

**NGỘ KHÔNG PHÍ NGỌC HÙNG SƯU TẬP
NHIỀU TÁC GIẢ**

Tuyển Tập Phở

**Thạch Lam – Phong Điệp – Tạ Duy Anh – Nguyễn Tuân
Nguyễn Dư - Vi Thùy Linh – Phi Ngọc Hùng – Vũ Bằng - Alien
Lê Thiệp – Nguyễn Huy Thiệp - Nguyễn Xuân Quang**



Mục Lục

Phở đực tụng – Tú Mỡ Hồ Trọng Hiếu - 2

Phở – 3

Bát Phở – 6

Trong Quán Phở Gia Truyền – 9

Phở - 13

Phở, Phởn, Phịa – 21

Con Gái Lão Hàng Phở – 25

Phở Thiên Biên Ký Sự – 29

Phở Bò, Phở Gà - 43

Ăn Phở Hà Nội - 51

Bàn Thêm về quà Phở Của Người Hà Nội - 56

Phở Violetta – 59

**Phụ đính: Cô gái bán phở (Thùy Linh) - Cuộc Hành Lễ Buổi Sáng (Mạc Can)
Hà Nội: Phở (Băng Sơn) – Phở .. “Ngó” (Y Ban) – Phở dâm (Nam Dao) – Gánh Phở Rong
thời thơ ấu (T.Vấn)**

Phở đức tụng

Tú Mỡ Hồ Trọng Hiếu

Trong các món ăn “quân tử vị”
Phở là quà đáng quý trên đời
Một vài xu, nào đắt đỏ mấy mươi
Mà đủ vị: ngọt, bùi, thơm, béo, bở

Này bánh cuốn, này thịt bò, này nước dùng sao nhánh mỡ
Ngọn rau thơm, hành củ thái trên,
Nước mắm, hồ tiêu cùng chanh, ớt điểm thêm
Khói nghi ngút đưa lên thơm điếc mũi...

Như xúc động tới ruột gan bàn phổi...
Như giục khơi cái đói của con tì
Dầu sơn hào, hải vị khôn bì
Xoi một bát, thường khi chưa thích miệng

Kẻ phú quý cho chí người bần tiện
Hỏi ai là đã nếm chẳng ưa
Thầy thông, thầy phán đi sớm về trưa
Điểm tâm phở ngon ơ và chắc dạ

Cánh thuyền thợ làm ăn vất vả
Phở sợi no cũng đỡ nhọc nhằn
Khách làng thơ, đêm thức viết văn
Được bát phở cũng đỡ bần khoản óc bí...

Bọn đào kép, con nhà ca kỹ
Lấy phở làm đầu vị giải lao
Chúng chị em sớm muộn tới đào
Nhờ có phở cũng đỡ hao nhan sắc

Phở là đại bổ, tốt bằng mười thuốc bắc

Quế phụ sâm nhưng chưa chắc đã hơn gì
Phở bỏ âm dương phé thận can tì
Bổ cả ngũ tạng tứ chi bát mạch

Anh em lao động đồng tiền không rúc rích
Coi phở là môn thuốc ích vô song
Các bậc vương tôn thường chả phụng nem công
Chưa chén phở vẫn còn không đủ món

Chớ khen phở là đồ ăn hèn mọn
Dầu sao thành Ba-Lê còn phải đón phở sang
Cùng các cao lương vạn quốc phô trương
Ngon lại rẻ phở thường tranh quán giải

Sống trên đời, phở không ăn cũng đại
Lúc buông tay ắt phải cúng kem
Ai ơi, nếm thử kẹo thềm.

Phở
Thạch Lam
(trích Hà Nội 36 Phố Phường)

Sao bằng ra đầu phở ăn một bát phở bã của anh hàng phở áo cánh trắng, gilet đen, và tóc rẽ mượt? Nồi nước sôi sùng sục, tỏa mùi thơm ra khắp phố. Nếu là gánh phở ngon cả Hà Nội không có đâu làm nhiều, thì nước dùng trong và ngọt, bánh dẻo mà không nát, thịt mỡ gầu giòn chứ không dai, chanh ớt, và hành tây đủ cả. Chả còn gì ngon hơn bát phở như thế nữa. Ăn xong bát thứ nhất, lại muốn ăn thêm bát thứ hai. Và anh hàng phở chả phải gánh nặng đi đâu cả, chỉ việc đỗ một chỗ nhất định, cũng đủ bán một ngày hai gánh như chơi. Và người hàng phở tìm dấu hiệu để gọi tên anh cho dễ nhớ: anh phở Trọc, anh phở Bê-rê, anh phở Mũ Dạ, anh phở Cao... và dặn thằng nhỏ chớ mua hàng khác về "ông không ăn mà chết đòn".

Phở là một thứ quà đặc biệt của Hà Nội, không phải chỉ riêng Hà Nội mới có, nhưng chính là vì ở Hà Nội mới ngon. Đó là quà tất cả suốt ngày của tất cả các hạng người, nhất là công chức và thợ thuyền. Người ta ăn phở sáng, ăn phở trưa, và ăn phở tối.

Phở bán gánh có một vị riêng, không giống như phở bán ở hiệu. Các gánh phở có

tiếng ở Hà Nội đều được người ta đặt tên và tưởng nhớ: phố Ga, phố Hàng Cót, phố ô Quan Chưởng, phố Cửa Bắc v.v ...

Bây giờ nhiều tài năng trẻ trong nghề phở mới nhóm lên và trái lại, những danh vọng cũ trên kia không chắc còn giữ được "hương vị xứng kỳ danh" nữa. Có người nào thứ chịu khó đi khảo nếm lại một lượt xem sao. Một vòng quanh Hà Nội bằng vị phở, chắc có lắm điều mặn, chát, chua, cay đấy.

Nhưng có một nơi phở rất ngon mà không có ai nghĩ đến và biết đến: ấy là gánh phở trong nhà thương. Trong nhà thương vốn có một bà bán các thứ quà bánh ở một gian hàng dựng dưới bóng cây. Cái quyền bán hàng đó là cái quyền riêng của nhà bà, có từ khi nhà thương mới lập. Bà là người ngoan đạo nên tuy ở địa vị đặc biệt đó bà cũng không bắt bí mọi người và ăn lãi quá đáng. Thức gì bán cũng ngon lành, giá cả phải chăng. Nhưng gánh phở của bà thì tuyệt: bát phở đầy đặn và thơm tất, do hai con gái bà làm, trông thực muốn ăn. Nước thì trong và lúc nào cũng nóng bỏng, khói lên nghi ngút. Rau thơm tươi, hồ tiêu bắc, giọt chanh cốm gắt, lại điểm thêm một chút cà cuống, thoảng nhẹ như một nghi ngờ. Mà nhân tâm tùy thích, nhà hàng đã khéo chiêu: ai muốn ăn mỡ gầu, có, muốn ăn nạc, có, muốn ăn nửa mỡ, nửa nạc, cũng có sẵn sàng.

Cứ mỗi buổi sáng, từ sáu giờ cho đến bảy giờ, chỉ trong quãng ấy thôi, vì ngoài giờ gánh phở hết, chung quanh nồi nước phở, ta thấy tùm nãm tùm ba, các bệnh nhân đàn ông và đàn bà, các bác gác san, các thầy y tá, và cả đến các học sinh trường Thuốc nữa. Chừng ấy người đều hợp lòng trong sự thưởng thức món quà ngon, nâng cách ăn phở lên đến một nghệ thuật đáng kính.

Cùng một thứ quà nước và mặn như phở, Hà Nội còn có hăng mì và mằn thắn. Hai món này chắc hẳn là món ăn của người Tàu, cho nên hễ người Tàu làm thì ngon hơn, cũng như họ làm ngon nhiều món khác.

Cái chí của Việt ta cũng khác: món quà bán thì cứ muốn bán cho rẻ và nhiều, thích thế để xiêu lòng khách còn cái phẩm có tốt hay không, không quan tâm đến. Cho nên bát mằn thắn của người mình thì có đủ cả rau thơm, xà xú, đôi khi mấy miếng dòi, và một phần chia tám quả trứng vịt. Mằn thắn thì làm rất to bột, nặn xuề xòa để trông càng to hơn, nhưng nhân thì hết sức kín đáo và nhỏ bé, vì được một tí thịt chõ bạc nhạc, mua rẻ của các hàng thịt lậu ôi ở ngoại ô, lúc trút hàng bán rẻ. Nước cũng rất nhiều nữa, dềnh lên như ao sau trận mưa, nhưng nhạt ví như nước béo. Ấy thế mà tất cả chỉ bán có năm xu. Tưởng đất hàng là phải.

Thế mà không: người Hà Nội ăn quà sành, nên khó mà lấy nhiều làm hoa mắt

người ta được. Có lẽ người bán nghĩ rằng quà rao là sực tắc, hai thanh tre gõ vào với nhau như tiếng guộc đi của một gái về đêm, mà sực tắc chính là hai tiếng Tàu Thực đặc mà ra. Thực đặc là ăn được, cho nên quà chỉ cốt ăn được, không cốt gì ăn ngon.

Về thức quà này, tôi lại nhớ đến một câu chuyện nhiều ý nghĩa, và có thể làm một bài học hay cho người mình. Trong lúc mọi người bán hàng Việt Nam mỗi vai lê gánh khắp phố mòn đốt tre vì tiếng gọi mà vẫn không bán được mấy, thì bỗng nhiên một hôm ở một phố ở Hà Nội nhỏ hẹp và đông đúc, nảy ra một chú khách bán hàng rất dở người. Chú ta cũng bán mì với mằn thắn, cũng với giá năm xu, nhưng mì thì chỉ có mì không và mằn thắn chỉ có mằn thắn trần, đủ mười lăm cái. Nhưng nước rất trong và rất ngọt, mì thì đậm vị và dẻo, mằn thắn thì bột mềm và mỗi cái có nhân một con tôm. An mãi vẫn ngon không thấy chán.

Bán hàng không cần gánh đi đâu, và cũng không cần gì bát. Ai muốn ăn thì đến hàng mà ăn, ai muốn mua đem bát lại mua, và người nhà mang về, chứ một bậc thang ngắn bác cũng không chịu bước lên. Bác bán hàng cửa quyền như thế, người ta tuy tức vì cái làm bộ kiêu kỳ của bác, chê vì quà của bác đắt hơn quà của các hàng thường, nhưng người ta vẫn phải mua, vì quà của bác ngon. Người mua ngày dần đông: một bác bán không đủ, phải làm hai gánh, rồi ba, rồi bốn, rồi năm sáu. Mỗi gánh bác phải thuê người bán, mỗi tháng công năm đồng. Những người này bèn cách ăn bớt: một lượng bát mì bác bán, cứ ba bó mì thì họ lại bớt một; mười lăm cái mằn thắn thì họ bán có mười hai.

Nhưng mặc lòng, hàng bác vẫn bán chạy. Mỗi gánh ít nhất bác cũng được lãi ba đồng một ngày. Sáu gánh vị chi là mười tám, một tháng lãi năm trăm hơn. Sáu tháng sau khi bác ở Hải Phòng đặt chân lên Hà Nội, bác đã nghiễm nhiên trở nên một người giàu.

Thế mới biết nghề gì là không có lãi, mà cái nghề mà chúng ta tưởng là hèn mọn ấy lại chóng làm người ta giàu hơn chánh vạn nghề khác. Miễn là thức hàng bán xứng với đồng tiền, đừng lừa dối người mua của ngon thì người ta ăn, đắt rẻ không kỳ quẩn. Đó là một sự thất giản dị trong nghề buôn bán, mà tiếc thay, nhiều nhà buôn người mình không biết đến, hoặc người mình làm tội bán rẻ hoặc họ đánh lừa được người mua thì lấy làm sung sướng.

Tôi quên nói nốt rằng chú khách bán mằn thắn trên kia, giá cứ giữ lời bán gánh như thế thì không sao. Có tiền, chú lại muốn làm ông chủ hiệu chú mở hàng cao lâu to ở phía Mã Mây. Cái chí này thì không có gì đáng trách. Nhưng chú lại muốn giống các chủ khác ở chỗ đánh bạc chú đánh phán thán, rồi chú thua. Ba tháng sau, chú

vỡ nợ.

Nhưng đây là tại chú, chứ không phải là tại cái cửa hàng của chú, và cái phương pháp bán hàng của chú vẫn giữ nguyên giá trị khiến chúng ta nên theo.

Sau khi vỡ nợ, tay trắng trở về, chú lại ghé lưng xuống gánh lấy gánh hàng mần thán cũ tiếng vẫn rao vàng, và cái miệng vẫn tươi cười như trước. Đó là một tấm gương mà chúng ta lại càng nên theo nữa.

Bát Phở Phong Điệp

Bạn có bao giờ, khi đang ngồi trong một hàng phở, và đặt ra câu hỏi: có gì lạ với bát phở của người kế bên mình? Ông chủ quán - đứng giữa hai cái bếp than rừng rực cháy, hai cái nồi nước sùng sục sôi và chỉ có mỗi cái khăn chao lòng vắt vai để vuốt đi những giọt mồ hôi nhễ nhại - hẳn sẽ nổi sùng lên. Cũng nước phở sóng sánh. Bánh cũng mềm, thơm, đảm bảo không focmon. Thịt bò vừa chín tới. Thêm vài giọt chanh vắt vào. Hành chân tới độ, không hăng mà vẫn giòn, ngọt. Có làm đến trăm bát, đảm bảo bát nào chất lượng cũng giống nhau hết, không ai thiệt hơn ai.

Vậy sao tôi vẫn không tìm được mình, để khỏi nhìn sang bát phở bên cạnh mình? Hai cậu học trò gầy guộc, khuôn mặt hơi ngơ ngác. Một trắng xanh, một ngăm ngăm đen. Bên cạnh mỗi cậu là một người cha. Họ lặng lẽ ăn, trong khi những người cha lặng lẽ ngồi đót thuốc, mắt lơ đãng nhìn ra phố xá.

Lúc tôi bắt đầu ăn, họ ngồi trong quán nước trà xé bên. Thực ra với cái kiểu kinh doanh lấn chiếm vỉa hè phổ biến như hiện nay thì quán này với quán khác chỉ khác nhau cái bàn đặt ở vuông gạch bên cạnh mà thôi. Bởi vậy tôi vẫn có thể nghe loáng thoáng câu chuyện của họ một cách ngẫu nhiên. Hai người cha hẹn nhau ngày mốt, lúc thi xong thì cùng đến chỗ ấy, chỗ kia để về quê. Hoá ra, họ đang đưa hai con lên Hà Nội thi đại học. Ngày mai, kì thi bắt đầu.

Hẹn xong, họ cùng đứng lên. Rồi họ đi xuôi xuống phố, qua quán phở, chỗ tôi đang ngồi ăn. Bỗng nhiên, đoàn 4 người ấy dừng lại. Phân vân. Người cha hỏi con điều gì đó. Rồi hai ông bố trao đổi với nhau. Mất chừng vài phút. Và họ cùng quay lại chỗ quán phở. Ngồi xuống chiếc bàn nhựa cập kênh, kế bên tôi. Thằng nhỏ chạy bàn đi tới, lạch xạch lau vài ba đường trên cái mặt bàn xin xắn, nhòn mỡ, đoạn hỏi:

“Bác ăn gì?”. Cả bốn người họ nhìn sang tôi, nhìn sang những bàn khác, rồi tần ngần nhìn tới nhìn lui cái biển ghi trên cửa quán.

“Phở bò nhé? Tái hay chín?”

"Thêm cả quả trứng cho chắc bụng nhé?"

Hai cậu con nhè nhẹ gật đầu:

“Vâng, gì cũng được”

“Thế thì cho hai phở bò chín. Hai trứng”

Thằng nhỏ chạy bàn vo cái khăn trong tay, tần ngần nhìn bốn người, ý chừng như muốn hỏi :

“Sao bốn người mà chỉ có hai bát?”

Nó chạy ra chỗ ông chủ quán, chổng lỏn:

“Hai bò!”

Ông chủ quán lăn cái khăn màu cháo lòng qua vuông mặt đỏ lựng vì lửa than, rồi vắt trả cái khăn về bên vai, tay dao tay thót nhoay nhoáy. Trong tích tắc, hai bát phở sóng sánh được bê ra, đặt trịnh trọng trên bàn.

“Chúng mày ăn đi”

Một trong hai người cha lên tiếng. Đoạn hai ông kéo xích cái ghế ra ngoài một chút, thì thầm nói chuyện với nhau. Đại loại ba cái chuyện mùa màng, bò đẻ, vải thiều sụt giá... Rồi tới nữa là chuyện phòng trọ trên này sao đắt chi mà đắt. Sáng một ngủ dậy, mình phải trả phòng luôn, không là họ tính thêm một ngày nữa. Mình đợi chúng nó ngoài phòng thi, thi xong thì ra bến xe về luôn. Cần thì mua mấy tấm bánh mì, lên xe ăn tạm. Về đến quê rồi, chúng nó thích ăn gì, tha hồ ăn. Chứ trên này, chặc... chặc...

Chuyện tới nửa chừng, một ông sực nhớ ra điều gì đó, cho tay vào túi. Lục sục hồi lâu, đoạn sột ruột lồi ngược cả cái ruột túi chỉ sỏ lỏm chỏm. Mấy điều thuốc lá nhàu nhĩ trật ra. Ông nọ chia cho ông kia điều thuốc. Lửa châm sang. Họ im lặng nhấm nháp hơi thuốc khen khét trong buổi chiều nóng nực của phố xá. Cuộc sống

nơi đây hẳn là khác rất xa với nơi họ vẫn sống hàng ngày, nơi mà họ đang thon thót về đợt vải năm nay, con bò sắp đẻ lại lăn đùng ra ốm. Họ chỉ vừa lên đây vài ba bữa mà đã thấy lâu quá trời quá đất. Bộ quần áo chần chu nhất trong tủ quần áo của hai ông bố nông dân ấy, đều đã mang cả ra đây để mặc rồi. Những bộ quần áo không còn rõ màu sắc ban đầu của vải nữa. Nhưng dưới quê, chỉ có lễ trọng họ mới mặc mà thôi.

Trong khi ấy, hai cậu con vẫn cặm cụi ngồi với bát phở của mình. Chúng không nói gì. Không cả dám khen một câu đại loại: “phở ở đây ngon quá”. Hàng phở này ngon thật. Tôi vốn sành ăn phở, những quán thế này không thật nhiều. Nhưng vì sao chúng không hồ hởi mà thốt ra một câu như thế?

Và tôi, không kìm nén được mình, cứ hướng sang phía bốn con người ấy. Bốn con người ngồi lặng một góc giữa cái quán ồn ã. Người cha sẽ đợi những đứa con của mình ăn đến tận thìa nước cuối cùng, rồi lẳng lẳng moi cái ví bằng vải bông chân màu lam, cất trong ngực áo ra. Ông sẽ phải đếm một lúc cho những tờ hai nghìn, năm nghìn, mười nghìn để sao cho đủ ba mươi nghìn đồng, trả cho hai bát phở. Ông - một tích tắc nào đó - dẫu có bị quỵên rũ bởi cái mùi nước phở đang cất lên ngào ngạt kia, cũng chỉ dám nuốt nước miếng mà thôi. Sẽ là một đĩa cơm suất ven đường, ít thịt, nhiều rau, xin thêm miếng cháy cho chắc dạ. Cũng vào cỡ 5- 7 nghìn đồng chứ ít ỏi gì.

Hai cậu con trai lặng lẽ bên những người cha. Chúng nhìn những đồng tiền đi ra khỏi ví của cha. Trên gương mặt chúng hiện hiện rõ ràng nỗi âu lo, mỗi mệ. Những kì thi, những nẻo đường ngồn ngộn phía trước...

Hôm nay, chúng nợ cha ba mươi nghìn đồng. Cuộc đời này, chúng nợ những người cha hơn thế nhiều...

*

Bạn có bao giờ, khi đang ngồi trong một hàng phở, và đặt ra câu hỏi: có gì lạ với bát phở của người kế bên mình?

Trong Quán Phở Gia Truyền

Tạ Duy Anh

Hắn nghe người ta đồn đại khá nhiều về một quán phở kỳ lạ, khách đến phải xếp hàng. Ai muốn ăn phải dậy từ rất sớm hoặc đến vào lúc đêm khuya. Đến sớm ăn phở nước đầu. Đêm khuya thì ăn phở vét. Chỉ hai thời điểm ấy là vắng khách. Hắn đã sống qua thời tem phiếu nên hiểu thế nào là việc đi xếp hàng. Nửa đêm gà gáy, dù mưa rét cũng không được ngại. Cứ phải xếp được lót ở cửa hàng gạo mới yên tâm. Hàng chục người mũ áo lúp xụp lặng lẽ đứng thành hàng với một sự kiên nhẫn mà có lẽ không thể gặp ở đâu khác. Những khuôn mặt vốn đã hốc hác vì thiếu chất, nay lại thêm mắt ngủ trông vật vờ, như những hồn ma chờ ăn cháo thí. Ngần ấy năm, hắn để ý hầu như không ai bỏ cuộc khi chưa thấy cô nhân viên, phần lớn là xấu xí và cong cớn, tuyên bố ráo hoảnh: "hết hàng". Đó là điệp khúc kinh hãi nhất mà chả ai có quyền vặn vẹo.

Giờ đây tưởng chuyện xếp hàng đã thành một thứ di sản văn hoá. Vậy mà vẫn còn chuyện phải xếp hàng mới ăn được phở thì kỳ lạ thật. Hắn không giấu được cảm giác thú vị. Đó là đặc tính chung nhân loại. Khi cái gì mất đi mới thấy tiếc và gán cho nó đủ thứ giá trị. Giả sử cái thời xếp hàng trở lại thì thật khủng khiếp. Nhưng có người và ngay cả hắn cũng đã bắt đầu kể về nó bằng niềm hãnh diện, hãnh diện nhất là được thấy mình như những nhân chứng của lịch sử. Oách lắm chứ. Vì thế sau nỗi thú vị, hắn cảm thấy buồn. Hoá ra độc quyền bất cứ cái gì, kể cả vai trò nhân chứng về thời xếp hàng, cũng không dễ, không có gì đảm bảo chắc chắn về vị thế. Điều đó càng thôi thúc hắn phải đến tận nơi cái quán phở kia. Và hắn quyết phải ăn một trong những bát phở đầu tiên.

Hoá ra lời đồn đại là sự thật. Đúng là người ta xếp hàng để chờ ăn một bát phở sáng thật. Điều đó giờ đây đang đập vào mắt hắn. Điều khác với thời hắn xếp hàng mua gạo là bây giờ mặt mũi ai nẩy béo đỏ, ăn mặc tươm tất chứ không mê đụp như trước kia. Bất chước mọi người hắn cũng cầm sẵn tiền trong tay và đứng vào hàng. Hắn cố ngêng cổ lên để nhìn về phía quầy, nơi có độ ba, bốn người đang thoăn thoắt thái, đập, xóc bánh phở, nhận tiền của khách, chan nước dùng, hồ hết quát lác... dường như họ không thể nhanh hơn được nữa. Nhưng hình như khách hàng không hài lòng với tốc độ quá chậm chạp của họ. Điều đó khiến cả hai bên luôn ở vào tình trạng căng thẳng. Khách hàng giải toả bằng những câu trách cứ của người đóng vai trò thượng đế. Người của nhà hàng thì chỉ im lặng, đứng với bốn phận của kẻ luôn mong được phục vụ.

Có lẽ họ đã quen đến mức không còn cảm xúc nữa, mặc kệ ai muốn nói gì thì nói. Mặc kệ luôn cả sự cãi cọ, tranh chấp chỗ đứng của khách hàng. Người này bảo họ đến lượt trước, người kia cãi lại, người khác thừa cơ chìa tiền ra, khua vào tận mặt nhân viên nhà hàng. Trong thời gian ấy thế nào cũng lại có ai đó lợi dụng chen lên,

khoái chí với sự nhanh chân của mình mặc những người phía sau gào lên đòi lôi cổ kẻ chen ngang mất lịch sự ra. Thành ra thứ vung vãi nhiều nhất là nước bọt. Hấn cũng dính một cục nước bọt của ai đó phi thẳng vào gần tai. Hấn cảm giác rất rõ bãi nước bọt đặc quánh của một gã nhất định bị bệnh hôi mồm.

Phía trước hẳn một phụ nữ cũng phải vài lần lén đưa tay chùi nước bọt ở cổ đồng thời ý tứ đặt hai ngón tay bịt vào lỗ mũi. Khổ thân nàng, thân gái bị ép giò thế kia chỉ để ăn một bát phở liệu có đáng không? Mà đâu chỉ có mình nàng. Phía sau hẳn các bà các cô vẫn lần lượt nhập cuộc, oang oang nói chuyện về băng vệ sinh siêu mỏng chỉ hợp với người hẹp háng. Tất cả những điều đó không chỉ đập vào mắt mà vào cả ngũ giác hẳn. Hoá ra có những thứ thuộc về bản sắc thật sự, nghĩa là bất chấp thời gian, những biến động xã hội... nó cứ trơ ra, không sức mạnh vật chất, tinh thần nào thay đổi được. Ví dụ như chuyện xếp hàng đây.

Ở đầu hàng bỗng xảy ra cãi cọ. Một ông khách đang đòi đổi phở vì không đúng với yêu cầu của ông ta. "Tôi gọi tái gầu cơ mà, sao lại cho tôi tái nạm?". "Thôi, dùng tạm đi! - Ai đó góp lời. - Người ta trót làm rồi. Hôm khác ăn tái gầu". Có tiếng cười nổi lên. Ông khách quay sang vặc nhau với người vừa nói: "Ông nói cho Tây nó nghe. Mất tiền mua chứ ăn xin chó đâu mà phải nhận cái thứ mình không thích". Ông khách kia im lặng trong khi ông đòi đổi phở thì vẫn đứng như ăn vạ, tay bê bát. Nhân viên nhà hàng vội nhận lại, mặt vẫn vô cảm. Nhưng muốn đổi thì phải chờ bởi chẳng ai chịu nhường khi đến lượt mình. "Chị cho đây đi chứ?" - Ông khách đòi đổi phở sốt ruột giục nhân viên nhà hàng. "Vâng, bác chờ cho một lát". "Chờ, chờ, tôi ăn xin à?". "Làm cho tôi đi đã. Của tôi hai trứng".

"Đến lượt tôi". "Cái ông này, giẫm cả vào chân người ta!". Người phụ nữ trước mặt hẳn lại lặng lẽ đưa tay chùi mặt, lần này là má. Hấn đã gần đến lượt, có thể nhìn thấy nồi nước phở sôi ùng ục, lộn nhào đủ thứ trong đó. Hấn quan sát đám nhân viên nhà hàng. Toàn những tay tổ của nghề băm thịt. Miếng thịt bò đỏ au, chỉ trong tích tắc đã nát như dưới lưỡi dao. Rồi bẹt một cái, cả cục thịt bị băm như ấy bám chặt vào bản dao và cứ thế tay nhân viên trút thẳng vào bát phở. Trong thời gian hẳn nghĩ lung tung thì tay nhân viên đã kịp làm tới bốn miếng như vậy, không miếng nào khác miếng nào. "Thế có định làm cho tôi không thì bảo?" - Ông đòi đổi hàng bắt đầu nổi cáu. "Có ngay đây ạ!" - Một nhân viên nhà hàng vừa đưa tay ý tứ gãi sườn vừa nói. Sau đó chị ta lại thoăn thoắt bốc bánh phở.

"Cứ có ngay, có ngay... nhưng có đ. đâu!". Tay nhân viên đang băm thịt dừng lại nhìn nhanh người vừa văng tục. Hình như anh ta định nói gì đó nhưng chỉ thấy quai hàm bạnh ra rồi lại xẹp xuống. Khách tiếp tục đến, tiếng quát lác của mấy gã trông xe nặng xì cả lên. Ông khách chờ đổi từ phở tái nạm sang tái gầu cuối cùng cũng được toại nguyện. Ông bê bát phở ra tìm chỗ ngồi nhưng mọi dãy bàn đều đã chật cứng. Loanh quanh mãi cuối cùng ông ngồi xỏm ngay trên nắp cống chạy dọc vỉa hè, nơi cũng có vài người không chiếm được chỗ ngồi như ông đang húp xì

xup, nước mắt nước mũi chảy ròng ròng. Họ chẳng để ý đến điều gì khác ngoài khoái cảm tạo ra do cách ăn ngón ngấu.

Cuối cùng cũng đến lượt hấn chìa tiền ra. Giống như ông bị nhầm phở lúc trước, hấn không sao kiếm được một chỗ ngồi ăn đàng hoàng. Ngay cả một chỗ ngồi xỏm trên nắp công ngoài vỉa hè cũng không còn. Thế là đành đứng ăn vậy. Hấn cố tập trung cảm giác để tận hưởng hương vị của từng miếng phở và tìm cái lý do của những sự nhọc nhằn kia. Mùi nước phở quện lẫn mùi nước cống bốc lên khiến hấn thấy lờm lợm. Nhưng hình như chỉ mình hấn cảm thấy như vậy - Xung quanh mọi người đều cắm cúi ăn, cốt sao xong thật nhanh để thoát khỏi chỗ này và để không bị xô đẩy bởi những người mới đến.

Bỗng tiếng ồn ào nổi lên rồi chỉ thấy mấy tay trông xe lao vào vơ vội những chiếc ghế cáu bần ném đại vào phía trong cửa hàng, bắt chập việc ai đó chửi toáng lên. Một cùi tay thúc phải hấn đứng lúc hấn đưa bát phở lên húp. Chưa kịp nói gì thì người vừa gây ra sự cố - trông qua cũng nhận ra ngay là một giáo sư - nói như van: "Xin lỗi nhé". Hấn thấy chính ông ta cũng đang khốn khổ với chiếc áo bị những sợi phở ướt bám vào. "Ăn mới chả uống, khổ quá đi vác đầu!". "Này- hấn hỏi ông kia - ông có thấy ngon không?". "Ngon chó gì. Làm sao mà ngon được cơ chứ. Đã chả có chỗ ngồi lại còn phải chạy mấy ông trật tự". "Thế sao người ta vẫn cứ ra vào nườm nượp thế kia hả ông?". "Thì ông hỏi ngay chính ông ấy".

Hấn nhìn đồng hồ. Một tiếng cho bữa sáng. Hấn nhìn dòng người vẫn tiếp tục nổi vào, mặt ai nấy đầy nhẫn nhục một cách khổ ải mà căm cảnh. Hấn lại thấy lờm lợm ở cổ họng. Hấn tự nhủ sẽ chẳng bao giờ bước chân vào quán phở này nữa.

Nhưng rồi bất đắc dĩ hấn lại phải đến. Như hôm trước, vẫn cả một dãy người dài dằng dặc. Hấn đứng phía sau một người đàn ông ăn mặc rất trí thức và hấn hờn hờ ra mặt khi nhận ra ông ta chính là vị giáo sư hôm nọ. Hình như ông đã liếc tìm chỗ trên nắp chiếc công ngoài vỉa hè, bởi cũng giống như hôm nọ, mọi dãy bàn đã kín đặc, người đứng người ngồi lố nhố. "Chào ông" - hấn chủ động lên tiếng trước.

"Vâng, chào anh" - ông giáo sư uể oải chào lại, rõ ràng ông ta không muốn kéo dài thêm sự quen biết. Nhưng hấn thì lại không nghĩ thế. Hấn vừa nảy ra ý định là muốn tìm xem lý do nào khiến ông giáo sư trở lại quán phở này để một lần nữa - và có thể nhiều lần nữa - chịu cảnh cơ cực như ông kia chỉ vì một bát phở cho bữa sáng. "Tuồng sau bữa hôm nọ thì các vàng ông cũng không đến đây nữa" - hấn nói bằng quơ nhưng rõ ràng là đang nổi lại mạch chuyện với ông giáo sư. Ông giáo sư không giấu giếm vẻ mặt khó chịu trước sự quan tâm quá đáng của gã lảm chuyện này, cố ý không trả lời. Nhưng hấn không chịu bỏ cuộc.

"Ông ăn ở quán phở này mấy lần rồi?". "Làm sao tôi nhớ được!" - Ông giáo sư khẽ cười khẩy. "Sáng nay ông có nghe thời sự không, chả biết chiếc xe khách bị đổ hôm trước có thêm ai bị chết?". Ông giáo sư quyết tâm quay mặt đi. Hấn đổi chân cho đỡ mỏi, hỏi tiếp: "Theo ông bọn trẻ không thèm nghe lời người lớn có nguyên nhân từ đâu?". "Thôi, kệ chúng nó! - người phía sau khẽ bảo hấn - Đứa nào không

biết lo thân thì cứ việc chết. Và lại người lớn cũng có ra gì đâu. Hăng lo bữa sáng đi đã...". Nhưng hăng vẫn bám theo ông giáo sư: "Thế nào ông, phải có nguyên nhân chứ? Giới các ông phải hành động đi chứ...". Đến đây hăng chỉ thấy ông giáo sư khẽ xoay người lại, nhìn chòng chọc vào mắt hăng, hàm bạnh ra còn tiếng nói thì được nước bọt hộ tống phun như mưa. "Tôi ước ngay bây giờ là thằng đầu đường xó chợ để có thể tát cho anh một cái. Anh để cho tôi yên có được không?" "Sao ông lại nổi cáu với tôi?" - hăng thật sự ngạc nhiên. Ông giáo sư chưa kịp trả lời thì nhân viên nhà hàng hỏi "Bác dùng loại gì ạ?". "Cho tôi phở hôm nọ, à vâng, tái nạm". Rồi ông kiên nhẫn đứng chờ để tự tay bê bát phở ra vỉa hè, vừa ăn vừa loanh quanh tìm chỗ ngồi. Ông ăn như được lập trình sẵn, bao nhiêu sự khổ ải hiện hết lên mặt. Trong khi đó hăng cứ nghĩ mãi mà không tìm ra lời giải thích việc ông giáo sư nổi nóng. Ông ta đáp lại lời hỏi thăm của người khác như vậy đây. "Nào, có ăn không thì bảo!" - Người phía sau khẽ gắt lên. Hăng vội chìa tiền ra. "Anh dùng loại gì ạ?". "Cho tôi ...loại gì cũng được. Nhưng mà này, sao ông ta lại nổi cáu với tôi?". Lời của hăng rơi tõm vào đầu đó trong khi nhân viên nhà hàng có vẻ khó xử. Hăng bung bát phở, còn đang ngần ngừ thì đã thấy tiếng gắt um lên: "Được rồi thì ra đi để đến lượt người khác chứ". "Vâng, xin thông cảm. Tôi ngạc nhiên thật đấy...". Không ai thềm hiểu hăng đang nói gì.

Hăng thấy khinh bỉ, xấu hổ, thương hại, căm ghét... tất cả cứ lộn tung phèo trong đầu. Hăng chỉ muốn hất toẹt mớ ý nghĩ ấy, như hăng vừa làm thế với bát phở, nhưng không phải xuống miệng chiếc cốc hôi hám kia... "Đồ điên"- mọi cặp mắt hướng về hăng đều để lộ ra ý nghĩ ấy. Nhưng kể cả hăng điên thật thì cũng mặc xác hăng, đám đông vẫn làm lụi nhích từng tí một, như là họ không còn mối bận tâm nào khác quan trọng hơn việc phải ăn bằng được một bát phở gia truyền.

Phở

Nguyễn Tuân

Trong muôn vàn thực tế phong phú của nhân dân Việt-Nam, có một cái thực tế mà hàng ngày ít ai nỡ tách rời nó, tức là cái thực tế phở. Cái thực tế phở ấy lồng vào trong những cái thực tế vĩ đại của dân tộc.

Xứ Phần Lan rừng thông trùng trùng xanh ngắt, nước hồ biếc biếc, phụ nữ da trắng một màu tượng tuyết, gái trai quần áo len ngũ sắc người nào cũng như nai nịt sắp biểu diễn điện kinh. Mình thành ra lạc lõng vào một thế giới vật chất nó sạch sẽ quá, sạch đến cái mức tạo cho tôi một thứ nghi ngờ nơi đây là một ấn tượng giả tạo Cảnh và người Hen-xanh-ky, ví phỏng đây đó lem nhem đi ít chút, có lẽ tôi dễ thân gần hơn. Chúng tôi ở đây mười ngày, mỗi ngày họp trà tiền ăn mỗi người là sáu đồng đô la, nó là cái tiêu chuẩn đã khá cao của đoàn đại biểu ta đi hoạt động quốc tế. Mỗi ngày ăn ba bữa, khẩu phần thừa thãi bỏ béo; nghi thức lúc ăn thật là trang trọng: đồ sứ, pha lê, khăn bàn trắng muốt, quanh bàn ăn chốc chốc lại cử nhạc, những chị đưa món ăn trông đẹp như rượu rót trong các truyện thần thoại phương Bắc này.

Tôi hào hứng làm việc liên liên ở Đại hội Hòa bình thế giới, cơ thể nhịp đều, tâm trí có nhiều sáng kiến. Nhưng ăn uống sao không thấy ngon. Người ta thường nói rằng những bậc vĩ nhân hoặc hiền giả có chí lớn chỉ biết có sự nghiệp mà rất coi nhẹ miếng ăn. Nhưng trường hợp tôi kể ra đây chỉ là cái trường hợp thông thường của một con người bình thường thôi.

Chúng tôi là mấy anh em trong đoàn đi, mỗi người một công tác chuyên môn, nhưng đều cùng đã gian khổ với nhau trong kháng chiến và cũng là người Hà nội cả. Quanh hồ khu Ô-ta-ni-ê-mi, chúng tôi ngồi dưới rừng thông xanh phân tích với nhau xem tại sao lòng dạ mấy người đang thấy nhớ thương một cái gì xa xôi lắm.

Từ hôm xách va ly ra tàu qua nước này nước khác, thế là mấy tháng rồi; ở nhà đã hoàn thành tiếp quản Hải phòng rồi, đất đai miền Bắc giải phóng toàn bộ rồi... Nhưng mà chúng tôi đã kéo cuộc nhàn đàm xoáy vào chuyện ẩm thực và muốn giúp đỡ nhau tìm hiểu vì đâu mà lâu nay ăn uống kém ngon. Có người bèn chỉ tay thẳng xuống nền cỏ bờ hồ Phần Lan, buông thõng một câu: "Bây giờ có ngay một gánh phở đồ bên bờ hồ này, thì tớ đã luôn sáu bát!". Tất cả đều reo lên. Thì ra gần đây chúng tôi héo hắt đi, vì xa đất nước, khẩu vị lạc điệu, thấy nhớ nhà nhớ nước, trong cái nhớ nhà nhớ đất nước, có cả một sự nhớ ăn phở nữa. Hình ảnh bát phở quê hương đưa ra lúc ấy giải quyết đúng vào thắc mắc chung của mấy người. Tất cả đều thi nhau đề cao những đức tính của phở dân tộc. Dưới đây liên tiếp những

mẫu chuyện góp về một bát phở, về một miếng ăn kỳ diệu của tất cả những người Việt-nam chân chính.

