở Tân Gia Ba, Hương Cảng, và ở cả bên Mỹ nữa.

Một hệ thống phở tầm cỡ như thế mới xứng đáng đón tiếp cha con ông Lin-Ton. Cha con vô tiệm thì dân chúng lại tụ tập đón chờ bên ngoài, chờ ổng ăn xong đi ra để được... bắt tay! Trong đám đông có 3 thiếu nữ xinh tươi, bận đồ vía như ngày hội, là Nguyễn Kim Thanh, Nguyễn Kim Oanh, và Vũ Phương Lan, xôn xao bàn tán chỉ trỏ. Từ dưới đường, người ta có thể thấy rõ bố con ông Clinton ngồi ăn tại một cái bàn gần cửa sổ. Các cô cho biết từ 8g30 phút sáng đã đứng đợi ở phía Tòa Đô Chánh cũ, vì theo chương trình Tổng thống Clinton sẽ ghé đây để gặp các nhà doanh nghiệp Mỹ gốc Việt, nhưng các cô không biết là buổi chiều mới đến mục đó. Cô Phương Lan xuyết xoa: “Bọn em cố đến sớm, xếp hàng đầu tiên sát hàng rào, hy vọng sẽ được bắt tay... “Anh Bill” (?)”.

Ồi dzời! “Anh Bui” đào hoa mà ở lại Sài Gòn ít ngày nữa thì cô Phương Lan cũng như khối cô gái Sài Gòn khác sẵn sàng làm những “Monica made in Saigon” ngay thôi! Sau một tiếng đồng hồ ăn uống, anh Bui ra cảng Tân Thuận để gặp gỡ một số nhà doanh nghiệp Mỹ. Ngay sau khi ảnh đi khỏi, không khí tiệm Phở 2000 nhộn nhịp, tung bừng

quá cỡ, cứ là vui còn hơn Tết. Bà chủ Nancy Le (họ Lê) là Việt kiều Los Angeles, về làm ăn ở Sài Gòn từ 5 năm trước đây. Bà đã mở 2 tiệm phở, và Phở 2000 là tiệm thứ 3 mới mở được 1 năm. Phở của bà có đặc tính là nấu bằng nước lọc tinh khiết, các loại rau được rửa và sắp xếp từng lá một. Bà sung sướng khoe là ông Lin-Ton đã ăn 2 tô phở - 1 tô chín và 1 tô phở gà không lấy da (đã được dặn dò trước) và khen ngon lắm, “gút” lắm. Ông còn uống hết ly sinh tố xoài, ly cà phê sữa đá, và chai nước suối. Bà cho biết cà phê phải pha loãng và nhiều sữa, vì cà phê kiểu VN rất “nặng” đối với người Mỹ. Bà hớn hờ khoe tiếp: “Chính tôi nấu phở cho ông ấy ăn!”

Cô Trương Thị Phương Hà, kế toán trưởng của tiệm, hứng phấn nói là sẽ giữ lại từ cái ghế ông Clinton đã ngồi, những cái tô, ly, muống nữa, đĩa ông đã sử dụng, để trưng bày trong một tủ kính. Cô hãnh diện: Em sẽ đề nghị bà chủ viết hàng chữ là “Nơi đây Tổng thống Hoa Kỳ Bill Clinton đã đến ăn phở, và đây là những vật dụng Ngài đã dùng...”

Còn cô Hoàng Kim Vân, 22 tuổi, tốt nghiệp Đại học Tin học Thành phố Nam Định, kiếm việc không ra, chỉ mới vào Sài Gòn làm tại tiệm phở này 3 ngày nên chưa có bằng tên, phải đeo bảng tên của cô Chi làm ca chiều. Cô nói cô là người may mắn nhất, vì mới vào làm đã được bắt tay Tổng thống Mỹ! Cô tỏ vẻ xúc động: “Sẽ chẳng bao giờ cháu được niềm vinh hạnh như vậy trong suốt đời cháu, dù là với vị nguyên thủ nước nào”.

Trên hai chục nhân viên trong tiệm đều vui sướng, mãn nguyện, dù họ rất mệt mỏi vì căng thẳng. Hơn 1 tiếng đồng hồ bố con ông Lin-Ton ngồi trong tiệm đã tạo không khí căng thẳng, lo âu cho toàn thể nhân viên, vì chỉ sợ có những sơ sót. Bà chủ cho biết đã tăng cường thêm người từ ca chiều lên, nên một số nhân viên phải làm việc liên tục 2 ca. Bà tỏ ra hào phóng: “Tôi sẽ bồi dưỡng cho anh chị em nhân viên. Cả đời tôi biết bao giờ mới lại được đón tiếp một vị nguyên thủ Hoa Kỳ vào cửa tiệm của mình”.

