

PHỞ'Ồ'Ồ'Ồ'Ồ...Ồ!

Bô Đại Kỳ

Theo Henry de Montherlant, một văn sĩ khó tính của Hàn lâm viện Pháp thì món ăn là một thành phần rất quan trọng của văn hóa một nước. Đối với người Việt chúng ta, tôi nghĩ là món phở xứng đáng với cương vị văn hoá ấy: quên gì thì quên, không thể quên phở.

Sau năm 1975, gần ba triệu người Việt Nam, vì chối bỏ cộng sản, đã phải bỏ nước ra đi, sống tản mác trên khắp mọi nơi trên thế giới. Và họ đã mang một "điểm văn hóa" Việt Nam đến phổ biến rộng rãi trên quê hương mới của họ. Một trong các món ăn được người ngoại quốc chấp nhận dễ dàng nhất, và đã nhanh chóng được họ ưa thích nhất, chắc chắn phải là món PHỞ.

Đi đến đâu, chúng ta cũng thấy có một vài tiệm phở. Vì trong vòng mười năm sau này, các tiệm phở đã "mọc" nhiều như nấm đại sau cơn mưa, nhất là tại những nơi có đông đảo đồng bào chúng ta định cư. Thoạt đầu, người ta mở tiệm phở chỉ để cung ứng cho nhu cầu của người Việt tha hương, nhưng dần dần, phở đã nhanh chóng trở thành món ăn khoái khẩu cho nhiều sắc dân. Thậm chí hiện nay, có nhiều hiệu phở chỉ nhắm vào thực khách ngoại quốc như Mỹ, Pháp, Đại Hàn, Mễ v.v...

Trên đất Mỹ, cứ nơi nào có vài chục gia đình Việt Nam là có một hiệu phở. Lẽ dĩ nhiên, tại Pháp, phở Việt Nam cũng có mặt khắp mọi nơi. Tại các thành phố lớn, sự hiện diện của phở là một điều dễ hiểu, nhưng có một vài nơi "khí ho cò gáy", phở cũng anh dũng góp mặt với đời. Cách đây năm sáu năm gì đó, người viết đã được một ngạc nhiên vô cùng kỳ thú, khi thấy một tiệm phở - tên là "Impérial" thì phải - tại một thành phố rất nhỏ nằm trên bờ Địa trung

hải là Menton (giữa vương quốc Monaco và thành phố Vintimille sát biên giới Ý). Cũng là chuyện dễ hiểu khi nhà hàng mang bát phở cho khách mà không có ngò gai và húng quế, vì các ông Tây bà Đàm địa phương không có nhu cầu ăn uống giống như người Việt Nam mình. Nhưng đĩa giá sống thì rất trắng và chanh rất tươi -Menton còn được gọi là thành phố chanh, vì tại đây, toà thị chính cho trồng chanh ngay bên vệ đường- và khách hàng địa phương đã chiếu cố món phở khá tận tình, họ cũng dùng giá sống rất "kỹ".

Viết về phở thì từ trước đến nay, đã có nhiều người làm.

Từ các cây bút đã thành danh như Vũ trọng Phụng, Thạch Lam, Nguyễn Tuân, Vũ Bằng... cho đến các nhà báo, các cây viết phóng sự. Người viết không dám mang trống đến cửa nhà sấm để gây ồn ào, nhưng chỉ muốn nói đến một chút về sắc thái của phở trên các nẻo đường của đất nước Việt Nam trước năm 1975, cũng như khi theo chân những người dân Việt rời quê Cha đất Tổ đi tìm tự do trên khắp thế giới sau tháng Tư bi thương cùng năm.

Phở có từ năm nào, chúng ta không ai biết một cách chính xác. Nhưng chắc chắn xuất xứ của Phở là thành phố nghìn năm văn vật: Hà Nội. Theo các nhà văn thời trước như Nguyễn Tuân và Thạch Lam, thì danh từ "phở" xuất phát từ "ngưu nhục phẩm", mà người Quảng Đông phát âm là "ngầu dục phẩm" (hủ tiếu thịt bò - hay thịt trâu?- vì người Hoa hay dùng danh từ "ngưu" hoặc "thủy ngưu" để chỉ con trâu; còn họ gọi bò là "hoàng ngưu", dẫu vậy, trong lãnh vực ẩm thực, họ dùng "ngưu nhục" để chỉ cả hai thứ thịt). Đây là món ăn bình dân của người

nhà quê trong vùng giáp giới giữa Việt Nam và Trung Hoa như Côn Minh và Vân Nam.

Theo hai nhà văn trên thì khi rao hàng, người ta lười, nên dần dần từ "ngẫu dục phần", chỉ còn "dục phần", để rồi khi món ăn đã khá quen thuộc với khách hàng, người bán hàng chỉ cần phải rao "phầnn..." là khách hàng đã biết. Như vậy, chữ phở là biến thể của chữ "phần". Nghe mà phát sợ!