- Nay, các cậu có thấy món ăn ở Phần lan có nhiều cái rất kỳ quặc không. Thịt bò rán, lại phiết mút công-phi chua ngọt sất lên trên. Cam chanh lại ăn kèm với cá gói. Cơm lại ướp vào tủ nước đá, mình thấy đĩa cơm có khói, lúc ăn buốt đến chân răng. Nghệ thuật ẩm thực tôi gọi tên là lối nấu nướng của trường phái lập thể. Cho nên tôi càng thấy cần phải trở về với món quà cổ điển rất tính chất dân tộc của ta, tức là phở.

-Phở còn là một món ăn rất nhiều quần chúng tính. Ông muốn ăn phở ngồi hay đứng lù lù ra giữa hiệu mà ăn cũng không ai nói, ăn ngồi ăn đứng tùy thích. Phở là món ăn bình dân. Công nông binh trí, các tầng lớp nhân dân lao động, thành thị, nông thôn, không mấy ai là không biết ăn phở. Người công dân Việt-nam khi còn ẵm ngửa, cũng nhiều vị đã nếm phở rồi; chỉ có khác người lớn là cái bát phở của tuổi ấu trĩ chưa biết đau khổ ấy chưa cần phức tạp, không cần hành hăng, chanh chua, ớt cay. Con nhà nghèo, nhiều khi lại không cần cả thịt nữa, mà căn bản phở nhi đồng vẫn là bánh và nước dùng thôi.

- Phở ăn bất cứ vào giờ nào cũng đều thấy trôi cả. Sớm, trưa, chiều, tối, khuya, lúc nào cũng ăn được. Trong một ngày ăn thêm một bát phở, cũng như lúc trò chuyện ăn giọng nhau mà pha thêm một ấm trà, cùng thưởng thức với bạn bè. Hình như không ai nở từ chối một người quen rủ đi ăn phở. Phở giúp cho người thanh bạch đủ điều kiện biểu hiện lòng thành theo với bầu bạn nó hợp với cái túi nhỏ của mình. Phở còn tài tình ở cái chỗ là mùa nào ăn cũng thấy có nghĩa thâm thúy. Mùa nắng, ăn một bát, ra mồ hôi, gặp cơn gió nhẹ chạy qua mặt qua lưng, thấy như gùi quạt cho mình. Mùa đông lạnh, ăn bát phở nóng, đôi môi tái nhợt chợt thắm tươi lại. Trong một ngày mùa đông của người nghèo, bát phở có giá trị như một tấm áo kép mặc thêm lên người. Đêm đông, có người ăn phở xong, tự coi như vừa nuốt được cả một cái chăn bông và tin rằng có thể ngủ yên đến sáng, để mai đi làm khoẻ. Dùng những hình ảnh bình dị để nói lên mùa đông ở Việt-nam, tôi cho không gì nên thơ bằng cái hình ảnh một bếp lửa hàng phở bên ô tô nhiều hành khách quây quanh chờ đợi bát mình, vai rụt xuống một tí, người nhún nhảy như trẻ em đang thú đời. Tết, nhà ai cũng bánh chưng, cá kho, thịt đông, nhưng vẫn rất đông người tình cờ mừng tuổi nhau ở những hiệu phở khai trương từ mừng hai Tết.

- Vì hay la cà với phở, mà tiếng nói của tôi được chính xác và giàu có thêm lên. Trước kia tôi cứ tưởng chữ "xương xẩu" là một tiếng đôi, và chữ xẩu chỉ là một tiếng đệm. Ông hàng phở đã làm cho từ ngữ tôi hôm ấy thêm lên một danh từ. Xẩu khác với xương, dùng để chỉ những cái đầu xương phở có dính thịt và gân róc chưa

hết. Tôi đã thấy những người phu xe kéo vào hiệu phở gọi một chén rượu với một bát xầu. Tôi còn được nghe một ông phở khác nói đến mỡ gầu, cái tảng thịt dất mỡ quý giá nó không béo quá, mà lại quánh như sáp, ròn và mềm ấy mà gọi là một cánh gầu; và lúc cầm vào cân thịt tái, thịt tươi còn nhảy lên dưới làn dao, mà gọi là một quả thăn. Trong tiểu thuyết Việt-nam trước đây, nhớ người ta có viết cái truyện "Anh hàng phở lấy vợ cô đầu" . Tôi còn được nghe một cô điếm ngày xưa ví von than đời tàn "đời hồi này như một gánh phở bánh trưng mỡ nguội đóng văng". Phở nguội tanh thật là buồn hơn cả cái sự đời cô gái thập thành bị ma cô lừa bỏ. Chữ nghĩa của ta hay thật! Người ta bảo chữ phở là xuất xứ từ chữ "ngưu nhục phấn", và ta đã Việt-nam hóa chữ phấn thành ra chữ phở. Chữ phở nguyên là một danh từ, còn chuyển thành một hình dung từ: cái mũ phở. Chữ nghĩa của ta hay thật !

- Đố biết thế nào là mũ phở? Lại cứ phải dựng chân dung những người bán phở gánh chân chính ngày xưa thì mới tìm nguyên ra được. Những người bán phở gánh xưa kia có người đỗ ở đầu phố này, hoặc giữa phố nọ, hoặc ở tít trong cùng một cái ngõ cụt, mỗi người một "giang sơn nào, anh hùng ấy", người mua quen mặt người bán, và người bán thuộc cả thói quen và sở thích người ăn trong phố. Những anh hàng phở "hùng cứ một phương" này lại còn thuộc cả nhân số từng bộ khẩu và ngày giỗ tết trong từng gia đình khách hàng quen của mình. Họ thường là những người làm ăn chân thật, hay mặc một cái áo vành tô vải vàng hoặc dạ màu cứt ngựa của ông binh khó đồ thái ra, trên đầu là một cái mũ cát mát cả nùm chòm, và nhất là hay đội những cái mũ dạ méo mó đã mất cả băng hoặc rách cả bo. Những cái mũ này đặt lên đầu người nào cũng không chỉnh, mà hình như chỉ đặt lên đầu những bác phở gánh là có một ý nghĩa. Không những thế, cái mũ phở ấy, còn là một dấu hiệu tập hợp, một cái hình thức gây tín nhiệm nữa. Những con người đội mũ rách ấy thường là người làm phở ngon, nếu không ngon thì chỉ ít cũng phải là ăn được. Phở gánh với ông đội mũ phở nay thấy hiếm, chỉ còn phở xe, phở hình tàu thủy có ống khói phở, phở quán, phở hiệu. Đồ chơi trẻ con ngày xưa làm bằng sắt tây sơn màu, ở phố Hàng-Thiếc, có ghi lại cái dáng ông phở gánh, bánh xe đồ chơi càng chuyển càng cử động cái cánh tay cầm dao nhắc lên thái xuống.

- Phở cũng có những quy luật của nó. Như tên các hàng phở, hiệu phở. Tên người bán phở thường chỉ dùng một tiếng, lấy ngay cái tên cúng cơm người chủ hoặc tên con mà đặt làm tên gánh, tên hiệu, ví dụ phở Phúc, phở Lộc, phở Thọ, phở Trường ca, phở Tư ... Có khi một cái tên tật nguyên trên thân thể người bán phở được cảm tình quần chúng thân mật nhắc lại thành một cái tên hiệu: phở Gù, phở Lấp, phở Sút... Cái khuyết điểm trên hình thù ấy đã chuyển thành một cái uy tín trong nghề bán miếng chín mà lưu danh một thời trên cửa miệng những người sành. Quần chúng nhân dân, nhất là nhân dân Hà-nội có nhiều sáng kiến để đặt tên cho những

người họ yêu tin. Anh hàng phở ấy hãy đứng ở đâu bán hàng, họ lấy luôn cái địa điểm ấy mà gọi thành tên người Bác phở Nhà thương, ông phở Đầu ghi, anh phở Bến tàu điện, anh phở Gầm cầu... Có khi lấy một vài nét đặc thù trong cách phục sức mà gọi. Cái mũ tàu bay trên đầu ông bán phở thời Tây xưa, đã thành cái tên một người bán phở trứ danh của thủ đô sau này. Có lẽ vì gần với quần chúng trung lưu và người nghèo, nên cũng như "ông chủ" hiệu hớt tóc, hiệu cà phê, tên anh hàng phở cũng chỉ có một tiếng gọn gàng. Tôi chưa hề thấy ông bà hàng phở nào nổi tiếng trong nghề mà tên lại dài lê thê, chẳng hạn như phở Tôn thất Khoa gì gì, hoặc phở Trần thị Kim Anh gì gì đó. Cái tên càng độc âm ngắn cộc, càng đáng cho người mua tin cậy; cái tên một chữ, gọn như một nhát dao thái xuống miếng thịt chín. Và lại những biển hàng hiệu phở dù là giữa đất Hà-nội văn hoa mỹ tự, cũng chỉ đặt tên một cách nôm na, không kể những chữ huyênh hoang. Tôi chưa thấy biển hiệu phở nào mà lại đề tên một cách quá trảm bồng du dương cả. Ví phỏng có ai mở phở mà nổi máu hay chữ lên mà đề biển thì tôi không bao giờ chọn những hiệu phở có tên như "Thu Phong" "Bạch Tuyết" "Nhật chi Mai" mà vào ăn. Trong nghề phở, nó cũng có những cái nền nếp của nó.

- Nhưng khoa phở đã có những việc nó đòi phá cả những khuôn phép của nó. Theo tôi nghĩ, cái nguyên tắc cơ bản của phở là làm bằng thịt bò. Có thể có nhiều thứ thịt loài bốn chân, loài ở nước, loài bay trên trời, nó ngon hơn thịt bò, nhưng đã phở thì phải là bò. Có phải là vì muốn chống công thức mà người ta đã làm phở vịt, phở xá xíu, phở chuột? Cứ cái đà tìm tòi ấy, thì rồi sẽ có những hàng phở ốc, phở ếch, phở dê, chó, khi, ngựa, tôm, cá chép, bồ câu, các kè... nghĩa là loạn, phở nổi loạn. Có nhẽ ngày ấy thiên hạ sẽ gọi là đi ăn một thứ phở Mỹ miếc gì đó. Trong năm đói 1945, ở đây nội nước phở của thời đại, ở Hải phòng và Hà nội, đã có thùng phở có cả những bàn tay trẻ con: nhưng đó lại là chuyện khác.

- Lại còn phở ngẫu pín. Chắc thứ phở này chỉ những người năm bảy vợ hoặc thích léng phéng mới hay ăn. Tên thứ thịt phở này, còn gọi lại một thứ roi của bọn Tây độc ác hay đánh cu li đến thối thịt tím xương.

- Lại còn phở gà. Muốn đổi cái hương vị chính thống của phở bò, ăn một vài lần phở gà trong đời mình cũng không sao. Nhưng có một hàng bán phở gà ở Hà nội mà nhiều người thủ đô không bằng lòng chút nào. Y bán vào buổi sớm, người xúm lại kêu ăn gặt đi không hết. Cái người bán hàng khinh khỉnh như một quý tộc đó, cũng đã khéo chọn một góc phố mang tên một bà chúa mà dọn hàng! Nói của đáng tội, gà ở đây trông ngon mắt thật. Đã có những bạn lưu dung khen ông ông hàng là nhất nghệ tinh nhất thân vinh, và khen tay ông lách vào con gà béo vàng như tay một bác sĩ khoa mổ sẽ thuộc lâu từng khớp xương thớ thịt. Cái đầu gà, cái cẳng giò gày, cái cổ, xương mỏ ác, ông hàng thần nhiên vút nó xuống một cái thùng, không

phải để vút đi, nhưng chắc là đã có những bọm rượu khu phố ăn giá sẵn từ trước rồi để chốc nữa đem ra nhấm nháp. Thực ra, khi mà có người ăn bát phở gà không tiếc tiền dám gọi đến cái thứ phở từ một ngàn năm trăm đồng một bát, thì bát phở ấy cũng khó mà không ngon được. Hãy đứng ở đây một buổi sớm mà xem người ta ăn phở gà. Sốt ruột đảo đê. Người ăn mề gà, người ăn đùi, ăn thịt đen chứ không ăn thịt trắng nó chua, ăn lá mỡ, phao câu, ăn đầu cánh. Miếng ăn ở đây đích thị là một miếng nhục, nhục theo cái nghĩa một miếng thịt ngon hợp khẩu vị, và cũng đi theo cái nghĩa nhục nhằn túi bụi. Ở vỉa hè đường ấy, cứ nhao nhao cả lên quanh một ông hàng mặt phớt tỉnh như đế quốc Ăng lê và bán hàng rất cửa quyền, khách phải đi lầy lầy bát. Có người đã dắt sẵn từ nhà đi một củ hành tây, có người quả trứng gà... đập trứng bỏ hành tây vào cái bát mình đã thủ sẵn và đánh dẫu vào bát, dúi dúi bát trước mặt ông hàng, cười cười, nhắc nhắc, xuýt xoa nói to nói nhỏ, cứ như là sợ cuộc đời nó quên mình, nó nhầm mình... Bên cạnh tiếng thái thịt chặt của gánh phở gà, chốc chốc có tiếng nô xe bình bịch lái xuống tận đây ăn quà sớm, khói phở phảng phất đây lát ít mùi ét săng. Có người vừa húp vừa kể lại cái thời oanh liệt của cửa hàng này, khi còn đế quốc và bù nhìn, ô tô cứ nối dít xuống đây mà điếm tâm, nhiều bà Hà Nội tứ chiếng cầm vào bát phở gà, mười ngón tay lóng lánh nhẫn vàng tằm, vàng, trắng, cà rá kim cương, miếng phao câu lúc ấy còn mọng lên biết mấy nữa kia.

Trong kháng chiến có những tay phở nổi tiếng ở vùng tự do như phở Giời, phở Đất, phở Công, (tên vẫn một tiếng thôi) nhưng cũng có những bát phở, chưa được đúng cách thức lắm mà ăn vào vẫn cứ thấy cảm động. Ví dụ, phở ở căn cứ địa, làm ngay trong cơ quan. Một vài cơ quan ở quanh Trung ương, chung nhau giết bò để bồi dưỡng theo kế hoạch hàng tháng. Thịt sẵn, xương sẵn, nhưng thiếu nước mắm, thơm, hành mùi, bánh lại là bánh đa khô. Nhưng cứ làm. Những châu phở ngày chủ nhật ở bên bờ suối cơ quan, thật là đầu đê phong phú cho báo liếp.

- Hình như Thạch Lam trước đây cũng có bàn về phở, nhưng vẫn còn phiến diện. Thạch Lam có nhắc đến vấn đề cải lương ở Hà nội văn vật. Đầu năm 1928, ở Phố Mới, cái phố trước đây mang tên thực dân Đồ phố Nghĩa, có một hàng phở cho cả húng liu, cả đầu vùng, đậu phụ. Nhưng những cái lỗi tìm tòi ấy không thọ, vì trình độ nhận thức của quần chúng phở không sa đọa như người chế tạo. Quần chúng vẫn đòi hỏi những cái cố hữu của phở. Ngày nay cũng còn có người cho cả tương tàu lạp chiu chương vào phở, nhưng đây là cái quyền của người có tiền, ai muốn bày vẽ ra thế nào, nhà hàng cũng chiều trong phạm vi có thể của phở. Nhiều người bảo nên ăn phở tái thì bổ hơn phở thịt chín. Có thể là như thế đấy. Nếu cần bổ thì cũng có thể uống Pan-tô-cờ-rin Liên xô hoặc làm tễ thuốc Bắc, còn kết quả trông thấy rõ hơn là ăn phở tái. Thật ra, ăn phở cho đúng, đúng cái "gu" của phở, phải ăn thịt chín. Thịt chín thơm hơn thịt tái, mùi thơm miếng thịt chín mới biểu hiện đúng cái tâm hồn của phở. Thêm nữa, về mặt mĩ thuật tạo hình, người thẩm mỹ bao

giờ cũng thấy miếng thịt chín đẹp hơn miếng thịt tái. Thường những hiệu phở không tự trọng, hay thái sẵn thịt chín, thái cứ vụn ra không thành hình thù gì cả, ai đến gọi là rắc vào bát. Có thể việc ấy không hề gì với khách hàng không cần ăn no vội. Nhưng cũng trong một cái hiệu vẫn thái thịt vụn ra ấy, ông chủ phở rất là phân biệt đối xử và không san bằng các thứ khách: đối với những khách quen, với những người có thể ông chưa biết quý danh nhưng ông đã thuộc tính ăn, những người cầu kỳ ấy mà bước vào hiệu, là ông đã đặt ngay tay dao vào những khối thịt chín đặc biệt như khối nạm tròn, nạm dặt hoặc khối mỡ gầu, thái ra những miếng mỏng nhưng to bản, với cái sung sướng bình tĩnh của một người được tỏ bày cái sở trường của mình trong nghề. Ông nào ăn phở mà có chất họa thì thấy muốn vẽ tranh tĩnh vật ngay. Có những lúc ông phở ấy gắt, gắt với vợ ông, vì ông thái không đẹp. Một ông làm đầu bếp hiệu chim quay trong hội Hà Nội chiêm đóng, nay cũng ra mở phở và thích múa dao nói chuyện với khách về cái khoa thái. "Chặt thái loài có cánh đã khó, mà thái miếng thịt bò không xương còn khó hơn. Tôi dạy mãi mà đàn bà nhà tôi vẫn không làm được, đàn bà thường chỉ thái bánh thôi".

- Trong số những thắc mắc của một số ông Hà nội trí thức dờ người ta có nhắc đến một ông lo sau này ta tiến lên kinh tế hoàn toàn xã hội chủ nghĩa, kinh tế phân tán không còn nữa, thì mất hết phở dân tộc, và rồi sẽ phải ăn phở đóng hộp, mỗi lúc ăn bỏ cái hộp phở ấy vào nồi nước sôi trước khi đục ra ăn, và như thế thì nó trương hết bánh lên. Cũng ngay trong hiệu phở, có người đã đập ngay lại: "Thôi đốt ông đi. Ông đừng có làm cái chuyện lo giới sập ấy đi. Hiện nay phở đang phát triển mạnh ở thủ đô Hà nội, lớn nhỏ, gánh rong, bán trong nhà, bán ngoài hè, có đến trên dưới hai ngàn chủ phở. Người Việt-nam còn thì còn phở bát, bát phở trong tương lai vẫn nóng sốt như bây giờ. Phở bát của ta không thể thành một thứ đồ hộp đâu, người công dân Hà nội này xin trả lời ông là một nghìn lần không, không, không thể có sự thô bạo ấy".

- Cái thế giới phở Hà nội trước đây hình như cũng có những thứ nhân vật nghiệp dĩ của nó. Làng chơi, học trò, ông binh, thầy ký sở buôn, ông phán sở tòa, con bạc, chủ hiệu nhỏ, những người lao động vận tải, những người làm nghề tự do... Có những lính lê dương chạy đến hàng phở, ăn xong tính tiền, lật ngay cái mũ đỏ ra trong cái mũ có cái quần lĩnh vừa cướp ở nhà chứa ra; người khách hàng lính đánh thuê đó đã vắt quần lĩnh đó xuống quầy hàng thay một thứ trả tiền, rồi ù té chạy... Có những tay giàu sụ nhưng tính nết hấp lim, mua bánh mì thả vào nước phở béo mà cứ gọi là ăn cơm Tây bình dân. Có những người đàn bà trái duyên trộn cơm nguội vào bát phở nóng, mà ăn một cách ngon lành, nhưng người ngoài trông vào thì thấy nó thê lương thế nào ấy. Có những kẻ sống không nhà cửa, chuyên môn đứng đường, chạy hàng sách chợ đen đủ các thứ, lúc tính tiền hoa hồng, lấy bát

phở tái năm xu làm đơn vị giá cả, "việc này mà trôi chảy, ông bà chị cứ cho em một trăm bát tái năm, vân vân...".

Hương vị phở vẫn như xưa, nhưng cái tâm hồn người ăn phở ngày nay, đã sáng sủa và lành mạnh hơn nhiều... Ngày trước, anh hàng phở có tiếng rao, có người rao nghe quạnh hiu như tiếng bánh dày giò đêm đông tối lổ trong ngõ khuất; có người rao lên nghe vui rền. Tại sao, bây giờ Hà nội vẫn có phở, mà tiếng rao lại vắng hẳn đi? Có những lúc, tôi muốn thu thanh vào đĩa, tất cả những cái tiếng rao hàng quàng rong của tất cả những thứ quà rong, của tất cả những thư quà miếng chín trên toàn cõi quê hương chúng ta. Những tiếng rao ấy, một phần nào vang hưởng lên cái nhạc điệu sinh hoạt chung của chúng ta đây.

Chúng tôi ngồi trên bờ một cái hồ xứ Bắc ở ngoại thành Hen xanh ky tưởng nhớ đến một bát phở quê hương, và đôi với món ăn đó của dân tộc đáng yêu chúng ta ở Đông Nam Châu Á, chúng tôi đã phát hiện những đức tính dồi dào của phở, tự mình cho đó là những cơ sở vững chắc để dựng lên một nền lý luận cho món phở. Sau đó mấy tháng trở về nước, đặt chân lên đất Hà nội, bữa cơm đầu tiên của tôi là một bữa phở. Về sau này, hay rủ nhau đi ăn phở, tôi được đi sâu vào ý nghĩ của một anh bạn nó đã trở thành một ám ảnh: "Minh khen phở mình là một món ăn ngon, nhưng trước khi khẳng định giá trị dân tộc của phở, có nên tranh thủ thêm ý kiến của bạn bè, quốc tế của ta không? Bạn Liên xô, bạn Ba lan, Hung, Tiệp, Đức sẽ có cảm xúc gì về món phở Việt-nam? Họ đã có dịp nếm phở chưa?" Bài dân ca của mình họ nghe rồi, đất nước mình, các bạn thấy rồi. Nhưng còn phải cho bạn mình "thấy" phở nữa, bởi vì phở cũng là một thứ tiếng hát yêu đời của tất cả những tấm lòng con người Việt-nam chân chính và bình dị. Thế rồi một hôm khác, cũng trong một quán phở nổi tiếng Hà nội, tôi đã nghe được mẩu chuyện giữa hai nữ sinh một trường phổ thông cấp 3 gần đây: " Phở hiệu này, ăn mê quá. Thế đó chị biết Hồ chủ tịch và các lãnh tụ Đảng có thích phở không? - Làm thế nào mà biết được - Này, nói đùa chứ các cụ mà đến ăn cho hiệu nào, thì chủ hàng thật là sung sướng vô bờ đấy chị nhỉ!". Hai cô rút lấy túi gương con chiếu lần vào hàm răng nhau xem có vương tí hành tí rau mùi nào không, cười ríu rít như chim đàn nhảy quanh bàn phở. Mẩu chuyện hai cô học trò như giúp tôi hiểu thêm nữa về phở, và giúp tôi nhận thức đến những cái nó quan trọng hơn cả phở nữa. Ít lâu nay, chúng ta hay nói đến thực tế Việt-nam, đến vấn đề thực tiễn Việt-nam, đến những đặc tính của Việt-nam trong mọi điều kiện chuyển mình tiến lên. Tôi thấy rằng trong muôn vàn thực tế phong phú của nhân dân Việt-nam, có một cái thực tế mà hàng ngày ít ai nữ tách rời nó, tức là cái thực tế phở. Cái thực tế phở ấy lồng vào trong những cái thực tế vĩ đại của dân tộc. Trong một giọt nước rơi lóng lánh có cả câu chuyện của vàng thái dương; trong một miếng ăn, cũng thấy rộng được ra những điều cao cả yên vui trên đất nước bao la giàu có tươi đẹp. Tôi thấy tổ quốc chúng ta có núi cao vòi vọi điệp điệp, có sông dài dằng dặc, có biển bờ thăm thẳm, có những con người Việt-nam dũng cảm xây đắp lịch sử quang vinh,

có những công trình lao động thần thánh như chiến thắng Điện Biên, nhưng bên cạnh những cái đó, tôi biết rằng Tổ quốc tôi còn có phở nữa. Trong những năm chiến tranh giải phóng, kẻ thù bay trên bát phở, có những bát phở phải húp vội trong đêm tối tăm, quệt ngang ống tay áo mà nhả xuống lỗ lằm; có những bát phở bị bom, bánh truong lên mà người ăn không còn thấy trở lại một lần nào nữa. Nhớ lại cái hồi tôi về công tác ở vùng sau lưng địch, tôi không thể quên được mấy cái quán phở khuya trên con đê miết lầy vùng căn cứ du kích; những bát phở nóng ăn sau những đêm vượt vành đai trắng và xuyên qua vị trí địch, ăn có một hương vị thật là đặc biệt; sau này nó tổng cần, nó hát hết các quán trên đê, không biết người bán phở đêm đó, có còn sống hay đã chết trong chuyến ấy rồi? Lại còn cái lần đi chiến dịch với tiểu đoàn Lũng Vài, tôi không quên được những cuộc hành quân với đồng chí cấp dưỡng ban chỉ huy; đồng chí ấy gánh rất nhiều nồi niêu ga-men và thực phẩm công kênh, các chiến sĩ đều đùa gọi là "ông hàng phở của tiểu đoàn". Trước kháng chiến đồng chí ấy vốn mở hiệu phở; nay hòa bình rồi, đồng chí có còn sống mà mở phở lại? Nhiều hình ảnh phở trong những năm gian khổ đã hiện về. Giờ mà ngồi an tâm ăn bát phở nóng sốt giữa ban ngày bắt giặc cần nhớ ơn nhiều người. Rồi mỗi cảm xúc phở vụt chốc bay xa rộng mênh mông. Bỗng nghĩ đến những vùng chăn nuôi xanh rờn áng cỏ sữa khu tự trị Thái-Mèo, những đàn bò Lạng Sơn, Thanh hóa đang cúi xuống ngón cỏ ngon trên đất nước. Gạo mấy vụ liền lại được mùa, bột bánh mìn và dẻo. Rau cỏ vùng ngoại thành Hà nội: mở rộng mãi những diện tích xanh ngon vô tận, rau thơm hành hoa phụng phức cái hương vị thổ ngơi.

Đêm Hà nội, nay thức khuya nhất vẫn là những hiệu phở. Xưa kia phở ông Trương Ca bán đến bốn giờ sáng ở đình Hàng Bạc - cái nơi tập trung nhân dân Hà nội năm đầu kháng chiến để rút ta khỏi vòng vây địch. Đình cũ không còn ông Trương Ca nữa, nhưng nay đã có ông phở Sữa sai thay ông mà thức khuya. Người Hà nội đặt tên đến là hay.

Trước đây ông nấu bếp hiệu cao lâu Tàu; rồi ông ra mở phở. Rồi ở quê ông quy nhâm ông, ông phải về quê, giao lại quán phở cho bạn. Nay ông được sữa sai, lại trở lại thủ đô, chính quyền khu phố miễn thuế cho ông một thời hạn và tìm một chỗ lợi địa thế cho ông mở hiệu. Món quà của ông phở "Sữa sai" càng thơm ngon một cách chất phác hơn bao giờ. Có thể là cảm tình của khách hàng, đối với một người phở quen nay được khôi phục càng làm cho bát phở giải oan có thêm nhiều dư vị nữa. Những bát phở hồn hậu ấy cũng chỉ là một sự đền bù công bằng đối với những người làm ăn lương thiện khu phố đi xem hát về hoặc họp hành bình bầu học tập xây dựng vừa xong.

Phở, Phởn, Phịa

Nguyễn Dư

Hôm nay tôi xin được tập tễnh múa rìu qua mắt bá quan văn võ của viện hàn lâm ẩm thực, lạm bàn về phở.

Thật ra thì những điều cần nói về phở đã được các chuyên gia mổ xẻ, phân tích, ca tụng từ năm xưa năm xưa hết rồi. Chỉ cần lật mấy bài viết về phở của Thạch Lam (Hà Nội ba mươi sáu phố phường, 1943), Vũ Bằng (Miếng ngon Hà Nội, khoảng 1952), Nguyễn Tuân (Phở, 1957) ra đọc là ai cũng có thể cảm nhận được hết cái ngon, cái thú, cái quyến rũ của một món quà cổ truyền của ta.

Nếu vậy thì còn gì để phải nói nữa ?

Ấy đấy, nếu chỉ ngừng ở chỗ ngon, ở cái thú thì chuyện đã xong từ lâu rồi. Khôn nổi sau những giây phút no ấm ngất ngây, tinh thần sáng khoái, các chuyên gia ẩm thực lại bắt đầu... thắc mắc. Thế là chả ai bảo ai, tất cả cùng vung tay gạt bát đũa sang một bên, rủ nhau ngồi bàn luận hăng say, có người quên cả xia răng.

Câu hỏi quan trọng đầu tiên được các vị đặt ra là phở từ đâu ra ?

Nguyễn Thanh (*Phở*, Đoàn Kết số tháng 10, Paris, 1987), Nguyễn Thắng và Xung Xa Hột Lựu (*Mỹ phở khấn rần*, Đoàn Kết số tháng 7-8, Paris, 1988) đã luận bàn tỉ mỉ, chí lý về nguồn gốc của phở. Theo một số học giả thì phở vốn gốc Tàu, được Việt hóa. Tên phở đến từ chữ *phấn* của *ngưu nhục phấn*. Tuy nhiên thuyết này vẫn còn bị nhiều người phản đối khá gay gắt. Phở là món ăn hoàn toàn Việt Nam ! Tại sao cứ phải mang mặc cảm, chối bỏ nguồn gốc như vậy?

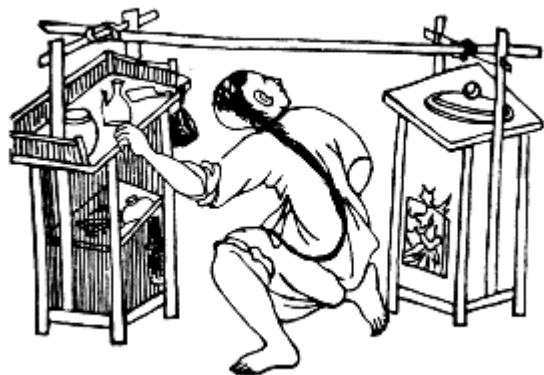
Ta bị mặc cảm, nhưng tự ti hay tự tôn? Đang còn phân vân thì bỗng nghe tin Pháp đòi bản quyền tác giả của phở. Các ông ấy được tư vấn, cố vấn ra sao mà cứ nhất định rằng phở bắt nguồn từ... pot-au-feu.

Thoạt nghe thấy cũng có lý. Rõ ràng là tiếng phở của ta nghe rất giống tiếng feu của Pháp. Phở phải ăn nóng... như lửa mới ngon! Eo ơi ! Thế là một số bà con Việt Nam ta thắc mắc, hoài nghi, cuối cùng ngã theo thuyết cho rằng phở là của Pháp chứ chẳng phải ta hay Tàu gì cả.

Nể tình mà nói thì thực dân Pháp đến cai trị nước ta trong khoảng gần 100 năm đã để lại dấu vết của sâm banh, bít tết, ba tê, ba gai, xà lách, xà lim, cà rốt, cà nông v.v. và v.v., như vậy thì món pot-au-feu cũng có thể là cha đẻ của phở lắm chứ ?

Xét về lý thì pot-au-feu được Larousse địn *với cà rốt, tỏi tây, củ cải v.v.* hoặc là tên *feu*.

Hai định nghĩa của Larousse cho thấy rằn tảng thịt bò hầm, còn lại mớ cà rốt, tỏi tây bên. Thịt bò hầm kiểu này cũng có mùi vị



nữa, người Pháp ăn pot-au-feu với bánh mì, khoai tây... chứ chưa thấy ai ăn với bánh phở bao giờ ! Xem vậy thì pot-au-feu khá xa lạ với phở.

Các hàng phở ở Hà Nội trước đây cũng đã thử nghiệm phở sốt vang (hai tiếng sốt vang hoàn toàn đến từ tiếng Pháp) để làm vừa lòng mấy ông tây bà đầm. Tôi chưa được ăn phở sốt vang, nghe nói khá đắt vì được xào xáo với rượu vang. Thuở bé xin mẹ được một đồng bạc, đánh chén một bát phở không, không thịt, là đủ sướng mê tơi

rồi. Làm sao mà biết được phở sốt vang trong tiệm của người lớn. Sau này có tiền muốn ăn cũng không được vì món này chết yểu rất sớm. Đông và tây khó mà gặp được nhau trong bát phở.

Cái lý nó khuyên ta không nên lẫn lộn hai món ăn cổ truyền của hai quốc gia văn hiến. Nhưng nói như vậy chỉ là nói suông! Đành rằng ta vừa có tình vừa có lý, nhưng rốt cuộc ta mới phê bình pot-au-feu chứ ta vẫn chưa có bằng cứ gì về gốc gác của phở để bác pot-au-feu.

Xin lỗi các bạn, vì bực pot-au-feu nên tôi hơi dông dài. Bây giờ xin bàn có bằng cứ

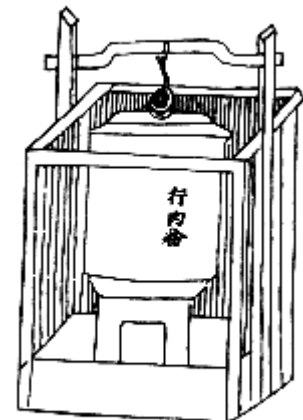
Hy vọng rằng 2 tấm tranh dân gian Oger (1909) tôi đem ra trình làng sau đây sẽ góp phần làm sáng tỏ được vấn đề nguồn gốc và tên gọi của phở.

Tấm tranh thứ nhất vẽ một hàng quà. Những ai đã từng sống ở Hà Nội năm xưa, trước 1954, chắc đều nhận ra dễ dàng đây là một hàng phở gánh. Tấm tranh vẽ một bên là thùng nước dùng lúc nào cũng sôi sùng sục, bên kia xếp tất cả những đồ cần thiết. Chúng ta nhận ra con dao thái thịt to bản, lọ nước mắm hình dáng đặc biệt, cái xóc bánh phở bằng tre đan treo bên thành, cái liễn đựng hành, mùi. Tầng dưới là chỗ rửa bát, bên cạnh có cái giỏ đựng đũa. Con dao to bản và cái xóc bánh đủ cho chúng ta biết rằng đây là một gánh phở, có thể nói rõ hơn là phở chín. Sự tắc không dùng hai dụng cụ này. Sự tắc nhúng, trần những lợn mì bằng cái vỉ hình tròn, đan bằng giây thép. Còn hủ tiếu ? Cho tới năm 1954, đường phố Hà Nội chưa biết hủ tiếu. Và lại những xe hủ tiếu (xe đẩy chứ không phải gánh) của Sài Gòn cũng không thái thịt heo bằng con dao to bản của hàng phở chín.

Tấm tranh này xác nhận rằng vào những năm đầu thế kỷ 20, ở ngoài Bắc, đặc biệt là ở Hà Nội, phở gánh còn do người Tàu (và có thể cả người Việt Nam ?) bán.

Tấm tranh thứ nhì có tên là *hàng nhục phấn*, vẽ thùng nước dùng. Hai thùng nước dùng của hai tranh khá giống nhau. Tranh thứ nhì cho biết rằng chữ *ngưu* của món *ngưu nhục phấn* sang đầu thế kỷ 20 bắt đầu bị rơi rụng. Tên món ăn trở thành *nhục phấn*.

Nhưng dựa vào đâu để nói rằng chữ *phở* đến từ chữ *phấn* ?



hàng nhục phấn

Trong bài *Đánh bạc* của Tản Đà được viết vào khoảng 1915-1917 có đoạn :
(...) *Trời chưa sáng, đêm còn dài, thời đồng tiền trong tay, nhiều cũng chưa hẳn có, hết cũng chưa chắc không. Tất đến lúc đứng dậy ra về, còn gì mới là được.*

(...) *Có nhẽ đánh bạc không mong được, mà chỉ thức đêm ăn nhục phơ ?*

Tản Đà gọi nhục phần là nhục phơ. Chữ phần chuyển qua phơ trước khi thành phở. Phơ của nhục phơ (chứ không phải feu của pot-au-feu) mới là tiền thân của phở.

Tóm lại, *nguu nhục phần* đã được nói gọn thành *nhục phần* từ đầu thế kỷ 20 (tranh dân gian). Nhục phần được chuyển thành *nhục phơ* (Tản Đà). Ít năm sau nhục phơ được dân chúng đổi thành *phở* (*Việt Nam tự điển*, Khai Trí Tiến Đức, 1933). Năm 1943 Thạch Lam đưa *phở* vào văn học.

Kể từ năm 1943, trong văn học cũng như trong dân chúng, tên phở được tất cả mọi người dùng.

Mới bàn đến tên phở thôi mà đã ồn ào như thế, huống hồ bàn đến những vấn đề to lớn khác !

Tôi không đủ khả năng đề cập đến những vấn đề thuộc phạm trù triết lý, thẩm mỹ. Có cho húp cạn dăm ba thùng nước phở tôi cũng chịu không biết rõ mặt mũi một bát phở đúng điệu phải ra sao, một bát phở ngon phải như thế nào ?

Trước khi ngừng, xin kể vài mẩu kỷ niệm của những lần được tay nâng môi kề một bát phở.

Ai ơi bụng bát phở đây... Khó quên được "phở" của bọn sinh viên chúng tôi vào những năm 65-70. Cái thời ở Pháp không kiếm đâu ra được bánh phở, nước mắm. Chúng tôi hầm thịt với muscat, đinh hương, viandox. Ăn với mì sợi, hành tây. Nghĩ lại mới thấy "phở" thời đó sao mà giống pot-au-feu thế. Thế mà đũa nào cũng khen ngon. Ôi, cái thời tuổi trẻ còn dễ tính.

Mấy năm đầu của thời kỳ Việt Nam đổi mới và mở cửa...

Hà Nội như một người mới ốm dậy đòi ăn giả bữa, xối xả lao mình vào... ăn trứng. Vừa bỏ, vừa sang! Các cửa hàng rộn vang tiếng đòi đập thêm trứng. Bánh cuốn cũng trứng. Phở cũng trứng! Một trứng chưa đủ, vẫn còn thèm. Cho hai trứng nhé ông hàng ơi ! Nhiều con mắt liếc trộm khách hào hoa! Gọi một bát phở thường lúc này là chuyện hơi không bình thường.