Thế là Phở 2000 đã đi vào lịch sử! Trong tương lai gần, ông Lin-Ton có thêm phở thì sẽ có thể ăn Phở 2000, biết đâu lại mở ở Nữ Ước, là nơi mà ông mới mua nhà và bà có Văn phòng Nghị Sĩ.

Làm một tô phở tinh người, rồi tán dóc về phở - nói theo kiểu văn chương báo chí Sài Gòn là “tản mạn phở” hoặc “một thoáng phở”, rồi về viết một “lá thư phở” gửi bạn hiền, thấy con người hân hoan thơ thới gì đâu!

oOo

Ngày xưa, đời vua Hùng Vương thứ sáu, nhờ thần hiện lên chỉ dẫn mà hoàng tử thứ mười tám Lang Lèo (tên chữ gọi Tiết Liêu) - mồ côi mẹ - chế tác ra được bánh dày và bánh chưng, tượng trưng trời và đất (trời tròn, đất vuông) dâng lên vua cha và được truyền ngôi. Kể từ đó, bánh chưng bánh dày gắn bó với tộc Việt như bóng với hình xuyên suốt chiều dài bốn nghìn năm lịch sử. Bánh



chung bánh dày chính là một trong những nét đặc trưng và truyền thống của Văn hóa Việt. Điều ấy chứng tỏ trong việc biến chế thức ăn, người đầu bếp phải đem cả cái tinh thần của mình vào và phải thông minh một chút món ăn mới ngon.

Để tạ lại tâm tình người sáng chế cũng như nấu nướng, thực khách cũng phải dùng cả cái tinh thần của mình mà thưởng thức thì mới cảm nhận hết được mùi vị thơm ngon đặc biệt của mỗi món ngon. Bởi vậy cổ nhân chê những hạng người phàm phu tục tử, chỉ ăn cốt lấy no, lấy xong, chứ tuyệt nhiên không thưởng thức được cái phần đặc biệt, phần sâu sắc của món ngon. “Thực bất tri kì vị” để chỉ những hạng người ấy. Ca dao cũng có câu:

*Vai u, thịt bắp, mỡ hôi dẫu
Rượu ngon uống vội, chè tàu một hơi!*

Phàm thức ăn để nuôi sống con người, bất kể là thức ăn của nước nào, giống người nào đều qui về ba chất liệu chính: bột, thịt và rau.



Bột như cơm, bánh, khoai, các thứ đã nghiền thành bột; thịt như bò, gà, heo, trườn, tôm, cá và rau là các thứ hoa quả như cà chua, cà tím, dưa, rau các loại.

Ngoài bánh chung bánh dày, hôm nay chúng ta đề cập tới một món ăn đặc trưng và truyền thống khác: phở.

Vâng, phở. Phở rất giản dị nhưng hội đủ ba chất dinh dưỡng cần thiết vừa nói: bột, thịt và rau.

Làm nền cho tô phở là bánh phở trắng phau từ bột gạo đã xay nhuyễn, đem tráng trên nồi hơi thành ra một thứ bánh mềm mại, không dày quá, không mỏng quá, trước khi ăn đem thái mỏng ra xong lại cho vào súp trong nước nóng khoảng vài chục giây rồi mới đổ ra tô để bánh được nóng lúc ăn. Thịt thái để riêng từng thứ. Tái là thịt bò tươi còn rịn máu màu hồng, thịt tái lấy ở cái thăn (filet) con bò nên rất mềm, rất ngọt. Phụ thêm cho đúng khẩu vị khách ăn là chín, nạm, vè, gân, sụn, sách... tất cả rải đều trên mặt tô phở. Hành hoa, hành tây và ngò (thì mùi) đã thái nhỏ rắc vào, thêm chút tiêu, rồi dùng muôi lớn chan nước dùng đang sôi liu riu nhưng thật nóng lên thịt và bánh, xong bung ngay cho khách thưởng thức, để riêng vài lát ớt đỏ và vài miếng chanh cắt xéo.