Theo thiên ý thì điều này chưa chắc đã đúng hẳn.

Một giả thuyết nữa, nghe cũng có vẻ hợp lý, là từ ngày quân Pháp đã chiếm đóng và bình định khắp ba miền của đất nước Việt Nam, các nhân viên hành chính và thương mại của họ bắt đầu sang sinh sống và làm việc trên nước ta. Dần dần họ mang cả gia đình sang, và các bà Đầm, lần đầu tiên có được kẻ ăn người làm để phục

dịch, bắt đầu "bán cái" cho bà bếp địa phương lo công việc ẩm thực trong nhà. Ban đầu các bà đầm còn đi chợ chung với các bà bếp, để chỉ cho họ các thứ phải mua để làm cơm, rồi chỉ vẽ cho các bà bếp cách nấu các món ăn Pháp. Một trong các món ăn thường xuyên có mặt trên bàn ăn, vì bình dân và dễ nấu, của dân Pháp là món canh (súp), nấu bằng thịt bò rẻ tiền (bạc nhạc, gân...).

Cũng phải nói thêm là từ ngày Pháp sang thì món thịt bò mới được thịnh hành, vì các ông Tây thuộc địa vốn khoái loại thịt này. Số lượng thịt bò tiêu thụ càng ngày càng nhiều. Thịt bò nạc thì làm "bít-tết", thịt hơi gân guốc mỡ màng thì nấu "la-gu" ("ragouât"), hay hầm vang ("boeuf en daube"), loại thịt kém hơn thì nấu súp thịt bò mà người Pháp gọi là "pot-au-feu" (đọc là pô-tô-phơ). Thậm chí lòng bò cũng được dùng để nấu món "tripes à la mode de Caen". Nhưng xương bò thì không có chỗ tiêu

thụ trong thực đơn Pháp, nên hôm nào hàng thịt cũng phải đánh vật với cả lò xương mà không biết làm gì, nên họ bán rất rẻ, có khi còn cho không nữa.

Dân Việt Nam vốn là một dân tộc thích chế biến, phát minh. Và các bà Bếp ta, khi nêm nếm món "pot-au-feu" mà họ gọi tắt là "tô-phơ", thấy vị canh này cũng khá ngon, và khi còn dư được chủ cho ăn, họ chan vào com làm canh thì hương vị cũng đậm đà, ăn cũng "bất" com ra phết! Thế là họ đã có chỗ cho món xương bò rẻ tàn rẻ mặt kia. Các bà đã mua (hay

xin) về, hầm xương, rồi nêm nếm với nước mắm, cho thêm tí gừng vào nồi cho bớt mùi "hoi" của mỡ bò, thế là họ đã có một nồi canh ngon cho chồng con. Vừa rẻ tiền lại vừa bổ dưỡng (chuyện! canh thịt bò chứ có phải chơi đâu?)

Có điều lạ là họ đã thử cho các thứ rau vào nước dùng xương bò để có bát canh rau,



nhưng chả có loại rau nào hợp với canh xương bò cả. Nên họ cứ thế mà chan vào com để ăn. Về sau có người nghĩ ra cách dùng bánh đa thả vào, như khi ăn riêu cua bánh đa, và họ thấy cũng hay hay, nên từ đó, họ đã thử nhiều thứ, kể cả bún, nhưng chỉ có bánh hủ tít (ngày xưa chưa có danh từ bánh phở) của Tàu thả vào canh xương bò là hợp nhất, và rất "dễ ăn".

Khi thấy chồng con xơi món "tô-phơ" một cách ngon lành, các bà bèn nghĩ đến chuyện "kinh doanh". Và hàng phở đầu tiên đã ra đời: chúng ta hãy tưởng tượng một bát bánh hủ tít, trên có mấy nhát thịt bò bạc nhạc đã ninh nhừ, một dùm hành ngò, thêm tí hạt tiêu, được "dội" lên bằng mấy môi nước dùng thơm ngai ngái, vàng mỡ vàng óng ánh. Cứ thế mà lùa vào mồm trong một sáng mùa đông vừa rét vừa đói, thì cũng "tinh" lắm chứ phải không quý vị.

Khi được hỏi tên của thức ăn thì nhà hàng chỉ đáp gọn có một chữ "tô-phơ". Rồi dần dần do

sự lười biếng khi phát âm, hay để tiết kiệm hơi sức, người ta đã thu ngắn "tô-phơ" lại còn có "phơ". Thế nhưng khi rao hàng, thì tiếng "phơ", một vần bằng, nghe nó nhạt nhèo và kém mời gọi thế nào ấy, nên nhà hàng đã lên giọng một chút cho nó thành một chữ có vần trắc. Ban đầu thì là "phớ", tuy nghe cũng đã khá hơn, gây cảm tình hơn. Nhưng khi họ đã điều chỉnh lại thành "phở" thì cái tên này chết dí ở đó, không chạy đi đâu được nữa.