Xé cửa nhà tôi ở trọ có một hàng phở bình dân. Không phải phở tiệm, cũng không phải phở gánh. Hàng phở kiểu này chưa có tên trong văn học. Tạm gọi là phở hè lè tè. Bàn ăn cũng như ghé ngồi của khách, của chủ chỉ cao cách mặt vỉa hè độ 20 phân. Ai thích nước phở trong và ngọt thì nên đến ăn ở đây. Trong vắt, không một váng mỡ !

Dường như xoong nước dùng chỉ có nước, muối và bột ngọt. Mỗi bát phở được cô hàng tặng thêm lưng thìa cà phê bột ngọt. Khách muốn đậm đà hơn ? Dạ có (muối trộn bột ngọt) đây ạ. Được cái phở cũng có ớt, chanh, hành hoa thái nhỏ.

Tại Huế, khu Gia Hội có một tiệm nhỏ nhỏ nhưng chuyên làm cả một bảng các món đặc biệt. Hai ba kiêu mì xú mại, hoành thánh, dầu chao quẩy. Ba bốn kiêu phở tái, chín, nạm, gầu. Có cả hủ tiếu Nam Vang, mì Quảng... Điềm độc đáo của tiệm là tất cả các món đặc biệt này chỉ cần một thùng nước dùng.

Một hôm tôi lang thang dưới Xóm Bóng (Nha Trang). Mãi la cà chụp ảnh, quá ngợ mới đi ăn trưa. May quá còn tiệm phở mở cửa. Ông chủ vồn vã mời ăn phở đặc biệt (lại đặc biệt). Khoái quá, tôi gặt đầu lia lịa. Làm xong bát phở, ông chủ đi nghỉ trưa. Cả tiệm chỉ còn tôi với bát phở đặc biệt ! Ăn hết mấy sợi bánh tôi vẫn chưa hết dè dặt với cái khối gì là lạ nổi trong bát. Một lát tôi ngoác thẳng bé từ nhà trong đi ra, hỏi nó xem tôi đang ăn phở gì ? Thằng bé chăm chú dòm bát phở. Con không biết, để con hỏi mẹ. Dạ mẹ không biết, chờ lát nữa hỏi ba. Dạ ba nói là phở giò. Phở giò của Vũ Bằng đây à ?

Ấy đấy, chữ nghĩa mà không rõ ràng thì thật là phiền.

Nhân dịp lên kinh đô ánh sáng, tôi được bạn rủ đi ăn phở. Mời ông ăn phở ngon nhất Paris, được sách hướng dẫn du lịch khen đang hoàng. Cho 2 tô đặc biệt ! Không đặc biệt hóa ra thua thiên hạ à ? Ông bạn trịnh trọng múc tương tàu, tương ớt ra đĩa. Ủa, sao ông nói là ăn phở ? Phở đặc biệt chính hiệu con nai vàng đây. Vừa chín, vừa tái, lại thêm bò viên, củ hũ, lá sách. Nhiều thứ vui lắm. Ăn phở mà lại vui nữa thì nhất rồi ! Giá mà thêm tí bê thui chấm tương gừng nữa thì vui hết xẩy !

Đền Mỹ mà không đi thăm khu Tiểu Sài Gòn thì...kể như chưa đến Mỹ. Nghe bên phải bên trái người ta nói như thế. Mới chân ướt chân ráo tới Cali tôi đã vội yêu cầu được tới thăm thủ đô thứ hai của Việt Nam.

Chúng tôi đi chợ, ăn phở. Hên quá, gặp lúc tiệm đang quảng cáo khuyến mại, mua một tặng một. Mua một bát phở người lớn, tặng một bát phở trẻ con. Theo thói quen, tôi bắt đầu bằng thưởng thức miếng thịt chín. Thôi nguy rồi ! Không có tằm ! Có chớ, để ở quầy trả tiền ngoài kia kìa. Mặc rằng kiêu này thì chỉ còn nước ngồi ngắm mấy miếng thịt gân to bằng nửa quân bài tây, chờ mọi người ăn xong. Kỹ thuật thái thịt bây giờ tiến lắm. Đem đông lạnh, thái bằng máy, muốn to mấy cũng được.

Một lần khác, trong một tiệm phở khác, tôi bị bối rối. Tàu bay, tàu thủy, tàu hỏa, hàng không mẫu hạm... Cả một thời quá khứ, chọn gì đây ? Bát thưởng thôi ông ạ. Mấy cái tàu to như...cái chậu, sức tụi mình không kham hết đâu !

Việt kiều Cali rất hãnh diện là nơi đây thức ăn vừa rẻ, vừa đầy nôi !

Chúng ta có thể nói không ngoa là phở đã sống thăng trầm với người Việt Nam. Nơi thôn ỏ hay chốn thị thành, tại quê nhà hay khắp năm châu, lúc khó khăn thiếu thốn cũng như buổi ấm no thanh bình, phở luôn ở bên cạnh mọi người.

Xa xưa, phở là phở bò, phở chín. Ngày nay, phở thay da đổi thịt, muôn màu muôn vẻ. Cách nấu, cách ăn thay đổi không ngừng. Đã đến lúc phải phân loại, đặt tên cho bát phở để tránh ngộ nhận.

Đại khái chúng ta có thể phân biệt :

Bát phở bò của Thạch Lam, Vũ Bằng, Nguyễn Tuân thì gọi là...phở. Tàu bay, tàu bò, thịt to bánh nhiều cốt làm vui lòng giới ẩm thực vũ bão thì nên gọi là...phởn.

Ngầu pín, viagra, cô hũ, lá sách, trứng, giò heo, thịt chó (có người định thử) thì phải gọi là...phịa!

Còn cái thứ chết tiệt của mấy ông sinh viên ? Xin tự phê gọi nó là...phản.

Tiếng Việt vốn giàu âm thanh, ngữ nghĩa, còn nhiều chữ khác có thể dùng cho phở được. Tuy nhiên chúng ta cũng nên thận trọng yêu cầu các nhà văn học định nghĩa rõ ràng các chữ dùng kéo lại gây ra những bàn cãi dài dòng cho mai sau

Con Gái Lão Hàng Phở

Vi Thùy Linh

Đó không phải là một cô gái béo tròn và thực dụng. Cô tên là Hương, 19 tuổi, mảnh mai và mơ mộng. Cô là con gái lão hàng phở ở phố tôi.

Quán phở Thới ngon nổi tiếng phố Giảng Võ và hầu như không ai sánh phở mà không biết quán đó. Lão Thới chỉ khoảng hơn năm mươi tuổi. Còn trẻ chán. Thế mà đã bị gọi là "Lão" từ lâu rồi. Một người với cái bụng tròn như nồi nước phở, bộ mặt đỏ phừng phừng như thịt bò tươi và giọng nói lúc nào cũng như quát, không ai ngờ lại là bố của "hoa khôi phố" Kiều Hương.

Tôi vẫn thường gọi đùa cô là "nàng Tây Thi bán phở". Đây là do tôi nhớ đến "nàng Tây Thi đậu phụng" trong truyện "Cô Hương" của Lỗ Tấn, nghe chua chát quá, nhưng mà thật như dao chém thớt. Và chính tôi cũng không nghĩ rằng, sẽ có lúc mình đưa Hương từ đời thực vào truyện ngắn. Bởi vì... bởi vì... tôi cũng thâm yêu Hương...

Tôi ở sát nhà Hương, hai cái nhà 3 tầng sát nhau, phòng Hương và phòng tôi cùng ở trên tầng 3. Nhà tôi mới chuyển đến đây khoảng nửa năm, nhà Hương thì ở đây từ rất lâu rồi.

Tôi thường đem cái "cơ sở luật" bé tí của mình để so sánh, để hỏi chính tôi. Sao Hương không học Đại học? Sao Hương cứ ở nhà bung phở, lấy bánh phở ngày này qua ngày khác? Sao Hương... lại là con gái của lão Thới? Hương không giống lão về tất cả...? Sao... nhưng rồi cái "cơ sở luật" của chàng sinh viên 19 tuổi đang học năm thứ nhất trường luật - là tôi - không tìm được câu trả lời chính xác, và tôi quyết định phải tìm hiểu!

...Hương là con gái út của lão Thới, vợ lão cũng ở nhà bán phở. Lão muốn vậy chứ cả mẹ con Hương đều không muốn ở nhà để từ sáng đến trưa, từ chiều đến đêm không thoát nổi bát đĩa và hàng trăm công việc của một hàng phở đông khách. Tôi cũng bận nhiều việc lắm, nào là đi học, nào là viết báo, cũng chẳng mấy khi đi chơi với chúng bạn. "Thì mình có hơn gì Hương", tôi vẫn nghĩ, "cũng suốt ngày công việc, thậm chí trong mơ cũng thấy mình đang chạy hỏn hển nữa".

Lũ bạn tôi vẫn tâm tặc: "Nhất mày! Này nhé nhà mặt phố, bố làm "côm", xe "người tình trăm năm" (xe Angel 80 ấy mà), trai một... Ôi em "xin chết"! Tôi ngẫm lại mình. Ờ chúng nó nói đúng. Bố tôi là giám đốc Trung tâm đào tạo của Đài truyền hình Việt Nam. Mẹ là giảng viên đại học. Và tôi, đỗ vào trường Luật dạng "thám hoa", chứ có phải kém cỏi gì đâu. Giờ lại còn làm trưởng lớp một lớp nổi nhất trường cũng oách nhưng chưa thấy "chết" ai cả, tôi chẳng chú ý lắm đến các cô gái điệu dàng và hời hợt nhan nhân quanh mình, những người với hàng mớ suy nghĩ thực dụng luôn dễ dàng "bay hơi" như nước phở.

...Hương học hết cấp III rồi ở nhà bán phở với bố mẹ Lão Thới có 3 đứa con gái, hai chị đi lấy chồng cả, còn có mình Hương. Hương hiền lành và cam chịu quá, tôi vẫn thầm trách. Nếu tôi là Hương, không bao giờ tôi chịu làm bồi bàn đến thế. Tôi nghe nói, lão Thới ít học nên không thích "con hơn cha", thế mới lạ. "Cho chúng mày học hết cấp 3 là tốt lắm rồi. Thời xưa, các cụ đâu có cho con gái đi học nhiều, biết chữ lắm để viết thư cho giai à. Hai chị mày đi lấy chồng xong rồi, còn mày thì khoan khoan. Để tao xem thằng nào khỏe mạnh, chăm chỉ đã..." Lão Thới bảo Hương. Tôi chẳng phải loại chăm chỉ, đi suốt ngày, có mẹ làm hết. Còn khỏe kiểu "vai u thịt bắp" tôi không có. Tôi cao mét bảy, nặng 58 kg, cũng hơi gầy. Nhưng "trí thức" thì phải thế, tôi tự an ủi, có phải thợ xẻ đâu mà...

Tôi thường vào ăn phở ở nhà Hương, chọn cái bàn trong góc, tôi thích quan sát mọi người, và ngồi đó để tiện ngắm nhìn Hương. Hương mặc toàn đồ bộ, người cao, trắng và môi rất đỏ. Và giọng nói, ôi, giọng nói Hương trong trẻo và ngọt ngào làm sao, nó làm người nghe muốn nghe mãi.

Hương dậy sớm, đi lấy bánh phở, còn thịt thì người ta mang qua nhà. Rồi về lau chùi bàn ghế, bung phở, rồi lại bung bát đĩa đi rửa, rồi lại lau chùi... cứ thế ngày qua ngày. Một cuộc sống quá đơn điệu. Thì cũng khác gì cuộc đời mẹ Hương và của hai chị gái Hương lúc còn ở nhà. Tôi kinh ngạc trước sự chịu đựng của họ.

Mẹ Hương ít khi xuất hiện. Bà thường làm việc ở gian trong, nấu nướng dọn dẹp trong đó, chỉ khi quán quá đông khách bà mới xuất hiện. Lão Thới không muốn

thuê thêm người làm, lão bảo: "Hay gì cái bọn "ô sin" ấy, nó cuỗm của mình lúc nào không biết!" Thế là cuộc sống đơn điệu ấy hút người Hương, như chồng bát cao hơn cô khi cô cúi xuống rửa chúng...

Chiều chiều, Hương ngồi lặng lẽ ngắm nhìn dòng người lại qua, đôi mắt lúc nào cũng mở to như chờ đợi, như mong muốn. Có những đêm khuya, tôi thấy đèn phòng Hương vẫn sáng, Hương viết gì đó say sưa lắm.

Rồi tôi biết Hương đã yêu. Không phải yêu tôi mà là một người khác. Anh ta hơn gì tôi chứ? Đẹp trai hơn tôi một chút, chẳng lẽ Hương thích hình thức? Anh ta mặc chải chuốt hơn tôi, đi xe Dream II, nhưng vẻ hào nhoáng không che nổi con người bên trong. Nhìn kiểu đi đứng, ăn uống là biết.

- Mà đứng đàn ra đây à ? Khách vào kia kìa!

Tiếng cẩu bản của lão Thới cắt ngang dòng suy nghĩ, tôi giật mình. Anh ta đến. Hương trở nên vui vẻ, hoạt bát hẳn lên. Cô bung bát phở nghi ngút khói đến cho anh ta dù tôi đến trước. Và cô nói gì đó rất dịu dàng. Một lát sau, Hương bung phở đến cho tôi. Đặt bát xuống. Hương nói nhanh "Của anh này!" rồi quay sang phía anh chàng kia đến nỗi tay suýt gạt đổ bát phở.

Ngày lại ngày như thế. Tôi yêu Hương và tôi muốn thời gian "chín" hơn, khi ấy tôi mới thô lộ. Hương yêu anh ta, còn anh ta thì có đáp lại đâu. Hay anh ta không biết? Chiều thứ bảy tuần trước mấy thằng bạn thân ở lớp đến rủ tôi đi chơi. Bọn nó bảo ở quán sân ga đường Lê Duẩn (quán sinh viên) tối nay vui lắm, có nhiều "hội" trường khác đến hát nhạc sống. Tôi hỏi bọn nó vì dịp gì mà "xôm trò" vậy, mấy tên cười khì khì: thích thì quây, thế thôi.

Tôi định không đi, nhưng chúng nó rủ "quyết liệt" quá thế là tặc lưỡi. Đi qua nhà Hương, tôi dừng lại nhìn Hương. Hương đang chống tay ngồi bên bàn sát cửa. Chúng tôi nhìn nhau, Hương thoáng bối rối rồi quay vào. Tôi hút ánh mắt theo... thằng Long đập vai, bảo: "Đi, mà! Mê rồi chứ gì, "đón" đi!" Mấy đứa kia đồng tình: "Đón!" rồi cười ré lên và cả lũ phóng đi.

Hương quá mơ mộng và đã ảo tưởng về anh ta. Có lẽ, cô nghĩ đây là chàng hoàng tử của mình. Tôi cũng rất thích truyện cổ tích và hay đọc lắm, nhưng hồi nhỏ thôi. Bây giờ thì không, tôi biết rằng nếu người ta quá tin, huyền hoặc điều gì mà không thể thành hiện thực thì có thể sẽ bị nạt vì thất vọng và hụt hẫng. Tôi đã nhìn thấy Hương say sưa đọc "Truyện cổ tích An-dec-xen" trong lúc ngồi rồi. Câu chuyện nghìn lẻ một đêm chẳng bao giờ kết thúc cả, tôi tin thế, sẽ lẻ đến vô cùng...

Sáng hôm qua, tôi đến quán phở Thới. Và anh ta cũng đến. Chúng tôi luôn giáp mặt nhau. Anh ta nhìn tôi khiêu khích với đôi mắt lừ lừ cố hữu. Và tôi nhìn về Hương...

Hương bung bát phở nóng đến một bàn trống góc phòng, tôi ở góc bên này quan

sát. Nhưng Hương không chú ý tới tôi. Cô tháo chiếc nhẫn vàng tây bên tay trái thả vào bát phở. Mặt cô đỏ hồng, ánh mắt long lanh như hồi hộp, vui sướng mang phở đến bàn kê - đôi lập - của tôi. Lúc ấy quán chưa đông tôi cố gắng nghe xem Hương nói gì.

- Mời anh. Anh ăn đi.

Câu nói của Hương là thế, Hương đã nói với anh ta bao nhiêu lần? Tôi bực và giận, giận mình, giận Hương và giận cả những gì chưa đến. Tôi định đứng dậy đi về thì Hương mang bát phở nóng đến bàn tôi.

- Anh ăn đi!

Cũng lại "Anh ăn đi!", trời ơi, nhưng mà Hương nói nhanh như "khoán" vậy. Tôi ăn chậm rãi nhìn Hương đang đứng phía cửa trong, và nhìn anh ta. Đến miếng cuối cùng, tôi thấy anh ta dùng thìa múc thật nhanh và đưa lên miệng. Tôi đoán anh ta đã ngậm chiếc nhẫn. Hương thì vui sướng. Anh ta đưa tiền rất nhanh cho bố Hương rồi nhảy lên xe máy rồ ga.

Tôi biết Hương đang tư huyễn hoặc về anh chàng kia và thực hiện câu chuyện cổ tích của mình. Giống như công chúa nào đó bỏ nhẫn vào bánh để bày tỏ tình yêu... Và sáng nay, tôi quyết định đi ăn phở dù tôi rất ngán phở. Vì chỉ muốn đến quán phở để nhìn Hương mà tôi ăn phở liền hàng tháng nay. Tôi ngồi chờ đợi anh ta, chờ đợi cái kết của câu chuyện cổ tích. Hương đi ra đi vào, vẻ mong ngóng. Và anh ta đến.

Anh ta đi thẳng tới bàn thịt của lão Thới:

- Bán cho tôi bát phở bò!

- Anh cứ ra bàn, em nó mang ngay ra cho anh...

- Không cần đâu, ông cứ làm luôn đi!

Rồi anh ta đứng bên bàn, nhìn chăm chăm vào tay lão Thới, những ngón tay béo múp đeo đầy nhẫn vàng. Lão Thới đưa bát phở cho anh ta, anh ta thoáng thất vọng. Anh ta dùng thìa, ăn rất nhanh như cố tìm kiếm chiếc nhẫn thứ hai vậy. Còn Hương đứng bên cửa buồng, nhìn anh ta chờ đợi. Cô chờ anh mang chiếc nhẫn tới và hỏi "Có phải đây là nhẫn của em. Tôi yêu em." như chàng hoàng tử trong truyện cổ từng đọc.

Anh ta đã ăn xong, vẻ mặt thất vọng thật sự. Đến bên bàn lão Thới, anh ta đưa nhanh tờ 5000 đồng.

"Tôi gửi" rồi quay ra.

- Ô kìa, anh lấy lại tiền thừa đã chứ!

Không quay lại, anh ta đi nhanh ra cửa, đi như chạy. Anh lái xe "Giấc Mơ" lao vụt đi. Hương buồn, mắt rơm rớm. Khói nồi nước phở bốc hơi nghi ngút, khói xe máy của anh chàng kia vẫn còn chưa tan. Hương nhìn xuống bàn tay của mình, hai bàn tay đan vào nhau, bóp mạnh lại. Có khách vào, lại tiếng lão Thới:

- Hương, bung phở cho khách!

Hương giật mình, bất giác cô nhìn tôi. Còn tôi thì nghĩ: Anh ta sẽ không bao giờ trở lại nữa. Thoáng nghe một tiếng thở dài...

Phở Thiên Biên Ký Sự **Phí Ngọc Hùng**

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

Bác giáo lỗ mắt dòm tôi như bắt gặp con ruồi đang vo ve trên bát tái nạm gân sách. Bác ra ý nhắm chừng hỏi han về câu mào đầu với phở bò của miền Nam trên đây qua bài tản mạn mà tôi sắp sửa tỉ tê trên giấy trắng mực đen. Dạ, cũng xin thưa với bác rằng câu đối ấy là của Thầy Khóa Tư, cũng là một hương sư cùng thời với bác và một công đôi chuyện qua thân phụ của thầy là quan đốc học tỉnh Hải Dương. Chuyện là hồi còn nhỏ nhân lúc hầu trà, thầy khóa hóng chuyện các cụ đang *“Nghe hơi gió chuyển mùa sang - Tuổi già cảm cảnh đôi hàng rụng rơi”*.. Thầy ghe được thân phụ ông tả cái cảnh già hiu hắt lúc này của bác và tôi bây giờ nó hình thù cổ quái như thế này đây *“Trên thì móm mém nhai không vỡ - Dưới lại chun choăn nhét chẳng vào”*.

Răng lợi bây giờ của bác và tôi cái mất cái còn... Cái còn lại đang nhấp nhồm lung lay, ăn quán ngủ đình đã quen thói, chỉ có bát phở “không người lái”, dăm sợi bánh chun choăn là nhét vào cũng xong tuốt tuột. Nói không ngoa chứ tôi có thể khua môi múa mép với bác rằng tôi là người tập tễnh ăn phở từ cái thuở còn bé tí, lại được ăn phở Hói mãi tận Hà Nội. Nói cho ngay từ tám bé, theo chân bố tôi cưỡi ngựa xem hoa đây thôi chứ tôi biết quái gì với hành trần nước béo. Chỉ biết rằng nghe qua bố tôi kể lại, khách vãng lai có... lai vãng đến tiệm ông đừng hòng hỏi đến chanh với tương đỏ và khách nghìn năm vạn vật biết tiệm ông từ cái giai thoại đầy biến ngẫu ấy.

Bác gãi gãi vàng trán nhẵn bóng vì con ruồi đậu xuống lạng quạng là ngã bở chừng và ú ớ thăm hỏi...”ông Hói là ai?” Tôi cũng đành vay mượn một mảng văn chương của cụ Nguyễn Tuân trong tùy bút “Phở”, rằng phở cũng có những nề nếp của nó là tên chỉ một tiếng. Tên hàng phở cũng là tên người bán phở. Trông mặt đặt tên là phở Gù, phở Lấp, phở Sút hay địa linh nhân kiệt của ông hàng phở là phở Gioi, phở Cống, phở Đất. Tất cả bằng vào một chữ...nhất tự thiên kim. Chứ những cái

tên hàng phở mướt mà với Á Đào hay ẩm ướt cùng Thùy Dương quán, chớ có đại mà lần vào, chắc như cua gạch là chỉ thấy mấy con hành trôi lênh bênh như...thuyền ra cửa biển.

Ấy vậy mà bát phở nhiều bánh ít thịt hao tốn chữ nghĩa của thiên hạ không phải là ít. Thảng nhắc đến hai chữ đào nương tôi lại muốn tung tẩy về thập niên 40 với truyện tiểu thuyết “Anh Hàng Phở Lấy Vợ Cô Đào”. Trong truyện, cô Á Đào về già than thân trách phận nê tí tê rằng *“Đời hồi này như một bát phở bánh chưng lênh bênh, mỡ nguội đóng váng...”*. Vay mượn cái tình của anh hàng phở, lại nữa, bác và tôi với cái sầu lữ thứ, đang vật vã với cái tuổi lá vàng, nào có khác gì với nàng ky nữ về già. Chưa hết, trôi sông lạc chợ lại nhớ cây đa bến cũ, xin mạo muội thưa với bác rằng món ăn đương đại này, chẳng chóng thì chầy cũng...mỡ nguội đóng váng, phở bánh chưng lênh bênh. Vì vậy tôi rị mọ với bát phở dân gian, vẽ rết thêm chân trình bác thưởng ngoạn.

Muốn có đầu có đũa về phở phải quang gánh trở về với những nhà văn tiên chiến một thời...toả khói trong văn chương cùng cái thú ăn phở. Các cụ đã dùng hết chữ như Thạch Lam (Hà Nội 36 Phố Phường-1943) với: *“Chả có gì ngon hơn bát phở”*. Nguyễn Tuân (Phở-1957) thì sành phở cùng nỗi nhớ của kẻ xa thổ ngại, bản quán: *“Trong cái nhớ nhà có cả một sự nhớ ăn phở. Ôi, một giọt nước mà lóng lánh cả quê hương”*. Nhà văn Vũ Bằng (Miếng Ngon Hà Nội-1952) đã ví phở bò như: *“Một chàng trai mà hào khí bốc lên vùn vụt”* còn phở gà như: *“Một nàng con gái thanh tân”*. Qua Vũ Bằng trong phở có tình tự trai gái, chuyện rằng sau xa Hà Nội vài năm, thèm phở, bèn ghé tiệm phở quen mà hai vợ chồng bạn làm chủ, thấy vợ bạn đeo khăn tang, hỏi ra mới biết bạn mình đã ra người thiên cổ. Trong lúc chờ đợi lửa sôi bếp tắt, lại quán vắng chiều hôm, vì là chỗ thân quen, sẵn có máu lãng đãng trong người cùng *“gái đoạn tang, gà mái ghe”* nên tác giả 40 Năm Nói Láo đã...thờ khờ ra một câu đối rất tình và cũng rất...phở :

*Nạc mà chi, mỡ mà chi
Sao cứ ồm ờ không tái giá*

Câu đối này lưu lạc vào trong Nam được biến thái giữa một bà hàng phở cũng là góa phụ và một ông khách đang ở cái tuổi muối tiêu mà muối nhiều hơn tiêu như sau:

*Nạc mỡ nữa làm gì, em nghĩ “chín” rồi,
đừng nói với em câu “tái giá”*

*Muối tiêu không đáng ngại, anh còn “gân” chán,
thử ném cùng anh miếng “gầu” dai*

Vẫn chưa xong, chuyện hàng quán đầy rẫy với cô hàng nước, cô hàng cà phê, riêng phở chẳng kém, thừa mứa với những...gái góa đầy mùi phở. Nếu không cũng đâu đó với vợ cả, vợ hai, thế nên mới rách chuyện. Chuyện là trong cái ngõ ngách của chữ nghĩa, về gốc gác của phở, cụ Tản Đà trong bài Đánh Bạc viết vào khoảng 1915-1917 có đoạn : *“Trời chưa sáng, đêm còn dài, thời đồng tiền trong tay, nhiều cũng chưa hẳn có, hết cũng chưa chắc không Tất cả lúc đứng dậy ra về, còn gì mới là được. Có nhẽ đánh bạc không mong được, mà chỉ thức ăn nhục pho”*.

“Pho” không có dấu “o” và dấu “hỏi”...Nhớ nha nghe bác, phiên hà cũng ở chữ này và con ruồi vo ve bên bát phở mà tôi mạo muội nhắc phớt qua ở khúc trên, tôi xin hầu chuyện với bác sau.

Cụ Nguyễn Tuân trong tùy bút Phở cũng bàn góp cho phải đạo chữ nghĩa thánh hiền: *“ Chữ nghĩa của Ta hay thật ! Người ta bảo chữ phở xuất xứ từ chữ “nguru nhục phần” và ta đã Việt Nam hóa chữ “phần” thành chữ “phở”. Chữ phở nguyên là một danh từ, còn chuyển thành hình dung từ qua cái mũ “phớt” của Tây mà ra...cái mũ phở của Ta. Mà cái mũ dạ ấy đã méo mó mất cả băng, rách cả bo, đặt lên đầu ai không chình, hình như đặt lên đầu bác phở xe có một ý nghĩa biểu tượng là người nấu phở ngon, nếu không ngon cũng phải là ăn được...Chữ nghĩa của Ta hay thật ”*.

Cùng 1000 năm đô hộ giặc Tàu, 100 năm đô hộ giặc Tây với tinh thần hướng ngoại thâm căn cố đế thì qua 100 năm đô hộ giặc Tây, đụng bát không bằng chém thót, có một số người chém to kho măn cho rằng vì nôi “súp” của người Pháp nấu trên lửa nên được gọi là “pot au feu” với truyền thuyết được truyền miệng trong đám sĩ phu Bắc Hà qua món Bouillabaisse ở hải cảng Marsheille, họ trộn những đồ ăn còn lại như cá, tôm, sò, hến thành một món súp nổi tiếng của miền nam nước Pháp sau này. Các bồi bếp người Việt cho Tây cũng theo cách thức “tả pí lù” ấy, thấy nước súp còn dư thừa, họ mang về chế biến đãi người thân, bằng cách thái thịt bò và bánh cuốn mỏng cho vào, để hợp với khẩu vị người Việt, họ thêm ngũ vị hương là đại hồi, tiểu hồi, nhục quế, xuyên tiêu với hành ta, gừng cho át mùi bơ béo ngậy. Theo thời gian, món súp này...bắt lửa cái tên từ “feu” ra...“phở”. Chuyện cứ như...thật ấy, thưa bác giáo.

Bác ngáo ếch dòm tôi...Đào, như trên đã thưa gửi nào tôi có hơn gì bác. Vì rằng chỉ thấy cái chuyện treo đầu dê bán thịt chó trên chẳng có...”cơ sở văn hóa” gì sắt cả.

Thêm một truyền thuyết khác cùng 1000 năm đô hộ giặc Tàu cho rằng món ăn này từ phương Bắc mà có, đơn thuần bằng vào ba chữ *“nguru nhục phần”* và phải đợi thêm nhà giáo Nguyễn Dur, cũng qua điển tích với tranh dân gian. Ông cư ngụ tại

Pháp, nghe nhiều người nói và được biết bộ tranh Oger vào năm 1909, gồm hơn 4000 bức ký họa đóng thành 15 bộ, nay chỉ còn 3 bộ, một ở Pháp, một ở Hà Nội và một tại Viện Khảo Cổ Sài Gòn. Tình cờ ông xem được bộ tranh ấy qua âm bản gồm tranh gà lợn, đánh vật, tổ tôm xóc đĩa, đám cưới, đám ma cùng những sinh hoạt dân gian như buôn thúng bán mẹt thời đó.

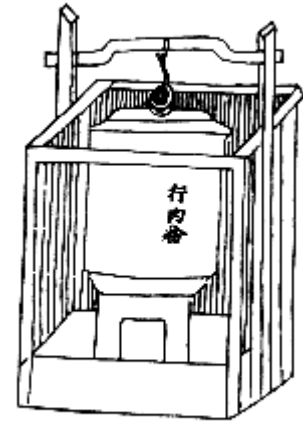
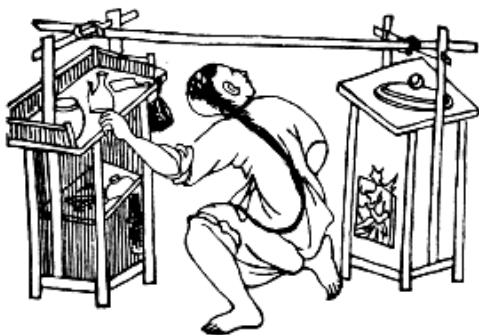
Nhất là hàng quà gánh “Ngưu nhục phần” nên ông thích quá đến nỗi da gà và phóng bút viết bài về phở. Mà quà tình có...nổi da gà thật, như ông đã đào sâu chôn chặt như ở dưới đây, thưa bác:

Theo tôi, câu hỏi quan trọng đầu tiên được các vị đặt ra là phở từ đâu ra.

Nguyễn Thanh (Phở, Đoàn Kết số tháng 10, Paris, 1987), Nguyễn Thắng và Xung Xa Hột Lựu (Mũ phở khăn rằn, Đoàn Kết số tháng 7-8, Paris, 1988) đã luận bàn tỉ mỉ, chỉ lý về nguồn gốc của phở. Theo một số học giả thì phở vốn gốc Tàu, được Việt hóa. Tên phở đến từ chữ phần của ngưu nhục phần.

Tám tranh thứ nhất có tên là hàng nhục phần, vẽ thùng nước dùng. Hai thùng nước dùng của hai tranh khá giống nhau. Tranh thứ nhì cho biết rằng chữ ngưu của món ngưu nhục phần sang đầu thế kỷ 20 bắt đầu bị rơi rụng. Tên món ăn trở thành nhục phần.

Tóm lại, ngưu nhục phần đã được nói gọn thành nhục phần từ đầu thế kỷ 20. Kể từ năm 1943, trong văn học cũng như trong dân chúng, tên phở được tất cả mọi người dùng. Mới bàn đến tên phở thôi mà đã ồn ào như thế, huống hồ bàn đến những vấn đề to lớn khác. Tôi không đủ khả năng đề cập đến những vấn đề thuộc phạm trù triết lý, thẩm mỹ. Có cho húp cạn dăm ba thùng nước phở tôi cũng chịu không biết rõ mặt mũi một bát phở đúng điệu phải ra sao, một bát phở ngon phải như thế nào?



hàng nhục phần

Hy vọng rằng 2 tám tranh dân gian tôi đem ra trình làng sẽ góp phần làm sáng tỏ được vấn đề nguồn gốc và tên gọi của phở.

Tám tranh thứ nhì vẽ một hàng quà. Những ai đã từng sống ở Hà Nội trước 1954, chắc đều nhận ra dễ dàng đây là một hàng phở gánh. Tám tranh vẽ một bên là thùng nước dùng lúc nào cũng sôi sùng sục, bên kia xếp những đồ cần thiết như con dao thái thịt to bản, lọ nước mắm hình dáng đặc

biệt, cái xóc bánh phở bằng tre đan treo bên thành, cái liễn đựng hành, mùi. Tầng dưới là chỗ rửa bát, bên cạnh có cái giỏ đựng đũa. Con dao to bản và cái xóc bánh đủ cho chúng ta biết rằng đây là một gánh phở, có thể nói rõ hơn là phở chín. Sự tắc không dùng hai dụng cụ này. Sự tắc nhúng, trần những lợn mì bằng cái vỉ hình tròn, đan bằng giấy thép. Còn hủ tiếu? Cho tới năm 1954, đường phố Hà Nội chưa biết hủ tiếu. Và lại những xe hủ tiếu (xe đẩy chứ không phải gánh) của Sài Gòn cũng không thái thịt heo bằng con dao to bản của hàng phở chín.

Tám tranh này xác nhận rằng vào những năm đầu thế kỷ 20, ở ngoài Bắc, đặc biệt là ở Hà Nội, phở gánh còn do người Tàu bán.

Thế nhưng từ gánh “nguru nhục phần” để một sớm hai sương hóa kiếp thành gánh phở cũng có những cái nhìn khác nhau. Qua một đoạn văn của nhà báo Lê Thiệp, một “chuyên gia” về phở khi viết về phở, ông cho hay nguru tiếng Tàu vừa có nghĩa là bò, vừa có nghĩa là trâu nên không hiểu là...trâu hay...bò. Nhưng “có khả năng” nguru nhục phần là “canh thịt trâu” với bánh bột gạo ở Vân Nam. Ông luận thêm “Một đặng là bánh bột Vân Nam, một đặng là bột cán mỏng sát thành sợi, khác nhau xa”. Đụng đến thịt bò, nhà báo chắc như bấp luộc: “Nói gì thì nói, Tàu sào nấu danh bất hư truyền với thập bát môn võ nghệ, món nào cũng “hầu ló”, ngay cả tả pí lù. Thế nhưng trừ món...thịt bò. Ăn cơm Tàu, ở nhà Tây, lấy vợ Nhật. Ở đâu có khời ở đó có một tiệm Tàu nhưng bóai bấy ngày không ra một món thịt bò nhai được trừ...bò xào. Nhà báo hỏi một đầu bếp người Việt gốc Hoa chuyện...khò nhai ấy, ông hỏa đầu quân này ngẩn ra và gãi đầu cho rằng: “Có thể từ khời thủy, trâu bò là gia súc cho đồng áng, chỉ được hạ thịt khi quá già...”.

Bác là người ăn phở mẽ bát thiên hạ, vì vậy bác nghĩ thế nào với chuyện một ông Tàu già bắt một mớ thịt trâu cũng già không kém, nghĩ...”hầu xực”. Bèn quăng vào nôi, gánh qua ải Nam Quan cho người An Nam ta, thực bắt tri kỳ vị, nào có dễ soi để như Tôn Ngô Không, nhúm một nắm lông thối phù ra...”phở” thì gần như chuyện...phong thần, thừa bác. Với món thịt trâu, người Việt ta chỉ độc có món luộc còn nước luộc trâu, vì chẳng phải là sáo vịt hay nước lèo heo, lại ngâm với bánh bột nổi lênh bênh, chưa ăn đã ứ lên đến tận cổ. Chém chết chẳng ai..”quờn” với chuyện ruồi bu để chế biến này kia. Nói xa chẳng qua nói gần, gần đây người Hà Nội hôm nay ăn phở với cái giầy thùng nhúng nước phở, tục gọi là dầu chào quẩy đã bị mắng vốn là...thiếu văn hóa.

Vì vậy ông Nguyễn Dư mặc sức tầm chương trích cú, để có....chuyện ngữ học. Cái vạ vịt chẳng qua là ở bức thứ hai, chẳng may cụ Nguyễn Tuân chỉ... “nghe hơi nôi chõ” thiên hạ phong trần nói “phở thịt trâu” nên cụ luận theo cho có chuyện trong lúc trà dư tửu hậu đầy thôi. Như ông Nguyễn Dư đây công dẫn giải với bức trang thứ nhất có “nguru” nhục phần, bắt qua bức thứ hai, khi không trời ơi đất ối “roi rụng” bég mất chữ “nguru”, chỉ còn “nhục phần”, để con trâu....bật ngựa ra chết giắc.

Vì không có bức tranh thứ hai ở trong tay, cụ Nguyễn Tuân bị cái vạ bút sa gà chết, giống như chuyện thầy lang vừa bắt mạch vừa đọc y thư của Hoa Đà Biên Thước để thảo đơn thuốc: Trang một viết rõ ràng rành về con bệnh kiết lỵ. Y lý đây “*Cứ cho sắc thuốc với quế chi, thạch nhũ, trần bì, quy thân, liên thuộc. Thì...*”. Con bệnh vừa uống xong lăn quay ra đất, mắt trắng dã, sùi bọt mép, tay bắt chuồn chuồn rồi ngòm củ tì. Thầy lang hờn vía lên mây, học tốc mở trang thứ hai tiếp xem có sự gì sảy ra và nhìn lòi con mắt thấy: “*Cứ cho sắc thuốc với quế chi, thạch nhũ.....Thì....chết*”.

Với cái ống vó, bác bập bập mấy hơi, xuống giọng hỏi chuyện gì mà xơ như nhộng xác như vò và chỉ có vậy thôi ư. Dạ, thưa không, nhân chuyện thuốc Nam với bê/nh kiết lỵ ở trên, tôi xin mạo muội hầu bác thang thuốc về phở qua...thơ phở và câu đối phở đã góp phần đưa phở vào văn học nước nhà, “thơ phở” qua nhà thơ Tú Mỡ Hồ Trọng Hiếu với bài “*Phở đức tụng*” nào có khác gì Lưu Linh với “*Từ tụng*”:

*Phở là đại bổ, tốt bằng mười thuốc Bắc
Quế, phụ, sâm...nhưng chưa chắc đã hơn gì
Phở bổ âm dương, phế, thận, can, tì
Bổ cả ngũ tạng, tứ chi, bát mạch...*

Trước kia mới chỉ có vài bài “văn phở” của mấy ông nhà văn tiền chiến thôi. Vũ Bằng “*ri cu*” phở vào Nam từng mô tả: “*Nước dùng nóng lắm đấy, 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*”. Và Thạch Lam thêm bớt: “*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*”... Nguyễn Tuân, tình tiết hơn: “*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....*”.

