

# Món dở nhớ lâu

(Phiếm nhạt tào lao)

Tràm Cà Mau

Tôi nhớ lời một người bạn nói rằng, từ những vị chân tu, những tên độc tài, những hiền triết, đến những kẻ nghèo hèn, ai ai cũng thích ăn ngon. Nếu cho chọn một trong hai khúc bánh mì, một đã nguội, cũ, khô, và một còn nóng hổi, dòn, bốc mùi thơm, thì các vị đó chọn cái nào? Chưa chắc thằng khờ muốn làm cái việc trái đời, chọn khúc bánh mì khô. Người ta thường nói ăn để sống, chứ không phải sống để ăn. Cũng đúng. Nhưng tại sao không vừa sống vừa ăn, ăn ngon và sống mạnh? Có ai thích thử món ăn dở không? Có lẽ cũng có người muốn thử cho biết nó dở đến mức nào, và cũng có nhiều người vô tình phải nuốt món ăn dở.

Các ông chồng có vợ nấu ăn ngon, phải biết cảm ơn vợ, vì mỗi ngày được thưởng thức những món ăn thích thú cho cái miệng. Nhưng coi chừng, cao máu, cao mỡ, cao đường, phải mổ tim, cura chân sớm.

Các ông có vợ nấu ăn dở, cũng phải biết cảm ơn vợ, vì đỡ bệnh hoạn do thức ăn béo bở qua đường miệng. Các ông này sẽ được sống lâu hơn, để thưởng thức món ăn dở của vợ nấu.

Ngon và dở chỉ là một sự cảm nhận rất tương đối và mơ hồ. Sơn hào hải vị có ngon không? Chắc là ngon thật nên xưa nay thiên hạ mới ca ngợi. Nhưng có lẽ ngon với những người chưa, hoặc ít khi nếm đến món này, chứ các bậc vua chúa và các chủ tịch vĩ đại, mà ngày ngày đều bị bọn nự thiện ép ăn sơn hào hải vị, thì e khi được phỏng vấn, các ngài cũng phán rằng: “Không tệ” (theo Tây là ‘Pas mal’,

hoặc Mỹ là ‘not bad’.) Chắc ít ai quên chuyện ông vua xưa, lên ra ngoài hoàng cung chơi, thấy người nghèo ăn khoai lang một cách ngon lành, mà vua tưởng là ăn đá cục, về cung hỏi quan nự thiện tại sao không cho ‘trẫm’ thưởng thức món ngon đó bao giờ cả. Quan biết đó là khoai lang, hôm sau dâng lên, vua ăn và khen ngon nức nở.

Ngon đối với người này, chưa chắc đã hợp với miệng của kẻ khác. Ngon tuyệt vời trong hoàn cảnh này không còn là ngon trong hoàn cảnh khác, và thời gian khác. Khi mới bị thất tình thì miệng người ta lạt lẽo, nhạt phèo, không món ăn nào còn ngon cả. Tôi đã thấy một ông đa triệu phú nhai rau rầu miếng com cháy đắng, đen thui, khi đang ở tù Cộng Sản, ăn ngon lành và mắt sáng ngời, khen ngon rồi rít.

Nhiều người lấy cái ăn ngon làm thú vui ở đời. Cũng không có gì sai. Trời còn cho vị giác họ biết ngon, thì sướng hơn những người bệnh hoạn, miệng đã nhạt phèo, đã không muốn ăn, và ăn cái gì cũng như là nhai đất sét. Tôi thường ưa nhớ đến những tiệm ăn dở mà tôi đã được hân hạnh ghé qua.