Kẻ hèn này vốn sành ăn phở hơn là ngôn ngữ học nên lý giải theo kiểu ấy, chả biết là đúng hay sai mà có sai thì cũng chả làm bát phở mất ngon. Dù sao thì đây cũng là một món "quà" xuất phát từ miền Bắc và món quà ăn duy nhất xuất phát từ thành phố ra thôn quê, thay vì như các món kia - như bún riêu bún ốc chả hạn - đã từ thôn quê về bao vây thành thị và tràn ngập đường phố rồi từ đó chinh phục thế giới.

Ngày hôm nay, trên khắp thế giới, từ Đông sang Tây, từ mạn Nam đến phía Bắc đường Xích Đạo, ta có hàng chục, hàng trăm ngàn tiệm phở.

Phở đã vượt biên giới của nước Việt Nam nhỏ bé để trở thành món ăn quốc tế, được mọi người, mọi giới ưa thích. Theo tinh thần của ông Hàn de Montherlant thì văn hoá Việt Nam ta đã được phổ cập khắp toàn cầu. Phở bình dân hơn Pizza của Ý, bình dân hơn Hamburger của Mỹ. Nếu phải so sánh, thì chắc hiện nay chỉ có nước ngọt "Cola" là địch được với món phở mà thôi.

Nhưng bát phở mà chúng ta thường thức trong tiệm "Phở Nguyễn Huệ" ở quận Cam miền Nam Cali, không phải là hình ảnh bát phở của các ông Vũ Bằng, Nguyễn Tuân hay Thạch Lam ngày trước.

Trong suốt gần trăm năm, bát phở đầu tiên với thịt bực nhac được ninh dừ, cùng với nước dùng xương bò và bánh hủ tít đã được biến cải từ hình dạng đến phẩm chất. Trong bốn năm thập niên sau này, bát phở đã được nhiều người nâng lên hàng nghệ thuật. Vậy chúng ta hãy cùng nhau theo dõi thân phận của bát phở từ khi còn là bát "phơ".

Gia đình tôi không sinh sống ngoài Bắc. Và mãi đến năm 1941, khi theo cha mẹ ra Bắc nghĩ

hè, tôi mới lần đầu được nếm mùi vị mà tôi cho là tuyệt vời của phở.

Chúng tôi đi xem hát về, và trên đường về khách sạn, tôi thấy một gánh "hủ tít". Nhưng khi đến gần, tôi biết là tôi nhầm, vì cái hương vị ngào ngạt bốc lên từ nồi nước, làm con tì con vị phải oằn oại lại không là mùi thơm của dầu mè và xương heo trong nồi nước lèo hủ tít. Dưới ánh đèn lù mù, tôi thấy bốn năm ông khách đang đứng, trên tay mỗi người một tô, vừa lua vừa húp, mắt thì dán vào đáy tô, không đếm xia đến sinh hoạt chung quanh. Họ chăm chú ăn như thí sinh chăm chú vào đề thi.

Tôi bèn xin được ăn "cái đó", vì thật ra cũng chẳng biết người ta bán món gì, chỉ thấy là sao mà nó thơm thế. Cha mẹ chúng tôi cũng chiều đứa trưởng nam nên gọi cho tôi một bát. Khi được ông bán hàng trao thức ăn, tôi phải đến gần ngọn đèn để nhận diện những món bên trong. Trong cái bát chỉ nhìn hơn bát ăn cơm một chút, tôi thấy có bánh "hủ tít", bốn năm nhát thịt bò chín, màu nâu nhạt, và hành xanh. Ông bán hàng nhận ra ngay tôi là tên "lính mới" nên mới chỉ chai dấm trắng và lọ nước mắm, để nêm thêm, nếu không vừa miệng. Tôi nghĩ thầm rằng đây cũng chỉ là một loại hủ tít, nên hơi thất vọng. Thử bê bát lên húp tí nước thì thấy hầy còn quá nóng để xác định, nhưng vị rất "ngọt" và thanh. Tôi bèn bắt chước mấy thực khách người lớn, gấp một gấp bánh, kẹp một miếng thịt luộc chín vừa thơm vừa mềm cho vào mồm, rồi ghé mồm vào bát húp một ngụm nước đầy ngập cả mồm.

Từ giây phút đó, tôi đã trở thành "nô lệ" của phở.

