

Thiền luận về Phở và Tở Cầm Thành, Bắc Kinh

Đồng Sĩ Khiêm

Phở:

Đọc bài Phở của AH BDK trong LT AHCC kỳ 85 tháng 8/2005 tôi cũng thấy ngứa tay muốn thêm vài chi tiết cho đậm đà câu chuyện về tô phở. Tôi cũng làm như gà trống trong chuồng khi một con gáy thì mấy con kia cũng ngứa cổ gáy theo.

Tôi là dân Huế nên từ lúc nhỏ đến lúc trưởng thành chỉ biết có Bún Bò¹ và Com Hến. Cho đến năm 1954 khi Hiệp định Genève chia cắt quê hương VN ra làm hai thì Huế mới có một quán Phở Bắc ở bến xe Nguyễn Hoàng. Tôi nhớ hình như Phở chỉ có bánh phở, thịt bò tái, một ít hành xắt mỏng và nước lèo. Cũng không có gì đặc sắc và tôi vẫn còn khoái Bún Bò hơn. Đến khi vào Sài Gòn học trường Công Chánh Phú Thọ thì trăm thì mười họa tôi mới ghé quán phở Trương Lai, Hợp Lợi làm một tô cho vui miệng nhưng không thích lắm. Tôi tuyệt đối không ăn phở Tàu Bay vì quán hơi xô bồ và kém vệ sinh. Cho đến lúc phở Pasteur do anh Hoà làm chủ thì khi đó tôi mới bị Phở Bắc cám dỗ và tuần nào cũng có mặt ở xe phở, ngồi xem anh Hoà lẹ làng xắt thịt Tái Nạm Gân Gàu mà nuốt nước miếng ừng ực. Lâu lâu tôi lại đòi thêm một chén nước tiết hoàn toàn không sợ cholesterol vì lúc đó chưa ai biết cholesterol là cái gì hết. Vì méo mó nghề nghiệp nên tôi cũng theo dõi chị Hoà rửa bát, đũa và muống. Đó là nguyên nhân tại sao tôi không bao giờ dám ăn phở húp tô như AH tác giả bài Phở. Thật vậy chỉ với một xô nước chừng 15 lít mà

¹ Dân Huế lúc này có lẽ muốn cạnh tranh với phở tái nên lúc này bày ra bán Bún Bò tái cho nó 'hiện đại'. Việt kiều về Huế muốn ăn Bún Bò như xưa thì phải kêu Bún Bò Nạm!

chị Hoà rửa gần cả máy chục tô, rồi lau khô bằng cái khăn mà mặc dầu trời tối tôi vẫn thấy nó khá đen! Muống và đũa thì chị nhúng sơ rồi lau mà thôi cũng với cái khăn lau tô. Khi bỏ bánh phở trưng vào tô anh Hoà cũng có tráng sơ cái tô nhưng lại cho nước trưng trở vô cái thùng nước sôi để tiết kiệm nước và than củi. Nói thật khi ăn tô phở, cái nước lèo vừa ngọt vừa béo quá hấp dẫn nhưng tôi cũng rần cảm lòng không dám bung cái tô lên miệng để húp. Dùng muống ư? lại càng không dám cứ nghĩ đến các môi son đỏ mọng của các bà ngậm húp cái muống tôi cũng ón da gà luôn. Thôi đành ăn phở khô với nước lèo dính vào bánh phở vậy.

Sau này khi ra Hà Nội thì cái sợ không dám húp nước lèo của tôi lại càng có lý do bào chữa. Thật vậy không hiểu ai dạy hoặc có nghiên cứu nào nói vậy không mà hầu hết dân Bắc đều dùng bột ngọt² một cách hùng dũng! Trong bột ngọt có chất Glutamate mà thời kỳ xa xưa lúc chúng ta còn thức khuya học thì Tú Tài có nhiều bạn mua uống Maxiton để trợ óc và đỡ buồn ngủ. Dân Bắc dùng MSG nói là bổ óc và nhiều người pha uống như ta dùng trà đá vậy! Khi bạn kêu một tô phở thì sau khi cho bánh thịt vào tô rồi người bán phở bèn vịch một muống café bột ngọt vào tô trước khi chan nước lèo. Eo ôi tôi mà ăn một muống bột ngọt đó thì kể như phải đi nhà thương cứu cấp³!

² Monosodium Glutamate (MSG). Các cán bộ vượt Trường Sơn vào Nam thường hay đem theo (hoặc được phát) 1 gói bột MSG để trên đường đi, khi dùng chân nấu ăn hái rau rừng rồi nấu với bột ngọt ăn với cơm.