Khách ăn Nam kỳ thêm đĩa giá, trụng nước sôi hay để sống; thói quen khi ăn hủ tiếu. Khách Bắc kỳ là một đĩa rau diếp xanh tươi cùng với ngò gai, húng quế, húng lủi hay húng cây để thưởng thức cho tô phở thêm đậm đà. Khách Bắc ngày nay nhiều người cũng thích phở có giá trụng và hành trần. Từ ngày di cư vô Nam năm 1954, giá sống với rau “muốn” (không có g dây cô thư ký), rau om kháng khí keo sơn, tưởng không gì gần bó hơn. Tương đồ đã có từ lâu lắm, người Tàu gọi là “lạp chí chương” có thể thay cho

mấy lát ớt. Từ ba chục năm nay bát phở lại có thêm tương đen, thứ “hoisin sauce” của người Hoa, có chất ngọt. Tuy nhiên những gia vị này là “nhân tâm tùy sở thích”. Nước béo cũng vậy. Có người đòi cho được vài miếng mỡ như nổi trên mặt thùng nước phở, thêm vài muỗng nước béo ngậy dội vào vài cọng hành hoa tươi xanh. Có người lại dặn đi dặn lại, nước trong đấy nhé! Thực là bá nhân bá tánh, “bá nhân bá khẩu”, nhưng các bác bán phở chuyên ngành “rất ấn tượng”, các bác chiều được “tất tần tật”, chẳng làm ai thất vọng.

Lại có những bác phu xích lô, ba bánh, kiếm đồng bạc khó khăn, coi bữa phở như một đại tiệc. Thế nào bác ta cũng phải củ vào túi áo một nửa xi để và một khúc bánh mì. Ưc một ngụm rượu, đưa cay bằng gắp bánh phở với chút thịt, phải ăn từ từ để ngấm ngấm cái ngon, cái thơm, cái bùi, cái béo. Bẻ miếng bánh mì chấm vào nước phở ăn cho đủ no vì tiền đâu mà gọi tô nữa, lấy làm vô cùng mãn nguyện, xe lăn bánh ào ào!

Trong ba thứ để làm thành tô phở ngon, thứ nào cũng quan trọng: bánh, thịt và nước dùng. Nước dùng nấu công phu rất tốn thời gian. Trước hết là xương bò, gồm xương cổ và xương ống đã cưa nhỏ ra đem tẩy sạch (có tiệm tẩy bằng rượu) sau khi ngâm vài giờ trong nước ấm. Những người sợ mỡ ngày nay không thích dùng xương ống vì xương ống cho chất tủy, nhiều cholesterol. Sau đó cho xương vào thùng phở lớn mà ninh lửa liu riu, sôi nhẹ nhẹ vì nếu lửa lớn sôi sùng sục sẽ làm thùng nước dùng đục ngầu, hồng nổi nước. Vừa ninh như thế vừa phải vớt bọt kỹ cho trong nước, nêm gia vị và gừng để có mùi phở và muối cho vừa miệng. Có hàng phở nói nồi nước dùng ninh phải 10 tiếng mới đủ. Lúc đó, lớp mỡ tự động nổi lên trên mặt nồi nước bao lấy mặt như cái vung làm nước phở sôi liu riu mà vẫn thật nóng, không cần thận bồng lưởi. Những điều này, người viết học hỏi từ các bác bán phở “thần tín” từ hồi còn để chòm chừ thực tình chưa được đi bán phở bao giờ!

Thịt và bánh ngon nhưng nước dùng không ngon, phở không ngon. Nước dùng ngon, thịt ngon nhưng bánh nát hay cứng quá, phở không ngon. Nước dùng và bánh ngon nhưng thịt dai nhách, nhạt nhẽo, tô phở cũng không ngon. Tất cả đều ngon nhưng phở ngượng ngắt, không ngon. Như vậy, bốn yếu tố vừa kể là quan thiết nhất cho một tô phở ngon, một tô phở có phẩm chất cao.

Ăn phở phải ăn thật nóng, càng nóng càng tốt và chính cái nóng làm tăng thêm mùi vị phở vốn đã nồng nàn. Còn chỗ ngồi để ăn và người cùng ăn phở không quan trọng cho lắm như Tân Đà tiên sinh bàn về món ăn. Phở không cần phải nhà lầu hai, ba tầng mà một góc bàn với bát đĩa sạch sẽ, thơm tho là được. Ăn phở cũng không giống như uống rượu thuốc, nhậu thịt rừng, cứ lai rai ba sợi chén chú chén anh từ trưa đến tối. Phở phải ăn nóng, mỗi người một tô, ăn xong nói chuyện cũng chẳng sao!