Thoạt trông thì cũng chỉ là một loại họ hàng với hủ tít, nhưng ăn vào mới biết hai thứ khác nhau xa. Bánh hủ tít thì vô thưởng vô phạt, lại quá lớn. Bánh phở vừa mềm, vừa dẻo, và vị thái nhỏ hơn, "chuyên chở" được nhiều nước dùng hơn, nên khi ăn, hai thứ bánh và nước tạo thành một bản hoà tấu tuyệt vời cho riêng thần khẩu. Tôi cảm thấy phở, bây giờ thì tôi đã biết được món tôi đang sung sướng hưởng thụ tên là phở, là một món ăn hài hòa nhất. Trước đây, món cơm thố lạp xường là món tôi mê, nhưng chỉ trong vài bữa, nó đã bị phở "đảo chính không đổ máu" một cách ngoạn mục. Tôi bị "tiếng sét

ái tình" của phở nặng nề đến độ ăn xong liền xin thêm một bát nữa. Nhưng nhờ mẹ tôi có được sự hiểu biết tình tình "ông" con quá rõ, nên không cho, sợ tôi bị bội thực.

Thú thực cùng quý vị, tôi không còn nhớ lần đầu tiên tôi bị phái nữ "hành hạ" ra sao, nhưng đêm hôm ấy tôi ngủ không ngon giấc, vì tôi chỉ mong cho trời mau sáng để được đi ăn phở! Tôi mơ là lớn lên, tôi sẽ rất giàu, và sẽ được ăn phở suốt đời. Bát phở sáng hôm sau bớt ngon, có lẽ vì chúng tôi ăn trong cửa hiệu, nhưng cũng vẫn là một bát phở ngon. Mãi đến về sau, tôi mới biết phở (bò) có nhiều loại thịt, nhiều nơi có đĩa giá sống, húng quế, ngò gai, chanh, ớt, tương đen và tương đỏ. Nhưng trong suốt gần tháng trời ăn phở Hà Nội, tôi chỉ được ăn có mỗi một



loại phở thịt chín. Tôi quan sát nhiều người, cũng thấy họ ăn như vậy, và hình như vào thời điểm đó, tô phở Bắc lấy thịt chín làm chuẩn.

Chanh còn không có, vì chỉ dùng dấm, nói gì đến các phụ tùng lưng cũng linh kinh như giá sống, tương đen... Tôi có mang nhận xét này nói với các bạn lớn tuổi của tôi (năm nay họ đều trong lứa tuổi trên 80), thì họ đều đồng ý là vào những năm trong thập niên 30, phở Hà Nội đa số chỉ có thịt chín, một vài nơi, người ta thấy sự hiện diện của gầu, nhưng thịt tái thì tuyệt nhiên không. Cũng vậy, người ta cũng không vắt chanh vào phở (vì làm như thế, sẽ "hỏng" mùi của nước dùng, lại làm đục nước). Húng quế thì có, nhưng không phải hàng phở nào cũng có, còn ngò gai, giá sống hay tương đen tương đỏ thì không được bày cho thực khách dùng. Một điều nữa nên nêu ra là thuở xưa, người ta không dùng thìa để múc nước dùng, mà bung bát lên để húp. Tôi mê lối ăn này, nên cho đến bây giờ lúc hàng quán vắng người, tôi vẫn mắt trước mắt sau, bung cả bát lên húp nước dùng. Không húp sùm sụp một cách thô

bạo, chỉ húp một cách kín đáo thôi (lối ăn phở này của riêng tôi được các bạn thân gọi là "ăn uống mắt dạy trong vòng lễ giáo"). Có thể thì nước dùng mới ngập mâm, mới tạo sinh khí cho bánh và thịt được. Chứ ăn phở theo lối "con nhà gia giáo", thìa nước dùng quá ít để đánh thức bánh và thịt, mà húp thêm một thìa nữa, thì vẫn không giống như khi bung bát húp. Ngoài ra, lối ăn phở của tôi còn bị ảnh hưởng nặng nề của lối ăn phở gánh Hà Nội khi xưa trên một phương diện nữa: chỉ rắc hạt tiêu và một ít húng quế vào bát phở mà thôi. Không chanh, không dấm, hoặc tương đen, tương đỏ hay giá sống giá chín gì cả. Thậm chí đến nước mắm tôi cũng không "xài", nhưng bắt buộc bát phở phải có nước béo. Về khẩu vị thì không có ai đúng, mà cũng chẳng có ai sai,

nhưng cứ nhìn một bát phở màu nâu (màu của hai loại tương), lộn nhộn các loại giá và rau là tôi "ớn lạnh da gà" ngay.