³ Tôi đã bị phản ứng MSG một lần ở Đài Bắc. Sau khi ăn xong tô xúp rất ngon tôi bị choáng váng mặt mày, mồ hôi vã ra như tắm. Mắt thấy hàng trăm ngôi sao tím thì đập như muốn phá vỡ lồng ngực.

mặc dầu khi đặt mua tô phở tôi đã dặn người bán hàng và chị ta đã ‘vâng ạ’ nhưng vì thói quen nên tự động vịch bột ngọt vào tô. Tôi bảo chị ấy thì chị lấy cũng cái muỗng café đó gạt bột ngọt ra rồi cho nước lèo vào. Tôi nghĩ ngay là nếu đây là một quán hủ tiếu của Chú Ba thì chắc chắn Chú 3 sẽ nói: ‘Không sao để ngộ làm tô khác cho lị’. Lẽ tất nhiên tôi bỏ tô phở không ăn và hôm sau khi trở lại cũng quán phở ấy thì tôi nhanh tay chặn cái tay vịch bột ngọt của chị hàng phở⁴ và có một tô phở Bắc ngon lành nhưng cũng gờm không dám ăn nước, và lẽ tất nhiên tôi cũng không dám dùng muỗng vì muỗng thuộc loại nhôm cong queo trông rất



mắt vệ sinh như hàng răng vầu của các cán bộ trong tranh tuyên truyền thời đệ II Cộng Hoà!!

Thưa các AH, khi tôi đến nhà các bạn thì tôi không còn sợ tô muỗng không sạch và phần lớn (nếu không nói hầu hết) các nội tướng AH đều ký MSG nên tôi không bao giờ trù trù mà đưa tô phở lên húp nước lèo một cách ngon lành. Nếu trên bàn ăn mà có dậu hoặc rổ Mỹ trắng thì đành phải dùng muỗng vậy!!

Hoàng Cung, Bắc Kinh

Xem LT AHCC số 86, tháng 2/2006 ‘Từ Cẩm Thành, Bắc Kinh của AH Tr. H. Tâm.

Tôi cũng có dịp viếng Hoàng Cung, Bắc Kinh vào năm 1995. Khi đi đến công trường trước cửa Ngọ Môn tôi quá ngỡ ngàng trước sự quá rộng lớn của nơi này. Trong thâm tâm tôi tự bảo ‘đúng thật khi liên quân Anh, Hòa Lan & Bồ Đào Nha vào Trung Hoa ép xứ này cho bán và sử dụng nha phiến. Cứ để cho người Trung Hoa hút nha phiến rồi thì theo Không Tử, Mạnh Tử đọc Tứ thư, Ngũ Kinh mà không làm chi hết thì thế giới mới khoẻ được. Để cho con Rồng này quậy lên là thế giới mệt ngay! Quả nhiên, chừ chúng ta ở Mỹ không có một món hàng nào mà không Made in China. Mấy chú ‘con trời’ này còn xâm chiếm Tây Tạng, dọa Đài Loan và bắn hỏa tiễn tùm lum thế giới thấy cũng lên ruột’. Nhưng khi nhìn kỹ lại thì thấy sự vĩ đại hoàn toàn giả tạo, ngay cả ngọn núi sau lưng hoàng cung cũng ‘Made in China ‘ luôn, nghĩa là giả sơn (man made). Vĩ đại thật nhưng cũng như những ai đã đến Thẩm Mỹ Viện làm căng phòng lên để ‘look only, no touch)! So với Kinh Thành Huế tuy nhỏ nhưng cảnh trí dựa vào thiên nhiên. Xa xa là dãy Trường Sơn hùng vĩ rồi đến ‘núi’ Ngự Bình rồi con sông Hương uốn lượn trước kỳ đài và Ngọ Môn. Toàn là thứ thiệt, các vua chúa nhà Nguyễn chỉ dựa theo thiên nhiên mà xây dựng hoàng cung. Tôi mạn phép xin nhại bài thơ

Ông bạn đồng nghiệp của tôi là dân Trung Quốc nên rất rành về cách trị MSG. Anh ta cho tôi uống một chai Coca Cola (quảng cáo không tiền cho hãng nước ngọt) và quả nhiên người tôi trở lại bình thường ngay. Theo chỗ tôi biết thì tất cả các nước soda đều có hoá chất bicarbonate nên khi uống vào nó trung hoà chất acid của MSG. Không biết có phải không các AH?

⁴ Ở Hà Nội có hàng phở Gia Truyền đường Bát Đàn gần đường Hàng Thiếc và phố Phùng Hưng. Phở rất ngon và không có vịch bột ngọt. Quán phở cũng nghèo nàn như quán phở Pasteur lúc mới khai trương. Anh xắt thịt vừa xắt vừa thổi tiễn, thổi thì nhắm mắt miễn sao không có bột ngọt và phở ngon là được dzồi. Bàn ghế cũ kỹ ít nhất là cũng 40, 50 tuổi đang và ăn theo lối self-serve. Gọi mua tô phở xong, trả tiền, đứng xem anh xắt thịt xắt những thứ mình kêu: tái, nạm gân v.v. Sau khi có người chan nước lèo thì mình tự bung tô phở ra kiểm chỗ ngồi. Coi chừng Nước Mắm không có và nếu có thì thử trước vì có thể đó là nước Trà pha Muối có một chút bột ngọt.

vịnh Đồ Sơn mà các bạn AH miền Bắc đều biết đến để nói lên cái vĩ đại giả tạo của Tử Cấm Thành, Bắc Kinh (Xin lỗi thơ lạc vận).