Thì đây thưa bác, thêm một truyện ngắn có cái tựa đề Đêm Hoàng Thành của một người viết nào đó dàn dựng qua hương hồn hai cụ Nguyễn Tuân và Vũ Bằng. Hai cụ ...thần phở như hai bóng ma hiện về với một đoạn qua một hàng phở xe bên hè phố :

“...Ông hàng phở Nam Định vốn dĩ mặt mũi toát ra cái vẻ khinh đời khinh bạc, nhận ra người muôn năm cũ, tự tay mang ra bàn một đĩa ot mỏng, chai tương ớt hồng tươi, vài miếng chanh cóm xanh non. Đáp lại cái nhìn mời hàng, ông Vũ gọi một bát tái gầu, ít bánh, nước trong và chẳng thể thiếu đĩa hành giấm. Còn ông Nguyễn, chẳng cần phải hỏi, bao giờ ông cũng nhất bát nhất bộ với phở chín. Trước mặt hai ông khách quen, như một nghệ nhân với nghệ thuật vị nhân sinh, ông thoăn thoắt lật đi lật lại miếng thịt chín trên cái thớt gỗ đã đóng mủn và nhanh tay thái. Đứng ra là ông nhấn chứ không cắt với chiếc dao phay to bản. Thỉnh thoảng ông nhúm một tí thịt tái, trải ra rồi dùng sớng dao dần nhẹ lên làm như miếng thịt sẽ mềm ra không bằng. Sau khi ông nhúng bánh phở vào cái thùng nước sôi nghi ngút khói, dùng cái vớt hứng ru rữ những sợi bánh phở cho ráo nước. Ông bóc thịt vào bát, thuận tay ông nhờn như nhúm bó hành lá xanh ngắt, đọt trắng tươi treo lủng lẳng ở thanh song bắc ngang thành xe, bó hành hoa xén lóang một cái là được một vốc và trải dài trên bát phở. Xong hai bát phở như hoàn tất một tác phẩm nghệ thuật, ông lừng khừng quơ hai đôi đũa sô lệch mà đầu đũa đã thâm xỉ trong cái giỏ tre treo ở cái cột xe, trong ấy lỏng lỏng những cái thìa nhôm nhếch nhác, đã lên nước nhạt thếch như...một món đồ cổ.

Phở cho hai ông phải bày ra bát chiết yêu, miệng trên loe rộng, nhưng phần dưới thắt lại nhỏ xíu, tặc một cái là xong, một lùa đến hai lùa là nhẩn thín. Bát phở bóc khói nghi ngút, hít, nhìn, ghi nhớ và ăn, ăn mà tưởng như chưa ăn, như ăn một giấc mơ hoa. Mà như hoa thật, ông Vũ tản mẩn ngắm bát phở ra dáng như ngắm một bức tranh thủy mặc đầy màu sắc, bên trong vành sứ lấp ló một tí trắng nõn của bánh, xanh đậm của hành ta, trắng ngần của hành hoa, vào cọng rau mùi lằng lằng vênh lên như những nét vẽ màu đậm nét quệt hơi quá tay, điểm một tí đỏ của ớt xắt mỏng như những nét chấm phá. Ông nhấn nha từng miếng thịt tái ngọt lịm, từng lát gầu màu trắng đục, những vân vàng nhạt chạy vòng vèo trông đẹp ra phết. Mà gầu luộc đúng mức thì mỡ tiết ra gần hết, trong suốt dẻo quẹo, nhai một miếng như dính vào hết kẽ răng, cái ngậy ngậy giòn giòn của miếng gầu nhưng cái vị béo thơm còn nguyên của một con bò đang sung sức.

Ông Nguyễn khẽ cúi đầu xuống hít nhẹ, cái hơi khói lớn vờn nhẹ nhàng chui vào lục phủ ngũ tạng. Khó mà tả nổi cái hương thơm lạ lùng của phở, phảng phất như hoa chanh, hoa bưởi, không có gì nổi bật lên mà trộn lẫn hài hòa giữa rau mùi, gừng, hành. Như người điếm nhãn, ông mây mò rắc chút muối tiêu, lấy cái thìa nhôm, từ từ trang trọng ông gạn chút nước dùng trong veo và ném...Tiếp, ông dùng đũa lấc nhẹ những cọng bánh phở lơ lửng với những thứ khác, bánh phở trong cái bát chiết yêu bé con con ấy được thái bằng tay, dẻo mà không dai, thoảng thoảng mùi thơm của hương gạo, làm bật lên cái thơm tho đậm đà quyến rũ của những lát thịt chín thái mỏng nhưng to bản, màu nâu sẫm của lát thịt chín, khác

với bát phở của ông Vũ, nổi bật lên trong bánh phở, cái nồn nà của củ hành trần, hành hoa, át hẳn những lát ớt đang dấu mặt ẩn nấp.

Ông lặng lẽ cúi đầu xuống bát phở, kính cẩn và trang nghiêm như người hành lễ, như một thiền sư đi tìm chân như trong đạo giáo vô thường của...đạo phở.

Chẳng thế mà khi ông Nguyễn và ông Vũ đang đắm chìm trong hương khói nhang đèn của bát phở, bỗng một người khách sớm khác xuất hiện. Thoạt nhìn, có thể biết ngay là người ăn xin. Người này đứng lại bên hàng phở xe và giữ một khoảng cách không quá xa, nhưng cũng không quá gần để làm phiền lòng hai ông. Đang lúc cao hứng, ông Nguyễn vui vẻ gọi ông hàng phở: “Hỏi ông ta ăn gì, bác làm cho ông ta một bát”. Ông hàng phở chưa kịp mở miệng, người ăn xin đã chấp tay: “Dạ thưa cảm ơn hai cụ. Thưa con đủ rồi ạ”. Nhìn bát phở, người ăn xin tiếp: “Đứng ngược gió mà ngửi thấy mùi phở, ấy là phở ngon đấy thưa hai cụ”. Vừa nghe giọng nói, ông Nguyễn giật mình sực đánh rơi đôi đũa. Ông nhận ra giọng nói quen quen, như thế lão ăn mày năm xưa đến xin một bình trà. Ông Vũ thật thà hỏi: “Đã ăn lúc nào mà đủ, mà đứng ngược gió ngửi được mùi thơm thì ông quả là...”. Người ăn xin đáp: “Dạ thưa cụ nói hơi quá..” và tiếp: “Dạ thưa con nói khi không phải, xin hai cụ xá tội cho. Như xưa kia hai cụ là bậc thầy về phở, nhưng...”. Ông Nguyễn xong bữa, vừa cầm đũa quẹt ngang miệng để chùi vừa gất nhỏ nhỏ: “Bố khí, cái nhà anh này hay chữa, thì cứ nói đi, có chết thằng Tây đen nào đâu ”

Người ăn xin chậm rãi: “Như con đã thưa với hai cụ vừa rồi, trên đời không ai hiểu phở bằng hai cụ. Nhưng hai cụ có ăn mới biết ngon dở. Còn con chỉ ngửi mùi cũng biết. Đó là cái mùi gậy bò, cái mùi nồng nồng và gậy gậy một chút như điểm sương của sá sùng, Thưa hai cụ, phở mà không có sá sùng, không thảo quả thì có khác gì canh thịt trâu của người Tàu. Dạ, có phải thế không ạ. Có anh hàng phở dối khách dùng mực nướng thay cho sá sùng, chỉ lừa được kẻ thực bất tri kỳ vị. Lại có anh dùng su su để tăng thêm độ ngọt, thưa cũng chỉ qua mặt được người trần mắt thịt ăn cốt lấy no.

Hướng về cụ Nguyễn, người ăn xin chậm rãi: “Đến chuyện chữ phở, cụ cho biết có người nói chữ ấy từ chữ phẩn trong ngưu nhục phẩn mà ra. Thế hóa ra phở có nguồn gốc Tàu hay sao ? Hoàn toàn không phải thế, thưa cụ ! Tỉ như cái củ gừng kia, con đọc thấy có can khương sinh khương, nhưng tuyệt nhiên chẳng tìm thấy gừng nướng. Ấy vậy đấy...Thưa hai cụ, cái củ gừng nướng, cái con sá sùng nó khẳng định là phở dứt khoát là của Ta đấy ạ ”.

Người ăn xin ngập ngừng: “Ấy thưa hai cụ, nước dùng của hai cụ bữa nay, đã kém một tí sá sùng, lại thêm cái củ gừng nướng hơi bị non đấy, thưa hai cụ”.

Chấp tay xá một cái, người ăn xin khua gậy đi về phía cuối phố. Người xin trà. Người xin phở. Thời nào mà chẳng có kỳ nhân, ông Vũ và ông Nguyễn bảo nhau thế. Ông hàng phở đưa cái đèn 60 watt tới bên thùng phở, sấm soi lây cái môi vớt lên mấy củ gừng, hóa ra quả là gừng có non thật. Trời đã sáng, hai ông lặng lẽ rời

xe phở. Khách kẻ trước người sau lục tục kéo tới, họ xuyết xoa với bát phở nóng hổi trong tay,, họ chẳng biết chuyện gì xảy ra trong một ngày thiên địa tù mù ...”.

Bác phà một hơi thuốc và nhếch mép “*Vừa nghe giọng nói, ông Nguyễn giật mình sút đánh rơi đôi đũa. Ông nhận ra giọng nói quen quen, như thể lão ăn mày năm xưa đến xin một bình trà*”. Bác lẩm bẩm rằng truyện ngắn nghe cũng quen quen, thoáng như đã đọc ở đâu đây....Đào, với tôi những bài viết về phở cứ ối ra cả đấy, so bì với những món ăn cổ truyền khác, phở sinh sau đẻ muộn nhưng núp bóng nhà thơ, nhà văn, phở đã khật khưỡng đi vào văn học sử nước nhà. Thi trung hữu họa, trong thơ có tranh, ngắm một bát phở ngập màu sắc nào có khác gì một bức tranh đầy ấn tượng. Vì vậy trong những giây phút yên sĩ phi lý thuần, thi nhân nhìn bát phở như một người tình và nhả ra thơ cùng cũng chỉ là chuyện tất nhiên của đất trời. Rồi con đường tình ta đi, rồi ra phở cũng đã len lỏi đi vào ngõ ngách văn học dân gian trong chuyện đời thường, cùng những người dở hơi dở hám, chán “com nhà quà vợ” như “chán như com nguội”. Ấy là chuyện phong tình xưa cũ, để thời nay có câu ”chán ăn com nguội thì đi ăn...phở”. Chẳng nhìn môi nói chữ, bác cũng biết thừa mứa là “phở” đây hiểu theo nghĩa là rời ra “Vợ cả, vợ hai – Cả hai đều là...vợ cả”. Hay lang thang với chữ nghĩa, dựa hơi theo cụ Nguyễn Tuân thì quả tình, chữ nghĩa của Ta hay thật, thưa bác...

Bác bụng bảo dạ, chán mớ đời, chuyện chẳng ra chuyện, lại quàng xiên qua phở Nam Định với phở xe. Chả ai biết là phở từ Tây hay Tàu. Mà nói đại chứ, cứ theo như người ăn xin trong truyện thì lạng quạng dám của Ta lắm ạ...Cũng đâu đó thưa bác, nhưng tất cả phải nhờ vả đến cụ Cổ Cừ và ông Võ Phiến nằm ở hồi sau.

Vốn dĩ bác là người khăn gói quả mướp ri cư từ Bắc vào Nam, lại đi Tây, đi Tàu, rạch ròi thâm nho cùng những cái tên của những món ăn, nói rách miệng thì các cụ ta xưa cũng không ngoài xem mặt đặt tên đầy gọi hình, gọi cảm, ngắn gọn và trong sáng. Ai cũng có thể hình dung ra là món gì thức nấy như bún riêu ốc, com hến, cá kho tộ. Là người hòaai cổ, bác hòaai cổ hương về những ngày tháng cũ, quá trưa về chiều, tiếng rao của các hàng quà rong cùng tiếng ve sầu râm ran, ra rả, tắt lịm từ mùa đông qua mùa xuân. Còn tiếng rao nào buồn thảm bằng “Bánh dày, bánh g..i..ò..” vỗ vào không gian ắng lặng. Rồi rạc từ đầu phố cuối ngõ vắng vắng, u hòaai thêm tiếng “tục tặc” của hai mảnh tre già khô cứng, nôm na là “mì gõ”. Năm thì mười họa, hòa lẫn trong đêm khuya, vắng lên một tiếng ngắn, một tiếng dài...“phở..ơ...” dài thảm thiết, chả nghĩa lý gì sất, chẳng “hình dung từ” nào cả. Lại mè nheo theo mũ “feutre” là mũ phở, dám từ cái của nợ này nên món súp ấy được gọi là phở chăng. Trước hay sau, sử xanh chẳng hề ghi chép, nên kẻ hậu sinh cứ như thầy bói mù sờ voi. Ấy là theo tôn ý của bác và còn chưa kể câu rao hàng kéo dài lê thê, ghép chữ cho...tối nghĩa, như “lạp xưởng” lò mái phàn, hay như nửa Tây nửa Tàu với chè trân châu “lát-xê” xệch câu...đây. (glacé).

Bác nhăn mặt, miệng lâm râm như muốn nói, thê đây, lăm chữ như cụ Nguyễn Tuân đã dạy “*Chữ nghĩa của Ta hay thật ! Người ta bảo chữ phở xuất xứ từ chữ “ngưu nhục phần” và ta đã Việt Nam hóa chữ “phần” thành chữ “phở”*”. À tôi ngộ ra cái thâm nho của bác rồi, mớ chữ ngưu nhục phần với sợi tóc chỉ làm tư, bác luận chứng rằng theo cuốn Việt Nam Tự Điển của Hội Khai Trí Tiến Đức vào năm 1920 thì chữ phở được giải nghĩa như sau: “Phở do chữ phần mà ra. Món đó ăn bằng bánh thái nhỏ nấu với thịt bò như phở xào, phở tái”. Thế nhưng theo Hán-Việt tự điển của cụ Đào Duy Anh thì chữ “*phần*” với dấu sắc, người Tàu đọc là “*phần*” với dấu hỏi, người Nam ta gọi là “*phân*”. Đều có hai nghĩa là “*bột*” hay là... “*cút*”. Vậy theo tôn ý bác, tao nhân mặc khách của cái đất nghìn năm văn học có ăn gan gỏi, chẳng thê nhái âm, nhái chữ như cóc nhái kêu òm ộp từ... “*phân*” hay ... “*phân*” để gọi là... “*phở*” được! Ngay cả cụ Nguyễn cũng có...phen ngộ chữ nữa là.

Bác dậy chả là “*cút trâu hóa bùn*” là vậy đây. Chữ nghĩa gì khó nhai vậy, thưa bác?

Lại vẫn con ruồi hôi nãy, vẫn còn đang đang vo ve như trên người...Bác cầm tập biên khảo về phở của ông Nguyễn Dư, ngỡ bác đuổi ruồi, nhưng không, bác sửa lại gọng kính, chăm chăm nhìn tâm hình có ba chữ Tàu ngưu nhục phần đen như mực tàu. Ủa, sao mặt bác hăm hăm tái xanh như miếng thịt bò tái vậy kìa. Bác nhấp nhồm như gái ngồi phải cọc, miệng bác làu bàu : “*Lạ chữa kìa*”. Bác dậy sao? Bác nói ba chữ này không phải là chữ “*ngưu nhục phần*” hả?. “*Lạ nhẩy*”...Giời ạ, sao có chuyện gánh bùn sang ao vậy kìa, hay là bác quáng gà, thưa bác.

Bác chỉ chỗ, rằng nào bác đâu có thấy chữ nào diễn âm, diễn nghĩa là *thịt trâu* với *bánh bột* ? Bác nặn, véo với chữ nghĩa và đặng hăng tiếp :

Với ba cái chữ Tàu trong cái thùng giống cái chậu sứ Giang Tây, theo thứ tự từ trên xuống dưới thì: Chữ thứ nhất nghĩa là “*hàng gánh*” chứ chẳng phải là “*ngưu*”. Chữ thứ hai là “*ở trong*”, chứ không phải là “*nhục*”. Riêng chữ thứ ba vì nhòe quá, nhưng nét chữ ngang sỗ dọc chẳng hẳn giống chữ “*phần*” mà hình tượng nửa như là “*cái điã*”, nửa như “*tên một món ăn*” nào đó mà bác chịu chết nhìn không ra.

Bác nhướng mắt nhìn tôi...Tôi nhìn con ruồi bay qua như một con gió thoảng...Giời ạ! Tôi như con gà nghẹn thóc, trăm sự cũng chỉ vì cái tội che đóm ăn tàn theo cụ Tản Đà, cụ Nguyễn Tuân. Nay bị ông Nguyễn Dư bắt cóc bỏ đĩa lúc nào không hay..

Con ruồi bỏ đi rồi như....người tình bỏ ta đi với mùa thu chết, tôi mới hú hồn thoát nạn với ba mớ chữ chi, hò, giả, dã, nói cho ngay bẻ chữ hay chiết tự thì chẳng

có tôi. Hay là ta về ta tắm ao ta, bác với tôi gánh bún sang ao qua hàng phở gánh chân què đi bác. Mà chuyện ăn uống gì cũng phải có đầu đuôi xuôi ngược, cứ như nhất vàng, nhì vện, tam khoang, tứ đốm có từ thời cụ Nguyễn Du, cùng cái thú tiêu dao với ăn thịt chó trước cả truyện Kiều, cụ mê mẩn thịt chó đến độ thổ lộ qua bài thơ chữ Hán có cái tên cũng gọi cảm, gọi tình không kém là “Hành Lạc Tử”, trong đó có câu “hữu khuyến khả tu sát”, nôm na là lỡ chẳng may gặp chó thì phải... làm thịt. Thêm chút nữa thì tiết canh lòng lợn có từ thời cụ Nguyễn Khuyến với câu “Tứ thời bát tiết canh chung thủy – Ngạn liễu đôi bờ dục điểm trang”. Phở cũng vậy, cứ như theo như nhà văn Thạch Lam, người có tâm hồn ăn uống, thiên hạ sự thời ấy mới biết rằng đầu năm 1928 ở Phố Mới đã có một hàng phở thành Nam. Bây giờ Hà Nội tràn ngập phở gia truyền Nam Định. Người ta có thể tìm thấy phở ấy ở mọi ngõ ngách, Hàng Thiếc có Cỏ Cừ, Hàng Đồng có Cỏ Chát, Lương Ngọc Quyến có Cỏ Bình, Trương Định có Cỏ Trình, Khâm Thiên có Cỏ Chiêu, ngõ Tam Thương có Cỏ Hùng. Theo dăm ba người viết, ngược thời gian cách đây cả trăm năm, sau khi nhà máy dệt Nam Định được dựng lên, những gánh phở rong làng Vân Cù xuất hiện phục vụ cho công nhân dệt thời đó.

Theo cụ Cỏ Cừ, như trên tôi đã thưa với bác, cụ bán phở từ năm 12 tuổi và dòng họ cụ có đến ba, bốn đời bán phở gánh, lên Hà Nội mở hiệu phở cũng cả mấy đời. Cụ kể lẽ làng Vân Cù ở huyện Nam Trực, tỉnh Nam Định là chính gốc của họ Cù, nhưng vì kỵ húy với ông Thành Hoàng nên phải đổi từ Cù qua Cỏ. Theo già làng, chẳng ai biết người nẩy sinh ra nghề phở ở đây, chỉ biết rằng từ ông Cỏ Hữu Vặng, vì làng đất chật người đông, phình ra như cái đụn rom. Thế nên cụ Vặng là người tiên phong mang theo cái nghề dao thót bỏ làng nước mà thế thiên hành đạo, kẻo kẹt với hai cái thùng thiếc bằng sắt tây mạ, bên này là nồi nước dùng đun bằng củi, bên kia bánh phở, thịt bò, rau thơm lên Hà Thành vào khoảng năm 1918-1919. Rồi từ Nam Định, những gánh phở Vân Cù đã có mặt với 36 phố phường ngày nay. Từ phở gánh sang phở xe, những gánh phở lâu năm một thời ấy đã âm thầm trở thành những hàng phở, tiệm phở khang trang. Có thể nói tiệm phở đầu tiên ở Hà Nội nằm tại phố Hàng Quạt, ngòi trên phản gỗ trải chiếu rồi qua phố Hàng Đồng mới có bàn, có ghế. Sau lan qua phố Cầu Gỗ, Cầu Giấy, như cụ Cỏ Chiêm, ngoài 80 tuổi, người từng bán phở ở phố Hàng Trống từ năm 1942, cụ Cỏ Viên từ năm 1954, nay 72 tuổi và cụ nào cụ nấy với đàn con cháu, ai ai cũng có bốn, hay năm mặt hàng trở lên.

Này bác giáo, dẫu rằng cái mũi ở ngay trước mắt, mấy ai đã nhìn thấy... Nhưng không dẫu gì bác, tôi cũng có ý hồ nghi với dăm ba người viết về phở gia truyền Nam Định. Ai chả biết tín tại thư bất như vô thư, thế nhưng có đọc, mới có thấy lớp lang thời gian và không gian như...”phở ký cương mục”, như chính sử của họ Hồng Bàng đóng đô ở Bạch Hạc với 18 đời vua Hùng truyền từ lưu tôn đời đời

kể thế. Thêm nữa, qua cách nói chuyện của cụ Cổ Cừ, tôi thấy cụ là người mấy đời uống nước máy Hà Nội, cởi mở nhưng chừng mực, cụ cũng có bốc đậy nhưng rất khiêm cung. Gần đây, xong cái nợ áo com “Trói chân kỳ ký tra vào rọ - Rút ruột tang bồng trả nợ com”, cụ thản nhiên với công danh phù thế, nên xá gì ba cái nổi phở. Cụ vuốt chòm râu bạc, phe phẩy cái quạt giấy vì mê truyện chương, cụ “cù không cười” kể lể rất Kim Dung, rất...kiếm thủ cô độc, cụ ung dung tự tại về những bạn hàng của nghề phở. Theo cụ còn những hàng phở mai danh ẩn tích của ai đó, mà ăn cũng ngon đáo đê, đơn cử một kỳ nhân của một hàng phở gánh, không ăn sớm thì hết suất. Gánh phở ấy của một bà già tóc đà bạc phau người Hà Đông, ngày nào bà cũng gánh ra chỗ ấy, và bà bán từ năm giờ đến chín, mười giờ sáng, bà bán đúng năm mươi bát không hơn, dù rằng vẫn còn nhiều khách quen châu chực. Khách hỏi sao lạ vậy, bà chỉ cười bôm bẻm: *“Bán vậy là đủ rồi, còn phải về nhà chơi với các cháu chứ”*.

Và cụ “cù không cười” cởi mở chẳng dấu diếm bí quyết gì nghề nhà, rằng cùng một cách nấu nướng với bếp củi cùng một gia vị, không sai một ly, không thiếu một thứ gì, nhưng mỗi tay nghề mỗi khác, một phần ăn thua ở bánh phở. Từ những góp nhặt ấy, bây giờ ai chẳng biết qua cầu Đò Quan, rẽ phải 14 cây số là đến với cái nôi của nghề nấu phở của họ hàng nhà cụ. Cụ cho biết thêm ngoài Vân Cù còn hai làng khác nữa là làng Giao Cù và Tây Lạc đi với làng Nghĩa Hưng xuôi Ninh Cơ cùng họ Cồ, họ Vũ, họ chuyên làm bánh phở, có thể nói nơi đây là thủy tổ của nghề làm bánh phở.

Cụ phân bua, không có lửa sao có khói, làng nghề bánh phở có từ đời tám hoánh nào rồi!. Vậy mà chẳng ai chịu khua môi lên một tiếng?.

Hỏi về “nguru nhục phẩn”, cụ tùm tùm cười: *“Theo các cụ ngày xưa kể, phở không phải xuất sứ từ người Tàu. Nó từ các gánh quà bán bánh đa cua, thịt lợn, dần dần là thịt bò để thành phở nào ai biết”*. Như để khẳng định điều đó, cụ nói thêm: *“Các ông có thấy Hà Nội từ xưa đến nay, có hàng phở nào người Trung Quốc không? Nói cho ngay thì cũng có đấy, có duy nhất một tiệm của người Trung Quốc tên Nghi Xuân ở phố Mã Vũ nay là phố Hàng Quạt nói dài nhưng lại nấu...phở áp chảo khô bằng cái chảo mỡ mới hóc người”* Cụ tiếp: *“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? Ấy là chưa kể nghe hơi nổi chỗ thì ngày nay Cao Ly cũng du nhập phở ta đấy, hữu xạ tự nhiên hương là thế đấy”*

Qua những bài viết, được giới sẵn tin hỏi han, an nhiên tự tại, cụ đối đáp vung tán tào: *“ Chẳng ai như mấy ông rồi hơi...Này xin lỗi ông nhà báo nhá, nói ông bỏ qua chứ cái thùng phở của chúng tôi đâu phải là cái thùng rác đâu mà cái gì vớ được gì mấy ông cũng nhét vào. Như các ông phang lên báo là hỏi tản cư...” chạy tõe phở” ra hậu phương, không có bò nên mới có phở gà thì nghe đã bố lếu bố lảo*

rồi. Nay các ông dậy thêm rằng cụ Tản Đà mang phở vào Nam Kỳ qua giai thoại...cụ tự nấu phở là nông toet, nghe chả ra “nước xuyết” gì sất. 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”.

Các ông nhà báo vênh tai lên mà nghe chuyện bà ấy kể lẽ nhá:

"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 Lagrandiere tức 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".

Cụ nhớn nha tiếp: “Như bà cụ người Hà Đông ấy, dăm đời sinh nhai bằng cái nghề phở gánh, nào bà có màng đến nghề nhà với ba cái danh hã. Các ông tương bừa là làng bà cụ có người bán phở gánh tên “Pho”, chết vào giờ thiêng được tôn là thần hoàng Vân Đình, nên trong miếu thổ thần có câu “Khóac tâm áo bào, giang tay gánh vác thiên hạ - Vung hai thước kiếm, tận thu lòng dạ thế gian”.

Làng nước ọ, các ông biết một mà chả biết hai, trống làng nào làng ấy đánh, thánh làng nào làng ấy thờ, đó là câu thơ của vua Lê Thánh Tông vịnh bộ gánh thúng và đôi đũa tre gộc của dân làng Cổ Nhuế chuyên nghề gánh phân. Thần hoàng làng ấy chẳng phải là người ta chết vào giờ trùng để được đưa vào đền miếu, mà trên bệ thờ chỉ là cục phân với đôi đũa, dưới là đôi quang gánh. Ngay như câu đối của cụ Nguyễn Khuyến khóc cụ Tú Xương: “Kìa ai chín suối xương không nát – Có lẽ nghìn thu tiếng vẫn còn”. Vậy mà các ông cũng quơ cào, đổ vấy cho bằng được là có cụ Nghè nào đó viết để phúng điếu cho cụ tổ nghề phở làng Vân Cù chúng tôi. Nói dối phải tội, cho đến bây giờ chúng tôi cũng chẳng cụ biết là ai để mà ma chay, cúng kiếng... “

Bác lóng chóng như ngóng đợi ai? À, ấy là bác muốn nhắc khéo tôi đừng bát đựng đũa với ông Võ Phiến chằng? Ừ, nói cho ngay chuyện chằng có gì, vì có thể nói, ông Võ Phiến với phong thái cũng như văn phong riêng biệt viết về những món ăn từng địa phương cùng tình tự dân tộc qua thổ ngơi từng nơi chốn, đào sâu chôn chặt với gốc rễ của từng vùng đất cùng bản phở, cố quận. Nào là từ bánh đa Bình Định, xuất xứ từ vua Quang Trung đem quân ra Bắc, đến cơm muối Huế có từ ruộng muối Diêm Trường. Ông hơi nặng về...thâm cứu cùng dân tộc tính nên đã không ngại ngừng phóng bút: “ Ta có thể chịu hưởng của Tàu về văn hóa, tập tục. Nhưng món ăn thì tuyệt đối không, mỗi mắt tìm không ra một món ăn truyền thống của Ta mà có gốc từ Tàu”. Ông kết luận chắc như đinh đóng cột là: “ Tàu ăn xì dầu. Ta ăn nước mắm”.

Thêm mắm thêm muối thì 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 nào ăn với rau này, không thể lẫn lộn được. Người mùi rau tía tô thì tự nhiên thấy thêm món ốc, người mùi rau kinh giới thì nghĩ đến bún riêu, nhìn đến rau mùi là nghĩ ngay đến...phở. Ấy là chưa kể phở Bắc không ăn với thìa mà chỉ bung cả bát lên mà...húp. Tàu nó không như vậy. Tất cả buồng bát, buồng đũa xuống khác nhau ở cái chỗ rất...bát khả phân ly ấy. Dễ hiểu vậy đó, thưa bác giáo.

Đồng tình xì dầu, nước mắm, thêm nhà báo Lê Thiệp viết rằng: *“Việt Nam chống lại nỗ lực Hán hóa của Tàu từ nghìn năm trước, từ chữ Nho qua chữ Nôm, từ cách ăn mặc đến đầu tóc và trong cái nỗ lực đối kháng bên bỉ đó có món thịt bò. Món bún bò Huế không xì xì dầu, bò nướng mỡ chài là một khám phá mới của người miền Nam, bò lụi chẳng được coi là “phó sản” của Tàu. Ngay cả thịt kho tàu cũng vậy, ấy là chẳng phải món Tàu mà là tên xuất sứ từ con kinh có tên kinh Tàu Hũ và tàu đây là...cái tàu”*.

Riêng tô hủ tiếu, thêm bát thêm đũa cũng nhà báo Lê Thiệp cho rằng trong các món nước phổ thông của người Tàu có hủ tiếu và mì. Như mì vịt tiềm, mì cá, mì Triều Châu, mì Quảng Đông, nước lèo căn bản vẫn là nước lèo heo. Có người vặn vẹo hỏi vậy còn hủ tiếu Mỹ Tho thì sao, phải chăng là “âm bản” của Tàu? Ông lắc đầu với luận cứ: Hủ tiếu chỉ là cái tên gọi có thể là của người Minh Hương. Tất cả chỉ là ở cái tên. Giống như khi chúa Trịnh cho người Trung Hoa “tạm trú” ở Phố Hiến để buôn bán. Họ lập nên “Phố Khách” ở Hưng Yên nên từ đấy họ được gọi là “khách trú”. Khi Dương Ngạn Định và tùy tùng lánh nạn đi thuyền xuống miền Nam từ Quảng Đông, Hải Nam được kêu là người Tàu. Vì cái tàu đây còn được gọi là...cái thuyền. Còn gốc gác của hủ tiếu Mỹ Tho là từ hủ tiếu Nam Vang bên...Nam Vang chứ chẳng phải là ở bên...Tàu.

Qua hai nhà báo, nhà văn trên, bác lặng lẽ ra cái dáng trầm tư với cây có gốc, người có cội cùng *“Ta về tắm lại dòng sông cũ – Truy tâm mê mới lý sơ nguyên”* một cái tên từ đâu mà ra, bởi đâu mà có...Thú thực với bác, tôi cũng ngong, nhiều khi có những...cái tên không đâu tự trên trời rớt xuống, họa may có ông giời mới biết.

Thế nên chẳng nhẽ không hầu chuyện bác dưới đây :

Ông giời sinh muôn loài và cây cỏ, đến món rau cuối cùng tịt mít với cái tên gọi. Vừa lúc nông thần chạy tới hỏi tên...ông giời lầu bầu: *“Thì là..., thì là...”*. Vì ông giời đang nghĩ đến một cái tên thật tượng hình, tượng thanh cho cái giống rau thô tả này. Số là lần trước, ông đặt tên trái *“Khổ qua”*, thần dân lại kêu chẹo quai hàm là... *“khổ quá”*. Thế nên ông giời cân nhắc, đắn đo, ông lại lẩm bẩm: *“Thì là..., thì là...”* với một cái tên chớm xuất hiện thật ngắn gọn và trong sáng trong cái đầu

củ chuối của ông. Nghe đến đây, thần nông mừng quá, bay về xuống trần báo cho dân gian biết. Dạ thưa đó là rau...” Thì là ”đấy, thưa bác.

Chưa hết, để giữ lễ với bạn đọc, ngay cả bác nữa, bác là nhà giáo khắc kỷ và nghiêm túc, có bao giờ bác vén đầu gối để nói chuyện và tự hỏi tại sao Bắc có cây gọi là cây... ”*cặc bản*”, Nam có lá kê là... ”*thúi địt*”. Thế nên tôi không dám quàng xiên viết ra đây để thát lễ với bạn đọc mà bắt quàng qua chuyện có liên quan đến... ”*phở*” là với Bắc mắc mớ gì gọi là... ”*thìa*”, Nam kê là... ”*muông*” và Bắc gọi là... ”*bát*”, mắc chứng chi Nam lại kê là... ”*tô*”. Để chẳng thể bỏ qua chuyện bếp núc củi lửa, hiểu theo nghĩa là ăn uống thì người Bắc cũng như ông giời, bộ hết chữ đặt cho cây hay sao lại lơ ngơ gọi là... ”*Cây com nguội*”. Người trong Nam, heo mẹ, heo con nuôi lôm côm đây đàn, làm bánh nhét bụng ăn chơi lại nhè kê...thiệt tình là... ”*bánh da lợn*”.

Thôi thì bói bèo tìm bọ cho lăm cũng hao tốn nhiều giấy mực...Nghĩ cho cùng, các cụ ta xưa cũng có lúc bí ngô bí khoai với ngôn từ nên gọi là...”*phở*”. Liệu com gấp mắt, người đi sau cứ tương Bắc tương bản như thế, như vậy cho nhẹ mình nhẹ mảy. Chẳng qua chuyện những cái tên qua phở là như thế đấy! Phải chăng thưa bác giáo?

Phở Bò, Phở Gà

Vũ Bằng

Sao lại là quà căn bản?

Vâng, chính thế; người ta có thể nói rằng người Việt Nam có thể không ăn bánh bao, bánh bẻ, có thể không ăn mằn thắn hay mì, có thể không ăn xôi lúa, nhưng chắc chắn là ai cũng đã từng ăn phở.

Rẻ lắm. Theo giá trị của đồng bạc bây giờ năm đồng một bát phở, mà ba đồng cũng được một bát phở ngon như thường.

Vì thế, từ cô bán hàng trong một cửa hiệu buôn cho đến một ông công chức, từ một bà mệnh phụ nhà có cửa võng sơn son thiếp vàng, đến một người thợ vất vả không đủ nuôi miệng, ai cũng ăn bát phở. Ngon miệng thì ăn hai, riêng tôi thì tôi đã từng thấy có người điếm tâm buổi sáng tới ba bát liền, mỗi bát tám đồng, vị chi hai mươi bốn, hai mươi năm đồng bạc.

Thật thế, phở đối với một hạng người, không còn là một món ăn nữa, mà là một thứ nghiện như nghiện thuốc lào, thuốc lá, trà tươi, thuốc phiện.

Ngay từ ở đằng xa, mùi phở cũng đã có một sức huyền bí quyến rũ ta như mây khói chùa Hương đẩy bước chân ta, thúc bách ta phải trèo lên đỉnh núi để vào chùa trong rồi lại ra chùa ngoài. Ta tiến lại gần một cửa hàng bán phở, thật là cả một bài

trí nên thơ. Qua lần cửa kính ta đã thấy gì? Một bó hành hoa xanh như lá mạ, dăm quả ớt đỏ buộc vào một cái dây, vài miếng thịt bò tươi và mềm, chín có, tái có, sụn có, mỡ gầu có, vè cũng có... Người bán hàng đứng thái bánh, thái thịt luôn tay, thỉnh thoảng lại mở nắp một cái thùng sắt ra để lấy nước dùng chan vào bát. Một làn khói tỏa ra khắp gian hàng, bao phủ những người ngồi ăn ở chung quanh trong một làn sương mỏng, mơ hồ như một bức tranh Tàu vẽ những ông tiên ngồi đánh cờ ở trong rừng mùa thu.

Trông mà thèm quá! Nhất là về mùa rét, có gió bắc thổi hiu hiu, mà thấy người ta ăn phở như thế, thì chính mình đứng ở ngoài cũng thấy ấm áp ngon lành. Có ai lại dùng vào ăn cho được...

Ấy vậy mà người sành ăn phở, người ăn phở kỹ càng không thể dễ tính, nhất tề bước vào một cửa hiệu phở thứ nhất nào để mà ăn liêu ăn lĩnh.

Bởi vì những người sành ăn đó, thường không tin gì cho lắm ở những hàng phở mở cửa hàng. Người ta bảo rằng phần nhiều những hàng phở mở hiệu như thế, nước dùng không được ngọt, hoặc có ngọt là cái ngọt của mì chính, chứ không phải là cái ngọt của xương bò, ấy là chưa nói rằng lại còn cửa hiệu phở quá vụng về muốn có nước dùng ngọt lại cho đường vào nữa. Ăn phải một bát phở như thế, không những tiếc tiền, mà lại còn thấy phí phạm cả cái công ăn, đến sinh ra lợm giọng, bực mình là khác.

Vì thế, người ăn phở muốn cho thật đúng cung cách, phải thăm dò, phải điều tra, phải thí nghiệm kỹ càng rồi mới ăn mà một khi đã chịu giọng rồi, ta có thể tin chắc rằng người đó sẽ là một người khách trung thành, cũng như một người đàn ông nghệ sĩ trung thành với hơi hướng của một người yêu, cũng như một người chồng mê vợ vì người vợ đã có tài làm một hai món khéo, ăn vào hợp giọng.

* * *

Chính vì lẽ đó, chúng ta đã từng thấy có những người vất vả vì ăn phở. Trước kia, còn thái bình, ta đã từng thấy có buổi sáng, hàng trăm người chen chúc khỗ sở vào cái ngõ con bề ngang không quá một thước ở phố Hàng Khay, bên cạnh nhà Bát Sĩ Nha hay xuống tận đằng sau chợ Hôm, trong một cái quán lá tồi tàn để thưởng thức cho kỳ được một hay hai bát phở mới yên tâm.