Về cách nêm gia vị, lại cũng không thể dùng mì chính ở Bắc, bột ngọt trong Nam đánh lừa vị giác thực khách. Bột ngọt (monosodium glutamate) ăn nhiều hại thần kinh và làm cao máu vì nó chính là một loại sodium. Ăn xong tô phở buổi trưa, sau mười phút có thể

biết ngay là phở đã nêm nhiều bột ngọt. Hai thái dương giật giật như cao máu, thị giác kém, phía ót và đỉnh đầu nhức nhức, người như say say suốt cả buổi chiều. Khốn nỗi, có những quán ăn, vì muốn được khách đã dùng cả bột ngọt nêm vào nước mắm chấm cho thêm đậm đà! Còn nước phở thì khỏi nói!

Nếu bây giờ có một cuộc thi món ăn đặc trưng của dân tộc trên trường quốc tế, mỗi quốc gia đưa ra một món truyền thống tiêu biểu đặc ý nhất thì riêng Việt Nam ta, Bút Xuân xin đề nghị món phở bò.

Quả vậy, phở phổ thông đến nỗi hầu như cả nước không có ai là người chưa ăn phở. Nếu thực sự có nhóm người chưa từng ăn phở bao giờ thì tỷ lệ cũng rất thấp so với nhiều triệu người đã từng ít nhất một lần ăn phở - phở bò hoặc phở gà.

Chỉ có điều, chưa ai xác định được phở xuất hiện ở nước ta từ bao giờ và tại sao lại đặt tên cho nó là phở, một danh từ rất bình dân học vụ? Một vài người nài ra món súp của người Pháp có tên là “pot au feu” (pô-tô-phơ) món thịt bò hầm người Pháp hay dùng. Thời Pháp đô hộ nước ta, dĩ nhiên đã có “pot au feu” và khi người Việt đầu tiên ninh thịt bò theo lối pô-tô-phơ, thử cho bánh tráng vào ăn thấy ngon, liền nhái theo chữ “feu” thêm dấu cho đậm đà mà đọc là phở. Đây chỉ là giả thuyết không có gì vững chắc.

Mỗi món ăn, theo chiều dài lịch sử của chính nó, là những thử nghiệm các chất liệu qua nhiều người và xuyên suốt nhiều thời gian. Không phải tự nhiên ta có món bún bò Huế thơm ngon, cay sè ăn hoài không chán như hiện nay. Mì Quảng, hủ tiếu, bún thang, bún ốc, tiết canh vịt, v.v. cũng theo trình tự khả tín đó, thứ lâu thứ mau, tất cả đã được nấu, nêm, nếm, so sánh, suy nghĩ rất nhiều kể cả phải đổ đi hàng loạt để chúng thành những món ăn hợp khẩu vị chúng ta ngày nay, lâu không ăn là nhớ, ăn là ăn hoài không chán, bởi cha mẹ đã cho ăn từ hồi còn nhỏ, những mùi vị ấy đã được bộ óc xếp vào trong bộ nhớ lâu dài (long term memory) sau đó chỉ thoáng nghĩ thấy ở mũi hay tan trên lưỡi là biết liền đích thị bò tèo.

Trường phái ấn tượng và siêu thực phán rằng, phở cũng phải qua những giai đoạn “gay go” để hình thành như các món ăn khác. Có thể đầu tiên người ta thử nghiệm “pô-tô-phơ” với bột nghệ, thấy ăn không ngon lắm. Rồi bột quế chi, bột thảo quả, bột riềng, nhiều thứ khác kể cả mắm tôm, mắm ruốc, mắm cáy, mắm rươi... Thử mà! Đâu đã biết thứ gia vị nào, chất liệu nào hợp, thứ nào không?

Thực ra, chẳng cần phải nhái pô-tô-phơ chúng ta mới có phở. Quý bạn đọc nghĩ coi, ngày xưa, xa lắc xa lơ, cứ mùa Xuân làng vào đám cúng đình, hội Xuân, cả làng, cả tổng ăn chung với nhau một bữa đại tiệc, khắp lượt đàn ông, đàn bà, con nít nên phải ngả trâu, vật bò mới đủ. Thịt thà lạng ra, lóc ra ăn rồi, thế xương làm gì? Của đâu đổ đi? Thế là mấy tay hỏa đầu quân lấy nồi ba mươi hay những cái vạc thật lớn thường dùng để nấu cơm cho binh sĩ, bỏ xương vào ninh cho thật nhừ, tra nước mắm và muối cho vừa miệng. Thế là có một món canh rất ngon, chan vào cơm, người lớn trẻ nít thưởng thức hết mình.