Vì vậy, đứng ăn phở thường chỉ có phái nam, chứ các bà các cô không có bộ dạng yêu cuồng sống vội như vậy. Các cô ham ăn quà đến nỗi chạy vào ca dao cũng vẫn phải ngồi ăn đàng hoàng. Nghiêm túc ngồi trước mẹt bún hay bát sáo, sau khi dịu dàng vén tà áo Hà Nội dẹt bằng lụa Hà Đông của quê ngoại các cháu. Hình ảnh đó đã làm cậu bé Nam kỳ như tôi băng khuâng, để rồi sau này phải chấp nhận tái diễn chế độ Bắc thuộc... (cả nước VN đa số chỉ bị Bắc thuộc có ba lần, riêng tôi phải bị những bốn lần Bắc thuộc) cho bản thân mình.

Năm đó, khi hết hè, trở vào Nam, tôi phải khổ sở vì nhớ phở đến cả năm trời. Tội nghiệp cha mẹ tôi vì thương con nên gặp người Bắc nào cũng hỏi xem có biết tiệm phở nào không.

Mãi đến đầu năm 1943, nhà hàng Phước Hưng, trên góc đường Gallièni và Dixmude (đại lộ Trần Hưng Đạo và Đề Thám dưới thời Cộng Hoà, cạnh rạp hát Nguyễn Văn Hào) mới mở

một quày bán "phở". Nơi đây cách chỗ tôi ở độ trên dưới một trăm thước Tây. Được chị người làm báo tin, tôi mừng như thi đỗ Trạng Nguyên. Hôm quày phở khai trương, tôi đi theo chị người làm mua phở. Vào thời điểm đó, một bát hủ tíu hoặc mì giá năm xu, nhưng bát phở Phước Hưng giá những ba hào, tức là bằng sáu bát hủ tíu. Hàng nhập cảng xưa nay chả đắt hơn hàng nội hay sao! Nhưng tôi thất vọng vô cùng, vì có cả một khoảng cách mịt mù giữa bát phở gánh Hà Nội và bát phở địa phương! Tuy nhiên tôi cũng tự an ủi là có còn hơn không, nhưng vì giá cả quá "cắt cổ" nên mỗi tuần, tôi chỉ được ăn một lần.

Sau này - không biết từ lúc nào vì sau biến cố 1945, gia đình chúng tôi phải tản cư về quê Mẹ tôi sống một thời gian - khi tôi được ăn phở vào giữa năm 1947, thì thấy có sự hiện diện của thịt tái, thịt gầu và vè. Còn trên bàn thì lúc nào cũng có đĩa giá sống, cộng thêm khi thì tí húng quế, lúc thì vài lá ngò gai, chanh, ớt và lọ tương đen. Nồi nước dùng cũng được cải biến, được Nam hoá trước khi Việt Nam hoá. Ăn tô phở lúc bấy giờ người ta đã bắt đầu ngửi thấy mùi hôi, và một chút vị của thảo quả.

Tôi không được ra Bắc vào thời khoảng ấy nên không biết biến chuyển của phở ra sao tại miền Bắc, nhưng đoán là giá sống có lẽ được bày ra vì nhu cầu của người Nam, rồi dần dần trở thành món phụ tùng không thể thiếu. Cũng có thực khách còn gọi giá trứng thay cho giá sống. Nếu ngoài Bắc hay cho tí cơm nguội vào tô phở (rất quan trọng, phải là cơm nguội đấy nhé, không thì hồng kiêu) thì trong Nam người ta chấm "dầu cháo quẩy" hoặc bánh mì vào nước phở. Nhân tâm tùy thích, cũng chẳng chết thằn Tây nào.

Tôi còn nhớ có lần đọc chuyện do ông Thạch Lam viết về phở, nhà văn có nói đến ăn phở với cà cuống. Tôi cũng bắt chước, thử chơi một chuyện, nhưng chả thấy ngon, cà cuống đi với phở bò tôi thấy không hợp. Có thể một hôm đẹp trời nào đó, tôi sẽ thử lấy hết can đảm cho tí cà cuống vào phở gà xem sao, vì nước dùng phở gà vốn "trâm" hơn phở bò. Vả lại, ăn bún thang (lấy nước dùng gà làm căn bản), người ta chả ăn với cà cuống là gì.

Băng đi một thời gian khá dài tôi phải đi học xa. Khi trở lại Sài Gòn thân yêu của mình thì chu choa! Kỹ nghệ phở đã muôn hồng nghìn tía như hoa trong phiên chợ Tết, một phần lớn có lẽ là nhờ cuộc di tản của hơn một triệu đồng bào gốc Bắc vào Nam năm 1954. Ngoài ra các loại thịt chín, thịt tái, thịt gầu, thịt vè, bây giờ tôi thấy có gân, sách, "ngầu pín", thịt vú sữa, nạm dòn, thịt giò... Thậm chí người ta còn chiêu khách hàng, lấy tủy trong xương ống ra, thả nổi lều bều trong nồi nước dùng để nhờ có thực khách nào cầu kỳ muốn dùng thì đã có sẵn. Một hiện tượng cũng đáng lưu ý là sự sinh sôi nảy nở của các hàng phở xe. "Trùm làng" là hai xe phở Hoà và phở Pasteur trước cửa Viện Pasteur.