Thời đó, nổi tiếng có anh phở Sút sáng lập ra món phở giò (lấy thịt bò quăn lại như cái dăm bông rồi thái mỏng từng khoanh nhỏ điểm vào với thịt). Phở Nhà thương Phủ Doãn ăn được nhưng nước hơi nhạt; phở Đông Mỹ ở phố Mới ăn êm, nhưng tẩy gừng hơi quá tay; phở Cống Vọng, kéo xe, ngon, nhưng nước dùng hơi hôi; phở Mũ Đỏ ở đằng sau miếu chợ Hôm vô thưởng vô phạt, ăn khá, nhưng chưa có gì quyến rũ.

Còn một anh phở nữa là anh phở Tàu Bay lúc đó cũng nổi tiếng lắm; sáng sáng, người ta đứng đầy cả ra ở ngã ba đầu Hàm Long, xé cửa Sở Hưu bồng để mà tranh nhau ăn, như thể lúc mới hồi cư, người ta tranh nhau đứng lĩnh “bông” sữa, bông vải vậy. Thịt mềm, nước cũng đã ngọt, nhưng thật ra thì chưa có thể gọi là trác

tuyệt.

Phải đợi đến lúc hồi cư về, ta mới thấy, phong trào phở tiến nhanh và tiến mạnh như thế nào. Họa hoàn về phía chợ Đuôi mới thấy một hai hàng phở xe. Còn thì là phở gánh và phở hiệu.

Một gian nhà đồ căng một cái bạt, bắc vài cái ghế; một công đình chắn một tấm phen tre; một cái ngõ, che mấy tấm tôn và kê một hai tấm ghế dài: thế là đã thành ra một cửa hàng rồi, ngồi ăn được, mà rất có thể lại ngon lành là khác.

Bởi vì ta phải biết rằng, người đi ăn phở - nói cho thật đúng nghĩa chữ ăn phở - không kỳ quặc lắm đến sự bài trí của chỗ ăn, cũng như người ăn thuốc phiện, nghiện tiêm, không cứ là phải nằm hút ở một chỗ sang trọng có dọc đẹp, đèn pha lê và tiêm móc làm bằng bạc.

Nếu ta đã từng thấy có những người giàu có, nghiện thuốc phiện, chui vào những cầu gác bản thủ, hôi hám để ăn thuốc mới thấy “đã thèm”. Thì ta lại cũng thấy biết bao nhiêu người sang trọng lần mò tới chỗ rất tồi tàn để ăn cho được một hai bát phở.

Đó là do người ăn phở sành, hầu hết, chỉ chú tâm đến cái điểm chính là phở mà thôi, chứ không quan tâm đến ngoại cảnh làm gì. Điều cần thiết là bánh phải mỏng và dẻo, thịt mềm, và nhất là nước dùng phải ngọt, ngọt kiểu chân thật, nghĩa là ngọt vì nhiều xương, tủy vừa vặn không nồng, mà lại tra vừa mắm muối, không mặn quá mà không nhạt quá.

Đạt được mấy điểm đó tức là ăn phở được đấy.

Vào khoảng 1948-1949, phở Phú Xuân ở phố Rixô ăn được; đồng thời có phở Đông Mỹ, phở Tứ. Phở Tứ, phở Tàu Bay (bây giờ đã dọn thành cửa hiệu) và một ít hàng nữa mà ta không kể hết. Nhưng phở nào hình như cũng chỉ có một thời. Vì thế, nhiều hiệu và nhiều gánh phở có tiếng bây giờ nằm ngủ ở trên danh vọng. Người ta nghiệm thấy điều này: phần nhiều hàng phở lúc còn gánh thì ngon, mà dọn thành cửa hàng rồi thì kém.

Có phải đó là vì chênh mảng trong sự cố gắng, hay là vì thành kiến của người ăn? Duy ta có thể chắc được điểm này là một hàng phở đương làm ngon mà sút kém đi thì chỉ trong một tuần lễ, nửa tháng, cả Hà Nội đều biết rõ; trái lại, mới có một hàng phở nào làm ăn được thì cũng chỉ dăm bữa, mười ngày là cả Hà Nội cùng đổ xô ngay đến để mà “ném thử”, không cần phải quảng cáo lên nhật báo lấy một dòng!

Ấu đó cũng là một điểm đặc biệt trong thương trường vậy.

Nhiều người cho rằng sở dĩ thế ấy là vì món phở đứng cao hơn mọi sự lừa bịp của thời này: phở ngon là ngon, chứ không thể lừa dối người ta được.

Mà lừa dối làm sao?

Một người làm, nhưng không thể một nghìn người làm được. Người ta ăn phở có phải là tiêu hóa rồi mà thôi đâu? Không.

Cũng như đọc một áng văn hay, gấp sách lại mà còn dư âm phảng phất, còn suy

nghi, còn trầm mặc, người ta ăn phở xong cũng đắn đo ngẫm nghĩ, rồi có khi đem thảo luận với anh em, nhất là các công chức và các tay thương gia rồi thì giờ thì lại luận bàn kỹ lưỡng.

Thì ra phở không những là một món ăn, một sự thích thú cho khúu giác, mà còn là cả một vấn đề; vấn đề ăn phở, vấn đề làm phở.

Muốn thấu triệt hai phương diện của vấn đề, chúng ta cần phải bỏ mấy tiếng đồng hồ lên trước cửa trường Hàng Than để quan sát một hàng phở nổi danh nhất bấy giờ: phở Tráng - mà có người yêu mến quá mức đã gọi (chẳng biết đùa hay thực?) là “vua phở 1952”

Tráng là tên ông “vua phở” này. Nhưng người ta không gọi anh bằng tên, cũng như người ta ít khi gọi những hàng phở ngon bằng tên của người bán, mà gọi bằng tên phố người hàng phở đứng bán (như phở Tráng thì gọi là phở Hàng Than, phở Sút thì gọi là phở Hàng Khay), hoặc gọi bằng sườn hiệu (như phở Lùn, phở Cụt, phở Mũ Đỏ) hoặc gọi bằng đặc điểm nào đó của cái cửa hàng (phở xe đầu Hàng Cá), hoặc gọi bằng tên tự (như phở Đông Mỹ, phở Tân Tân, Phú Xuân) và có khi lại gọi bằng một phù hiệu (như phở Tàu Bay, Tàu Bò)...

Vậy thì ông vua ấy tên là Tráng, nhưng người ta vẫn gọi là phở Hàng Than.

Hình thù, vóc dáng của anh ta trông thật nản. Người gầy, môi hơi thười, mắt thì lơ lơ như người chết rồi. Bất cứ lúc nào, nhìn thấy anh, ông cũng cảm giác đó là một người vừa mới thăng đồng, đương sống trong một cái thế giới u minh; thêm vào đó, lại bịt ở trên đầu một cái mũ soa trắng, trông mới lại càng... “thiếu số”.

Người đầu mà lại “lỳ xì” đến thế là cùng! Hàng năm bảy chục người, hàng tám chín chục người đứng vòng lấy gánh hàng của anh ta, chật cả một cái hè đường để mua ăn, để “đòi ăn” - phải, họ đòi ăn thật - mà anh ta cứ làm như thể không trông thấy gì, không nghe thấy gì.

Anh ta cứ thản nhiên, thái thật, dốc nước mắm, rưới nước dưng - ai đợi lâu, mặc; ai phát bẳn lên; mặc; mà ai chửi, anh ta cũng mặc.

Đi ô tô đến ăn cũng thế, mặc áo vải đến ăn cũng thế; các bà các cô đẹp đáu để, đến ăn cũng thế. Anh ta không đặc biệt riêng với ai - kể cũng dân chủ đấy! - nhưng có nhiều bà tức vì anh ta không nịnh đầm.

Ghét quá. Thế thì thuê một cái nhà rộng, mượn thêm người làm có phải lợi không? Hay là điều đình với xưởng củi người ta để cho một gian, bày mấy cái bàn, cái ghế, có người trông nom, tính tiền cẩn thận có phải không mát mát không?

Mặc cho ông cứ nói, anh phở Tráng không trả lời - nhất là không bao giờ cười.

Trông mà lộn ruột, muốn tát cho một cái. Chết một nỗi ghét người thì thế, nhưng đến cái phở của anh ta muốn ghét, không tài nào ghét được.

Có ai chen chúc vất vả, hò hét dứt hơi được một bát phở của anh, mà lại chưa ăn ngay, còn dừng lại một phút để ngẫm ngía, phân tách bát phở đó ra thế nào không?

Thật là kỳ lạ! Bánh phở không trắng và dẻo hơn, thịt thì cũng chẳng nhiều, nhưng

mà làm sao ngon lạ, ngon lòng đến thế? Chưa ăn đã biết là ngon rồi.

Cứ nhìn bát phở không thôi, cũng thú. Một nhúm bánh phở; một ít hành hoa thái nhỏ, điểm mấy ngọn rau thơm xanh biêng biếc; mấy nhát gừng màu vàng thái mỏng như tơ; mấy miếng ớt mỏng vừa đỏ màu hoa hiên vừa đỏ sẫm như hoa lựu... ba bốn thứ màu sắc đó cho ta cái cảm giác được ngắm một bức họa lập thể của một họa sĩ trong phái văn nghệ tiền tiến dùng màu sắc hơi lố lỉnh, hơi bạo quá, nhưng mà đẹp mắt.

Trên tất cả mấy thứ đó, người bán hàng bây giờ mới thái thịt bò từng miếng bày lên.

Đến đây thì Tráng vẫn không nói năng gì, nhưng tỏ ra biết chiều ý khách hàng một cách đáng yêu.

Ông muốn xoi chỗ thịt nào cũng có: vè, sụn nạm, mỡ gầu, mỡ lật, vừa mỡ vừa nạc, vừa nạm vừa sụn, thứ gì anh ta cũng chọn cho kỳ được vừa ý ông - miễn là ông đến xoi phở đừng muộn quá.

Ăn phở chín thì như thế là xong, chỉ còn phải lấy nước dùng và rắc một chút hạt tiêu, hay vắt mấy giọt chanh (nếu không là tí dấm).

Nếu ông lại thích vừa tái vừa chín thì trước khi rưới nước dùng, anh Tráng vớt một ít thịt tái đã thái sẵn để ở trong một cái bát ô tô, bày lên trên cùng rồi mới rưới nước dùng sau.

Thế là “bài thơ phở” viết xong rồi đấy, mời ông cầm đũa. Húp một tí nước thôi, đừng nhiều nhé! Ông đã thấy tỉnh người rồi phải không?

Nước dùng nóng lắm đấy, nóng bỏng rẫy lên, nhưng ăn phở có 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 ngọt cứ lừ đi, ngọt một cách hiền lành, êm dịu, ngọt một cách thành thực, thiên nhiên, không có chất gì là hóa học... không, ông phải thú nhận với tôi đi: “Có phải ăn một bát phở như thế thì khoan khoái quá, phải không?”

Quả vậy, ăn một bát phở như thế, phải nói rằng có thể “lâm li” hơn là nghe thấy một câu nói hữu tình của người yêu, ăn một bát phở như thế, thú có thể ví như sau một thời gian xa cách, được ngã vào trong vòng tay một người vợ đẹp mà lại đa tình vậy!

Y hẳn cũng có người cảm giác như tôi, cho nên biết bao nhiêu bận đứng chờ làm phở, tôi đã thấy những người đàn bà, đàn ông, người già, trẻ con, bung lầy bát phở mà đôi mắt sáng ngời lên. Người ta chờ lâu thì bực thật đấy, nhưng cũng vẫn cứ chờ cho được, tuồng như đã đến mà không được ăn thì chính mình lại phải tội với mình, vì đã đánh lừa thần khẩu - hay nói một cách khác, đến đấy mà không có ăn cho kỳ được thì rồi sẽ hối hận như một người tình đã để lỡ cơ hội chiếm người yêu...

Nhưng mà dù thiết tha đến bậc nào, ông cũng rất có thể một hôm nào đó bị ra về mà không được ăn - dù một bát thôi. Ấy là vì chỉ độ chín giờ, chín rưỡi thì thường là phở Hàng Than đã hết.

Cho nên những người thật nghiện phở thường vẫn rủ nhau đi ăn thật sớm. Theo lời họ nói lại, muốn thưởng thức hoàn toàn hương vị phở Hàng Than, cần phải dậy đi ăn từ sáu giờ, vào lúc trời chưa sáng hẳn. Lúc đó, trời mờ mờ chưa rõ mặt người, phố xá hơ hồn mới có dăm ba người qua lại. Anh đi ăn sẽ thấy một cái thú khác lạ nữa là ăn ngon trong tịch mịch, ăn ngon trong không khí trong lành.

Khách chưa có ai, anh muốn ăn kiểu gì, muốn xoi chỗ thịt nào, muốn dùng nước thịt bò tươi rưới lên bánh, muốn có mỡ lật, mỡ gầu, muốn nước trong hay béo, tha hồ mà hạc! Anh được như ý và anh sẽ vừa ăn vừa nhìn mấy thanh củi tạ ở trong lò kêu lách tách và bắn ra ngoài trời sắc sữa những hoa lửa vì ti màu đỏ tươi.

* * *

Dù sao, ta cũng phải nhận rằng đến vấn đề ăn phở thì người Việt Nam quả là khó tính lạ lùng.

Một người bạn đã từng nếm đủ hương vị của tất cả những hàng phở danh tiếng ở Hà thành khoảng ba mươi năm trở lại đây, một hôm, cho tôi biết rằng: “Đến cái năm 1952 này, phở hình như đã tiến tới chỗ tuyệt đỉnh của nó rồi, cũng như một bản nhạc tuyệt kỹ... không chêm vào đâu được, nghĩa là không thể thêm một món gì hay giảm một món gì”.

Theo anh ta thì phở mà cho magi vào thì rất hỏng mà quấy “lạ chiều chương” vào cũng lại dở vô cùng. Phải là hoàn toàn gia vị Việt Nam mới được: hồ tiêu Bắc, chanh, ớt, hành hoa, rau thơm hay là một tí mùi, thế thôi, ngoại giả cấm hết, không có thì là tục đấy!

Có người kể chuyện rằng trước đây mười lăm, hai mươi năm, đã có một hàng phở ở phố Mới tìm lối cải cách phở, cũng như Năm Châu, Phùng Há đạo nào cải cách cải lương Nam kỳ, tung ra sân khấu những bản “De đơ dà múa”. Họ cho mà dầu và đậu phụ vào phở, nhưng cố nhiên là thất bại.

Sau còn có người làm phở cho cà rốt thái nhỏ, hay làm phở ăn đệm với đu đủ ngâm giấm hoặc là cần Tây, nhưng thấy thấy đều hỏng bét vì cái bản nhạc soạn bừa bãi như thế, nó không... êm giọng chút nào.

Một chú khách ở chợ Hôm, chuyên về lối “phở như”, bánh thì thái to, thịt thì thái con cò hầm chín, nước cho húng lìu, một dạo cũng đã làm cho người nói tới, song những người sành phở chỉ dùng một vài lần thôi, vì không những đã không có vị phở, thịt ăn lại bã, mà nước thì đục mà ngấy quá.

Một hàng phở ngon là một hàng phở ăn một bát, lại muốn ăn hai và nếu còn sức ăn nữa thì phải ăn ba không thấy chán.

Gặp phải ngày ta se mình, ngửi mùi thịt thấy sợ, hàng phở ngon vẫn có thể làm cho ta ăn ngon miệng với một bát phở chay, chỉ có bánh và nước thôi. Làm như thế mà ngon, thế mới là ngon đấy.

Một bát phở vừa tái vừa chín ngon, chưa đủ để định giá trị của hàng phở được; muốn biết chân giá trị của nó, theo lời người biết ăn phở, phải là thứ phở chín không thổi, phở chín mà ngon thì mới thật là ngon đây.

Thực ra, điều quan hệ trong một bát phở là cái bánh, nhưng thứ nhứt, như trên kia đã nói, cần phải có nước dùng thật ngọt. Bí quyết là ở chỗ đó. Và tất cả những hàng phở ngon đều giữ cái bí quyết ấy rất kín đáo, y như người Tàu giữ cửa, vì thế cho nên trong làng ăn phở, vấn đề nước vẫn là một vấn đề then chốt để cho người ta tranh luận.

Hầu hết người ta đều nhận thấy rằng muốn có một nồi nước dùng ngon, cần phải pha mì chính. Nhưng chưa chắc thế đã hoàn toàn là phải.

Thuyết cho đường nhất định là bị loại rồi. Có người cho rằng phải có nhiều đầu cá mực bỏ vào; có người chủ trương cần phải có thứ nước mắm tốt lại có người quả quyết với tôi rằng muốn có nước dùng ngọt, không thể thoát được món cua đồng - cua đồng giã nhỏ ra, lọc lấy nước, cho vào hầm với nhiều xương ống, nhưng phải chú ý tẩy cho thật khéo, mà cũng đừng ninh kỹ quá sợ nong.

Đến bây giờ, ai đã thật biết cái bí mật ấy chưa? Riêng tôi, tôi cũng đã tìm tòi suy nghĩ rất cẩn thận mỗi khi trình trọng nâng một bát phở lên ăn, nhưng thú thực, tôi vẫn chưa biết rằng trong tất cả những “giả thuyết” về “phương pháp làm nước dùng phở” người ta kể ra đó, giả thuyết nào là đúng.

Kết cục, tôi đã gạt bỏ tất cả những sự băn khoăn đó sang một bên và không buồn nghĩ nữa, vì tôi thấy rằng ăn một miếng phở, húp một tí nước dùng ngon thỉnh thoảng điểm một lá thơm hăng ngát mà không biết tại sao phở lại ngon như thế thì có phần hứng thú hơn là mình biết rõ ràng quá cái bí quyết ngon của phở.

Ở Hà Nội, có hai ngày trong tuần mà những người “chuyên môn ăn phở” bận mình: thứ Sáu và thứ Hai. Hai ngày đó là hai ngày không thịt bò. Anh nào nghiện thịt bò, nhớ phở bò hai hôm ấy như gái nhớ trai, như trai nhớ gái. Đặc biệt nhất là phở Tráng, hai ngày đó, nhất định “treo đòn gánh” không chịu bán miếng phở nào, trong khi các bạn đồng nghiệp của anh thay đổi phương thức xoay ra bán phở gà cả bọn. Phở gà? Tráng phản đối ra mặt. Cái lý gì mà một nắm bánh phở dẻo quẹo như thế lại cho hòa hợp với một thứ thịt ăn cứng đờ đờ, mà lại nhạt, mà lại đoảng vị, không thể nào “sánh đôi” được với cái nước dùng để làm thành một “đại thể” nhíp nhàng?

Có một số người thạo phở cũng nghĩ như Tráng vậy. Họ không chịu ăn phở gà. Nhưng đa số đã mắc nghiện phở rồi, buổi sáng, không có bát phở nóng để ăn không chịu được, nên cũng cứ phải ăn và rồi cũng quen đi. Thật ra công việc so sánh phở bò và phở gà không thể thành được vấn đề, nhưng một buổi sáng mùa thu rồi rã, trời hơi lạnh lạnh, mà ngồi ăn một bát phở gà, có đủ rau mùi, hành sống, vừa ăn vừa nghĩ thì phở gà cũng có một phong vị riêng của nó,

khác hẳn phở bò. Điều người ta nhận thấy trước nhất là phở gà thanh hơn phở bò: thịt dùng vừa đủ chứ không nhiều quá: ở giữa đám bánh phở nổi lên mấy miếng thịt gà thái nhỏ xen mấy sợi da gà vàng màu nhạt, điểm mấy cuống hành sống xanh lưu ly, mấy cái rau thơm xanh nhàn nhạt, vài miếng ớt đỏ: tất cả những thứ đó tẩm trong một thứ nước dùng thật trong đã làm cho bát phở gà có phong vị của một nàng con gái thanh tân - nếu ta so sánh bát phở bò với một chàng trai mà hào khí bốc lên ngàn ngút.

Thường thường, ngoài thịt gà thái mỏng ra, một bát phở gà vẫn có những miếng gan, mè, lòng, tiết, thái nhỏ để đem vào cho thêm vui mắt và vui miệng. Những thứ đem này, thường ra, vẫn luộc như thịt mà thôi; nhưng có một hai hàng phở, muốn cải cách, đã đem thái hạt lựu tất cả những thứ đó, gia thêm mộc nhĩ và hành tây, đem xào lên vừa chín để điểm vào mỗi bát phở từng thìa nhỏ một. Ăn như thế thì thơm, nhưng có người không ưa vì ngấy; ngoài ra, khi chan nước vào không còn vẻ gì thanh nhã - một điểm mà những người thích phở gà mong đợi. Chính cũng vì thế mà phong trào “phở gà xào nhân” như nhân bánh cuốn không được tiến triển mấy, và bây giờ tất cả Hà Nội chỉ còn có hai hàng làm theo phương pháp ấy mà thôi.

Hầu hết đều chú ý về cái phần “thanh” của phở: nước ngọt mà không ngọt mì chính, nhưng ngọt bằng xương; thịt không xác, nhưng béo mềm, mà không ngấy. Vì thế, những hàng phở gà ngon vẫn thường dùng gà mái, ăn thơm mà mềm. Về điểm này, có một hàng phở gánh, đỗ ở dưới một góc si phố Huyền Trân Công Chúa đặc biệt lưu ý tới, mà cũng đặc biệt nữa là người hàng phở này quanh năm chỉ bán phở gà, nhất quyết làm khác hẳn phở Tráng, không bán phở bò, “dù có thể làm được phở bò ngon”.

Ăn Phở Hà Nội

Lê Thiệp

Một trong những cái háo hức nhất khi bước chân xuống phi trường Nội Bài là sẽ được ăn phở Hà Nội, phở chính gốc, phở của những ông Thạch Lam, Nguyễn Tuân, Vũ Bằng. Đọc các vị văn sĩ của đất Hà Thành từ thuở còn thơ, món phở Hà Nội trở nên một nỗi ám ảnh lớn, một ước ao tưởng như không bao giờ có được khi còn sống ở miền Nam. Cứ nghe ông Nguyễn Tuân bảo: “Ôi, một giọt nước long lánh cả quê hương” thì lòng lại rộn lên, thấy mũi như đang cố hít lấy cái hương vị của một bát phở Hà Nội, bát phở trong ước mơ, Tú Mỡ Hồ Trọng Hiếu còn viết:

*Phở là quà đáng quý ở trên đời
Một vài xu nào đắt đỏ mấy, mười
Mà đủ vị ngọt bùi thơm béo bở*

Ngọt, bùi, thơm, béo, bở....Thế thì còn đòi hỏi gì hơn nữa.

Buổi sáng đầu tiên ở Hà Nội mở cửa xuống đường. Đường phố hẹp, ồn ào với cái không khí oi nồng của mùa hè dù mới rạng sáng đã phà vào mặt. Đưa em long trọng mượn một cái ô tô con để hai anh em cùng về làng. Đi được mười phút tôi bảo:

- Đói rồi, kiếm tô phở ăn cho chắc bụng đã chứ hả? Năm chục năm chưa ăn lại phở Hà Nội.

- Sao anh không nói ngay. Chỗ anh ở đường Bát Sứ có phở Bát Đàn nhất Hà Nội. Gần Ngay đó. Nhưng bây giờ quay trở lại sợ tắc đường.

“Tắc” có nghĩa là kẹt đường. Tôi bắt đầu làm quen với đất Bắc thân yêu không quen thuộc như “đại trà” là giàu có, là nhiều vô số kể. Tôi cười:

- Tắc thì thôi, nhưng ở Hà Nội chỗ nào chả có phở phải không?

- Để em coi.

Và sau vài câu bàn bạc với bác tài xế, chiếc ô tô con queo vào vào một con đường khá lớn. Đến một chỗ, xe tấp vào đưa em thò đầu qua cửa hỏi lớn:

- Còn phở không?

Từ phía trong một căn hộ lớn, một người dơ tay xua xua. Cảnh đó diễn ra hai lần cho đến lần thứ ba thì kết quả lạc quan với tiếng đáp lại:

- Còn.

Cậu em giải thích:

- Ăn phở Hà Nội thế đấy anh ạ. Hàng nào cũng có phở nhưng chuyên phở mới ngon. Hồi còn bé anh em mình chỉ ăn phở gánh anh nhớ không?

Tất nhiên là nhớ. Bởi vậy mới trở về. Nhưng những bát phở của tuổi thơ chỉ là những hình ảnh lúc hiện lúc mất và cái lưỡi nếm của thiên hạ đã nhiều nay muốn tìm lại hương vị ngày xưa.

Quán vắng tanh, không một người khách. Hai anh em tôi và cậu tài xế chiếm cái bàn gần cửa để ít nhất có một tí gió trời. Tôi hỏi:

- Có phở gì em.
- Anh muốn ăn phở gì?
- Có sụn, có gân, có gân không?

Nghe tụi tôi hỏi han nhau, ông hàng phở góp tiếng:

- Ôi dào, lấy đâu ra của quý thế. Đây chỉ có nạm thôi.
- Ông cho tôi một bát chín nạm vậy.
- Em ăn tái trần.

Cũng lại lâu lắm rồi mới nghe được chữ tái trần. Mỗi lúc tôi cảm thấy gần lại tuổi thơ. “Ôi dào”. “Tái trần”. Đó không phải là ngôn ngữ của miền Nam. Ở miền Nam, chúng tôi quen với “súc mấy” hay “tái sống”.

Tôi ngồi đó trầm ngâm nhìn ra bên ngoài. Xe cộ ở Hà Nội chưa đến nỗi đông quá như ở các thủ đô trên thế giới. Tất nhiên là xe gắn máy gấp mười xe hơi, có thể nhiều hơn nữa là khác. Tôi vẫn nghe mấy ông bạn dọa rằng Sài Gòn bây giờ xe gắn máy như ruồi nên không lấy làm ngạc nhiên lắm.

Ba bát phở được bung ra. Bát đúng là loại Bát Tràng, khá dày và trắng với hoa văn màu xanh nhòe nhạt. Tôi ngửi thấy mùi gậy bò bốc lên và chợt nhớ đến lời phát biểu của ông bạn già Trương Cam Vĩnh: “Cậu phải hiểu phở bây giờ nó mất đi hương vị ngày xưa vì thiếu mùi gậy bò. Thịt bò bên Mỹ nó sách quá, mất hay. Tôi vẫn cứ nhớ cái mùi đặc biệt đó. Cả Sài Gòn chỉ có phở Tàu Bay là còn giữ được cái mùi truyền thống này thôi”.

Tôi lẳng lẳng kéo bát phở có mùi truyền thống lệch sang một tí. Đưa em đẩy cho tôi cái đĩa nhôm vênh vao, ở trên lổn nhổn dăm ba trái quất nhỏ bằng đầu ngón tay cái đã cắt đôi. Thấy vẻ mặt tôi, Hòa, đưa em tôi cười:

- Chanh đất lắm và không có nước nên dân Hà Nội thay chanh bằng quất. Cũng được anh ạ.

Tôi cười cầm nửa trái quất hơi xanh xanh vàng vàng lên vắt. Ba cái hột từ trong vọt ra, to cỡ hột đậu xanh. Hòa cười ngất bảo:

- Anh bóp từ chứ nhanh thế chỉ có hột ra mà không có nước.

Đầu óc tôi lóe lên một chi tiết mới. Đạo đang lớn lên ở Sài Gòn, ông chú tôi đi ăn phở vẫn cần nhằn về vụ chanh. Ông bảo dân Sài Gòn không biết ăn. Ăn phở phải dùng dấm, mà dấm ta mới đúng, mới dậy mùi phở. Hối ôi, miền Nam trù phú,

chanh qua/ nào quả nấy to bằng quả ổi mọng những nước và với thể hệ tôi thì không đưa nào nghĩ đến chuyện chan một thìa dấm vào tô phở cho nó đúng truyền thống. Phải chăng cái truyền thống đó hiện hữu chỉ vì quê tôi nghèo quá, quả chanh cũng sứt lại, cũng quắt đi nên phải lấy dấm thay chăng?

Những ý nghĩ lẩn quẩn và cái đầu lẳng đặng vì chưa quen giờ giấc khiến tôi ăn gần hết bát phở. Lúc đó có một chiếc ô tô con nữa ghé sát lề và cũng có tiếng gào “Còn phở không” và tiếng đáp lại cũng rất to “Hết phở rồi”. Tôi nhìn vào quầy hàng phở. Quầy được đóng bằng tôn và có lẽ vì trường kỳ kháng chiến nên đôi chỗ đã lòm xuống và màu nhôm nay đã ngả sang màu nâu vàng. Tôi cố tưởng tượng đến một bó hành xanh ngắt, đọt thì trắng tươi treo lủng lẳng ở trên quầy như tôi vẫn thấy hồi bé. Bó hành hoa của các xe phở nay đã mất hút nơi đâu.

Hai người thanh niên đang loay hoay với cái thùng chứa nước sôi nhúng bánh phở. Hơi nóng vẫn nghi ngút tỏa lên. Họ bê cái thùng nhôm tròn dài đó lên và khiêng ra hè, sau đó nghiêng thùng để đổ/ cái nước đục trắng ngay vào miệng cống lề đường. Sau đó, họ lôi thùng nước lèo ra và cảnh cũ lại tái diễn, điều khác duy nhất là một người cầm cái vợt hứng, chắc là để chặn nước lèo như vụn xương hoặc xác hành gừng không lọt xuống hệ thống cống rãnh thành phố. Ấu cũng là một thái độ đáng quý, giữ vệ sinh chung cho mọi người.

Mãi quan sát, tôi quên phéng mắt bát phở và khi cầm đũa thì thấy bát phở đã nguội, váng mỡ bắt đầu hơi đông lại nên đành bỏ qua cái ước muốn thưởng thức hết mùi vị phở chính thống Hà nội. Hòa tình ý phát biểu:

- Chắc tại cuối nồi họ tắt bếp nên phở nguội quá. Ngày mai em dẫn anh đi ăn phở Bát Đàn ngon nhất Hà Nội.

Sáng hôm sau tôi dậy sớm, phần vì lạ giường lạ chiếu, phần vì đủ thứ tiếng động, tiếng ồn từ đường phố vọng lên. Hòa hẹn tôi cỡ chín giờ nên tôi đành ngồi chèo queo bật ti vi lên xem. Rất nhiên kênh (chữ mới toanh tôi mới vừa học được hôm qua) và đủ thứ ngôn ngữ: Ta, Tàu, Nhật, Thái, Mỹ, Pháp loạn cào cào. Ấy có cả phim Đại Hàn nữa. Phim không được chuyển âm mà có một cô đọc theo như lối kể chuyện. Giọng cô xướng ngôn viên đôi khi cố để mô tả cảnh huống trong phim lúc lên cao, khi xuống thấp nhưng trước sau chỉ có một giọng. Loay hoay một hồi khá lâu, tôi đâm chán và thấy đói. Tôi bò xuống lobby cái mini hotel hỏi thăm:

- Anh ơi phở Bát Đàn có xa đây không.

- Ôi, ngay đây ấy mà.

Anh ta vung tay lên gạch ngang trên không giảng giải:

- Đây nhé, hotel chúng cháu ở phố Bát Tràng. Chú đi bộ độ năm chục bước là phố Bát Đàn. Chú rẽ phải đi một quãng là thấy phở Gia Truyền Bát Đàn. Khiếp, ai mách nước mà nhanh thế. Cả Hà Nội chỉ có phở Bát Đàn là nhất đấy chú nhá. Ăn sớm mới còn, độ chín giờ là hết phở chú ơi.

Tôi cảm thấy vững bụng. Ít ra thì cũng có hai người đồng ý và như vậy phở Bát Đàn phải ngon. Lũng thưng tôi đi theo lời chỉ dẫn và thậm chí cho mình là thông minh. Nếu chờ Hòa có khi hết phở cũng nên. Tôi có hỏi vụ hết phở này. Tại sao không mở suốt ngày? Chẳng ai giải thích cho tôi đến khi rời Hà Nội mới được gặp vị lão tiền bối ba bảy đời ở Hà Nội. Ông cụ có vẻ từng trải, đã vào Sài Gòn nhiều lần, bảo tôi:

- Ông xa quê hương lâu ngày nên quên mất đấy chứ. Ngày xưa Hà Nội chỉ ăn phở buổi sáng cho đến nửa buổi trưa. Ông nhắc đến những văn sĩ tiền chiến, thế có ông nào tả cảnh ăn phở trưa, ăn phở ban đêm như Sài Gòn không?

Tôi cứng miệng không biết nói sao vì suốt từ khi mới lớn cho đến trưởng thành, tôi ăn phở sáng trưa chiều tối, cả nửa đêm nữa. Sài Gòn đâu có thiếu phở. Thấy mặt tôi tên tò, ông bạn vong niên tùm tùm cười:

- Ông xa quê hương lâu quá thế có biết yến phở là gì không.

Tất nhiên tôi không biết, ông cụ cười bảo:

- Thế là quên tiếng Việt rồi nhá. Yến là đơn vị đo lường hồi xưa. Một yến nặng tương đương với tám cân. Người ta cân phở bằng yến ông ạ. Thế mới lạ chứ! Nhưng tôi vẫn thấy một yến phở nó thơ mộng hơn. Đây, nó thế đấy! Dân Hà Nội chính gốc chúng tôi vẫn cố giữ nếp nhà, mỗi hàng phở/ chỉ bán sớm đến gần nửa buổi, giỏi lắm là chục yến phở. Làm gì có cảnh ăn phở ồ ạt như ở Sài Gòn.

Khi tôi tới thì đã có bảy tám người sắp hàng và tôi lại càng yên tâm hơn. Tôi tự kiểm điểm chính mình. Nhất định trông tôi giống y trang như dân Hà Nội với áo sơ mi dài tay buông thõng để ra ngoài quần và chiếc quần cũng đã tàn tàn. Chân tôi đi dép nhựa mini hotel. Tôi yên tâm vì không ai thèm nhìn tôi cả. Khi gần đến lượt, tôi chú ý quan sát để khỏi có vẻ ngớ ngẩn. Phở có hai giá 8000 và 10000 đồng. Thêm cái dầu cháo quẩy 1500 đồng. Phở truyền thống Hà Nội ngày xưa làm gì có dầu cháo quẩy? Hồi đó dầu có chín mười tuổi tôi vẫn còn nhớ không hề có vụ dầu cháo quẩy. Hay là vì những năm hữu nghị thăm thiết môi hở răng lạnh nên cái ông Tàn Cối này mới có dịp nằm chễm chệ trên tô phở Việt Nam.

Đằng sau cái bàn bọc nhôm có ba người. Một phụ nữ đứng giữa nhận “óoc đơ” và thu tiền. Phía bên trái là một người đàn ông chuyên thái thịt. Phía bên phải là một ông khác lo nhúng bánh và chan nước lèo.

Tôi quan sát thấy tô phở không được lớn lắm mà tôi thì đói meo nên mở miệng:

- Một bát chín nạm, thêm một bát chín nạm không bánh.

- Không bán thế.

- Một bát chín nạm.

Người phụ nữ trông còn khá trẻ nhìn tôi và nói:

- Tám nghìn.

Tôi nạp đủ tám nghìn xong thì bà ta bảo:

- Chờ đấy.

Tôi đứng lách sang một bên để nhìn vào quây phở. Người đàn ông phía tay trái liền tay lật đi lật lại miếng thịt chín rồi đặt xuống, nhanh tay thái. Khi đã thấy đủ, ông ta bốc bỏ vào cái bát lớn. Nhìn ông ta thái thịt, lòng cũng thấy vui vui. Tay ông ta thoăn thoắt nhún từng nhát với chiếc dao phở to bản. Thỉnh thoảng ông ta lật chiếc dao lại, nhúm một tí thịt tái trải ra và dùng sống dao dần nhẹ lên trên có lẽ để cho thịt mềm ra. Đi ăn phở ở Mỹ, ở Tây và ngay cả ở Đại Hàn không ai thấy được cảnh thái thịt. Ít nhất mình cũng yên trí được ăn thịt tươi. Sau khi ông bốc thịt vào bát, bát được chuyển vào giữa và người thiếu phụ bỏ hành ngò vào xong đẩy bát sang để ông bên phải múc nước lèo.

Tôi nhìn người đàn bà, Hà Nội mùa hè sáng bánh mắt đã nóng hừng hực có lẽ vì những cơn gió Lào, bà ta lại đứng sát lò lửa nên trán lấm tấm mồ hôi, thỉnh thoảng phải đưa tay lên quạt. Trước mặt bà ta là một đồng tiền trông bèo nhèo nhóm nhếch. Bà ta lúc đếm tiền, lúc thổi tiền xong lại bốc hành. Còn đang mải quan sát thì nghe tiếng gọi:

- Chín nạm của ông kia.

Ông kia là tôi. Tôi long trọng đưa tay nhận bát phở và nhìn quanh để kiểm chỗ ngồi. Phía trong hơi tối có ba bàn đều kín chỗ. Quay sang phía ngoài, tôi thấy có một chỗ trống ở một chiếc bàn. Bàn là loại bàn vẫn thấy ở những bộ sô pha, thấp và bọc phoọc mi ca. Tất cả bốn chiếc bàn kê trên lề đường sát với một dãy xe gắn máy. Tự nhiên như người Hà Nội, tôi luồn lách, bê tô phở đến chỗ trống. Chiếc ghế bằng nhựa ny lông màu đỏ có hoa xanh nhưng đã phai màu nhỏ tí như ghế con nít. Tôi ngồi xuống thì chợt nhớ ra ăn phở phải có thìa, có đũa. Ngó quanh thấy trên tường có treo một giỏ tre đựng, tôi nhòm lên lấy và tiện tay giật luôn hai tờ giấy hình vuông cỡ lớn hơn lòng bàn tay. Napkin Hà Nội màu ngà ngà, dày như tờ giấy đánh máy.

Vừa trở lại thì có một ông khác đặt bát phở ngay trước mặt tôi. Ông bạn này trông khá trẻ, quần áo đàng hoàng nhưng mặt lạnh tanh. Tôi toan chào làm quen nhưng ngưng lại kịp. Ông ta dáo dác nhìn quanh và nhòai người sang bàn bên cạnh, chỗ bốn người đang xì xụp, lồi về phía bàn tôi một đĩa nhôm đựng quất. Tôi thản nhiên bốc nửa trái quất và với kinh nghiệm xương máu hôm qua, rất từ từ vắt nửa trái quất vào cái thìa. Hà, chiếc thìa yêu dấu của năm chục năm về trước tưởng đã tiêu diêu nơi đâu, nay vẫn sờ sờ hiện hữu trước mặt tôi. Nó được ép bằng nhôm mỏng tanh và cạnh đủ sắc để bạn ta sút môi nếu bạn ta không cẩn thận. Tôi bóp nhẹ, bóp nhẹ và hai hột quất lòi ra từ từ cùng với nước quất nhiều xuống thìa nhôm. Tôi chơi một lúc ba miếng quất mới đủ cho bát phở.