Tiết Xuân còn lạnh, vài cụ Đông y sĩ lại nảy ra ý kiến là cho thêm ít lát gừng cho ấm bụng. Gừng hồi xưa là một vị thuốc thiên nhiên, dùng nhiều trong dân gian. Đau bụng, đầy bụng dùng gừng; tiêu chảy, lạnh bụng dùng gừng; nhức đầu, sổ mũi dùng gừng; mà cảm gió, kinh phong cho đến say rượu, say thuốc, mỏi lưng, đau khớp cũng dùng gừng giã dập ra chung với rượu trắng thoa bóp trên thái dương, trên cổ, khắp người đồng thời uống một ly nước gừng thật nóng. Có người không ăn được tỏi, riềng hay hành nhưng gừng ai cũng thích và coi là thứ nên thuốc. Xương bò hầm như có mùi vị gừng, chắc không có ai chê. Dần dà, người ta không ăn với cơm nữa mà cho bánh tráng vào thử xem sao. Thấy ngon và lạ hơn ăn với cơm; rồi một cụ đông y sĩ nào đó biết rõ được tính và mùi vị của hồi hương (cánh hồi hình ngôi sao) liền đề nghị cho ít bột hồi vào món thịt bò hầm mà thành ra món phở ngày nay. Dĩ nhiên các tiểu tiết như tái, chín, gầu v.v. thêm hành ngò, húng quế hoặc ngoài gừng và cánh hồi còn có thảo quả, quế chi, v.v. là do những người đi sau thêm thắt, sáng kiến mãi ra cho hoàn bị.

Quả phở là món ăn đặc thù, ngoài Việt tộc không dân tộc nào có.

Về cái sự thử nghiệm món ăn, mới đây Bút Xuân đến thăm vài nhà người quen ở Little Saigon, Cali. thấy cả gia đình đang tít tít ăn pizza chấm với mắm tôm chanh. Trẻ con, người lớn khen nức khen nở, rằng ngon hơn pizza ăn không nhiều. Gia chủ bảo tôi:

“Ông thử miếng coi. Rất ngon! Không chừng ông bắt ghiền đó!”

Còn một gia đình khác lấy pizza cuốn bánh tráng, rau sống, rau thơm, chấm nước mắm chua ngọt hay mắm nêm đã pha. Cũng là thử cả đấy! Hễ ngon, hợp khẩu là cứ thế truyền đi khỏi cần quảng cáo, bởi nguyên tắc của ẩm thực là hợp khẩu vị. Không hợp khẩu vị thì nem công chả phượng, sơn hào hải vị cũng không bằng bát canh bầu nấu với tôm khô chan cơm!

Pizza chấm mắm tôm! Đúng là đông tây gặp nhau tay bắt mặt mừng, nên câu: “Đông là đông, tây là tây. Đông tây không bao giờ gặp nhau” của triết gia Ruyard còn phải xét lại.

Thử nấu rồi nếm, cho nhiều người nếm, ghi nhận lấy cái mùi vị của nó, xong lại nấu thứ khác, lại nếm, lại ghi nhớ. Quy trình này chỉ chấm dứt khi mọi người trong “ban nếm” đồng ý thịt bò hầm cho bánh tráng vào khi nó đã được ninh với gừng tươi và cánh hồi, cho một mùi vị đặc biệt thơm ngon lại ấm bụng không món nào trùng hợp. Sau đó thêm hành, ngò, húng quế, chanh, ớt cho tăng mùi vị. Và sau cùng, thịt không hoàn toàn chín mà có tái, có gầu, vè, sụn, sách, gân... ăn ngon hơn, bổ dưỡng hơn và thịt dòn hơn.

Cũng có những tiệm phở tự chế gia vị cho mình gồm tiểu hồi, đại hồi, quế chi, hạt ngò khô, tất cả nghiền nhỏ sau khi đã rang lên rồi mới bỏ vào nồi nước dùng. Lại cũng có loại gia vị chỉ dùng thảo quả (tò ho) mà không dùng cánh hồi. Tất cả những mùi vị hỗn hợp đó thích hợp với một số người là do người thích mùi này, kẻ thích mùi kia, không ai

giống ai mà tạo ra. Nhưng mùi nào thì mùi, mùi phở phải thơm và hơi nồng một chút cho người ăn cái hương vị ấm áp lúc ăn bát phở, nhất là ăn về mùa lạnh, phở ấy mới được gọi là ngon.