Song song với phở bò, món phở gà cũng được rất đông các người sành ăn chiêu cổ. Ngoài hiệu phở gà Hiền Vương tọa lạc trên đường cùng tên gân góc Duy Tân mà các bạn tôi và một số các ông Lớn trong KQ nức nở khen, nhưng tôi lại không thích lắm ("de gustibus et coloribus non disputandum" mà! phải không quý vị?), còn có hai hiệu phở gà thành công và nổi tiếng nữa là hiệu Nam Xuyên và Lý Quảng, gần như sát cạnh nhau trên đường Trương Tân Bửu, khoảng giữa đường Công Lý và Nguyễn Minh Chiêu. Sáng nào khách hàng cũng nối đuôi nhau chờ ăn và mọi người đều mong bà chủ nhớ mặt và sở thích của mình để mỗi lần đến khỏi phải gọi, và dạn dò lời thôi. Chỉ việc chọn một chỗ trống, ngồi xuống, chờ cho bà ta nhìn về hướng mình, gật đầu một cái là biết rằng mình sẽ có một tô phở đúng như mình muốn. Nói ra thì đáng thẹn, nhưng có một dạo tôi ăn phở gà Lý Quảng quen đến độ nhiều khi nhà hàng bận quá, ăn xong, chỉ việc đưa tay lên, cho bà chủ nhìn thấy, là đứng lên ra đi. Hôm nào đến trả sau. Nhưng có điểm đáng phục nhất là nhiều khi cả tuần sau tôi mới trả tiền, bà chủ cũng nhớ đúng phóc, không bao giờ sai chạy. Đó là lối ăn phở "a la ghi", mà chẳng cần ghi tên trên bảng! Trên ba mươi năm trước, Việt Nam ta đã biết xài "credit card" mà khỏi cần "cà" thẻ, chỉ cần một ngón tay lên trời là đủ.

Trong thập niên 50, dân Sài Gòn được biết thêm một "trường phái" phở bò gọi là phở

TURC. Đây bắt đầu chỉ là một phở xe, nằm trên đường Turc, gần hãng phi cơ COSARA của ông Phạm Hòe. Đi một quãng là ra đường Tự Do và rạp hát Majestic. Có người còn cho đây là trường phái "phở Nam". Vị lạ hơn phở Bắc. Nói ngon hơn hay dở hơn "phở truyền thống" đều không đúng. So sánh hai loại phở này với nhau thì tựa như sánh cam Bồ Hạ với bưởi Biên Hoà. Mỗi thứ ngon một lối. Tùy sở thích người ăn. Điểm cá biệt lớn nhất là nước dùng. Ngoài xương và thịt, phở Turc dùng củ cải trắng và củ cải đỏ để nấu nước dùng nên nước dùng của họ ngọt vì rau cải hơn là vị xương và thịt. Họ không dấu điểm bí quyết này, vì nếu được yêu cầu, họ sẵn sàng vớt vào tô cho chúng ta một ít củ cải. Phở Turc cũng có một số thực khách trung thành, nên sáng nào, xe hơi, xe Vespa, xe gắn máy cũng đậu đầy nghẹt khu Cosara để khách ăn phở. Về sau, vì thành công quá, nên họ mở tiệm trên đường Hai Bà Trưng, gần bờ sông. Vì tôi không "mặn mà" với loại phở này nên quên mất tên tiệm. Tuy nhiên, tôi cũng có theo bạn bè đến đây cũng nhiều lần.

Còn một loại phở nữa tưởng cũng nên nói đến là phở chua, hay phở Lạng Sơn. Tôi chưa được lên xứ Lạng, nên chưa được ăn phở địa phương, dù đã nghe qua một vài người nói đến. Chợt một hôm vào khoảng năm 1966 hay 67 gì đó, được một người bạn rủ đi ăn phở Lạng Sơn tại hẻm Bà Cờ, tôi bèn chộp lấy dịp may đi ngay. Đây không hẳn là một cửa hiệu, mà là một căn nhà, phía trước có bày vài cái bàn thấp cho thực khách, và một quầy cũng thấp lè tè cho nhà hàng. Chỉ có ba món. Bánh cuốn nóng, cháo sườn và phở chua. Phở chua không có nước dùng, bánh phở thái mỏng, cùng với thịt và rau được chan nước dấm pha (nước mắm pha) lên trên. Cung cách tô phở chua cũng gần như cung cách của một tô bún (bì, hay nem chua hoặc chả giò) trong Nam, điểm dị biệt là dùng bánh phở thay cho bún. Bảo là dở thì cũng không hẳn là dở, nhưng bảo là ngon thì cũng không đúng. Lần đầu tiên, ăn thấy lạ miệng, và vì bát phở quá bé, nên tôi phải ăn thêm một tô. Sau, tôi có đưa nhà tôi đến đó một vài lần, nhưng mấy lần sau tôi ăn bánh cuốn nóng (rất ngon!, nhưng phải chờ hơi lâu, vì chỉ

có một mình bà Hàng đánh vật với cả đám thực khách). Phở Lạng Sơn không thành công với tôi cho lắm.