Nghe nói món phở quốc doanh tại Hà Nội trong thời ‘bao cấp’ là một món phở dở trứ danh. Tôi tiếc là chưa được thưởng thức món phở đó để biết nó dở đến mức nào. Sau năm 1975 những người trong Nam đi công tác ra Hà Nội, đã ví von là ‘tanh và nhạt hơn nước vo gạo’ một chút. Nhưng nghe đâu khi nào cũng đông đảo thực khách châu chực xếp hàng dài,

để được các bà nhân viên bán quán lạnh lùng, bản gắt, hắt hủi, bố thí cho một tô nhờ nhờ như nước rửa bát, thịt thì lãn tãn, bánh iu xiu, và có khi không có thịt thì được gọi là ‘phở không người lái’. Nhưng vào cái thời ‘bao cấp’ đó, có cái gì cho vào mồm cũng làm ấm áp cái bao tử và thấy sung sướng hạnh phúc lắm lắm. Không biết phở tại trung tâm huấn luyện tân binh Quang Trung, có sánh được với cái dở của phở quốc doanh hay không. Tô thì nhỏ xiu, bánh cũng hiêm hoi, mà nước dùng thì như canh gì đó, anh em đoán đó chỉ là nước bột ngọt, cũng có thịt tái, tái ngắt và dai. Nhưng khi đó, thì có còn hơn không. Anh em tân binh cũng xì xụp húp, nhai và thưởng thức cái thứ mà người ta gọi là phở. Đây là loại phở đơn giản đến tối đa. Nhưng vào thời đó, anh em tân binh còn thanh niên, sức lực dồi dào, ngày ngày tập tành quân sự, thao trường mồ hôi ướt đầm, thì ăn gì mà không ngon. Lại nữa, cơm nhà bàn thì ăn thả dãn với cá mèi cùng canh rau muống có bèo xanh nổi lơ nhờ, gọi là canh ‘toàn quốc’ (nghĩa là toàn cả nước), xác chẳng bao nhiêu. Những bữa ăn đó, không phải ngồi nhai nhâm nhi hưởng cái thú ăn uống, mà phải ăn ngốn ngấu ào ào như mưa sa bão táp, ăn không nhai, có nuốt cho xuống thật nhiều, cho đầy cái bao tử, để có sức mà còn ra bãi tập. Không ngốn ngấu là không có đủ thì giờ, bụng đói. Những bữa ăn này, không ai biết ngon dở là thế nào, chỉ lo động cho đầy bụng thôi. Bởi vậy, cho nên phở của câu lạc bộ dù có dở đến mấy, cũng có thể bán cho đám tân binh. Tôi nghĩ, phở tại quân trường Quang Trung có thể gọi là dở vô địch tại miền Nam vĩ tuyến 17. Có lẽ cũng có nhiều nơi dở hơn, nhưng tôi không biết đó thôi.

Một lần đi du lịch bảy ngày đêm với 21 anh chị em Ái Hữu Công Chánh, thăm viếng nhiều thắng cảnh dọc theo lộ trình dẫn đến vùng Đá Vàng Yellow Stone, rồi vòng xuống, Grand Canion, Las Vegas. Sau năm ngày đi

xông xộc, ăn cơm Tàu, cơm Tây cũng đã ngán. Một chiều, xe đưa vào tiệm Tàu khá lớn tại Salt Lake City, tiểu bang Utah. Anh em thấy trong thực đơn có món phở, mà nhà hàng ghi là ‘beef soup’. Mừng hóm, hai mươi một người kêu hai mươi tô phở, và một tô hủ tiếu. Anh chị em bàn tán xôn xao, kẻ thì muốn tái nạm, người muốn về gân, người ưa chín gầu. Ông chạy bàn có dáng người to lớn, da đen muối, tưởng là Mỹ đen, anh em khó khăn áp úng để dịch các chữ tái chín, tái nạm về gân ra tiếng Anh. Ông chạy bàn nói lớn bằng tiếng Việt rất rõ ràng: “Chỉ có phở tái mà thôi, không có các thứ khác.” Thì ra ông là người Việt, con lai. Tôi tò mò hỏi: “Phở ở đây có ngon không?” Ông cười và nói lớn cho mọi người nghe: “*Ăn một tô nhớ một đời!*” Chúng tôi mừng quá, không ngờ ở nơi xa xôi này mà có phở ngon đến thế. Chúng tôi chờ, chờ mãi, chờ hoài, nhóm người kêu món Mỹ đã ăn gần xong rồi, mà chúng tôi vẫn chưa có gì. Cuối cùng phở được bung ra. Phở tái mà bánh