*Chưa đi chưa biết Bắc Kinh
Đi rồi mới thấy còn thua Kinh
Thành**

*KT tuy nhỏ mà đồ thiệt
BK tuy bự nhưng mà đồ sơn*

* Kinh Thành Huế

Người hướng dẫn thấy tôi hiểu biết nhiều về các cung điện bèn hỏi: “bộ ông đọc được chữ nho hay sao mà biết Điện Thái Hòa, Trung Hòa v.v.” Tôi mới nói: “bên xứ VN của chúng tôi cũng có các Điện Càn Chánh, Điện Thái Hòa chỉ có một cái là những điện này nhỏ hơn nhiều. So với các cung điện ở đây, những cung điện của VN chỉ là những mẫu nhà nhỏ bé với kích thước rút gọn mà thôi!

Khi đi viếng các phòng cung phi ở tôi thấy có rất nhiều phòng quá nhỏ tôi mới liên tưởng tới chiếc Xe Dê trong Cung Oán Ngâm Khúc⁵

⁵ *Cung Phi muốn được dựa hơi của Vua bèn treo lá Dâu là lá dê ưa ăn ở trước cửa phòng. Khi xe Vua đi ngang dê ghé lại ăn lá còn Vua thì ăn thịt người (Noái theo kiểu Huế là Vua ngự). Theo thiên ý đây chỉ là những trò gạt gẫm làm cho cuộc vui của Vua thêm thi vị chứ thật ra quan Thái giám ăn tiền của các Cung Phi rồi ghi tên của Cung Phi đó trong danh sách Vua đến ngủ với các Cung Phi ấy. Xe Dê chỉ là phương tiện di chuyển trong Tam Cung Lục Viện và đúng là con vật nổi tiếng về sức làm tình!! Mà chưa chắc Vua có thể địch lại trừ vua Minh Mạng Lục gia một đêm 6 lần. Tính ra sau khi com nước xong xuôi trời tối vào lúc 8g rồi sáng hôm sau phải dậy sửa soạn lâm triều vào lúc 6g sáng thì khoảng thời gian Vua lâm trạn là 10g. Quần quật trong 10g mà ‘ngự’ 6 phùa thì mỗi phùa kể luôn cả thời gian nghỉ ngơi là 1g15p. Hèn chi mà Vua nào cũng hay đau lưng và sớm về châu tiên chúa nơi chín Suối.*

tôi hỏi Hướng Dẫn Viên: ‘Phòng nhỏ quá làm sao Vua đến ‘qua’ đêm được?’.

Ông ta cười mà bảo: ‘Vua đâu có đến nơi

các bà ở mà các bà phải đến nơi vua nằm. Các Cung Phi chiều đến đã được quan Tổng Quản Thái Giám báo cho biết là tới đến bà sẽ được diễm phúc phục vụ thiên tử. Các bà bèn tắm gội

sạch sẽ, xúc

dầu thơm rồi không được mặc áo quần gì hết chờ thái giám đến đưa đi hầu vua. Bà cung phi có diễm phúc hầu vua được quần chăn rồi được đưa tới phòng vua nghỉ.

Tôi lại cắc cớ hỏi: ‘bộ vua vội vàng lắm hay sao mà bắt các bà không mặc áo quần?’

Ông ta nói ‘không phải, vì sợ mấy bà ám sát vua nên phải bắt các bà ở trường!’ Sau khi bà Cung Phi vào phòng vua thì viên thái giám coi sóc sức khỏe của vua bèn xem đồng hồ

Tôi lại hỏi ‘để làm chi vậy? Bộ cần rút thì giờ để đem bà khác vào hay sao?’

Không, ông ta nói ‘nếu sau 1 tuần trà mà không thấy vua lên tiếng thì phải gõ cửa để xem vua có bị gì không? thượng-mã-phong chẳng hạn’.

Ồi làm vua sướng thiệt mà cũng bất tiện thật vì không có một chút gì riêng tư (privacy) hết. ‘Ngự’ cung phi mà có người coi chừng trước cửa thì còn làm ăn hứng thú chi được.

⁵ *Không phải là Rolex hoặc Seiko mà là một phương tiện đo thời gian nào đó như ta thường nói: Dập Bả Trâu, Tàn Điều Thuốc v.v.’*