Sau khi đứt phim năm 75, bát phở đầu tiên gia đình chúng tôi ăn trên đất Mỹ là tại hiệu phở Hoà, nằm trên đường First ở Santa Ana, gần đường Sullivan. Và hiệu phở thứ nhì chúng tôi đến là phở 79 trên đường Hazard, gần góc Brookhurst, hiện nay hãy còn. Sau bao nhiêu tháng ăn cơm trại Pendleton, và gặm Hamburger, khi nhìn thấy bát phở nóng hổi, với những nhát gầu dòn vàng ửng, và thịt chín thái thật mỏng, thật đều tay, mắt tôi bỗng cay xè. Tôi nhớ nước Việt Nam của tôi, tôi nhớ Sài Gòn của tôi với những phở Hoà, phở Quỳnh, phở Pasteur, phở Đậu... tôi nhớ những người thân yêu của tôi còn lại trong nước. Cổ họng tôi như nghẹn, tưởng chừng như không thể nào nuốt trôi thức ăn. Và tôi cúi gầm mặt xuống để vợ con tôi không nhìn thấy đôi mắt đỏ hoe, vờ múc vôi một thìa nước dùng cho vào mồm.

Không ngờ thìa nước dùng kia lại có tác dụng như một thìa nước thánh.

Luối tôi chan hòa vị ngọt lịm, và cổ họng tôi đã tự động mở ra để đón rước thìa nước dùng vừa thơm, vừa ngọt ngào, tuy nóng bỏng mồm, nhưng lại cho người ăn một cảm giác mát rười rượi nơi cuống họng. Thế là tôi thanh toán bát phở trong thời gian kỷ lục. Tôi muốn gọi thêm bát nữa, như lần đầu tiên ăn phở gánh tại Hà nội năm 1941. Nhưng lần này thì không phải là mẹ tôi, mà chính tôi tự kìm hãm lấy. Tôi nhìn vợ con tôi ăn tô phở một cách ngon lành mà xốn xang trong lòng. Và ngay lúc đó, tôi có quyết định là phải "cày chết bỏ" để có thể đưa vợ, đưa con đi ăn phở mỗi tuần một lần. Vợ tôi xuýt xoa nói: "Giá mà có tí cơm nguội cho vào ăn cùng thì tuyệt!" Ngay từ ban đầu, phở Quận Cam tuy không bằng phở ở Sài Gòn, nhưng cũng thuộc loại phở có danh phận, chứ không như loại phở anh em sinh viên chúng tôi ăn bên Pháp vào đầu thập niên 50.

Lúc đó, có một ông lính thợ bị đưa sang Pháp dự đệ Nhất thế chiến rồi ở lại luôn tại một làng nhỏ phía Bắc thành phố Marseille, và mở một quán ăn nhỏ tại đó. Thấy ông ta là người Việt mình ở miền Bắc, chúng tôi đòi ông nấu phở cho ăn. Ông ta hứa là Chúa Nhật sau chúng tôi

đến, ông sẽ nấu phở. Ông ta ra giá mỗi một bát là hai trăm năm mươi quan cũ. Chúng tôi hơi chùn chân, vì với số tiền này chúng tôi ăn được hai bữa cơm có cả tí rượu trong quán cơm sinh viên. Nhưng vì con sấu phở trong người nó ngo nguậy quá chịu không nổi, nên ba bốn anh em chúng tôi chịu giá đó.

Đến ngày hẹn, anh em chúng tôi đã dậy từ sớm, đón tàu hỏa đến tiệm ăn Auberge Provençale. Khi đến nơi, ông chủ có vẻ chưa chuẩn bị gì cả, nhưng bảo chúng tôi cứ ngồi uống rượu khai vị trong khi chờ ông ta nấu. Chúng tôi từ chối viện cớ không có tiền. Sau gần một giờ đồng hồ, ông ta bê một mâm, trên có bốn bát to, khói bốc lên nghi ngút. Anh em chúng tôi xoa tay, sung sướng nghĩ rằng trong vài giây nữa sẽ được ấm lòng ấm dạ với món ăn thuần túy quê hương. Nhưng khi nhìn thấy bát "phở" thì chúng tôi đều hỏi ôi!