là mì đẹp của Ý (spaghetti), nước dùng có lẽ từ hộp khui ra. Thịt bò đông lạnh thái mỏng trải lên tô. Trời! Dở không tưởng tượng nổi. Ngỡ được ăn ngon, mà anh chị em phải cắn răng, căng họng mà nuốt, vì không thì đói bụng khi về khách sạn ngủ đêm. Một chị, sau khi ăn vài miếng, đưa cái tô ra, không chịu ăn tiếp, phàn nàn: “Thế này mà gọi là phở ư?” Tôi giải thích: “Lỗi tại mình tưởng là phở, chứ thực đơn nó viết là ‘beef soup’. Ông bồi bàn cũng đã báo trước là ăn một tô nhớ một đời rồi kia mà!” Từ

đó, tôi cứ gọi tên “phở U-tà” để ám chỉ các thứ phở hoang dại, dở.

Gần hai chục năm trước, tôi lái xe đi dọc đường xa lộ số 1 ven biển Thái Bình Dương, từ San Francisco lên đến biên giới Canada để ngắm cảnh chơi. Khi vào địa phận Washington State thì chiều đã xuống. Chúng tôi ghé vào một tiệm Tàu, kêu ba tô mì. Tiệm Tàu mà nấu mì thì khỏi chê. Tiệm dọn ra cho chúng tôi ba tô mì gói, bên trên có mấy lát thịt heo lèo tèo, mà giá đắt gấp đôi những tô mì ngon tại San Francisco. Mì gói này là thứ rẻ, hạng bét. Không ăn được, chúng tôi trả tiền ra đi. Chủ quán còn nói vọng theo bằng tiếng Mỹ hơi khó nghe: “Tìm đâu ra mì ngon như thế, mà không chịu ăn!” Tôi đưa tay vỗ vỗ vào bụng để làm dấu cho bà chủ tiệm, ý muốn nói, chúng tôi đau bụng, không ăn được. Từ đó, suốt cuộc



hành trình dài ngày, chúng tôi chẳng còn dám kêu ‘mì tô’. Khi về lại San Francisco, nhiều năm sau tôi cũng né món ‘mì tô’ hoặc mì hoành thánh.

Một lần tại tiểu bang Florida, phải đi hơn một giờ lái xe, đến một tiệm bún bò được giới thiệu là ngon nhất vùng. Hy vọng sẽ được ăn ngon sau nhiều ngày vào tiệm Mễ, Mỹ. Chủ tiệm rất vui vẻ, thân thiện, dọn ra bốn tô bún bò. Nhìn vào trong tô, thấy không có dáng của tô bún bò, vì có thịt tái, chín, gầu. Tôi tưởng