Có cái gì nhòn nhọn trong tôi. Thiên hạ dọa tôi đủ thứ trong đó có cái vụ đi té re. Nhưng đã đến Hà Nội không ăn như người Hà Nội e mất tiếng. Vả lại dân Hà Nội nổi tiếng là sành ăn đến nỗi có bao nhiêu bút mực để tả món ngon Hà Nội. Tôi tặc lưỡi múc một thìa nước dùng lên húp. A, có mùi truyền thống như hôm qua. Ông bạn ngồi trước mặt bỗng lại ngó dáo dác. Quay qua quay lại, ông ngó xuống gầm bàn lôi lên một lọ tương ớt. Hà, tôi cũng cần nó và không bao giờ nghĩ ra nó nằm ở đó, trên cái nền đất nhóm nhếch của vỉa hè. Tôi nheo mày nhìn xuống, trên đó, vỏ quýt, giấy và không biết còn gì khác nữa vung vãi khắp nơi. Chờ ông bạn dùng xong, tôi lấy lọ tương ớt và xịt có hơi nhiều với cái suy nghĩ rất nhà quê rằng ớt có nhiều át xít phooc mic đủ để giết vi trùng.

Tôi xin nói thật rằng tôi đã ăn hết bát phở chín gầu đó và sau đó không hề đau bụng.

Trên con đường trở về chỗ trọ, tôi thấy lỗi tại tôi trăm bề. Tôi đã đòi, đã thay nhưng Hà Nội vẫn thế, vẫn là Hà Nội của nửa thế kỷ trước. Nơi đây, thời gian ngưng lại. Tôi nhìn lại gốc cây sấu được quét vôi trắng. Nó vẫn y như cây sấu của tôi ngày xưa. Tự nhiên tôi phá ra cười. Ngày xưa, ông Sartre nhìn thấy một gốc cây xù xì mà phát hiện ra chủ nghĩa hiện sinh. Tôi vừa nhìn thấy gốc cây sấu, đã phát hiện ra là Hà Nội yêu dấu của tôi, thời gian ngưng lại mà đôi khi còn đi giật lùi. Tôi có thua gì ông triết gia nổi tiếng này đâu.

Bàn thêm về quà phở của người Hà Nội

Nguyễn Huy Thiệp

Khi xem Nguyễn Việt Hà Bàn thêm về quà phở của người Hà Nội (TPCN 3, bộ mới) mấy người sành quà phở Hà Nội khen thắm: Cha này mới ăn một phần mười quà phở mà đã bàn vung cả lên, cũng là hăng! Quả là tuổi trẻ tài cao!. Tiếc là Nguyễn Việt Hà chưa nói gì đến Phở Vui ở phố Hàng Giày, Phở Thắng ở Tạ Hiền, Phở Thìn ở Bờ Hồ, Phở Tư Lùn ở Hai Bà Trưng, Phở Chát ở Khâm Thiên, Phở Nguyên Hồng ở Láng Hạ, Phở (hay Photo?) Nguyễn Tuấn ở cầu Hà Đông, Phở Xe Lửa ở San José v.v... Mỗi hàng phở đều có vị riêng, cái vị riêng ấy làm nên nét độc đáo của người Hà Nội. Từ phở bàn sang văn, sang đạo cũng là chuyện thường. Sang đến đạo không phải ai cũng làm được. (Trong văn chương Việt Nam, Nguyễn Tuấn đã thử làm nhưng phở vẫn hoàn... phở).

Đạo cái thể của nó là không, huyền diệu vô cùng, mà cái dụng của nó là hữu, lớn lao vô cùng!

Ra ngoài thế giới, món ăn Việt Nam nhất, ăn được nhất, thậm chí có thể địch với

vịt quay Bắc Kinh, bít-tết Pháp, bánh mì kẹp thịt Mắc Đô-nan, pi-da Italia, cơm cari ấn Độ v.v... có lẽ chỉ có món phở mà thôi. Tôi đã ăn phở ở Mỹ, biển hiệu đề Phở Hà Nội Việt Nam có ba loại: tô nhỏ, tô thường, tô xe lửa; bánh phở trắng và mềm, thịt bò chín và thơm, nước dùng ninh xương trong vẩn vắt, bên cạnh có thêm một đĩa rau húng, rau thơm với giá đỗ, đường trắng, tương ớt, tương chung, ớt xanh thái lát; mới trông mà đã thấy nước miếng ứa ra, bỗng thấy Việt Nam quá, thấy yêu nước vô cùng, tự hào dân tộc vô cùng! Lúc ấy tôi rất cảm động. Tôi nhìn quanh, thấy khách ăn là người Mỹ, người Âu, người Phi □ họ ăn phở một cách hào hứng, sung sướng, toát cả mồ hôi ra, tôi thấy vui thích quá! Chao ôi là phở Việt Nam! Chao ôi là phở Hà Nội! Văn minh là đấy chứ còn gì nữa. Tự hào dân tộc là đấy chứ còn gì nữa! Phở Bắc Hà còn! Phở Hà Nội còn! Tiếng Việt còn! Chúng ta cứ ăn phở, cứ vui chơi, cứ đọc sách văn học, chúng ta chưa phải lo lắng gì đến như ông Lỗ Tấn: Hãy cứu lấy trẻ con!

Thực ra, nếu Nguyễn Việt Hà là ông Phở Vui ở phố Hàng Giầy thì không có gì phải bàn nhiều về phở. Ông Vui năm nay 76 tuổi, làm phở từ tuổi thiếu niên, sống qua ba chế độ, đi từ gánh phở mà lên. Hỏi về phở, ông Vui không nói gì nhiều, chỉ nói:

- Tôi chỉ quan tâm đến người ăn phở!

- Thế người làm phở?

Ông Vui nghĩ một lúc rồi nói:

- Chữ tâm kia mới bằng ba chữ tài...

Giời ạ! Thế là bố này lại từ chuyện phở chuyển sang chuyện văn, chuyện đạo mất rồi!

Có lẽ phở nguyên thủy rất đơn sơ. Trải qua năm tháng thương hải tang điền (bãi bể nương dâu) phở trở nên đa dạng phong phú hơn, sinh động hơn nhưng cũng dung tục hơn. Đi qua các phố Hà Nội, chúng ta thấy đã từng có phở gà chặt miếng phở Tôn Đức Thắng, phở ngầu pín Lò Đúc, phở đậu phụ Cầu Giấy, phở sốt vang Giảng Võ, phở mọc, phở trứng, phở tim lợn phố Lê Văn Hưu v.v... Rất nhiều chợ cóc mọc lên, nhiều hàng phở mọc lên. Họ nấu phở tựa như... lẩu phở, thậm chí tựa như... lẩu chó. Đáng ngạc nhiên là loanh quanh thế nào mà phở của họ vẫn cứ mở hàng được dù là chất phở của họ thật chẳng ra gì.

Vậy chúng ta nghĩ thế nào về câu nói của ông Vui:

- Tôi chỉ quan tâm đến người ăn phở...

Sau đây là hình ảnh của một người ăn phở có danh (nhà văn Lê Lựu). Cung cách ăn phở của nhà văn được nhà thơ Trần Đăng Khoa tả lại như sau: Lê Lựu hay viết về đêm. Trước khi ngồi vào bàn, anh thường đảo qua phố, làm bát phở nóng gọi là nạp thêm nhiên liệu cho máy móc vận hành... Lê Lựu đặc biệt thích những bát phở mà anh gọi là phở bóc mả. Đó là bát phở cuối cùng trong ngày, nước phở đậm, đặc

ngăn những... cần nôi. Bà chủ quán xem ra đã quá quen khẩu vị Lê Lựu, có lẽ nghĩ anh là ông xé lô sau một ngày chở khách mệt nhọc, nên bốc cho anh một đồng xương xẩu cổ cánh không tính tiền, rồi đổ ào thùng nước rửa bát ra mặt đường, chõng bốn chân ghé lên mặt bàn, phủ tấm vải nhựa xanh nồng đượm mùi nước mắm, dấm tỏi. Lê Lựu tỏ ra rất khoan khoái. Gương mặt nhom nhem những râu bưng bưng sung mãn như một người vừa trúng xổ số. Về nhà, tôi (tức Trần Đăng Khoa) lăn ra ngủ, còn anh thì vục mặt vào bàn uỳnh uych viết. Thỉnh thoảng tỉnh giấc, tôi vẫn thấy phòng bên có tiếng rít điệu cày òng ọc. Lê Lựu vẫn đang lặn ngụp bì bõm, xé xấn từng khối chữ vật lên trang giấy. Thấy anh có vẻ bắt được mạch truyện, tôi đã mừng. Sáng hôm sau tôi lần sang phòng anh, đòi nghe thử. Mắt Lê Lựu đỏ kè:

- Nghe cái quái gì. Tao làm hỏng bố nó rồi. Không ngủ được. Chữ bò lỏm ngòm như kiến đen, nhưng chẳng có hồn vía gì. Đọc cứ bỏ ra. Túc thế chứ!

Rồi Lê Lựu càu nhàu, tiếc bát phở đem qua đổ vào hang chuột, đổ vào cái lỗ giới ời đất hời. (Trần Đăng Khoa Chân dung và đối thoại bình luận văn chương trang 81).

Hình ảnh nhà văn Lê Lựu ăn phở thật là□ bi tráng! Công việc viết văn vất vả như đi cày. Nhà văn tựa như lực điền. Văn chương quả là một việc khó chơi, nhất là chơi sao cho nhã!

Đọc bài viết của Nguyễn Việt Hà về phở của người Hà Nội thật thú vị, thấy giống như một cái vung tay của bậc cao thủ, lại biết tác giả là người viết cuốn tiểu thuyết Cơ hội của Chúa, mừng cho văn học Việt Nam có thêm một cây bút mới.

Mong sao cho nhà văn Việt Nam có thêm nhiều sách hay, Hà Nội có nhiều phở ngon, việc học hành của trẻ con đỡ vất vả để khỏi lo lắng như ông Lỗ Tấn. Nước ta xưa nay vốn có truyền thống văn chương ham học. Để kết thúc bài viết này xin mượn lời của Nguyễn Khuyến khuyên răn về chuyện học hành, văn chương cho nó có cổ, có kim:

Đen thì gàn mực, đỏ gàn son
Học lấy cho hay, con hời con!
Cái bút, cái nghiên là của quý
Câu kinh, câu sử ấy mùi ngon!
Vàng mua chứa để, vàng hay hết
Chữ bán dư ăn, chữ hầy còn
Nhờ Phật (hoặc Chúa) một mai nên đáng cả
Bỏ công cha mẹ mới là khôn.

Phở Violetta

Nguyễn Xuân Quang

Đặt chân tới quần đảo Martinique, cả buổi sáng rong chơi nơi hải đảo nhiệt đới trong đầu gã cứ loay hoay nghĩ xem bữa trưa nay sẽ đi ăn ở đâu. Những ngày hè nhàn rỗi ngoài rong chơi chỉ có ăn là cách duy nhất để tiêu pha thì giờ. Chẳng bù cho những ngày trên đất liền làm việc đến nghiền đến nghiền, quên cả ăn cả uống. Có nhiều buổi sáng, gã vừa lái xe vừa ăn điếm tâm. Có nhiều bữa trưa, vừa ăn vừa hội thảo, ăn bằng đĩa giấy, uống bằng ly giấy, muống nĩa bằng nhựa, nghĩ mà chán.

Gần trưa đi qua đôn điền trồng dừa, đôi chân gã như bị cuốn hút. Gã chợt tìm lại những cảm giác ngày nào rong chơi nơi vườn dừa Cẩm An Sơn ở Tam Quan. Đi sâu mãi vào trong, theo con đường mòn, như con đường xóm làng, gã khám phá ra một căn nhà kiến trúc theo kiểu Địa Trung Hải. Một tiệm ăn. Một cái quán nằm hiu quạnh ven rừng dừa. Gã đã mò mẫm gần hết các quán ăn trên đảo. Hầu hết những quán ăn ở đây phần lớn là những quán cơm Tây, cơm Tây Ban Nha và một số còn lại bán cơm bản xứ đượm mùi dầu dừa kiểu hải đảo và gã chịu nhất là món thịt dê nướng chấm với sauce créole mà dân địa phương gọi là “sauce chien” và gã tự biên tự diễn là...”sốt chó”.

Càng đến gần gã càng cảm thấy cái quán bỗng dung gần gũi và quen thuộc. Quán xây bằng gạch giống như nửa Tây, nửa Việt như ở Nha Trang, Đà Nẵng. Vách tường vôi trắng, mái lợp ngói màu cam, hàng hiên có lan can, có giàn hoa giấy tím rục rở mở bung ra đón nắng hải đảo. Bên hông quán còn có cây phượng vĩ flamboyant hoa đỏ, nhụy vàng. Xa xa là dăm cây me, cây xoài, ngay đằng sau quán là vườn chuối, bụi mía, mấy cây đu đủ paw pay.

Tấm bảng bằng gỗ khắc chữ Restaurant Violetta lem nhem không rõ nét. Bước vào quán, gã thấy không đến nỗi tệ vì trang trí đơn sơ mộc mạc nhưng thoáng đãng. Bàn ghế bằng mây nâu, cái quạt trần hai cánh gỗ quay chậm chậm như đuổi ruồi khiến gã gợi nhớ lại thời Pháp thuộc ngày nào. Gã chọn cái bàn bên cửa sổ nhìn ra biển....

Người đàn bà da đen bản xứ, có lẽ là chủ quán, đang ngồi ngủ gà ngủ gật trong cái ghế mây rộng vành choàng thức dậy, chậm chậm đứng lên gần như lười biếng kiểu dân hải đảo. Gã chào với giọng hải đảo “lô can”:

- Bon dia
- Bonjour

Gã biết những đảo này một thời lần lượt là thuộc địa của Pháp, Tây Ban Nha, Anh, Hòa Lan nên dân trên đảo nói pha giọng rất “ba rọi”. Nửa nạc nửa mỡ như “Bon dia”, “Bon Nochi”, “Pa Conay” (pas connaitre). Đang nghĩ đến đây, bà ta thân nhiên đưa cho gã cái thực đơn và bỏ vào trong. Gã chậm rãi mở ra và dò từng giòng. Thực đơn bằng tiếng Pháp và Tây Ban Nha, những món mà gã đã ăn qua cả hơn tuần nay rồi. Gã muốn tìm một món lạ. Lạ nhưng không...quá lạ. Vì một lần gã đã ném thư” món tatoo tức kỳ nhông chiên ròn. Gã muốn thử món salad ốc và nghĩ thậm chắc không ngon bằng cracker conche tức ốc nứt được.

Bỗng gã muốn nổi da gà. Gã nhìn kỹ lại. Ở một góc thực đơn có món “*Pho Violetta*”. Gã làm như quên đi chữ Violetta. Pho không có dầu. Phở chăng? Làm gì có chuyện “phở” trôi dạt vào cái đảo nhỏ và vắng tanh nửa Tây, nửa bản xứ như thế này. Gã dò hết thực đơn rồi lật lại trang đầu có chữ “Pho” và nhìn chằm chập vào chữ “Pho” như thậm nhủ là...chuyện có thật.

Vừa lúc người đàn bà da đen chậm rãi bước tới chỗ gã ngồi, trông vẫn có vẻ buồn ngủ và không muốn tiếp khách vì không có bút, không có giấy cầm tay để ghi món ăn khách gọi. Cuối cùng thì bà ta cũng buông một câu:

- Ông dùng gì?

Gã nhìn xuống thực đơn xem chữ “Pho” còn đó hay không? Chữ ấy còn nằm nguyên trên thực đơn như để cho chắc...”ăn”, gã hỏi:

- Món này bà đọc như thế nào?

- Fo

- Mòn ăn bản xứ?

Người đàn bà ngáp một cái, rồi trả lời:

- Hình như thế.

Gã gắng hỏi tiếp:

- Sao lại...hình như.

- Đó là món gia truyền có từ hồi quán mới mở.

Gã thấy lạ vì gì mà...gia truyền, nên gọi đại:

- Bà cho tôi thử món này.

Gọi xong gã thở ra và chẳng hiểu sao mình lại thở dài.

- Hơi lâu một chút, ông đợi được không?

- Lâu là bao lâu?

- Một tiếng đồng hồ. Ông có thể xuống biển tắm rồi lên ăn sau.

Gã hơi nghi ngại nên dò dẫm:

- Pho nấu với thịt bò?

- Không thịt gà.

- Không có “pho bò” à

- Người đàn bà cười:

- Ai mà nấu pho với thịt bò.

- O...

Và gã nghĩ ra ngay ngoài đảo này làm gì có bò, dê thì có. Như đoán ra ý nghĩ của gã, bà ta chêm vào trước khi quay đi:

- Nếu ông muốn “pho dê” thì có ngay.

- Sao vậy?

- Vì thịt dê có sẵn. Còn gà thì phải đi bắt gà để làm.

Gã vội vàng khỏa lấp:

- Đang nghĩ hè mà. Bà cho cái “pho gà”.

Người đàn bà da đen bỏ vào trong. Gã lắc đầu và nhìn ra biển vắng cười vu vơ với sóng nước. Nhìn lại quán một lần nữa, gã thấy bàn ghế cũng như cách trang trí giống hệt như một tiệm cơm Tây ở quê nhà nên đâm ra yên chí lớn. Người đàn bà đi ra mang cho gã ly rượu tapis vert, tiện thể gã gọi chuyện:

- Bà bảo món pho là món gia truyền như thế có từ đời nào?

- Từ đời ông cố, ông nội tôi

Nói xong bà quây quả xuống bếp. Có thêm ly rượu nên quán có vẻ bớt hiu quạnh. Nhưng đảo mắt nhìn ra ngoài gã thấy trống vắng. Vì những căn nhà hải đảo thấp lè tè ẩn khuất sau sườn đồi hay tụt xuống khe đồi để tránh giông bão trông giống như những căn nhà trong truyện thần tiên của smurf. Ngang lưng đồi cỏ non xanh mướt, nổi bật lên cả trăm hòn đá lom khom. Gà nhìn kỹ hơn một chút thấy những hòn đá...di chuyển. Hóa ra là một đàn dê. Gã lại liên tưởng đến...”pho dê”.

Mùi nước lèo từ bếp tỏa ra, gã nghĩ thấy có mùi gừng.

Đúng là mùi...phở gà rồi. Và gà nhắm chừng là như vậy

Một lát sau, đứng ra thì hơn một giờ sau người đàn bà da đen bung “tô phở” lên đặt trước mặt gã. Gã mở lớn mắt, nghiêm túc và cẩn trọng nhìn mấy miếng thịt gà bày trên mặt. Phía dưới là một búi sêu làm bằng bột màu nâu, những sợi bột to, nhỏ chen chúc như một tổ...giun đất. Nước dùng đục ngầu vàng mỡ đặc sệt như...bùn đen. Gã nhủ thầm chẳng thể là “phở”. Chỉ có thể là “Pho” hay “Fo” mà thôi. Vì món phở lưu lạc đến đây đã đánh rơi ở dọc đường mất dấu “o” và dấu “hỏi” từ hồi nào chẳng ai hay. Nhưng thoang thoảng có mùi thịt gà, mùi gừng, mùi hành nên cũng chẳng đến nỗi nào. Tạm gọi là có tí ti mùi phở

Người đàn bà để chai Maggi xuống bàn. Nhìn chai Maggi, gã bâng quơ:

- Xin bà cho miếng chanh và trái ớt tươi.

- Chúa ơi...! Ai đời ăn Fo với chanh bao giờ.

- Tôi thích.

Người đàn bà quay ngoắt bỏ đi. Khi trở a mang theo cái đĩa có miếng chanh và mấy trái ớt. Gã ngán ngẩm nhìn chanh, ớt và bật ra cái ý nghĩ gà mà chấm với muối, tiêu, chanh, ớt chắc nhai được. Nghĩ thì nghĩ vậy, nhưng gã cũng thò cái muỗng múc nước dùng nếm thử thấy giống giống như...nước sốt sào chua ngọt

nên gặt gù. Đồng thời lấy cái đinh ba móc mấy...con giun bỏ vào miệng nuốt thử. Con giun dẻo như bột lọc. Thế nên gã nhấm nhẳng:

- Bánh này làm bằng bột gì vậy?

- Bột manioc.

Gã nhận ra vị nồng của bột khoai mì Bình Định. Có một điều lạ là hồi nãy nhìn mấy cây dừa, gà muông tượng ra Tam Quan, Bình Định. Bây giờ lại được thưởng thức bánh dây làm bằng bột củ mì của quê nghèo Bình Định của gã. Bất giác gã lâu bầu:

- Ngon lắm.

- Cám ơn ông. Nhưng ông phải ăn mới biết ngon chứ.

Gã cầm củi đầu nuốt cho bà ta vừa lòng. Mà quả vậy:

- Hôm nay ông gọi “Fo” nên tôi nấu cho cả nhà ăn đấy.

Thấy bà ta vui vui hơn lúc đầu nên gã hỏi tới:

- Nhà bà có ai là người Việt Nam không?

- Tôi đây chứ ai.

Đám giun bột đang lùng bùng ngoe ngoe trong miệng. Gã áp ứng:

- Bà nói được...tiếng,,tiếng..Việt.

Bà ta cười. Đây là lần đầu tiên gã thấy bà cười:

- Không. Thật ra tôi chỉ mang giòng máu Việt trong người.

Bà kéo ghế ngồi ngay trước mặt gã và rỉ rả: “Ông cố nội tôi là người hoàng tộc. Hồi ấy cụ chông lại người Pháp nên bị đày ra một hòn đảo giữa biển. Cho đến chính thể Pháp thay đổi, cụ cố được giảm án và được viên toàn quyền ở đảo cho làm bếp. Sau đó ông ta được đổi qua đây và mang theo ông cụ cố tôi theo. Tiếp đến, ông cố nội lấy một người bản xứ đẻ ra ông nội tôi rồi đến cha tôi. Cha tôi học được nghề nấu ăn của các cụ nên mở ra tiệm ăn này...Quên không kể ông nghe, chồng tôi cũng người Việt. Chồng tôi và con gái đưa du khách ra hang dơi từ sáng, ngày mai mới về”.

Bà ta đứng dậy đi vào trong và mang ra cuốn album gia đình đưa cho gã xem và chỉ “Đây là cha tôi”. Những tấm ảnh đã phai màu, mặt láng ảnh có cái đã tróc ra. Trên nền hình bầu dục, người đàn ông đen như dân hải đảo, tóc hơi quăn, chỉ có đôi mắt phảng phất Á đông. Gã hỏi cho có chuyện: “Còn đây là con gái bà phải không”. Bà gặt đầu: “Nó tên là Violetta”. Lúc này gã mới hiểu ra cái tên trong thực đơn “Pho Violetta”. Rồi bà chỉ chỗ tiếp: “Đây là chồng tôi. Chồng tôi cũng là người Việt”. Gã gặt đầu: “Tôi cũng là người Việt như chồng bà”. Nghe xong bà cười tươi: “Thế nào chồng tôi cũng rất vui khi gặp người đồng hương như ông ngày mai. Ông dùng chút cà phê rum không”. Gã vui lây: “Không, cám ơn bà. Bà cho tôi cái tostones”.

Trong khi chờ đợi bà làm món “tostones” tức chuối chiên rán, gã cố nhớ lại bài học lịch sử về vua Hàm Nghi, Duy Tân, hay Thành Thái với Cần vương. Đã có nhiều người bị đưa đi đây xa tới tận những hòn đảo hẻo lánh như đảo Antilles. Ăn xong,

gã hện với bà là chiều mai sẽ tới để gặp chồng bà ta để “ôn cố tri tân” nhiều hơn...”

Hôm sau, rảnh rang lại đang nghỉ hè, không có việc gì làm nên từ buổi trưa gà đã dẫn xác tới và gã gặp một cô gái. Gà nhủ thầm chắc hẳn là con bà chủ quán. Cô ta không có nước đen như mẹ mà là da bánh mật, bánh gai. Lại thừa được mái tóc đen như bố, thêm một thân hình bộ ngực “jump up” nảy nở, cái eo thon lác lư điệu “conga”, đôi chân “staccato” nhún nhảy điệu “zapatoes”. Tóm lại bắt mắt và thật là hấp dẫn. Cô hỏi gã như bà mẹ: “Ông dùng gì?”. Gã tùm tùm cười ruồi: “Pho Violetta”. Cô ta lắc đầu và đi một tràng: “Món đó hết rồi. Buổi trưa ông thử món ăn nhẹ salade fatiguee và uống với west insides spicy đi”. Không đợi gã có đồng ý hay chẳng, cô nàng ngúng nguẩy đi vào, chân đi bước đôi “paso doble”.

Cũng vừa lúc vợ chồng bà chủ quán đi đâu về. Vừa trông thấy ông chồng, gã muốn bật ngửa người vì người ngợm đen thui như cái cột nhà cháy, chẳng có gì ra dáng là...người Việt gì cả. Trong khi bà vợ vui vẻ giới thiệu hai người đàn ông với nhau. Giữ phép lịch sự, gã chào hỏi bằng tiếng Pháp. Ông chồng có vẻ bối rối, ngượng ngập đáp lại không được tự nhiên cho lắm. Rồi quay qua bà vợ nói vào nhà phụ cô con gái lo cơm nước cho gã. Bà vợ vừa bước đi, ông chồng cúi xuống nói nhỏ sát bên tai gã: “Tôi là Tây lai”. Gã muốn dựng đứng dậy và đực ra vì ông ta nói tiếng Việt sôi như...gã vậy. Đồng thời gã hiểu ngay ông ta không là con cháu “Ma rốc canh” thì cũng là Tây đen gạch mạch chẳng sai chạy.

Chưa kịp hoàn hồn thì bà vợ mang ly west insides spices với đĩa salade fatiguee kèm theo đĩa cá mú nướng bọc rau nướng ra. Bà riu rít giảng giải rằng cá mú nướng chấm với “sauce chien” mới tuyệt vời. Gã định phụ đề việt ngữ “sauce chien” là “sốt chó” thì bà đã kéo tay ông chồng ra cửa thì thầm với nhau chuyện gì ấy...

Nhìn bộ tóc đen xoắn tít như lò xo của ông chồng, gã lại miên man đến ông Tiểu Tử cùng ở chung Côte d’ivoire với gã. Một ngày gã đọc được truyện ngắn có cái tựa đề “Bài Ca Vọng Cổ” của ông bạn viết:

“...Không khí nóng bức. Mấy cái quạt trần quay vù vù, cộng thêm mấy cây quạt đứng xoay qua xoay lại, vậy mà cũng không đủ mát. Thiên hạ ngủ gà ngủ gật, tôi cũng ngã người trên lưng ghế, lim dim... Trong lúc tôi thiu thiu ngủ thì loáng thoáng nghe có ai ca vọng cổ. Tôi mở mắt nhìn quanh rồi thở dài, nghĩ: ‘‘Tại mình nhớ quê hương xứ sở quá nên trong đầu nghe ca như vậy’’. Rồi lại nhắm mắt lim dim... Lại nghe vọng cổ nữa. Mà lần này nghe rõ câu ngân nga trước khi ‘‘xuống hò’’: ‘‘Mấy nếp nhà tranh ẩn mình sau hàng tre rũ bóng... đang vươn lên ngọn khói... á... lam... à... chiều...’’

Đúng rồi! Không phải ở trong đầu tôi, mà rõ ràng có ai ca vọng cổ ngoài kia. Tôi nhìn ra hướng đó, thấy xa xa dưới lùm cây dại có một người da đen nằm võng. Và chỉ có người đó thôi. Lạ quá! Người da đen đâu có nằm võng. Tập quán của họ là nằm một loại ghế dài bằng gỗ cong cong. Ngay như loại ghế bố thường thấy nằm dưới mấy cây dù to ở bãi biển ...họ cũng ít dùng nữa. Tò mò, tôi bước ra đi về hướng đó để xem là ai vừa ca vọng cổ lại vừa nằm võng đong đưa. Thì ra là một anh đen còn trẻ, còn cái võng là cái võng nhà binh của quân đội Việt Nam Cộng Hoà hồi xưa. Tôi nói bằng tiếng Pháp:

- Bonjour!

Anh ngừng ca, ngời dậy nhìn tôi mỉm cười, rồi cũng nói "Bonjour". Tôi hỏi, vẫn bằng tiếng Pháp:

- Anh hát cái gì vậy?

Hắn đứng lên, vừa bước về phía tôi vừa trả lời bằng tiếng Pháp:

- Một bài ca của Việt Nam. Còn ông? Có phải ông là le chinois làm việc cho hãng đường ở Borotou không?

Tôi trả lời, vẫn bằng tiếng Pháp:

- Đúng và sai! Đúng là tôi làm việc ở Borotou. Còn sai là vì tôi không phải là người Tàu. Tôi là người Việt Nam.

Bỗng hắn trợn mắt có vẻ vừa ngạc nhiên, vừa mừng rỡ, rồi bật ra bằng tiếng Việt, giọng đặc sệt miền Nam, chẳng có một chút lơ lớ:

- Trời ơi! ...Bác là người Việt Nam hả?

Rồi hắn vỗ lên ngực:

- Con cũng là người Việt Nam nè!

Thiếu chút nữa là tôi bật cười. Nhưng tôi kiềm lại kịp, khi tôi nhìn gương mặt rạng rỡ vì sung sướng của hắn. Rồi tôi bỗng nghe một xúc động dâng tràn lên cổ. Thân đã lưu vong, lại "trôi sông lạc chợ" đến cái xứ "khí ho cò gáy" này mà gặp được một người biết nói tiếng Việt Nam và biết nhận mình là người Việt Nam, dù là một người đen, sao thấy quý vô cùng. Hình ảnh của quê hương như đang ngời lên trước mặt... Tôi bước tới bắt tay hắn. Hắn bắt tay tôi bằng cả hai bàn tay, vừa lắc vừa nói huyền thuyên:

- Trời ơi!... Con mừng quá! Mừng quá! Trời ơi!... Bác biết không? Bao nhiêu năm nay con thèm gặp người Việt để nói chuyện cho đã. Bây giờ gặp bác, thiệt... con mừng "hết lớn" bác à!

Vừa nghĩ đến truyện ngắn ấy gã vừa lâm râm trong bụng chuyện tha hương ngộ cô tri của gã nào có khác chi chuyện của ông Tiểu Tử. Nếu có khác là ông Tây lai này già hơn cậu Mỹ lai nhiều. Dám bằng tuổi bố gã cũng không chùng, khi không gã cảm thấy gần gũi với ông chồng như chưa bao giờ từng. Như có linh tính, bỗng

ông ta quay lại xin lỗi với gã là phải đưa bà vợ đi để chợ chiều nay bà và cô con gái làm thêm cho gã món “gia truyền” anphrodite tức tôm hùm cắt từng miếng nhỏ hòa lẫn với xoài tươi trộn với mayonaise như ở Nha Trang. Lần này ông ta cũng bật ra bằng tiếng Việt, giọng đặc sệt miền Nam như...cậu Mỹ lai.

Hai vợ chồng vừa biến mất thì cô con xuất hiện. Nhưng cô ta không đến chỗ gã mà ngồi ở quày. Cô nàng có ý né tránh thì phải nhưng thỉnh thoảng gã ngẩng đầu lên bắt gặp cô nàng nhìn lên mình. Có một chút nào e ấp dễ thương. Gã đẩy đĩa là món salade thật tuyệt nhưng nhìn cô đã thấy...no rồi. Cô gái lườm gã không nói. Trong một thoáng gã nhận ra cô có đôi mắt lạng lờ như biển xanh nắng ấm... Đột nhiên cô nói trống không như gã không có mặt ở đây là năm tới có muốn ăn “phở” thì cô ấy nấu cho. Vì cứ như bố cô bảo có cho xương heo, xương dê vào nước “xuýt” mới đậm đà mà dê núi ở đây thì đầy ra đây. Bỗng dưng chẳng hiểu nghĩ sao gã gật đầu. Cô tiếp va dạn dò gã lần tới đừng quên mang “nuoc mam” và bánh phở ở Côte d’ivoire thành phố gã đang ở tới đây thì cô nấu mới đúng là mùi vị của phở.

Không hẹn mà gặp, cả hai đều nhìn ra ngoài cửa sổ...

Riêng gã thì bắt gặp lại bên hông quán còn có cây phượng vĩ hoa đỏ, nhụy vàng. Xa xa là dăm cây me, cây xoài, ngay đằng sau quán là vườn chuối, bụi mía, mấy cây đu đủ...Bỗng dưng gã thèm phở mà phở “gia truyền” nhà nấu thì bao giờ cũng ngon hơn tiệm. Và thế nào gã cũng đòi cô một chén hành trần nước béo.

Bàn thêm về quà phở của người Hà Nội

Nguyễn Huy Thiệp

Khi xem Nguyễn Việt Hà Bàn thêm về quà phở của người Hà Nội (TPCN 3, bộ mới) mấy người sành quà phở Hà Nội khen thắm: Cha này mới ăn một phần mười quà phở mà đã bàn vung cả lên, cũng là hăng! Quả là tuổi trẻ tài cao!. Tiếc là Nguyễn Việt Hà chưa nói gì đến Phở Vui ở phố Hàng Giầy, Phở Thắng ở Tạ Hiền, Phở Thìn ở Bồ Hồ, Phở Tư Lùn ở Hai Bà Trưng, Phở Chát ở Khâm Thiên, Phở Nguyên Hồng ở Láng Hạ, Phở (hay Photo?) Nguyễn Tuân ở cầu Hà Đông, Phở Xe Lửa ở San José v.v... Mỗi hàng phở đều có vị riêng, cái vị riêng ấy làm nên nét độc đáo của người Hà Nội. Từ phở bàn sang văn, sang đạo cũng là chuyện thường. Sang đến đạo không phải ai cũng làm được. (Trong văn chương Việt Nam, Nguyễn Tuân đã thử làm nhưng phở vẫn hoàn... phở).

Đạo cái thể của nó là không, huyền diệu vô cùng, mà cái dụng của nó là hữu, lớn lao vô cùng!

Ra ngoài thế giới, món ăn Việt Nam nhất, ăn được nhất, thậm chí có thể địch với

vịt quay Bắc Kinh, bít-tết Pháp, bánh mì kẹp thịt Mắc Đô-nan, pi-da Italia, cơm cari ấn Độ v.v... có lẽ chỉ có món phở mà thôi. Tôi đã ăn phở ở Mỹ, biển hiệu đề Phở Hà Nội Việt Nam có ba loại: tô nhỏ, tô thường, tô xe lửa; bánh phở trắng và mềm, thịt bò chín và thơm, nước dùng ninh xương trong vẩn vắt, bên cạnh có thêm một đĩa rau húng, rau thơm với giá đỗ, đường trắng, tương ớt, tương chung, ớt xanh thái lát; mới trông mà đã thấy nước miếng ứa ra, bỗng thấy Việt Nam quá, thấy yêu nước vô cùng, tự hào dân tộc vô cùng! Lúc ấy tôi rất cảm động. Tôi nhìn quanh, thấy khách ăn là người Mỹ, người Âu, người Phi □ họ ăn phở một cách hào hứng, sung sướng, toát cả mồ hôi ra, tôi thấy vui thích quá! Chao ôi là phở Việt Nam! Chao ôi là phở Hà Nội! Văn minh là đấy chứ còn gì nữa. Tự hào dân tộc là đấy chứ còn gì nữa! Phở Bắc Hà còn! Phở Hà Nội còn! Tiếng Việt còn! Chúng ta cứ ăn phở, cứ vui chơi, cứ đọc sách văn học, chúng ta chưa phải lo lắng gì đến như ông Lỗ Tấn: Hãy cứu lấy trẻ con!

Thực ra, nếu Nguyễn Việt Hà là ông Phở Vui ở phố Hàng Giầy thì không có gì phải bàn nhiều về phở. Ông Vui năm nay 76 tuổi, làm phở từ tuổi thiếu niên, sống qua ba chế độ, đi từ gánh phở mà lên. Hỏi về phở, ông Vui không nói gì nhiều, chỉ nói:

- Tôi chỉ quan tâm đến người ăn phở!

- Thế người làm phở?

Ông Vui nghĩ một lúc rồi nói:

- Chữ tâm kia mới bằng ba chữ tài...

Giời ạ! Thế là bố này lại từ chuyện phở chuyển sang chuyện văn, chuyện đạo mất rồi!

Có lẽ phở nguyên thủy rất đơn sơ. Trải qua năm tháng thương hải tang điền (bãi bể nương dâu) phở trở nên đa dạng phong phú hơn, sinh động hơn nhưng cũng dung tục hơn. Đi qua các phố Hà Nội, chúng ta thấy đã từng có phở gà chặt miếng phở Tôn Đức Thắng, phở ngầu pín Lò Đúc, phở đậu phụ Cầu Giấy, phở sốt vang Giảng Võ, phở mọc, phở trứng, phở tim lợn phố Lê Văn Hưu v.v... Rất nhiều chợ cóc mọc lên, nhiều hàng phở mọc lên. Họ nấu phở tựa như... lẩu phở, thậm chí tựa như... lẩu chó. Đáng ngạc nhiên là loanh quanh thế nào mà phở của họ vẫn cứ mở hàng được dù là chất phở của họ thật chẳng ra gì.

Vậy chúng ta nghĩ thế nào về câu nói của ông Vui:

- Tôi chỉ quan tâm đến người ăn phở...

Sau đây là hình ảnh của một người ăn phở có danh (nhà văn Lê Lựu). Cung cách ăn phở của nhà văn được nhà thơ Trần Đăng Khoa tả lại như sau: Lê Lựu hay viết về đêm. Trước khi ngồi vào bàn, anh thường đảo qua phố, làm bát phở nóng gọi là nạp thêm nhiên liệu cho máy móc vận hành... Lê Lựu đặc biệt thích những bát phở mà anh gọi là phở bốc mả. Đó là bát phở cuối cùng trong ngày, nước phở đậm, đặc ngấn ngấn... cần nôi. Bà chủ quán xem ra đã quá quen khâu vị Lê Lựu, có lẽ nghĩ

anh là ông xế lô sau một ngày chở khách mệt nhọc, nên bốc cho anh một đồng xương xẩu cỡ cánh không tính tiền, rồi đổ ào thùng nước rửa bát ra mặt đường, chõng bốn chân ghé lên mặt bàn, phủ tấm vải nhựa xanh nồng đượm mùi nước mắm, dấm tỏi. Lê Lựu tỏ ra rất khoan khoái. Gương mặt nhom nhem những râu bưng bưng sung mãn như một người vừa trúng xổ số. Về nhà, tôi (tức Trần Đăng Khoa) lăn ra ngủ, còn anh thì vục mặt vào bàn uỳnh uych viết. Thỉnh thoảng tỉnh giấc, tôi vẫn thấy phòng bên có tiếng rít điều cày òng ọc. Lê Lựu vẫn đang lặn ngụp bì bõm, xẻ xắn từng khối chữ vật lên trang giấy. Thấy anh có vẻ bắt được mạch truyện, tôi đã mừng. Sáng hôm sau tôi lần sang phòng anh, đòi nghe thử. Mắt Lê Lựu đỏ kè:

- Nghe cái quái gì. Tao làm hỏng bố nó rồi. Không ngủ được. Chữ bò lôm ngòm như kiến đen, nhưng chẳng có hồn vía gì. Đọc cứ bỏ ra. Túc thế chứ!