Thay vì bánh phở, ông ta dùng bún Ý (spaghetti), còn nước dùng thì màu nâu, mà chả có mùi mẽ gì của nước dùng phở. Hỏi ra thì mới biết ông ta luộc mì Ý, rồi nấu một nồi nước sôi, cho mấy cục "pot-au-feu" vào cho ngọt nước, rồi nêm thêm tí Viandox, xong thái một ít thịt bò trút vào bát mì Ý, chan nước Viandox là thành cái mà ông ta gọi là phở. Chúng tôi phản đối lối bóc lột tàn bạo của ông, và dọa sẽ không bao giờ đặt chân đến quán của ông nữa, ông ta mới chịu lấy chúng tôi 100 quan cũ một bát "phở".

Khắp các nơi trên thế giới, ta đều thấy các hiệu phở mang bảng hiệu các tiệm phở nổi danh tại Sài Gòn khi xưa, như phở Hiền Vương, phở 79, phở Xe lửa, phở Hòa, phở Pasteur, phở Tày bay ... Nhưng cũng có vài hiệu phở có tên thật độc đáo như tiệm phở "Sàigòn trước 75" trên đường Lee Highway ở Virginia (cạnh hiệu EXPO), hoặc phở "Di tản" ở Mineral Wells (Texas).

Trước năm 1975, nếu chúng ta hỏi các thực khách ngoại quốc họ thích món ăn Việt Nam nào nhất, thì họ sẽ trả lời "Chả giò". Nhưng hiện nay, nếu bạn lặp lại câu hỏi, thì câu trả lời sẽ là "Phở". Thậm chí người Trung Hoa sống trong các cộng đồng Việt Nam, cũng có khuynh hướng càng ngày càng thích ăn phở hơn hủ tía. Còn người Đại Hàn thì khỏi nói. Cứ nhìn vào các tiệm phở gần các nhà thờ Đại Hàn sau giờ

lễ, là quý vị sẽ thấy sự thích thú của họ khi ăn bát phở. Cũng vậy, người Mỹ và người Mễ cũng dần dần "chết vì Phở" không ít. Tại thành phố Anaheim trong Quận Cam có một hiệu phở nằm trong một khu thương mại Mỹ để phục vụ khách hàng người Mỹ và đã sống một cách hào hùng.

Đôi khi tôi tự hỏi là ăn phở trong hoàn cảnh nào "sướng" nhất. Riêng cá nhân tôi thì hạnh phúc nhất là khi ở Sài Gòn, có những hôm đi dạy học tối mà không kịp ăn cơm, thì khi tan học, khoảng sau 10 giờ một chút, trên đường về, ghé gánh phở Quỳnh, gần cầu Công Lý, "xin" một bát phở gầu và về dòn, có tí "tủy bơi trong nước béo", cho tí húng quế và thật nhiều tiêu, rồi cứ thế mà ăn, mà bụng bát húp sùm sụp không phải lo nghĩ mục quan chiêm, cho đến khi hết sạch bát phở, không còn lấy một giọt nước. Như cụ Nguyễn Trãi, "đánh một trận sạch không kình ngạc!" Nhất là những hôm trời mưa lất phất, thì bát phở hình như lại càng ngon hơn lên. Xong hai tô phở, rít hai điếu thuốc Gauloise Caporal, nói với ông hàng phở vài câu chuyện, rồi lên xe về ngủ với mẹ bầy trẻ, là tôi đã được sống một ngày trọn vẹn.

Nhưng sau khi tôi nghỉ hưu, về sống trong lòng cộng đồng Việt Nam tại quận Cam, thì niềm hạnh phúc của tôi trong buổi sáng là ăn một bát phở gà (da, cánh) Nguyễn Huệ. Chỉ bát nhỏ thôi, bát lớn ăn không xuể. Ngồi ăn được ông chủ hiệu là ông C. ghé vào bàn vi vút dăm ba câu tâm phào, cùng nhau uống ly trà nóng. Ăn xong ra hàng hiên "làm" một điếu xì gà, trao đổi vài câu chuyện với các ông bạn già, gốc "nhà binh" cũ, rồi lên xe về với bà nhà và các cháu.

Các cháu ở đây nay là cháu nội, và chúng cũng hấp thụ nếp văn hoá Việt Nam, biết và ham ăn phở. Dạy con đừng quên Việt Nam thì giản tiện nhất là dạy cho chúng biết ăn phở - sau khi dạy cho nội tướng biết nấu phở. Mà nếu nằng không biết, hoặc biết, mà nấu không "tới nơi tới chốn" thì cũng chẳng có chết ông Tây thực dân nào, ta chỉ việc nhảy lên xe là chắc chắn sẽ có bát phở (ngon) ăn.

Bồ Đại Kỳ