

Tâm Tình Về Phở

Vũ Đăng Khuê

October 8, 2017



Phở. Nguồn internet.

Có một người bạn nhắc nhở: “hưởng gió thu, sắc thu nhưng đừng quên sứ mệnh” khiến tôi cảm lòng không đậu.

Xin kể một giai thoại mà tôi đã được nghe: một cụ ông, trước lúc lìa trần, sau những dặn dò với người ở lại, cụ có một ước nguyện cuối đời: cho cụ “hít” lại “hương thơm năm cũ”, người nhà vội vã mua về, cụ ra đi trong thanh thản.

“Hôm nay trời lạnh.... hơi hơi

Tôi thèm nhưng biết vì sao tôi thèm....

Tôi thèm một thứ gì nóng nóng, dậy mùi rồi thì cái thứ đó hiện rõ mồn một trong.... tâm trí....

Tôi đã đọc rất nhiều bài nói về phở, có cả đến trăm bài, bài nào cũng có những cảm nhận đặc biệt riêng mà chỉ tác giả mới “diễn giải” được, tuy nhiên cái hay là người đọc nếu “diễn giải” không được như tác giả thì cũng cảm thấy rất gần với suy nghĩ của mình. “Rõ chuyện, như thế thì người ta mới là nhà văn”, mẹ cháu chõ miệng. Tôi cứng họng, cãi không được....

Viết đến đây chợt nhớ ra mình đã có lần “tì tê” về phở, lục lạo lung tung trong máy thì thấy chính “mình” trong đó, “copy” và “paste” ngay để có được “bát phở nóng” này.

Bài viết đã được viết cách đây gần 4 năm (tháng 2/2014), tôi có thêm vào cuối bài viết một chút “tương đồ” và vài “thìa nước béo” cho đủ mùi vị “Ngọt, bùi, cay, béo, bổ....”, số liệu, dữ kiện có thể đã thay đổi theo năm tháng, nhưng xin “thề” là... lòng tôi trước sau vẫn thủy chung dù biết: Phở Tokyo là thế đấy.

“Tôi vẫn yêu mùi.... “tái chín” vô cùng”.

Xin mời bà con cô bác xa gần một lần nữa hãy cùng tôi:

Ăn phở Tokyo

Đạo này nhiệt độ bên ngoài thường rất gần với con số 0. Câu “chào hỏi” mà người Việt thường dùng mỗi độ... đông về: “Chưa có năm nào lạnh như năm nay” đúng hơn bao giờ hết, sở khí tượng đã “chứng nhận” thì làm sao mà sai được. Trong cái lạnh buốt tự dưng thêm cái gì nóng nóng và hình ảnh tô phở ngút khói bỗng hiện về. Giá như ở Saigon, tôi sẽ bay ngay ra đầu ngõ. Cái ước mơ nhỏ bé: ăn một tô phở tuy đã được “cải thiện” so với mấy chục năm về trước, nhưng thỉnh thoảng vẫn còn xa vời lắm chẳng hạn như mấy hôm nay. Muốn ăn thì phải “hành trang lên đường” hoặc phải “làm đơn xin phép”, nếu được chấp thuận thì phải đợi đến cuối tuần hay cuối tháng khi “cấp trên”nghỉ phép, gồm sao mà lâu thế!

Nhiều tay bút tài danh đã viết về Phở. Vũ Bằng đã dùng toàn bộ khả năng của mình để viết về Phở trong Món Ngon Hà Nội: “Ngay từ 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... Qua làn cửa kính 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 gà có, và cũng có... Người bán hàng thỉnh thoảng lại mở nắp 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 trong rừng mùa thu... Trông mà thèm quá!”. Bên một bờ hồ ở xứ trời Âu, Nguyễn Tuân đã viết bài Phở làm sáng danh ông: Ôi trong giọt nước long lanh mà chứa cả quê hương.. “Giọt nước long lanh” đó có cái tên rất đáng yêu: nước lèo. Nhà thơ Vũ Kịch cũng viết về quê nhà phở:

ôi mai mốt về quê hương có phở
cởi mở tâm tình ngò ngát hành hoa
đời hạnh phúc chan hòa thêm nước tiết
ta mời nhau một bát làm quà

Đã có rất nhiều người viết về phở tôi không nhớ hết nhưng Phở là kỷ niệm riêng của mỗi người, nên bất cứ khi đọc một bài viết nào về Phở “tim” tôi đều rung động.