Rồi Lê Lựu càu nhàu, tiếc bát phở đem qua đổ vào hang chuột, đổ vào cái lỗ gờ oi đất hời. (Trần Đăng Khoa Chân dung và đối thoại bình luận văn chương trang 81).

Hình ảnh nhà văn Lê Lựu ăn phở thật là□ bi tráng! Công việc viết văn vất vả như đi cày. Nhà văn tựa như lực điền. Văn chương quả là một việc khó chơi, nhất là chơi sao cho nhã!

Đọc bài viết của Nguyễn Việt Hà về phở của người Hà Nội thật thú vị, thấy giống như một cái vung tay của bậc cao thủ, lại biết tác giả là người viết cuốn tiểu thuyết Cơ hội của Chúa, mừng cho văn học Việt Nam có thêm một cây bút mới.

Mong sao cho nhà văn Việt Nam có thêm nhiều sách hay, Hà Nội có nhiều phở ngon, việc học hành của trẻ con đỡ vất vả để khỏi lo lắng như ông Lỗ Tấn.

Nước ta xưa nay vốn có truyền thống văn chương ham học. Để kết thúc bài viết này xin mượn lời của Nguyễn Khuyến khuyên răn về chuyện học hành, văn chương cho nó có cổ, có kim:

Đen thì gàn mực, đỏ gàn son

Học lấy cho hay, con hời con!

Cái bút, cái nghiên là của quý

Câu kinh, câu sử ấy mùi ngon!

Vàng mua chứa để, vàng hay hết

Chữ bán dư ăn, chữ hầy còn

Nhờ Phật (hoặc Chúa) một mai nên đáng cả

Bồ công cha mẹ mới là khôn.

Cuộc Hành Lễ Buôi Sáng

Mạc Can

Kính thưa quý độc giả, tôi là... cái bàn quèn. Tôi có ba chân bằng nhau, một chân cà thọt, cụt hơn mấy người anh em kia khoảng lóng tay. Có tật có tài. Tôi có tài "bà Tám" nhiều chuyện.

Trong quán phở một ngày biết bao người tới, tôi nghe biết bao nhiêu là chuyện. Tôi rất bận bịu, như quý khách thấy, hiện giờ trên mặt tôi đầy những đĩa rau, những chai tương, chén ớt. Và tôi đang liếc nhìn một ông khách. Sáng nào ông ta cũng từ con hẻm nhỏ đi tới cửa quán. Về nôn nóng. Hôm nay nhìn thấy tôi quá bận, vì khách ăn phở hôm nay đông hơn mọi ngày, nên ông ta lui ra, ngồi đầu ở mấy cái bàn ngoài vách. Nhưng một lúc sau ông đi vào nhà, tới ngồi kế bên tôi. Giận dữ, ông lấy tay gạt đi nhiều thứ trên mặt tôi rồi ngồi cúi nhìn xuống đất, im re một lúc khá lâu. Bỗng ông ngược mặt nhìn lên trần nhà la lớn, làm cho tôi giật thót... bàn; còn các vị khách thì giật mình:

- Ăn hết ngon!

Tôi nghĩ là quý khách nghe chuyện khẽ hừ một cái, và có thể khẽ cười. Tôi phải ngưng chuyện của tôi một chút để tường thuật sót dẻo về ông khách mặt rỗ hoa, màu da tái tái như con gà mái này. Mũi ông khẽ nhếch lên, phô vài cái răng trắng nhởn. Ông ta to con, vì vậy mà... hao xăng, tốn nhiên liệu, tách xấu đỏi. Người đàn bà nấu phở vội vã nói với chồng:

- Anh hỏi coi ảnh ăn gì.

Ông kia cần nhăn:

- Hỏi mẹ gì nữa, nấu vàng ăn cũng hết ngon.

Người chồng của bà nấu phở tới đứng cạnh tôi, không nhìn ông khách cũng không hỏi ông ăn gì. Ông kia hần học nói lớn:

- Tô khô như cũ, nước lèo, đầu gà để riêng.

Người chồng của bà nấu phở quay đi. Khi trở lại, trên tay ông là một tô phở nóng, khô queo không có nước lèo, cố ý dằn mạnh trên mặt tôi, trước mặt ông kia. Ông khách cay cú nhìn tô phở, vừa cần nhăn, vừa nghiêng răng, vừa bẻ, vừa lật đủ thứ rau, rồi lườm lườm múc tương ớt, tương đen; bực bội bỏ giá sống (giá sống phải trung để riêng trong cái chén cho ông) trộn vào phở. Ông cự nự... nặn chanh. Ông làm bầm... bỏ ớt vào tô phở "xe lửa" bự chẳng. Ông hăm hừ thò đũa cuộn tròn một mớ phở, như người Tây ăn mì Ý, cho cuộn phở vô miệng, nút một phát, sợi phở chạy rột tuốt vào miệng. Sau đó hai tay ông trân trọng cầm cái tô nước lèo, tái nạm, sụn gân, tủy đuôi, nước béo, thêm mấy cái đầu gà luộc, mỏ gà vêu lên, mắt gà

nhắm híp. Nâng tô nước lèo lên môi, ông uống một ngụm, khuôn mặt biến chuyển lạ kỳ. Từ lo lắng bây giờ mới giãn ra, vẻ khoái trá.

Thường thì người ta chỉ ăn mì khô hay hủ tíu Nam Vang khô kiểu này. Phở, tái nước hột gà ăn thêm thì có. Phở, áp chảo sốt vang cũng có. Còn phở... khô thì tôi mới thấy mỗi một mình cha này ăn một cách kỳ cục.

- Hành trần. Củ cải.

Mồ hôi nhỏ giọt trên trán, cái miệng lảng mỡ. Trong lúc chờ ông ta cau có nhìn quanh, nói lớn:

- Nhìn cái gì. Tui bị lên máu biết không. Đói là hạ đường huyết, tay run vậy nè biết không. Sáng mà không ăn kịp là có khi chầu trời. Tôi vô trước kêu trước (phải, tôi thấy ông ta ngồi bên cái bàn ngoài vách) mà cả tiếng đồng hồ ngồi chờ. Chờ nóng cổ dài râu mà... đ.đ. nó, nó cứ bung tô phở đi ngang mình rồi đưa cho người khác. Tức không. Ăn hết ngon.

Ông này dữ tách lại háu ăn hơn người. Phục vụ trong quán phở chỉ có hai goe. Người đàn bà có cái miệng lớn, đứng nấu phở coi cũng dữ tướng, đôi môi nhỏ màu son nâu tím Hàn Quốc lúc nào cũng mím chặt. Bà rầy ông chồng cũng to con, da màu nâu sẫm trời cho, chân mày xéch ngược lên cái trán thấp, mắt lộ trắng dã, ria mép trên cái môi dày chọc vào miệng, râu quai nón kín hàm lõm chồm ngả màu đỏ, khuôn mặt gây sự, chân đi chằm phẩy.

Bà vợ nói:

- Biết vậy thì anh bung trước cho ông đi, khổ quá!

Ông chồng nghiêng răng:

- Tao thấy nó vô tao chết liền.

Câu nói "chết liền" mới nảy sinh trong dân gian mấy lúc gần đây; trong trường hợp nào tôi không biết nhưng ở hoàn cảnh này nghe suông tai.

Ông Trương Phi râu đỏ đứng cạnh vợ, phụ bỏ hành, múc nước lèo trong cái thùng bốc khói đổ vào tô. Mà coi ngộ ghê chưa, ông ta cũng vừa nghiêng răng, vừa múc. Vừa chửi thề, vừa nhón tay nhúng cọng hành trần vô nước nóng. Vừa cựa nự vừa vớt cọng hành lên. Vừa làm bằm chửi vừa như muốn liệng mẹ cái muỗng lớn ra ngoài đường. Giận. Tôi lại nghĩ rằng quý độc giả hừ lên một tiếng nữa. Và cũng có thể cười nụ.

Bàn tay to lớn, mấy ngón tay như trái chuối sứ của ông Trương Phi run run, cái miệng dữ dần rít nhỏ:

- Mày... mày mà gặp tao mấy năm trước là rửa cằm lên bàn thờ ngồi nghe con.

Ông ta thở mạnh, cho thấy răng đang cắn chặt, nổi lên từng thớ thịt trên cái quai hàm bạnh ra. Ông cà nhắc đi tới, tay cầm cái chén hành trần với vài củ cải trắng dần mạnh trên mặt tôi, trước mặt ông kia. Rồi lại rít nhỏ hơn qua kẽ răng:

- Mày biết bản tánh khôn nạn của tao mà. Tao giận là tao run, tao run là lên máu, tao lên máu là chém, nghe chưa.

Ông chồng thở hổn hển, cà nhắc trở lại đứng bên vợ, tay cầm con dao phở chặt vào cái thớt mòn. Bà vợ giật con dao lại, mím môi thở ra kẽ răng mấy tiếng:

- Buôn bán mà làm cái gì như ăn cướp vậy, mất khách chết đói cả đám.

Vậy là mình có hai ông bạn hiếm thấy. Một ông đói thì giận. Một ông bung tồ "nhạy cảm" thì cũng giận. Hai ông đều có bệnh giống nhau. Run tay lên máu quạu quọ. Lạ kỳ trong cái chuyện đời nhiều khê này. Thường thường những ông sống nhờ vợ lại có tướng mạo oai phong, tánh tình quạu quọ. Trong lúc ông này bực bội, nực nội, nóng hơ bỏ ra cửa quán, tay cầm ly trà đá, tay cầm một vạt áo phe phẩy cho nguội thì ông kia cũng tự ái giận hờn, ngồi nghiêng răng.

Điều lạ với người mới biết chuyện là như vậy. Ăn phở khô thì ông ta sảng khoái thấy rõ nhưng ngần ngại. Nhìn cái đầu gà luộc to tướng mà chính ông gọi, ông lo lắng moi cái óc gà nhỏ xíu bỏ vào miệng, nhắm mắt khổ sở nuốt mất gà đục ngầu. Xong một cái lại ngần ngại cố ngậm trong miệng cái đầu con gà khác. Bóc cái mào cứng của nó, bỏ vào miệng trệu trạo nhai và nuốt trọn. Nhìn ông dùng đầu gà một cách thành kính như một lễ cúng ai cũng lạ mắt và hơi tức cười. Chân ông ta ở dưới bàn co giật, đùng mạnh vào cái chân cà thọt của tôi đang kê trên một nút khoén. Chân tôi sụp thì mặt tôi chông chênh nghiêng. Tô nước lèo sóng sánh đổ tràn ra. Ông ta vẫn cố ngậm cái đầu gà ở khoảng cái cổ dài của nó. Thành ra khi ông cúi xuống bàn nhìn cái chân thiếu thớt tác của tôi, tôi thấy bốn con mắt giống nhau; hai con mắt của ông và hai con mắt của cái đầu gà. Hình như nó chớp chớp mi mắt.

Hình như cái đầu gà còn sống và nó muốn gáy. Một chân của ông ta, ngón cái và ngón kế bên khéo léo gấp cái quai dép cũng của ông, đẩy nhẹ chiếc dép kê vào cái chỗ hờ giữa đất và chân tôi. Ông ta rùng mình trợn trắng cho tới khi cất cái đầu lên. Miệng ông đang nút cái mỏ gà, cái mỏ gà hình như cũng đang nghiêng răng, nhắm mắt chịu trận. Nếu như con gà có răng... Thủ cấp con gà nòi đã chết, luộc tái. Cái mặt gà đỏ rần hung dữ gây hấn lúc còn sống bây giờ trắng nhợt nín thình. Qua một nụ hôn môi sắc mùi hành.

Trở lại chuyện tôi. Tôi là cái bàn xấu xí đứng khập khểnh cuối vách tường bám đầy khói bếp và bồ hóng. Chỉ có một cái ghế khá cao, cũng sút tai gãy gọng, suốt ngày đứng cạnh tôi. Luôn luôn đứng cạnh tôi. Vì nó cao mà mấy bàn phở kia thì thấp, không ai chuộng nó. Chuộng nó, tức là ngồi lên nó, người ăn phở phải còng lưng cúi cái mỏ xuống cho gần miệng tô, quá khó khăn khi ăn sợi phở dài. Có những điều bất tiện như vậy trong đời sống hằng ngày nhưng vẫn không thay đổi, kéo dài triền miên. Duy chỉ có Ba Gà Mỏ, người khách tôi vừa kể ăn phở khô, là hay ngồi cái ghế cao và ngồi cạnh tôi cũng rất thấp, dù ông ta cũng phải còng lưng cúi sát xuống miệng tô. Tôi nghiệm ra ông ta ăn phở như cái đám giỗ nhỏ, chén đĩa đầy bàn. Nên nếu không có gì trở ngại, nghĩa là nếu tôi không quá bận bịu thì ông mặt

tái luôn chọn cái góc này. Để được ngồi làm cái lễ kỳ lạ với những cái đầu gà chẳng? Việc gì cũng phải có nguyên nhân của nó.

Tôi làm trong cái quán phở bèo của vợ chồng cha nội Hai Thọt khá lâu. Ông chủ của tôi cũng chân cao chân thấp. Như hồi nãy tôi có nói, người ta hay gọi loại chân kiểu này là chân chằm phẩy. Hai đứa tôi, tức ông Hai Thọt và cái bàn, không hề bầm sinh mà bị què. Một hôm có vụ ẩu đá trong quán phở giữa buổi chiều đái của các tay đá gà độ, trong đó có Ba Gà Mỏ, ông Hai trượt chân xuống bậc thềm đầy mỡ. Tức cười là mấy ngày sau, khuỷu chân nơi mắt cá của ông Hai sưng lên. Đi bó con gà ác với rượu thuốc cả tháng vẫn cứ sưng, nhức nhối chịu không thấu. Bà Hai chở ông đi Tây y chẩn thương chính hình, bác sĩ nói:

- Ông bị nứt xương chảy tủy ra rồi. Bệnh này phải mổ thôi. Mà nói trước, mổ cũng chưa chắc hết chảy tủy.

Một năm sau, chân Hai Thọt vẫn chảy tủy, sưng vù, hoại thư, phải cưa bỏ bàn chân. Người ta cười khẩy. Ông Hai “nhảy cảm” một hôm nổi hứng đá chiếc trực thăng đang bay trên cao. Sự tích chằm biếm lạ lùng đó cộng thêm nét dữ tướng, thêm cái chân thọt kiểu hải tặc coi ông càng ngầu hầm. Cái cảnh một hảo hán kiểu Lương Sơn Bạc vừa cự nự vừa bung từng tô phở chiều khách, coi buồn cười. Tôi là bạn đồng... tật với Hai Thọt nhưng tôi vẫn cứ nghĩ đây là một đòn trừng phạt khéo léo của ông Trời. Trời cao có mắt, trừng phạt khổ sai nhọc nhằn về mặt tâm lý một kẻ chuyên xài chiêu bạo lực. Giờ thì bắt buộc phải nhũn như con chi chi. Khách ăn phở tùm tùm kín đáo cười nhìn Hai Thọt nghiêng răng bung tô nước lèo, hành trần cho Ba Gà Mỏ. Sau đó lần nào Hai Thọt cũng uống trà đá.

Sự tích cái chân Hai Thọt thì vậy. Còn chân tôi thì đơn giản, như là chuyện giỡn. Tất cả đều do ông thợ mộc quên. Ông quên tề bớt ba chân kia cho bằng với chân tôi nên tôi mới què. Sự đời nhiều khi đơn giản như vậy mới chết chứ. Nói ngay vô chuyện là Hai Thọt. Con quỉ một giò này cũng là dân giang hồ có số. Lúc sau này dân anh chị bị chiến dịch truy quét hết vô khám hơi bị nhiều, Hai Thọt cũng chung số phận. Trong khám ông ta cố gắng sống tử tế. Gỡ mấy cuốn lịch rồi khi về nhà với cái giấy tạm tha giắt trong lưng. Vậy mà sự “nhảy cảm” cũng như cũ.

Song nói thật lòng, nhờ cái giấy tạm tha, kiểu như vòng kim cô của Tam Tạng gây nhức nhối trên trán ông khi đột Tề Thiên, cho nên mỗi lần nổi cơn “nhảy cảm” Hai Thọt cũng chỉ dám nghiêng răng, hít thở... uống trà đá. Không biết ai chỉ Hai Thọt cái chiêu này: khi nào thấy trong lòng trào dâng bức bối nóng giận, nên tự làm một ly trà đá, chịu khó uống từng ngụm nhỏ. Uống trân trọng theo kiểu trà đạo, nhưng uống ly cối và có nhiều nước đá. Rồi ra ngoài gió, phe phẩy hai vạt áo thì trong người nguội bớt nhiệt độ, bớt... "nhảy cảm".

Ba Gà Mỏ là dân chơi cầu ba căng. Cố tật cãi cha cãi mẹ, bản chất đâm bị thóc, thọc bị gạo, ngồi đầu cầu thổi ống tiêu, đâm cha thuốc chú hãm chị dâu. Huýt gió kích động, đá cá lăn dưa đã quen. Cái môi cổ tật cứ nhúc nhích rồi nhếch lên khinh

bạc làm cho người ta cứ tưởng ông ta cười mỉa. Nhưng bây giờ trông ông ta không khác con gà chọi trúng thương, buồn hiu, khắc khoải. Ba Gà có nghề nuôi gà nòi, nên sân nhà của Ba tự nhiên thành trường gà mini.

Ngày chủ nhật, ông công an khu vực chạy xe ngang sân nhà Ba Gà, nhìn sơ một chút rồi thôi. Lập tức từ giờ cao điểm đó cho tới chiều tối, tiếng chửi thề vang lên cùng với tiếng gà xô cánh, chân gà quẩn cựa sắt quẩn thảo không dứt. Tất nhiên những con gà xấu số ngã quỵ trên nền đất đầm máu trong trường gà này hằng ngày phải mùi mấy trụ. Ba Gà Mỏ vừa bán băng keo dùng quẩn cựa gà, vừa lấy râu tiền vô nước gà. Ông thầy luôn phân thịt gà nòi mà thường các chủ gà đá thua chửi thề bỏ đi.

Hai Thọt và Ba Gà Mỏ có quen nhau trong khám Chí Hòa. Và không ưa nhau cho lắm. Bình giáp rã rời sau mấy trận bị truy lùng tận số, giờ thì anh chị cách mấy cũng xui râu về với đời thường. Ba Gà Mỏ hợp đồng với Hai Thọt, cung cấp gà nòi chết cho Hai Thọt nấu cà ri bán buổi chiều. Cũng bán ngay quán phở buổi sáng của vợ y. Đổi lại, trong hợp đồng miệng này Ba Gà có nói hai ba lần, đầu gà nòi bỏ vô thùng nước phở dành riêng cho Ba dùng “làm thuốc” mỗi buổi sáng. Ai mà chịu bỏ đầu gà vô thùng nước phở của mình nhưng Hai Thọt năn nỉ vợ thông qua cũng vì món lợi xác gà nòi mà Ba cung cấp. Nói nào ngay, gà nòi da dai thịt cứng mà hầm nấu cà ri là trên cả tuyệt vời. Nhiều vị khách sành điệu cà ri gà tới ăn. Mặc dù không khí căng thẳng nhưng vợ chồng Hai Thọt sống được quán phở sáng và cà ri chiều.

Chuyện cung cấp thịt gà đó cũng có sự tích. Một hôm Ba Gà Mỏ đi coi... tướng. Ông thầy coi tướng mặt mày lạnh lẽo nhìn là ớn lạnh. Ông thầy cư ngụ trong cái miếu hoang giữa vườn chuối vùng ngoại ô. Vừa nhác thấy Ba Gà dựng chiếc xe Honda cánh én trước thềm, ông liền nói với ra cửa; tiếng cha thầy tướng này sao cũng the thé như gà mái:

- Ông Ba nuôi gà nòi đá, mỗi ngày phạm giới sát sanh, làm chết không biết bao nhiêu mạng gà. Năm nay là năm con gà; cơ hội cho nhiều gà lãnh hộ chiếu xuất cảnh đầu thai. Nhưng nguyên tắc mới: gà không có đầu thì diêm vương không in dấu triện. Do vậy mà chính ông phải chịu hình phạt, mỗi buổi sáng phải gặm, ăn óc, nút mỡ ít nhất là ba bốn cái đầu gà. Được vậy thì may ra ông mới hết oan gia nghiệp báo. Còn nếu như cự cãi thì trước sau cũng bệnh nặng. Ngáp gió, kêu cục tác như con gà mái đẻ. Và câu lưu trở lại Chí Hòa uống trà đá, ăn bánh inh.

Chuyện như là giỡn chơi. Không hiểu sao ông thầy coi tướng mặt tử lạnh lại biết tông Ba Gà chứa gà đá. Chỉ có tôi biết, là do một hôm có tay nuôi gà địch thủ của Ba Gà vô tình ngồi ăn phở đúng ngay cái bàn tôi. Anh ta nói ông thầy coi tướng Ba Gà chẳng ai xa lạ, cũng là Độc Thủ Cầu Bại móc túi, đôi giò trên chôn giang hồ. Ông này có gặp Ba Gà Mỏ và cả Hai Thọt trong khám. Hai Thọt biết nhưng thâm không hề tiết lộ. Ba Gà Mỏ không hề biết. Tội nghiệp cho kẻ gian tà, trời hại đúng

thằng gian. Gặp ngay cố nhân nói rất đanh thép ngay chuyện mà ông Ba lo nhất cho hậu sự của ông.

Cho nên mỗi sáng ông ta nôn nóng tới quán phở, cố gặm cho hết ba bốn cái đầu gà nòi. Ông trời có mắt biến tấu trừng phạt. Phạt Ba Gà Mồ về cái tội đá gà độ, cờ bạc, gian manh nhiều thứ. Ba Gà Mồ coi tướng dữ dằn vậy mà nhát, thường thì cái tướng cái tánh hung dữ bất lương hay đàn độn ngu si. Ông ta còn dị đoán, tin chắc chuyện gặm đầu gà sẽ cứu ông ta khỏi trở vô nhà đá.

Cho nên nói đi rồi cũng nói lại. Mỗi sáng ông Ba phải làm cái lễ. Vừa hậm hực, vừa cần nhẫn, cau có chửi rửa Hai Thọt, vừa nhẫn nại lo lắng gặm đầu gà nòi chết. Vậy đó. Và cũng đúng với câu mà con gà trống nào cũng vỗ cánh gáy mỗi buổi sáng:

- Đòi... chi... có... thế... mà... thôi...

Hà Nội Phở

Băng Sơn

Trước hết xin nói về Phở là món quà nơi nào cũng có. Dễ chế biến, dễ ăn, ăn lúc nào cũng được. Nhưng phở Hà Nội có cái duyên riêng, tựa như người con gái ta yêu, thế gian có triệu người con gái nhưng chỉ có một mình nàng là nàng trong sự huyền diệu, nàng mang lại cho riêng ta, ta chỉ nhận thấy ở riêng nàng. Chả thế mà nhiều địa phương làm món phở, cứ phải trương cái biển lên là: "Phở Bắc", Phở Hà Nội"... mới đông khách. Có lẽ nó cũng như món bánh bèo Huế, hủ tiếu Sài Gòn chẳng? Phở là Hà Nội. Từ đầu thế kỷ này, phở còn bán rong gọi là phở gánh thì nó đã có tâm hồn và khuôn mặt riêng. Mới xuất hiện ở Hà Nội, được công nhận như anh khóa rời làng đi thi, đỗ liền một lúc mấy khoa, như cô gái chẳng cần qua vòng loại cũng được công nhận hoa khôi, hoa hậu tức thì. Bánh phở trắng không mỏng không dày. Thịt bò luộc trong thùng nước dùng, vớt ra để nguội có màu nâu, được thái ngang thớ, mỏng gần như tờ giấy polure, nó ngọt, ngậy, bùi, thơm, mềm, không dai, không nát. Bát phở phải đầy đủ gia vị, hành lá thái nhỏ lẫn với rau mùi ta, rau húng Láng, hành chân tái, hạt tiêu, ớt tươi. Nó không chấp nhận mùi tỏi, rau húng dũi hay còn gọi là húng quế hay húng chó, càng không thể có giá sống trộn lẫn. Linh hồn của Phở là "nước dùng" xương bò, xương lợn ninh từ hôm trước, sau khi sôi sùng sục thì nhỏ lửa để chỉ lăn tăn, một người đứng cạnh, liên tục hớt hết bọt, để nước dùng sẽ trong vắt như nước mưa, như một thứ trà loãng, ngà ngà vàng vì trong đó có nước mắm ngon, loại hảo hạng. Nước dùng không thể thiếu vài râu tôm he khô, hoặc sá sùng, nhất là một cái đuôi bò.

Mùi hương của nước dùng là lời mời gọi từ rất xa, làm nôn nao con người, khó lảng tránh nó được. Đó là một chút quế chi, một chút thảo quả (còn gọi là quả tò ho) nướng chín. Mấy tảng gừng già đã nướng, một vốc hành tái cũng nướng qua, thả vào nồi nước dùng âm ỷ sôi đến hết một ngày, hết đến bát cuối cùng, đến lúc về khuya, mấy đồ đệ Lưu Linh tìm phố phường nét đẹp đêm thành phố, ngồi lại để nhà hàng nghiêng cái thùng, dốc toàn bộ số xương đã mềm toại cả cái đuôi bò chắc đã quấy đến mệt mỏi trong đó, và họ ăn, họ mút, họ uống, họ khà, họ rung đùi, nhắm mắt. Món khuya ấy, gọi là món "Bốc mả", thương chỉ có cánh đàn ông thích thú. Còn mấy bà khuê các chẳng đoái hoài.

Mỗi giai đoạn dăm bảy năm, Hà Nội lại nổi lên một vài hàng phở nổi tiếng, những Trường Ca hàng Bạc, Phở Giảng và Đông Mỹ phố Cầu Gỗ, phở Tình, phở Thìn phố Bồ Hồ, phở Tư Lùn phố Ngô Quyền, phở tàu bay phố Bà Triệu v.v... Nhiều hàng trong số này treo cả nửa hoặc một phần tư con bò ngay ngoài cửa, khách được chọn miếng thịt nào tùy thích. Chủ hàng huơ dao như tráng sĩ Lương Sơn Bạc, con dao phay chữ nhật, phăm phăm, rồi miết một cái cho mềm, trộn chút gừng đã thái chỉ, đặt lên bát, chan nước dùng cho thành thứ thịt tái hơi một chút hồng hồng, nằm bên miếng giò, thứ thịt bò cả mỡ cả nạc, đem hấp chín) miếng gầu miếng nạm... Và nước béo nước trong, tùy ý khách. Cứ đứng mà ăn, ông Phán sở công, cậu ký sở tư, anh nhà báo, chủ xe hàng, chủ hiệu buôn... nối đuôi nhau mà thưởng thức thứ quà vừa nóng ran người, vừa tê đầu lưỡi, vừa ngọt cổ họng, vừa thơm điếc mũi mà giá cả chẳng đáng bao nhiêu. Nhiều nhà văn, nhà thơ rủ nhau đi ăn phở, không gọi là ăn phở, mà bảo nhau là "đi làm hồng cái lưỡi", bởi đứng ăn xong một bát phở như thế, cái lưỡi mang cảm giác khác hẳn, không còn nhàn nhạt của sáng sớm mới dậy, không hắc mùi kem răng, và cũng nhất định không được tráng miệng bằng thứ nước trà nhạt thêch của hiệu phở cho người dễ tính súc miệng. Đi loanh quanh đâu đó khoảng nửa giờ, vị phở đã tan đi nhưng cái lưỡi còn dư vị mới "ngã" vào một quán cà phê nào đó, nhâm nhi chất nước màu nâu đỏ, sánh đặc bám vào thành tách sứ, và một khói thuốc thơm "đã đời". Đã nhiều thời gian, người Hà Nội không dùng thìa để ăn phở. Chỉ một đôi đũa, nào và, nào húp, nào mềm mại giữa hai hàm răng, nào ừng ực... không phải là tục tử phạm phu hay bất lịch sự, mà là để thưởng thức đến cuối cùng cái ngon ngọt. Nay có người cầm đũa sêu sợi bánh phở lên thìa rồi cầm thìa đưa lên miệng, miếng phở đã nguội đi quá nhiều. Thật chẳng khác nào ăn quả chuối tiêu trứng cóc mùa thu mà chỉ ăn cái vỏ còn thịt chuối thơm lừng vị thu mây gió lại nở bỏ đi.

Hà Nội hiện nay có rất nhiều hàng phở. Phở trong cửa hàng, bên quầy nhỏ, phở chõng vỉa hè, phở gánh bán rong... Phở bò, phở gà, phở ngan, phở vịt, phở chặt, phở trứng... Có người ăn cho no chứ không phải ăn cho ngon. Phở được chiêu bằng mấy chén rượu trắng, với vài vỉa bia căng bao tử... Biết nói thế nào, vì đó là sở

thích, là khẩu vị, là túi tiền... Người Hà Nội dành thờ dài. Phở là một món quà mặn, phở thông, hợp với khẩu vị tất cả mọi người.

Điểm tâm buổi sáng, lỡ bữa buổi trưa, thay quà xế chiều, buổi tối rong chơi, đêm khuya cho ấm bụng hoặc mời bạn tỉnh xa về, ăn trong chợ hay ngoài cửa ga, nơi bến xe khách hay trong ngõ nhỏ... Nhưng hiện nay, nếu tôi không lầm thì Hà Nội có rất nhiều hàng phở nhưng không có một hàng nào ngon nổi bật lên, vượt xa các hàng khác. Nó giống như ca nhạc và thơ hiện nay, cứ sàn sàn bằng nhau, có nền mà không có đỉnh, cứ na ná giống nhau. Phở Thìn có đến năm bảy hàng. Phở phố Lý Quốc Sư, phố Nguyễn Hữu Huân, tạm được. Phở gà phố Lê Văn huu từng nổi tiếng nhưng hình như người ta đến đây để khoe giàu chứ không phải để ăn một bát phở ngon ra phở. Chí chuyên làm phở gà phố Trần Huyền Trân đã không còn. ạng Giảng ở phố Cầu Gỗ bán phở mấy năm đã tậu được nhà cũng đã ra đi... phở Sinh Từ đây mà nhạt...

Phở...“Ngó”

Y Ban

Tôi sinh ra ở một vùng quê. Cả tuổi thơ của tôi gắn bó với chiếc cầu ao, thửa ruộng và những cây đa. Chiếc cầu ao có phiến đá xanh. Những khi mưa rào tôm càng bò lên phiến đá, nhảy vũ điệu tôm mê li. Tôi ngồi thật yên lặng để xem chúng múa.

Tháng bảy mưa rào. Những thửa ruộng đã được cày bừa, nước xâm xấp. Chúng tôi rủ nhau đi bắt cua bóng. Bữa canh cua mẹ nấu làm sáng bừng các khuôn mặt trong bữa ăn. Cha vui vẻ kể chuyện ngày xưa, mấy đứa em líu tíu.

Khi lên mười tôi mới có khái niệm về chợ. Ấy là do tôi được theo mẹ đi hai lần. Một lần khi tiết trời đã sang thu, nắng trong veo. Chợ họp dưới những gốc chay già. Những người bán hàng ngồi dưới những tán chay. Nắng chiếu qua vòm lá thả những quả bóng tròn trong veo làm mặt người rạng rỡ. Bên cạnh chợ là khoảng đất trống, những cây dứa dại mọc tốt um. Nắng chiếu lấp lóa trên những lá dứa. Phản lại là một màu xanh êm ả đến gây lòng. Lần thứ hai vào giáp tết, chợ họp trong sương lạnh. Mỗi lần nói như phả ra một làn khói, những vòng tay như cô thu nhỏ lại trên miệng thúng, miệng rổ.

Rồi băng đi, tôi không còn nhớ có còn theo mẹ đi chợ lần nào nữa không. Cho đến cái ngày hôm ấy, cả làng tôi tung bừng kéo nhau đi cưới chợ. Lũ trẻ con chúng tôi cũng rông rảnh nhau đi. Chúng tôi đi men theo đường làng, nghỉ chân dưới bóng hai cây gạo mọc giữa đồng. Rồi đi một thôi nữa mới đến chợ. Lần đầu tiên trong đời

tôi thấy cảnh nhộn nhịp, vui vẻ đến vậy. Trên một khoảng đất rất rộng, người ta lát gạch đỏ. Từng nhóm hàng ngồi gần nhau. Chỗ này toàn rau, chỗ kia hàng xén. Đặc biệt, có những gian nhà nhỏ, ở đó tỏa ra những mùi thơm nức. Tôi thấy lũ trẻ cứ đứng xúm ở các ô cửa để ngó vào trong. Tôi cũng lại gần một ô cửa, nắm chặt chân song để ngó vào. Trong đó có một cái bếp to, có nồi nước sôi sùng sục. Trên bàn có chiếc thớt và một con dao to. Người ta thái, người ta đập chí chát. Những gương mặt ngồi trước cái bát bốc khói có vẻ hỉ hả. Tôi nghe rõ một tiếng nuốt nước bọt của thằng bé đứng bên cạnh. Tôi cũng không ghìm được, nuốt nước bọt đến ục.

Tối đấy về nhà, cha tôi vừa cười vừa hỏi:

- Hôm nay đi cưới chợ, ăn phở "ngó" có ngon không?
- Nhưng con có được ăn đâu mà. Bố ơi, đây gọi là phở "ngó" à bố. Nó có giống với ngó cần, ngó sen không?
- Phở "ngó" ngon tuyệt trần nhé. Bố nghĩ là con được ăn rồi chứ.
- Chưa, con chưa được ăn mà. Khi nào bố cho con ăn phở "ngó" nhé.

Từ đồng đất quê nhà quanh năm chỉ trồng được cây lúa cây khoai. Mái trường đình làng cũng chỉ dạy cho đứa trẻ biết đọc biết viết rồi về cày ruộng. Bỗng nảy nòi ra tôi, một đứa trẻ học hành giỏi giang. Tôi học hết trường đình, ra trường xã rồi lên trường huyện. Tôi học một lè, năm nào cũng được mấy bằng khen. Khi học xong phổ thông tôi được đi học nước ngoài.

Tôi về quê một tháng để nghỉ trước khi đi học nước ngoài. Năm ấy tôi mười tám tuổi. Từ cái buổi cưới chợ ấy đến khi tôi mười tám tuổi, thế giới của tôi chỉ là những trang sách. Nay tôi nhận ra xung quanh có biết bao điều kỳ lạ. Nhưng điều hấp dẫn tôi nhất là anh trai cày nhà bên. Hồi bé chúng tôi chơi vui vẻ với nhau. Rồi tôi cứ học hành lên cao. Còn anh trai cày về đi cày. Chúng tôi đã làm quen lại với nhau ở cầu ao làng khi anh đi cày về xuống rửa chân, còn tôi đi giặt áo cho mẹ.

Anh bảo tôi:

- Tay học trò mà cũng biết vò áo gụ à?

Tôi vén mặt:

- Đây còn biết cày nữa cơ.
- Thật không?
- Chứ không à?
- Thế mai ra đồng nhé.

Tất nhiên là tôi không thể biết cày được. Nhưng trưa mai tôi đã giành phần đem cơm ra đồng cho cha đang đi cày. Cha tôi và anh đang ngồi nghỉ dưới bóng cây gạo. Ăn cơm xong cha tôi ngã mình dưới gốc cây, úp cái nón mê lên mặt ngáy khò

khò. Tôi với anh ngồi nói chuyện:

- Ngân kể chuyện đi học đi?
- Chuyện đi học ư? Kể chuyện không học bài bị thầy giáo phạt nhé.
- Chuyện ấy thì tôi cũng biết rồi.
- Vậy anh kể chuyện đi cày đi.
- Chuyện đi cày có gì mà kể. Ngân có nghe chuyện ma không? Ngân có nhớ cây đa ở giếng làng không? Đấy. Một đêm trời nóng lắm tôi dậy ra giếng làng để tắm. Từ xa nhìn thấy có một cái võng đang đu đưa mắc ở những rễ đa. Vừa đưa võng vừa hát ru con. Tôi mới thấy lạ chạy lại xem thì không còn thấy gì nữa. Thì ra ma nó mắc võng ru con đấy.
- Thế anh không sợ à?
- Sợ gì chứ. Tôi còn trêu cả ma nữa đấy.
- Anh trêu ma thế nào?
- Tối nay ăn cơm xong, Ngân ra ngõ tôi sẽ chờ Ngân ở đấy, tôi chỉ cho mà xem.

Tối ấy anh trai cày đã thủ sẵn hai củ khoai nướng chờ tôi ở ngõ. Tôi vừa ăn khoai vừa bảo anh kể chuyện trêu ma như thế nào. Anh âm ừ không nói gì. Sau anh mới nói thật anh chưa bao giờ trêu ma cả. Thế là tôi trở về. Nhưng không hiểu sao tôi rất thích ở cạnh anh. Mặc dù anh chẳng có chuyện gì để kể cả. Những chuyện về đồng ruộng anh kể veo là hết. Rồi cuối cùng tôi cũng cùng anh ngồi dưới chân gốc rơm. Anh nắm chặt tay tôi run rẩy:

- Ngân đã biết yêu chưa?
- Yêu như thế nào?
- Nghĩa là... yêu ấy mà.
- Là như thế nào cơ?

Đột ngột anh ôm chặt lấy đầu tôi kéo áp vào ngực anh. Tôi cố vùng vẫy để thoát khỏi nhưng không được. Và tôi đã nghe thấy tiếng tim anh đập âm vang trong lồng ngực. Và tôi đã cảm nhận được một tấm ngực đàn ông rắn chắc và trinh nguyên.