chủ quán nghe lộn đem phở thay vì bún bò. Tôi hỏi lại, chủ quán xác nhận “Đúng, bún bò đấy!” Tôi thử nếm, và nhận ra nước dùng là nước phở, chứ không phải nước bún bò. Quay đũa xuống, đựng một cái giò heo, và bún khô luộc. Nếu gọi là ‘bún bò Huế’, thì đây là một thứ bún bò rất dở, gọi một cách ép uổng. Nhưng nếu gọi bằng một tên khác, cứ đặt đại ra cho một tên mới, thì tuy không ai khen, nhưng cũng không ai dám chê. Nếu được gọi là ‘bún phở giao duyên’ thì có lẽ thực khách không ai dám dị nghị gì. Cũng là một sáng tạo, một món ăn mới, mà biết đâu ăn mãi thành quen và thấy ngon miệng, như người Kampuchia ăn mẳm ‘bù-hóc’ khoái khẩu. Cố gắng lắm giữa lúc bụng đói, mà tôi cũng chỉ thanh toán được nửa tô, rồi phải bỏ lại. Bà chủ quán cười vui vẻ, và nói rằng thực khách nói bún bò này ngon nhất trong tiểu bang Florida. Ông bạn tôi đùa: “Xin bà cho ghi lại công thức nấu loại bún bò này, để về nhà vợ tôi nấu đãi bạn bè!” Bà chủ quán cười toe toét và nói rằng, bí mật làm ăn không thể tiết lộ được. Ông bạn tôi nói tiếp: “Bà phải mở thêm nhiều tiệm, lấy cùng tên này, thuê người quản lý, phát triển như là tiệm bánh mì McDonald, Burger



King thì mau giàu lắm nhé!” Bà chủ cười híp mắt và bảo rằng chưa đủ vốn để triển khai thành hệ thống tiệm cùng tên. Vợ bạn tôi nói, nơi xa xôi này mà có một chút hương vị quê nhà, là đã quý lắm rồi, đừng đòi hỏi chi hơn.

Mấy năm trước, tôi đi chơi đêm về tại thành phố Bremerton tiểu bang Washington, ngang qua một tiệm “Phở Hòa”, lúc đó chưa ăn tối, bụng đói, thôi thì ghé vào làm một tô phở dần bụng mà về ngủ. Tôi bước vào, quán vắng hoe, chỉ có mình tôi là khách, tôi kéo ghế ngồi, và đồng dục kêu: “Cho tôi một tô tái chín nhỏ.” Ông chủ quán chừng hơn năm mươi tuổi chạy ra, ngơ ngác. Tôi nhắc lại. Chủ quán nói với tôi bằng tiếng Mỹ: “Hãy nói tiếng Anh!” Tôi thầm nghĩ anh chàng này cũng đã lớn tuổi lắm rồi, làm sao mà quên tiếng Việt được? Chỉ có bọn trẻ lớn lên tại Mỹ, cha mẹ bận làm ăn nên con cái không nói được tiếng Việt. À, có lẽ ông này người Tàu, mở quán phở Hoà. Tôi hỏi ở đây có bán ‘pho’ (xúp bò) không? Ông gật đầu, đưa cho tôi tấm thực đơn. Tôi kêu một tô phở tái nhỏ. Một lúc sau, bà vợ ông bung ra một tô, mà tôi tưởng ông nghe lộn, cho tôi món khác. Nhìn vào tô, thấy có bánh phở, có thịt tái, nhưng có thêm kim chi, củ cải, rong biển và cái cái trứng cút. Phở này lạ thật. Thấy có kim chi, tôi đoán ra ông chủ này người Đại Hàn mua lại tiệm phở. Tôi mở miệng chào “A-ni-ong-ha-xê-yô!” (chào buổi tối). Ông Đại Hàn vui vẻ tuôn ra một tràng tiếng Hàn tôi không hiểu gì cả, chỉ ứ-ớ cười trừ. Đến đây, tôi chợt cười mình vì ‘có tài’ nói được cả ‘chục ngoại ngữ’. Một lần đi với vợ và một bà bạn vào tiệm Tàu, tôi kêu anh bồi bàn đến, chỉ cái bàn và nói: “Lấn-cai-khây chàn-g-bùi a!” Anh bồi bàn quay đi, bà bạn hỏi anh nói gì vậy? Tôi cười đáp “để xem”. Anh bồi bàn quay lại, cầm khăn chùi bàn sạch sẽ. Tôi hỏi chị bạn rằng, nghe nói chị biết tiếng Tàu khá rành, sao chị không hiểu câu nói của tôi? Chị đỏ mặt cười trả lời: “Chắc anh nói tiếng Phở Thông nên tôi nghe không kịp, tôi chỉ biết khá tiếng Quảng mà thôi” Tôi cười, giải thích cho chị rằng “Lấn-cái-khây chàn-bùi” là nói lái câu: “Lấy-cái-khăn chùi-bàn”. Chị cười và hỏi tại sao anh Tàu biết câu nói lái đó? Vợ tôi cười giải thích rằng, ông ấy thấy tôi chỉ cái