Thời Pháp thuộc, khi nói đến phở là ai ai cũng nghĩ đến phở bò. Mãi sau này, khi dân Hà Nội, Hải Phòng và các thành phố tản cư đi những vùng thôn quê, vì không có thịt bò nên lấy gà thay thế mà thành ra món phở gà tự bấy đến nay.

Trong dân gian, người ta cũng thấy những câu tục ngữ, thành ngữ sau đây xuất hiện từ rất lâu đời: *“Cái quần cháo lòng, cái áo nước suýt.”*

Nước suýt là nước luộc thịt hay lòng heo, ám chỉ quần áo tồi tàn.

“Hắn đội cái mũ phở”, cái mũ của anh bán phở. Đó là cái mũ phớt (feutre) cũ đội lụp sụp chỉ trông thấy nửa khuôn mặt, nhiều bác bán phở khi xưa thường đội.

“Ông ta sợ quá chạy tóe phở”: chạy trời chết, chạy vắt giò lên cổ.

Ngày còn sinh thời thầy mẹ tôi, khi ở Hải Phòng, khi ở Hà Nội hay Nam Định, thứ quà sáng gia đình tôi hay ăn là phở bởi thầy tôi rất thích phở, có thể nói là ông nghiện phở. Khi rảnh rỗi, thứ bảy chủ nhật, cả gia đình kéo đến tiệm phở, hoặc ở phố hàng Buồm, phố hàng Cót hoặc ở gần ga hàng Cỏ. Khi không rảnh thì gọi những gánh phở đi qua hoặc mẹ tôi sai chị người làm đem cái liễn sứ có vung đậy đi mua phở về cho thầy tôi và tôi. Không phải gặp bất cứ gánh phở nào cũng mua mà chị người làm đã được dặn kỹ là gánh phở bác Sùng hay gánh phở mũ tây (bác bán phở quanh năm đội cái mũ trắng cũ xì), v.v.

Tôi nhớ lúc nhỏ khi bị bệnh ho cảm chẳng hạn, thầy tôi bảo mẹ tôi: “Đi mua cho nó bát phở thật nóng và nhiều hành, uống vài viên thuốc cảm rồi ăn phở, ngủ một đêm, sáng mai là hết.”

Quả vậy, bát phở nóng ăn toát mồ hôi, ăn xong đã thấy có vẻ khỏi đến 50%, nhờ mấy viên thuốc hay nhờ phở hay nhờ cả hai? Nhưng lần nào bị cảm, phở cũng giúp tôi khỏe lại rất mau. Bữa nào không mua được phở, mẹ tôi nấu cháo thịt bò cho ăn, bỏ nhiều hành, rồi trùm chăn cho mồ hôi toát ra. Cũng khỏi. Có khi, trước khi được thưởng thức bát phở, phải trùm chăn, xông cho mồ hôi toát ra đầm đìa. Nồi nước xông hơi lớn để có hơi nhiều trong có hoa hương nhu, lá sả thơm phức. Nhưng chỉ ba thứ đó, phở hoặc cháo, và nồi nước xông là hiệu nghiệm với cảm mà thôi.

Có những người dùng phở để bồi dưỡng sau khi bệnh nặng. Họ nói không có gì tốt bằng xương bò hầm lấy nước, thêm chút thịt tái hay chín, dấm bánh nứa là xong một bữa ăn, vừa bổ dưỡng, vừa ngon miệng lại có thể ăn hoài không chán! Những ông nhà văn, nhà báo - nói láo ăn tiền - thức khuya viết bài đưa tòa soạn cho kịp, cũng tự thưởng cho mình và bồi bổ bằng những tô phở tái buổi sáng sớm khi báo vừa phát hành.