Tôi đi ra nước ngoài học tập. Tôi học miệt mài, học đến khô đét cả thời con gái. Trong đầu óc tôi luôn hiển hiện các khái niệm nhưng lại không có khái niệm nào là thì yêu của con gái. Học xong đại học, tôi học tiếp tiến sĩ. Cầm tấm bằng tiến sĩ trong tay tôi được một tổ chức quốc tế mời làm việc. Khi không còn bận rộn nữa, có những phút được sống với chính mình, tôi thêm khát yêu đương. Và anh trai cày luôn là nhân vật chính trong thứ tình cảm đó của tôi. Sự tương tượng của tôi đã chấp thêm cho anh hình bóng. Từ giọng nói của anh tôi chấp thành lời thơ. Từ vòng tay ôm của anh thành một nụ hôn nóng bỏng. Từ vòng ngực của anh thành một người đàn ông cường tráng và nồng ấm. Anh đã lấp vào khoảng trống cô đơn của tôi. Anh đã lấp đầy vào giấc ngủ khắc khoải của tôi. Tôi luôn tưởng tượng

ra sự gặp gỡ đầy lãng mạn với anh. Tôi không tin trời lắm nhưng tôi cầu trời hãy dành riêng anh cho tôi.

Sau hai mươi năm tôi trở về nước, trong phái đoàn đi khảo sát văn hóa truyền thống. Thật trớ trêu, là người Việt Nam tôi lại ở trong phái đoàn của nước ngoài đi khảo sát văn hóa truyền thống của người Việt Nam. Cũng phải thôi, hai mươi năm tôi đã đủ mất gốc rồi. Tôi có thể biện minh gì cho mình đây? Năm năm học đại học ở nước ngoài, tôi là niềm tự hào của cha mẹ, dòng họ. Ba năm sau là tiến sĩ, tôi là niềm tự hào của cả xã, cả huyện. Sau tám năm ấy, bằng bất cứ giá nào tôi phải trở về chứ. Dứt khoát, tôi phải trở về bằng xương bằng thịt chứ không phải bằng những đồng đô la. Nhưng tôi đã không trở về. Chỉ vì một suy nghĩ nông cạn: quê tôi nghèo lắm, những đồng đô la kia sẽ giúp bớt cái nghèo phần nào. Mười hai năm xa quê cha tôi ồm nặng. Mẹ và các anh chị em gọi điện tới tấp nhắc tôi về. Tôi gửi hết những đồng đô la dành dụm được về để cho cha đi bệnh viện. Lần gọi điện cuối cùng mẹ tôi báo: Cha mất rồi. Ông ấy đi không đành vì chưa gặp được mặt con lần cuối. Tôi khóc vì từ nay không còn cha nữa.

Về nước, tôi đã được các ban ngành đón tiếp thịnh soạn. Những với cái vốn ít ỏi của một người Việt mới sống có mười tám năm lại chỉ vùi đầu vào đèn sách, bỗng chốc tôi trở thành chuyên gia văn hóa. Người ta đề cao những kế hoạch của tôi. Người ta bảo tôi rất chu đáo và hiểu biết. Vì cái sự được đề cao đó nên tôi cố phải nặn óc để nhớ cho ra một cái nét văn hóa truyền thống nào đấy mà tôi đã từng được sờ thấy. Tôi bảo: Cưới chợ. Người ta ò lên - Chao ôi, ngàn ấy năm nào chị còn nhớ được cưới chợ cơ à?

- Đấy, cái văn hóa truyền thống không được bảo tồn là mai một hết. Bây giờ chỉ toàn gọi là khánh thành chợ. À, sắp tới ở một xã sâu trong huyện xây xong một cái chợ mới. Tôi sẽ bảo họ "cưới chợ" để cho chị và các bác Tây trong đoàn xem.

Hai mươi năm, trở về nhà tôi thành xa lạ rồi. Mẹ tôi còn khỏe mạnh và minh mẫn lắm. Bà nhìn tôi thờ ơ và lạ lẫm. Chỉ có mấy đứa cháu - khi tôi đi nó chưa ra đời - thì xoắn xuýt quanh tôi. Chúng hỏi tôi rất nhiều về nước ngoài và những đồng tiền đô.

Thực lòng, quê hương là chỗ mong manh nhất trong tâm hồn tôi. Hai mươi năm, tôi luôn đau đáu nhớ về nó. Tôi nhớ rất rõ hai cây gạo trồng trên bờ ruộng. Một cây ven bờ mương, cha hay ngồi nghỉ giữa buổi cày. Tôi nhớ như in cái cầu ao bằng phiến đá xanh sau nhà. Tôi nhớ cây na bà trồng cạnh bể nước. Và mùi ổi chín luôn thoảng về trong trí nhớ. Tôi nhớ cái lược mau mẹ bấm vào da đầu tôi đau rất mỗi khi chải chấy... Từng ấy nỗi nhớ đã làm khô dần nước mắt của tôi.

Mẹ đón tôi hờ hững, tôi đau quặn lòng. Bao lần nghĩ, đêm đầu tiên về quê tôi sẽ nằm ôm lưng mẹ ngủ. Nhưng đêm đầu tiên về quê, mẹ mắc chiếc màn tuyn mới trên chiếc giường tây kê giữa nhà và bảo tôi nằm ngủ ở đây. Trong buồng, mẹ vẫn nằm chiếc màn nhuộm gụ. Tôi trần trọc với giấc ngủ. Nửa đêm thấy mẹ dậy thấp hương. Mẹ khóc, rồi mẹ làm rằm khăn:

- Ông ơi, ông yên lòng nghỉ nhé. Nó xa lạ lắm rồi ông ạ. Trước lúc ra đi, ông đã mấy lần không nhắm được mắt, cứ hỏi: Nó về chưa? Nó quên mất hết rồi ông ạ. Rằng nghĩa tử là nghĩa tận. Nó tưởng rằng chỉ có người sống là biết nhớ, biết thương. Còn người chết là không biết gì. Nó đâu biết cha nó đến chết rồi còn mang nỗi nhớ, thương nó. Chết mà chẳng yên lòng. Thôi, nó về rồi đây. Ông yên lòng ông nhé.

Nghe mẹ khăn, nước mắt tôi chảy dài trên gối. Tôi cũng thầm khóc cha: Cha ơi, cha tha thứ cho con. Con đầu xanh tuổi trẻ không biết gì. Nay con về, có lớn mà đâu có khôn. Cô con gái Việt mười tám tuổi ấy vẫn là con đây thôi.

Tôi nhìn lên bàn thờ, thấy que hương mẹ cắm cháy sáng bùng lên. Nhìn lên ảnh cha, thấy như cha đang cười. Lại thấy như có ai đang vuốt tóc mình. Rồi thấy lòng thanh thản lạ. Thiếp vào giấc ngủ.

Y hẹn, một ông ở ban văn hóa dẫn chúng tôi đi xem cưới chợ. Vùng quê này cũng giống như vùng quê tôi ngày xưa, còn hoang vu lắm. Lũ trẻ con chạy chân trần. Quần áo, cái cộc, cái rách hở cả da bụng. Chợ được xây ở giữa khoảng đất trống. Có khác cái chợ ngày xưa là lán ximăng, những mái nhà lợp bằng phibrôximăng. Những hàng rau, hàng cá, hàng tôm, hàng dao, kéo, hàng con giống con má. Tôi đi giữa các hàng để mong ước gặp lại tuổi thơ của mình. Lũ trẻ con cũng tung tăng chạy giữa các hàng. Bỗng một mùi thơm thu hút tôi. Mùi của quá khứ ư? Không, tôi đã quen với mùi này. Mùi phở bò. Tôi đã nhìn thấy một dãy nhà nho nhỏ tỏa ra cái mùi thơm ấy. Tôi cũng đã thấy lũ trẻ con đang đứng ép nhau vào cái cửa sổ nhỏ nhìn vào. Tôi bật cười: Phở ngó. Phải, đến khi tôi đi Tây học cha mới giải thích cho tôi: Phở ngó và bánh phính là thế nào. Đứng ngó vào nhìn người ta ăn phở là phở ngó. Còn được người ta khen nịnh cho mấy câu là bánh phính.

Tôi cũng đứng cùng với đám trẻ con để "ăn" phở ngó. Trong kia chỉ có khoảng bốn, năm người đàn ông đang ăn phở. Không hiểu vô tình hay hữu ý người ta cứ quay mặt vào tường để ăn chứ không quay mặt ra cửa sổ. Tôi đang lơ đãng nghĩ tại sao lại thế thì đột nhiên nghe tiếng kêu: Ôi chết rồi, ông kia làm sao vậy? Một người đang ăn ngã ra trên ghế băng. Chủ quán cùng mấy người khách ăn đổ xô vào chỗ người ngã. Tôi cũng chạy vào xem sao. Người ngã mặt tím, môi tái nhợt. Bát

phở người đó ăn đã hết nhưng vẫn còn bốc khói. Một người nói: Hô hấp nhân tạo đi, chắc là chết nghẹn đấy.

Người ta khiêng người đàn ông để nằm xuống đất. Một người đàn ông quăng đồ hơn bốn mươi gầy gò, đen sạm. Một người bóp miệng người bị nạn thối vào. Một người ấn tay đè lên ngực. Một người hô to:

- Chủ quán ơi, xem có trạm y tế gần đây không? Chắc anh ta chết mất.

Bọn trẻ con bắt đầu túa vào đây phòng. Trong đám có hai đứa trẻ bỗng khóc âm lên:

- Bố ơi, bố ơi, bố bị làm sao thế hả bố? Bố bảo bao giờ cưới chợ bố cho đi xem. Chợ có phở bò, ăn hay chết nghẹn lắm. Nhưng ăn phở ngó thì không việc gì đâu. Sao bố không ăn phở ngó ấy. Bố ơi, bố tỉnh dậy đi.

Tôi rung rung nước mắt khóc theo lũ trẻ. Trước khi quay ra, tôi nhìn người đàn ông bị nạn một lần nữa. Cúc áo ngực anh ta bung ra hết để hở một cái bớt màu đỏ đập tóe vào mắt tôi. Tôi luống cuống ôm thằng bé đang khóc hờ hời:

- Bố cháu tên là gì?

- Bố cháu tên là Chạc.

Trời ơi, đây có phải là Chạc, anh trai cày của tôi không?

Tôi sờ sờ rút ví, vét hết những đồng tiền trong đó giúi vào tay thằng bé. Tiền, lại tiền. Tiền bây giờ còn có ích gì nữa không? Rồi tôi đi như chạy ra khỏi cái chợ đang cưới. Tôi ngửa mặt than trời: Trời ơi, sao ông ác thế. Cuộc đời ai cũng có một bệ thờ, một điều thiêng. Sao ông nở đập bệ thờ của tôi như thế. Tôi sẽ sống tiếp thế nào đây? Trời trên kia tí mắt nhìn tôi: Chỉ vì đồng tiền của cô đến không đúng lúc thôi. Nếu trước đó mười phút cô cho những đứa trẻ kia tiền để chúng ăn phở bò chứ không phải phở ngó. Khi đó cha chúng sẽ không phải vừa ăn vừa sợ con đến nổi nuốt vôi vàng như thế để chết nghẹn.

Phở dâm

Nam Dao

Khi nói đến những món ăn quốc hồn quốc túy Việt Nam thì phở giữ một vị thế đặc biệt trong đời sống của người dân Việt. Đặc biệt là bởi vì trẻ hay già cũng đều thích ăn phở. Từ một bác xích lô nghèo khổ cho đến vị nguyên thủ quốc gia hay nhà triệu phú từng thưởng thức đủ loại cao lương mỹ vị, không ai mà không tránh khỏi cồn cào trong ruột khi mùi thơm phưng phức của phở thoảng qua mũi mình. Nếu mùi thơm ngọt ngào của những hăng nước hoa nổi tiếng thế giới làm ngây

ngắt trái tim đàn ông thì hương thơm của một bát phở ngon cũng quyến rũ không kém những tay sành ăn phở. Điểm son của phở là tuy ngon đâu thua gì những món cao lương mỹ vị, nhưng vì giá tiền một tô phở khá rẻ nên đại đa số quần chúng đều có thể ăn được. Chỉ cần ăn một bát phở là đủ no cho một bữa ăn sáng, trưa hay chiều tối. Ngoài ra không giống như những món nước ngon khác ở các xứ Âu tây thường chỉ thích hợp cho bữa cơm tối, phở đúng trên thời gian và thời tiết, bởi vì cho dù trời nóng hay lạnh ăn phở bất cứ lúc nào cũng đều thấy ngon cả. Cũng vì phở ngon ăn hoài không chán nên mới xảy ra những hiện tượng nghiện ăn phở. Tôi không biết những người nghiện phở thêm nhớ phở đến mức độ nào. Họ có nhớ phở như nhớ thuốc lào hay không?.

Tuy tôi không thuộc vào loại ghiền ăn phở, nhưng mỗi lần đi du lịch xứ khác không lúc nào mà tôi không tìm cách đi ăn thử tiệm phở nổi tiếng ngon ở vùng đó. Tôi thật sự có cái thú thích ăn phở kể từ sau ngày đọc quyển sách 'những món ngon Hà Nội' trong đó tác giả Vũ Bằng đã tài tình tả rất tỉ mỉ về bát phở Hà Nội. Nhờ cái tài phóng bút tuyệt chiêu của Vũ Bằng nên mỗi cọng rau hay mỗi lát thịt, bánh, nước lèo v.v... đã làm độc giả chảy nước miếng tưởng chừng như mình đang ở giữa Hà thành ngàn năm văn vật xuyết xoa ngồi húp bát phở nóng Hà Nội một cách thú vị. Có lẽ vì nhà văn Vũ Bằng viết về bát phở Hà Nội hay đến nỗi mà giờ đây đối với tôi tuy đã ăn thử nhiều hàng phở ở khắp năm châu tôi vẫn chám phở Hà Nội của Vũ Bằng là nhất dấu rằng tôi chỉ được nếm phở Hà Nội qua văn chương mà thôi.

Mấy năm gần đây tôi có được mấy người bạn về tận Hà Nội để tìm hương vị bát phở Hà Nội mà Vũ Bằng đã tả. Có nhiều người đã cho tôi hay là phở ở Cali hay phở do họ nấu ở Úc ngon hơn phở Hà Nội bởi vì thịt bò ở Mỹ và Úc ngon hơn thịt bò Việt Nam. Dù bạn tôi có nói gì đi chăng nữa tôi vẫn mong có dịp trở về Hà Nội tìm ăn cho bằng được bát phở Hà Nội để ngẫm xem phở Hà Nội có xứng với lời khen của nhà văn Vũ Bằng hay không ?

Đối với người không thích ăn nhậu như tôi vậy mà lúc nào nghe đồn ở nơi đâu có phở ngon là tôi cũng lò mò tìm cách đến ăn thử cho biết thực hư. Cũng vì thế mới đây khi nghe bạn tôi mới về hè Việt Nam khoe rằng phở Hà Tĩnh giờ đây hấp dẫn hơn phở Hà Nội gấp trăm lần. Hấp dẫn và nổi tiếng đến nỗi báo chí ở Việt Nam đều nhắc đến. Không những thế những tiệm phở đặc biệt đó lại có một cái tên đặc biệt xứng với danh của nó. Nghe đến đây mắt tôi sáng lên và ngó ý định cho bạn biết là tôi sẽ về hè Việt Nam để thử xem phở Hà Tĩnh có gì đặc biệt đến nỗi có thể hạ được phở Hà Nội trong mộng của tôi. Thấy tôi hăm hở tính về, bạn tôi tùm tùm cười rồi mở ví đưa cho tôi xem một bài báo viết về phở Hà Tĩnh. Đọc xong tôi mở

tròn xoe đôi mắt vì không thờng đợc là giờ đây ở Việt Nam lại có những hàng phở mới lạ xuất hiện mà người ta gọi là 'Phở dâm'.

Bài báo cho biết trên quốc lộ 1A, đoạn giáp ranh hai huyện Cẩm Xuyên và Kỳ Anh (Hà Tĩnh) các quán phở dâm mọc lên như nấm. Nhiều chủ quán 'cột chặt' khách qua tuyến đường này bằng những bát phở biết nói tiếng người. Thay vì đợc thưởng thức những miếng thịt tái mềm, hay những miếng mỡ gàu dòn tan, với hương vị nước lèo làm ngọt lịm cổ họng thì khách sành ăn phở lại bị chủ quán bắt phải ăn phở dâm với những miếng thịt sống biết cử động làm đê mê khách hàng. Cũng vì thế mà khách làng chơi gọi đây là 'đoạn đường sung sướng' hay là 'điểm ngân ngơ'. Thế nhưng đôi với những người không muốn ăn loại phở ngân ngơ đó, thì các chủ quán đã không để cho họ yên thân ra về. Một thực khách vì không chịu ăn 'phở dâm' đã bị chủ quán đánh trọng thương. Hay một thực khách khác vì từ chối ăn phở dâm nên cũng đã bị ép phải ký giấy nợ 2 triệu đồng và phải để lại xe máy cho chủ quán để đợc toàn mạng.

Bản tin nói về món 'phở dâm' ở Hà Tĩnh làm tôi suy nghĩ mông lung. Người ta vẫn thường bảo món ăn và cách ăn uống của một dân tộc phản ảnh ít nhiều văn hóa của quốc gia đó nói riêng và cũng là thước đo nền văn minh của nhân loại nói chung. Trải qua bao triệu năm học hỏi để tiến hoá loài người ngày hôm nay đã gột bỏ đợc cách sống ăn lông ở lỗ của thời tiền sử. Tôi không biết người ngoại quốc nghĩ gì về đất nước và con người Việt Nam một khi họ nghe tả về món ăn quốc tủy Việt Nam là phở nay lại biến dạng trở thành món phở dâm? Và riêng nhà văn Vũ Bằng, người đã đem món phở Hà Nội lên tuyệt đỉnh bức thang những món ăn ngon Hà Nội sẽ nghĩ gì khi ông ngồi ăn trong quán phở dâm ở Hà Tĩnh. Trong bối cảnh bị chủ quán gạ gẫm hăm dọa bắt mua dâm, ông sẽ phóng bút ra sao về bát phở dâm đặc biệt mới lạ này? Một bát phở tươi thịt người trinh nữ Việt Nam để cho người đời mua vui đây xéo!

Là một người thích ăn phở và tự hào về món phở, trước sự bành trướng của phở dâm Hà Tĩnh, tôi chỉ còn biết thở dài ngao ngán thương cho 'phở' là món ăn quốc hồn quốc tủy Việt Nam đã bị khai thác trong kỹ nghệ tình dục. Và kể từ khi biết có phở dâm xuất hiện, nếu mai sau có ai rủ mình đi ăn phở, dĩ nhiên tôi phải hỏi liền là phở gì. Một câu hỏi nghe thoáng qua rất ư là ngô nghê nhưng nếu suy nghĩ kỹ thì nó phơi bày trọn vẹn hiện tượng băng hoại suy đồi đạo.

Gánh phở rong thời thơ ấu

T.Vấn

Cô ký giả Phan Nghị mở đầu thiên phóng sự Phở Sài Gòn Xưa và Nay của mình bằng câu “*Cũng như thịt chó, phở là một đặc sản của miền Bắc*”. Câu văn ấy khiến tôi động lòng, vì vốn gốc cũng là dân Bắc Kỳ “ri cư” như nhà văn Ngô Không Phí Ngọc Hùng, tác giả “*Phở Biên Niên Cổ Sự*”. Hôm trước, đọc “*Nhất bạch, nhì vàng, tam khoang, tứ đóm*” của ông Ngô, tôi đã bị lôi cuốn theo cái không khí “đầy mùi Bắc Kỳ”, nào những riềng (giềng) mẻ, rựa mận, lá mơ, nồng nặc trong từng câu văn, từng con chữ, dù thực sự tôi không thể nhớ được khi nào là lần cuối cùng mình đã thưởng thức cái món “cờ tây” ấy. Nhưng cái giọng điệu rừ rì đậm đặc những từ Bắc Kỳ của ông Ngô trong bài viết rất độc đáo này làm tôi liên tưởng ngay đến các ông già thời niên thiếu của tôi ở làng quê Cái Sắn, một địa danh ở vùng Hậu Giang sông nước Nam bộ mà ai cũng biết là nơi tập trung dân “ri cư” từ miền Bắc vào hồi năm 1954, 1955. Có lẽ, từ dạo ấy, tôi đã được tập cho ăn món quốc hồn quốc túy Bắc kỳ, dù sau này, theo cha mẹ về nơi đô hội Sài Gòn tôi không còn dịp thưởng thức trở lại.

Tôi thích thú bài viết của ông Ngô về “chó” chẳng phải vì “ghiền” thịt chó (như đã dẫn ở trên, tôi quên món ăn đó ngay khi rời khỏi chốn làng quê lấy thịt chó làm chuẩn mỗi khi có hội hè đình đám), mà vì bị ông Ngô “xỏ mũi” với cái cách diễn tả, cách kể chuyện về cách thức “làm” chó, “nấu” chó, “ăn” chó chuyên nghiệp như một đệ tử chân truyền của làng Cờ Tây. Chẳng vậy mà người trẻ tuổi Lưu Na (tác giả Lênh Đênh), sau khi đọc “*Nhất bạch...*” đã buông bút bình phẩm: “*Thế là ông Vũ (Bằng) bị qua mặt rồi!*”.

Nhưng đến cái bài *Phở Biên Niên Cổ Sự* này cũng của ông Ngô thì tôi không thể không ghi chép đôi điều.

Mùi hương là chất xúc tác mạnh nhất để người ta nhớ lại quá khứ. Ông Mai Thảo đã có một tác phẩm làm nhiều người mê mết mang tên *Để tưởng nhớ mùi hương*.

Hương nào chẳng gây mùi nhớ. Hương hoa, hương nước (hoa), hương người, hương vật. Có người gọi chung là hương dĩ vãng. Hương phở không là ngoại lệ. Và đó là điều đầu tiên tôi cảm nhận được từ *Phở Biên Niên Cổ Sự*.

Vậy, hương phở toát ra từ bài viết của ông Ngô, làm tôi nhớ đến điều gì?

Không phải là bát phở chín thơm ngát mùi hành ngò tiêu ăn xì xụp trong một ngày mùa đông của nhà văn Nguyễn Tuân mà bản thân tôi đã từng được nhiều lần

thường thức. Cũng chẳng phải không khí gia đình toát lên từ nồi phở tự nấu lấy ở nhà những dịp anh em bạn bè đoàn tụ mà từ gần hai mươi năm nay căn nhà nhỏ bé của tôi từng chứng kiến.

Chính là gánh phở rong ông Ngô nhắc đến một cách sắc sảo, làm thức dậy trong tôi hình ảnh gánh phở rong một thời thơ ấu.

Câu chuyện bắt đầu ngay khi tôi lia bỏ làng quê đẫm mùi thịt chó nói đến ở trên.

Rời Cái Sắn, bố mẹ tôi lên Sài Gòn theo đuổi giấc mộng tái lập lại “sự nghiệp Phở” dở dang ngoài Hà Nội dạo trước 1954, mà vì để lánh nạn Cộng sản, bố mẹ tôi đã dứt ruột bỏ lại tất cả. Sự nghiệp nào cũng khởi đi từ những cái rất nhỏ. Thế nên ông chủ tiệm “Phở Thịnh” (có cái tên này là vì bố tôi tên Thịnh) khu Nhà thờ lớn Hà Nội đã trở thành ông hàng phở rong Sài thành cuối năm 1956. Cái gánh phở rong của bố tôi có hình thù giống hệt như hình vẽ gánh phở rong trong bài của ông Ngô. Đó là hai cái thùng gỗ tạp, một bên là nồi phở để trên cái bếp lò bằng đất đỏ, đun than. Một bên là cái thớt to bản, con dao phở rộng bản, mấy cái đĩa đựng thịt, hành, ớt, chanh, ống đũa, bên dưới chứa rổ bánh phở, túi giá, rổ rau. Gánh phở đơn giản như vậy mà cũng ngốn trọn số tiền bán căn nhà mái tranh vách đất ở Cái Sắn của bố mẹ tôi.

Trong hình vẽ, và cả bài viết khá đầy đủ chi tiết của ông Ngô, đều thiếu phần nói về nhân vật phụ việc cho ông hàng phở rong. Người đó có thể là vợ hay con ông hàng phở, có nhiệm vụ xách xô nước rửa bát và cái giỏ nhựa (hoặc cối) đựng độ chục cái bát lẻo đẹo theo ông. Trong trường hợp ông chủ “Phở Thịnh”, đứa bé phụ việc ấy chính là tôi. Hàng ngày, sau khi đi học về, tôi phải thay mẹ theo bố đi bán hàng. Những ngày ấy, đôi chân đất của tôi đã in trên khắp nẻo Sài thành và dường như tất cả những phong tên nước công cộng (ai là người còn nhớ những phong tên nước này, nơi sinh ra những Ma Ri Phong Tên đã lừng lững đi vào văn học sử?) của thành phố đều đã từng có dấu vết đôi bàn tay dính đầy mỡ bò của tôi. Bởi vì không thể dùng một xô nước để rửa nhiều cái bát được, nên mỗi khi đi ngang qua một phong tên nước, tôi đều đổ xô nước cũ đi và hứng lấy nước mới từ cái vòi nước công cộng.

Giờ đây, qua những trang viết về Phở của ông Ngô, hình ảnh gánh phở rong, đôi vai gầy sọp của bố tôi, chiếc xô nước phủ đầy váng mỡ, và những vòi nước công cộng hiện ra trước mắt tôi như những hình ảnh chạy vòng quanh của chiếc đèn Kéo Quân. Và lạ lùng thay, cả mùi phở chính gốc Hà Nội của phở Thịnh, thứ mùi phở mà ngày nay ít nhiều đã bị biến chế, gia giảm, thêm thắt, kể cả phở bán ở Hà Nội.

Trong văn chương thơ phú, nhờ quý ông nhà văn: ông Nguyễn (Tuân), ông Vũ (Bằng), ông Ngô (Không) và rất nhiều những nhà văn nhà báo khác, bát phở đã

chiếm một vị trí rất đáng nể – có thể nói đáng nể nhất trong số các loại thức ăn, thức uống, ngoại trừ cà phê và rượu. Chỉ với một chữ “phở” được đánh vào ô Tìm Kiếm của Google, người ta nhận được cơ man nào là những bài viết, những giai thoại, những hình ảnh liên quan đến Phở. Phở còn được một nhóm “người yêu Phở” ở Úc, là *“những người rất quan tâm đến Phở và đang chuẩn bị cho một dự án đưa Phở Việt ra toàn cầu mang tên – Phở Goes Global – gồm phim tư liệu, kịch, sách về phở, chợ phở với sự hợp tác của các cá nhân, cơ quan nghệ thuật văn hoá trong và ngoài nước và đặc biệt là sự khởi xướng của người mang hồn Phở Việt đến với mọi người...”*.

Phở đã trở thành một trong những từ thông dụng nhất trong ngôn ngữ Việt. Bát phở cùng với những cái tên gọi Tái, Chín, Nạm, Gầu, Gân, Sụn, Nước béo, Hành chần, v.v. nay đã đi vào văn học sử. Gánh phở rong đã là một phần của lịch sử và là hình ảnh gợi nhớ mỗi khi người xa xứ vọng tưởng về quê nhà, về quá khứ xa xưa, dù ngày nay có đầy rẫy những tiệm phở to lớn, sang trọng ngự trị khắp nơi. Ở đâu có khu phố người Việt, ở đó có tiệm phở. Người ta có thể ngồi một chỗ khẳng định điều đó mà không sợ mình nói quá.

Nhưng, hỡi ôi, hình ảnh thằng bé phụ việc xách cái xô nước lẻo đẹo đi theo ông hàng phở thì không bao giờ được nghe nói đến, dù chỉ một hàng chữ nhỏ xíu khiêm nhường. Khi những ông Nguyễn, ông Vũ, ông Ngô dùng chân bên gánh phở rong một buổi tối mùa đông đi nhậu về khuya đói bụng, một tay bê tô phở nóng bỏng, một tay khoắng đôi đũa vào nồi nước luộc bánh (phở) sôi sùng sục để giết nốt những con vi trùng còn sót lại trên đầu đũa đã qua miệng bao nhiêu thực khách, thì các ông có còn tỉnh táo mà tự hỏi mình rằng: *Thế còn cái bát đang đựng thứ thức ăn tuyệt nhất trần đời này thì sao? Nó có được rửa ráy sạch sẽ trước khi ông hàng phở bỏ bánh phở, bỏ thịt, bỏ hành rồi chan nước lèo vào hay không? Nếu rửa thì rửa bằng cách nào khi gánh phở rong đứng trơ trọi trên hè đường? hay tuy có nghĩ đến, nhưng quý ông cũng chỉ chép miệng: Ôi dào! Nước phở nóng bỏng lười như thế này thì con vi trùng nào sống cho được!*

Bất kể quý ông nghĩ như thế nào, trong thực tế, mỗi gánh phở rong đều tồn tại một thằng bé phụ việc xách cái xô nước rửa bát. Không có cái xô nước rửa bát ấy, liệu mùi thơm đến đại người từ những bát phở có còn sở hữu được ma lực quyến rũ người yêu phở như nó đã từng quyến rũ họ bao nhiêu năm nay không?

Hồi những người đã từng *“ăn phở đến mả bát thiên hạ”* (chữ dùng của ông Ngô trong bài Phở Biên Niên Cổ Sự), những người có khả năng phù phép biến chữ nghĩa thành nồi phở quê nhà nghi ngút khói như ông Ngô (hai bậc thầy Nguyễn và Vũ thì đã ra người thiên cổ, xin để cho hai vị ấy yên nghỉ) và nhiều vị khác, mỗi khi quý vị viết về những gánh phở rong, xin hãy để ý đến chi tiết này, như quý vị đã từng nhắc đến những thằng bé gõ sục tắc bằng hai thanh tre già thay tiếng rao

hàng cho những xe bán hủ tiếu mì lưu động trên những nẻo đường thành phố ngày nào.

Phần tôi, sự nghiệp xách xô nước một thời ấu thơ nghèo khổ cùng với mùi phở khuya quen thuộc được gợi nhắc bởi bài viết về Phở của ông Ngô đã cho tôi ảo giác mình đã góp phần “làm lịch sử”, dù chỉ là lịch sử gánh hàng rong, dấu vết văn hóa của một thời quá vãng. Nhưng, mỗi khi nhớ đến quãng đời cực khổ gánh phở rong, rồi gánh phở rong biến thành xe phở rong (chỉ khác là đôi vai bố tôi không còn oằn xuống vì gánh nặng thùng nước lèo và hai cánh tay tôi và mẹ tôi không còn rã rời vì xô nước và cái giỏ đựng bát), và từ xe phở rong thành quầy phở khép nép trong một tiệm nước nghèo đầu ngõ, tôi không khỏi bùi ngùi. Mẹ tôi, người bạn đời luôn khuyến khích bố tôi trong việc tái lập sự nghiệp “Phở Thịnh” Hà Nội, đã qua đời rất sớm ở tuổi trên 30 vì bệnh ung thư. Ý chí của bố tôi bị suy sụp rất nhanh dù vài năm sau ông “tái giá” (tục huyền), truyền nghề lại cho người vợ kế. Thế là sự nghiệp Phở của ông tại miền Nam chỉ dừng lại ở một quầy phở đậu nhờ trong cửa tiệm của người khác trên đường Trần Quý Cáp (nay là Võ Văn Tần), gần cổng xe lửa (nay là đường Nguyễn Thượng Hiền). Phận làm con nhà nghèo, tôi và anh em tôi cũng cực khổ theo nghề của bố mẹ. Cực khổ đến độ tôi có lời nguyện là chấp nhận làm bất cứ nghề gì, miễn không phải nghề bán phở. Ngày ấy, bạn bè cùng học Petrus Ký đã đặt cho tôi biệt danh là Ván Phở.* Họ có biết đâu đó là cái tên tôi chúa ghét trên đời.



Một tiệm phở Thịnh ở thị xã Cao Lãnh, tỉnh Đồng Tháp



Một tiệm phở Thịnh nằm trên khu đường rầy xe lửa cũ Sài Gòn

Tôi đã lắm khi ghét bỏ nghề phở. Tôi chỉ nhận ra điều đó khi trở lại Sài Gòn sau gần 9 năm tù biệt xứ. Người mẹ kế của tôi nhờ thừa hưởng tay nghề phở của chồng, đã bám trụ được tại thành phố bất kể những đợt ép buộc đi kinh tế mới của chính quyền CS. Các em tôi nhờ vậy cũng có việc làm theo để khỏi chết đói. Tôi cũng nhờ “kinh nghiệm cầm dao cắt thịt nhiều năm” mà kiếm được chân đầu bếp phở tại một “cửa hàng ăn uống” ở đường Hai Bà Trưng (nhà hàng nổi tiếng Choeng Nam cũ sau trụ sở Quốc Hội – nay là nhà hát thành phố), còn kéo theo được người bạn tù Trần Lê Việt (tác giả *Tháng 4 Đen*) để cả hai phải cùng lưng đập xích lô giữa trời Sài Gòn nắng chang chang. Cũng với nghề phở gia truyền, các em tôi đã làm sống lại tên “Phở Thịnh” cho đến hôm nay.

Dù vậy, ngày bước chân lên máy bay đi định cư xứ người, tôi vẫn nhắc lại với mình lời nguyện thời trai trẻ “*làm bất cứ nghề gì, miễn không phải nghề bán phở*”, bất chấp lời tán tụng nghề phở của những Việt Kiều về nước thăm nhà ghé qua tiệm phở của gia đình tôi vừa để thưởng thức món phở gia truyền, vừa tỉ tê hỏi dò cách thức nấu phở. Cũng khá mĩa mai, thời gian đầu nơi thành phố nhỏ bé của một tiểu bang nông nghiệp, tôi vừa đi học vừa kiếm việc làm thêm trang trải các chi phí trong nhà. Việc dễ tìm nhất, phù hợp nhất với giờ giấc của người vừa đi học vừa đi làm là việc nhà hàng. Khi người bạn giới thiệu tôi cho ông chủ nhà hàng nơi tôi đến xin việc, ông ta bảo tôi cầm dao cắt thử vài món. Khi vừa nhìn thấy động tác tôi cầm con dao, sửa lại vị trí của cái thớt, bàn tay lật qua lật lại miếng thịt trên mặt thớt tìm vị thế tốt nhất để cắt, ông ta nhận tôi vào làm ngay, không hỏi thêm lời nào. Trong mấy năm trời làm cho nhà hàng này, tôi liên tiếp được chủ tăng lương nhiều lần mà không cần phải hỏi han xin xỏ, trong đó, tôi nghĩ yếu tố quan trọng

nhất là khả năng “cầm dao” của tôi đã được trau dồi từ những ngày thơ ấu xa xưa. Sau đó, tôi vĩnh viễn từ giã nghề cầm dao, một cách âm thầm lặng lẽ, không có lễ rửa dao rửa tay ồn ào như trong các truyện kiếm hiệp.

Giờ đây, tôi đã đến cái tuổi mà định mệnh có cay nghiệt, trở trêu đến thế nào đi nữa thì cũng khó mà bắt tôi cầm dao trở lại, ngoại trừ mỗi khi nhà có khách, vợ tôi trở tài nấu phở gia truyền và tôi phải phụ cắt thịt, cắt gân, cắt hành, cắt chanh, cắt ớt theo lệnh.

Nhưng không vì vậy mà gánh phở rong thời thơ ấu nhòa mất trong tôi. Nó vẫn còn đó, mãi mãi, cho đến ngày tôi nhắm mắt. Nó sẽ sống lại, bất cứ lúc nào, mỗi khi có hương phở xưa phả vào mũi, như hương phở trong Phở Biên Niên Cổ Sự của ông Ngô Không Phí Ngọc Hùng.

T.Vấn

* Trong biến cố Mậu Thân năm 1968, nhà tôi ở khu Bàn Cờ – Nguyễn Thiện Thuật (Sài Gòn) bị đốt cháy rụi vì các ông nằm vùng cố thủ giữa những con hẻm nhỏ ngoằn ngoèo. Sự mất mát cuối cùng ấy vượt quá sức chịu đựng của bố tôi, ông Thịnh Phở. Vài tháng sau, ông qua đời vì tai biến mạch máu não. Tôi, cùng với người mẹ kế, trở thành hai trụ cột giữ cho quán phở đường Trần Quý Cáp tồn tại, nếu không thì bảy em 7 đứa của tôi sẽ không biết lấy gì bỏ vào miệng mỗi ngày. Năm ấy, tôi mới học lớp đệ nhị B7 trường Petrus Ký. Cũng chính thức từ đó, cái tên Vấn Phở được sử dụng rộng rãi mỗi lần bạn bè Petrus Ký nhắc đến tôi. Sau giờ học ở trường, tôi phải trụ trì “đầu bếp phở” thay cho người mẹ kế về nhà nghỉ ngơi và lo việc nhà. Năm đệ nhị cũng là năm các bạn tôi ráo riết đi học luyện thi để vượt qua ải Tú Tài 1. Trước giờ học thêm, họ thường rủ nhau ghé qua quán phở của tôi ăn lót bụng. Tất nhiên, tô phở của những người bạn học cùng lớp với tôi ở Petrus Ký đều có sự “chiều cố đặc biệt” vì đầu bếp chính là tôi. Khách hàng thường xuyên của tôi dạo đó có Nguyễn Văn Dân (hiện ở San Jose – CA), Nguyễn Đình Luận (hiện ở Sacramento – CA), Hoàng Mạnh Hùng Dũng (hiện ở San Jose – CA), Bùi Ngọc Cửa (hiện ở Westminster – CA), Trần Thành Hiếu (hiện ở Maryland), v.v. Năm học đệ nhất (B5), dù tuy bận rộn việc học việc “phở”, nhưng lòng ham mê văn chương báo chí khiến tôi vẫn đủ sức để tình nguyện đảm nhiệm chức vụ Trưởng Ban Báo Chí và thực hiện đặc san Xuân cho trường (Xuân Canh Tuất 1970). Năm ấy, trên một trang gần cuối tập báo, có phần quảng cáo chiếm nửa trang rất “thời thượng” như sau:

Phở Không Tên Số 2 (48)
248 Trần Quý Cáp – Sài Gòn
Trương Văn Vân

Kính Mời

Trương Văn Vân (không có dấu sắc, do một lỗi đánh máy của thư ký nhà trường từ ngày tôi vào học lớp đệ Thất, sau vài lần cố cải chính mà không hiệu quả nên tôi đành chấp nhận tên Vân “không dấu”) là người “Trưởng Ban Biên Tập” của tờ Đặc San Xuân Petrus Ký có đăng cái quảng cáo sặc mùi “những bài không tên” của nhạc sĩ Vũ Thành An mà dạo đó rất được giới sinh viên học sinh ưa chuộng. Phó Trưởng Ban Biên tập là Nguyễn Văn Nhã, hiện giờ là một nhà Ngoại cảm nổi tiếng ở Sài Gòn.



Ảnh (Nguồn: tuoitre.vn)