bàn, tuy không hiểu nói gì, nhưng ông đoán được là yêu cầu chùi bàn. Trong số, tôi học được của mấy ông bạn Tàu, Nhật, Hàn, Nigeria, Nga, Ý, Đức, Thái Lan, Ấn Độ, Nam Dương, Mỹ, ... mỗi xứ học được chừng hai ba câu ‘chào hỏi’ và ‘cám ơn’ thôi. Cứ gặp người xứ nào, tôi chào theo tiếng nói xứ họ, chỉ thế thôi, mà được cảm tình nồng hậu, cởi mở, ngay từ những phút đầu. Ở xứ người, nhưng khi nào tôi cũng nghĩ là mình dốt ngoại ngữ, cho nên không dám khoe như cái ông cụ nọ, ngày xưa ông xuống tàu đi làm bồi, chắc cũng chỉ học được lách nháp vài ba câu như tôi, thế mà khi về nước, ồn ào khoe với bọn dân ngu rằng, ông biết hơn mười tiếng ngoại ngữ! Thiệt tình, đại bịp.

Một chị bạn mở tiệm ăn chay tại một thành phố biển của Florida, nơi có khách du lịch trốn lạnh từ Canada xuống trong mùa đông. Tiệm ăn chay với thực phẩm thiên nhiên, nghĩa là rau trái không bón phân hoá học, và không xịt thuốc trừ sâu. Quán ăn có mẹ già của chị phụ giúp, và thỉnh thoảng có chồng chị đã về hưu ra ngồi nói chuyện khào với khách quen và bắt chuyện với khách lạ. Chị mở quán đã hơn hai mươi năm, khách hàng không đông, nhưng đều đều vào ra. Khách của chị toàn là những kẻ kiêng cử ăn uống, già có, trẻ có. Có lẽ những loại người này đã không còn thiết đến cái thú ăn ngon nữa, chỉ muốn giữ gìn sức khỏe sao cho khỏi bệnh tật tấn công mà thôi. Chị bạn nấu những món rất rùng rợn, tôi ăn mà nuốt không xuống. Món ngon nhất của chị là tàu hủ cắt lát mỏng, nhỏ, đem xào trên chảo cho cháy xém, rồi đem trộn với rau cải bắp, cắt nhỏ thành chỉ, rắc thêm những hạt hương dương và đậu phộng xay nhỏ. Thực khách tự rắc muối, tiêu vào mà ăn. Đó là món ăn đặc sắc nhất mà chị hãnh diện khoe. Chị dọn cho tôi một đĩa, tôi ráng căng họng ra mà ăn cho chị vui, khó nuốt như ăn chất độc. Thấy cái dáng điệu khổ

sở của tôi, ông chồng Mỹ già của chị cười và nói đùa: “Thật khó tưởng tượng được, làm sao mà tôi còn sống sót đến bây giờ, mấy chục năm nay, bà ấy cho tôi thức ăn của thờ. Tôi mơ có được hai chục đồng, để mua vé xe, trốn qua Mỹ mà sống.” Chị bạn gắt: “Nhờ ăn uống vệ sinh như thế này mới còn sống đến bây giờ, chứ cứ thịt thà, tôm cá, đem chất độc vào người, không ung thư cũng nghẽn tim mà chết từ lâu.” Ông chồng chị cười khà khà. Tôi hỏi chị, khách hàng của chị là khách quen, hay khách qua đường, ăn xong một lần rồi đi. Chị cho biết rằng, khách quen nhiều hơn khách lạ. Vợ tôi hỏi chị học nấu chay ở đâu, hay sách nào, xin chỉ giúp, để sau này nấu. Chị cười và bảo là nghĩ trong đầu rồi tự chế ra mà nấu. Theo chị nghĩ, thì những người kiêng cử ăn uống, họ thường luộc rau củ, rồi ăn lạt thếch. Họ không có ý niệm về cái ngon thực sự, thức ăn nào mà họ nghĩ là không độc, thì cảm thấy ngon, ngon ở trong tư tưởng, trong ý nghĩ và trong ảo tưởng. Nấu được như chị, cũng đã là quá quý. Nên tiệm của chị còn sống sót lại rai.