Làm bất cứ món ăn nào cũng cần thời gian chuẩn bị và nấu nướng. Hủ tiếu, mì Quảng, mì nước trong Nam, hay hoành thánh của người Tàu nấu không nhanh hơn nấu phở, có khi lại lịch kịch hơn. Mì, hoành thánh, sủi cảo, sủi mại là của người Hoa và hủ tiếu Nam Vang bắt nguồn từ Nam Vang, hủ tiếu Mỹ Tho bắt nguồn từ Mỹ Tho (?), những thứ này cũng cần một nồi ninh xương heo lấy nước dùng. Mì và hủ tiếu dùng tôm và thịt heo có lẽ kém thịt bò của phở về bổ dưỡng. Còn ở Bắc nấu nồi bún thang, bún xào vịt, bún bung, v.v. thời gian nấu ngắn hơn nồi phở nhưng vất vả linh kinh hơn vì cần nhiều nguyên liệu hơn phở.

Tóm lại, phở tương đối giản dị trong cách chuẩn bị và cách nấu nhưng lại đạt nhiều tiêu chuẩn về dinh dưỡng và lành mạnh hơn nhiều món ăn khác. Hơn nữa, nhờ có gừng và cánh hồi trong nước dùng, ăn phở mùa Đông sẽ cảm thấy ấm lên, chống chọi với cái lạnh bên ngoài được nhiều hơn; còn mùa Hè phở giúp toát thêm mồ hôi cho sạch lỗ chân lông, một điều rất cần cho sức khỏe.

Khoảng năm 1950-54, trước trại Đồng Khánh phố Huế Hà Nội, cách xa vọng lính Tây gác khoảng hơn trăm thước, có một xe phở không bằng hiệu gì cả, đứng bán ngay trên vỉa hè, dân ăn phở gọi là phở trại Đồng Khánh. Vợ chồng bác bán phở - bác Tí - với một cháu bé gái khoảng mười lăm tuổi và bà cụ già mỗi ngày đều có mặt trước 5 giờ sáng. Tôi không hiểu giấc sáng sớm đó đã có những ai đến ăn nhưng khoảng 7 giờ tôi tới trước khi đến trường đã thấy cả ba, bốn chục người đang vây vòng trong vòng ngoài gánh phở mà vợ chồng bác Tí, bà cụ và con bé cháu phục vụ không kịp.

Bốn, năm tảng thịt lớn nào tái, chín, gầu, vè, nạm treo lủng lẳng ngay trước mặt bác Tí. Bác Tí chuyên thái, để riêng ra từng thứ trong những cái thố men trắng. Tay bác thái rất đều, không mỏng quá, không dày quá vì mỏng quá ăn lèo tèo không “đã”, dày quá phải nhai nhiều, đậm dai. Bác cũng thạo nhìn thớ thịt mà thái nên thịt không dai, không bị vụn. Những người “chuyên trị” thịt bò đều hiểu rằng thái thịt bò là một nghệ thuật. Tôi không nói ngoa đâu. Như thịt bê thui, miếng thịt thật ngon mà vào tay người không quen thái. Cứ thái dọc thớ, nhai mỗi răng không đứt miếng thịt, phải nhều nháo nuốt cho xong (để thử miếng khác may ra có khá hơn?) thành thử thịt bê non cũng bị mang tiếng là thịt bò già, bò kéo xe, bò gầy. Oan ơi thị Kính!

Muốn ăn phở trại Đồng Khánh Hà Nội thời đó, thực khách phải tham gia vào việc dọn phở. Còn nếu đứng đó kêu phở suông, chỉ tay năm ngón ông chủ thầu thì đến tối cũng chưa thấy bát phở bung ra cho mình. Có nghĩa là muốn ăn phải lăn vào bếp đẩy các bạn à!

Đầu tiên anh đến cháu bé gái chìa cái bát vừa lấy ở chồng bát sạch sẽ ra. Cháu gái trưng nắm bánh phở; rồi đổ vào bát cho anh. Xong anh bung bát đến trước mặt bác Tí, nói cho bác ta biết anh thích loại thịt gì? Vè, gầu, sụn, gân, sách, chín nạm, tái? Bác bỏ thịt, thêm dấm hành ngò, hành tây xong anh lại bung tô đến chỗ chan nước, xòe tiền ra cho bác gái

đứng thu tiền và sau đó bà cụng chan nước vào tô cho anh. Anh bung tô phở đến cái bàn để ở giữa rắc tiêu, lấy mấy lát ớt tươi xanh hay vài muống nhỏ tương ớt cùng vài ngọn húng quế, lấy muống dưa xông lựa chỗ nào bớt đông, đứng ăn tô phở vì không có bàn, có ghế gì cả. Ăn xong, anh mang tô, muống đến chỗ cháu bé đang rửa. Thế là xong!