Một lần tôi ghé thăm người bạn cũ, vợ anh đi vắng, anh rủ tôi ngủ lại đêm để chuyện trò, cùng nhắc kỷ niệm thời còn thơ ấu. Anh bạn mở nhạc rất nhỏ, nhạc không lời êm dịu như làm nền cho không gian. Anh đốt một bình trầm, hương thơm thoang thoảng toả lan. Chúng tôi nhấp trà thơm từng ngụm nhỏ, trao đổi tin tức bạn bè, kể còn người mất, gọi lại những kỷ niệm êm đềm dễ thương trong thành phố cũ ngày xưa. Mãi đến gần hai giờ sáng mà vẫn còn rì rào chuyện trò. Sáng sớm hôm sau, anh bạn dậy lục đục xoong nồi kêu loảng xoảng trong bếp. Tôi mệt nên vẫn cứ ngủ tiếp. Khi dậy, thì thấy bạn đã dọn cháo ra, kêu tôi ngồi vào bàn ăn điếm tâm. Anh nói: “*Hôm nay ăn cháo ‘ẹc’ thịt nai*”. Tôi ái ngại vì bạn phải dậy sớm lục đục nấu cháo. Bạn cho biết thịt nai tình cờ mua được từ tuần trước, chưa ăn, cất vào

ngăn lạnh. Tôi múc cháo, nếm thử, có mùi tanh, vị lạt lẽo. Tôi cố ăn cho bạn vui lòng, gắng nuốt mà như cứ mắc nghẹn ở cổ, cháo không chạy xuống bao tử. Ăn được vài muỗng, tôi ngừng lại để lấy sức ăn tiếp. Anh bạn nhìn tôi như dò hỏi. Tôi cười: “Cháo thịt nai, đây là lần đầu tiên tôi được ăn trong đời. Anh nói là cháo ‘ẹc’, tôi chưa hề nghe tên loại cháo này bao giờ. Tại sao lại có cái tên đó?” Anh bạn cười ranh mãnh, nói: “Gọi là cháo ẹc, vì nó dở ẹc. Tôi nấu xong, nếm thử, thấy dở quá, tôi thêm các thức ăn còn dư trong tủ lạnh, càng thêm, thì nó càng dở hơn. Nên tạm đặt tên là cháo ẹc. Thú thực, tôi cũng nuốt không xuống. Thôi bỏ đi, chúng ta lái xe ra tiệm ăn sáng.” Tôi mừng quá, đặt muỗng xuống, thở một hơi dài khoan khoái. Tôi nói với anh bạn: “Bao nhiêu năm no đủ, chúng ta đồ đốn ra cả rồi. Ngày trước, khi còn ở tù, mà có một chén cháo ‘ẹc’ này, thì sướng đến nhưc nhối. Bây giờ đem đồ đi là có tội đó!” Anh bạn cười: “Thế thì anh có thể xơi hết tô cháo này không?” Tôi chấp hai bàn tay, cười và vái mấy cái.

Tôi nhớ lời một người bạn nói: “Miếng ngon, nên thử đã đành, mà miếng dở cũng đừng bỏ qua. Phải thử cho biết dở thế nào, để khi ăn ngon, mà biết giá trị của nó”.

*Tràm Cà Mau*