Khoảng mười giờ, xe phở hết hẳn, bác Tí bán khoảng bốn yên bánh mỗi ngày tức khoảng 500-600 tô, ngày nào như ngày ấy, ngày mưa như ngày nắng. Mưa, bác Tí căng tấm bạt nhà bình cột dây vào bốn thân cây me treo lên. Mưa to quá bác Tí trú nhờ ở hàng hiên căn nhà đối diện.

Có lần hết khách, tôi đứng nán lại hỏi bác Tí tại sao phở của bác thơm ngon và đậm đà, bí quyết nấu phở chắc là gia truyền chăng? Bác cười bảo, phở ngon cốt ở lựa thịt cậu à. Thịt nào ra thịt đó. Tái ra tái, chín ra chín, nạm ra nạm, gân ra gân. Hơn nữa tôi ninh nồi xương bò rất công phu. Xương nhiều, tẩy rửa sạch sẽ rồi mới ninh, hớt bọt kỹ cho nước trong. Tôi cũng không dùng mì chính vì mì chính ăn lâu ngày có hại. Gia vị phở thì có gia truyền thực đây để phở có mùi thơm đặc biệt mà không gây mùi bò. Gia vị ấy là một hợp chất đã nghiền thành bột điều chế rất công phu. Nấu nồi phở là đặt cả vốn liếng hạt cải vào đó chứ không phải chơi. Nấu dở, khách chỉ ăn một lần, lỗ lỗ vì phải đổ nước dùng, thịt, bánh đi; để đến hôm sau nó chua ra, đến mình không dám ăn thì bán cho ai?

Tôi lại hỏi: “Thế xương ninh nhiều như thế mỗi ngày đổ đi thì cũng tốn nhỉ.”

“Không cậu à, thứ xí quách này dân nhậu bình dân rất ưa. Hai ba nhóm phu xích lô, xe ba bánh, tài xế taxi chuyên thâu món này, dạn đều đều, mỗi ngày vài ba chậu lớn cũng không đủ bán. Tôi cũng gỡ lại được tiền củi, tiền gia vị.”

Sau tháng 9-1954, tôi không còn dịp đến thưởng thức phở bác Tí nữa. Cũng phải đến ba năm sau ngày 30-4-75, khi từ Tennessee về tái định cư ở California, tôi mới lại “dùng bước giang hồ” tại một tiệm phở ở quận Cam. Nhưng quả thực, tôi không tìm lại được cái hương vị ngào ngạt, đậm thắm và nồng nàn tô phở bác Tí ở Hà Nội khi xưa.

Hồi chiến tranh Việt-Pháp từ tháng 12-1946, gia đình tôi từ Hải Phòng chạy ra các miền thôn quê tránh bom đạn. Tôi đã đi nhiều nơi như Kiến an, Thái Bình, Đống Năm, Vân Am, Nam Am, Quảng Yên, Hải dương, Nam Định, Kim Sơn, Phát Diệm, Bùi Chu, núi Gôi, Ninh Bình, Điện Hộ, Thanh Hóa lên cả Cống Thàn, Nhật Tựu, Chợ Đại, Đồng Quan, v.v.

Dù tản cư tiền bạc ngặt nghèo nhưng mẹ cho vài đồng hoặc đi buôn chung với người chị họ có tí lời là tôi lại nghĩ đến phở mà không thứ gì khác.

Một lần hai chị em đang đói và mệt ở giữa khu phố Đống Năm, chợt nhìn thấy một cái bảng nhỏ đề chữ “Phở”, tôi bảo chị Hân, chị con ông bác họ: “Chị Hân ơi! Em mệt quá rồi mà lại đói nữa. Chị có thấy tiệm phở ở bên kia đường không?”

Chị Hân theo ngón tay tôi chỉ, chị kéo tay tôi: “Chị cũng đói, đang nghĩ nên đi kiếm cái gì ăn. Phở là số một với chị.”

Ba cái bàn với ghế rất cứng chạc nhưng nhìn cái quầy treo thịt chỉ thấy ba con gà da vàng như xát nghệ. Tôi hơi thất vọng bảo chị: “Có lẽ họ làm phở gà chị”.

Bút Xuân

Nguồn: BKT sưu tầm

*Đăng ngày Thứ Sáu, August 6, 2010
Cập nhật hóa ngày Thứ Ba, July 29, 2014
Ban Kỹ Thuật Khóa 10A-72/SQTĐ/ĐĐ, ĐĐ11/TĐ1ND, SĐND, QL-VNCH*