Gọi thế nào thì đúng cách!

Tôi có một học trò người Nhật đã học tôi mấy chục năm trước, khi đó hình như anh ta là một trong những nhân viên đầu tiên mở đường cho việc đặt công trường bột ngọt Ajinomoto tại Việt Nam. Dạy được 3 tháng thì anh ta sang Saigon nhận “nhiệm vụ” mang theo sổ vốn tiếng Việt vừa đủ xài cho những câu chào hỏi thông thường. Năm ngoái, tình cờ gặp lại ở Tokyo, anh rủ tôi “sương sương”, tôi OK ngay. Tụi tôi nói chuyện với nhau bằng tiếng Nhật. Tôi hỏi tại sao anh không nói tiếng Việt trong khi anh đã ở Việt Nam, làm việc với người VN cả chục năm? Anh ta đáp:

- Người Việt ở công ty tôi toàn nói tiếng Nhật và tiếng Anh với tôi thì cần gì tôi phải nói tiếng Việt chứ “sensei” (thầy).

À thì ra thế. Trong suốt mấy tiếng đồng hồ, tụi tôi huyền thuyên đủ chuyện. Sang chuyện ăn uống, tôi hỏi anh thích ăn gì nhất. Mắt anh ta sáng lên đáp gọn:

- Phở.

Rồi anh ta thao thao bất tuyệt về những tiệm phở ngon có tiếng ở Saigon: Phở 5 sao, Phở Quyền, Phở Hòa, Phở 2000, nơi ông Clinton làm hết hai tô lớn, Đến phở 24, anh nhấn mạnh: sở dĩ gọi là Phở 24 là vì đầu tiên có giá 24000 đồng, gồm 24 vị “cấu thành” và còn nhiều tiệm khác với những tên nghe lạ hoắc. À thì ra tay này cũng là môn đồ của đạo thờ phở đây. Tôi nghĩ thế nhưng muốn biết xem anh này rành cỡ nào. Tôi hỏi:

- Vào tiệm phở anh muốn ăn phở anh thích thì gọi thế nào?.
- Có tiệm thì vừa thấy tôi là họ hiểu ý, còn nếu không thì tôi nói: cho tôi tô.... đặc biệt.

Tôi hỏi những “nội dung” rất mê tơi của phở như tái, chín, vè dòn, gân, nạm, gầu, sách, hành trần v.v... (lẽ dĩ nhiên tôi phát âm bằng tiếng Việt) anh có biết không? Anh ngỡ ra tỏ vẻ không hiểu khiến tôi vất vả phải giải thích về những “danh từ chuyên môn” này. Đang hơi men, tôi lên mặt “thầy đời”:

- Như vậy anh phải học những danh từ chuyên môn này đi chứ. Anh là người Nhật anh phải biết, ở Nhật có soba (mì Nhật), muốn ăn soba gì anh phải nói rõ: ika tempura (mực lăn bột chiên), ebi tempura (tôm lăn bột chiên), kakiage (rau tằm bột chiên), wakame (rong biển), kitsune (đậu hũ mỏng chiên), tanuki (một loại bột chiên), sansai (một loại rau)và còn nhiều lắm. Nếu anh chỉ nói chữ “soba wo kudasai” (cho tôi soba) thì họ sẽ trợn trừng hỏi lại anh: “soba gì” hoặc họ đem ra “soba không người lái” (unten san inai soba) cho anh, phải không?

Anh gật gù đáp lại:

- Sensei nói đúng quá. Nhưng sensei đã ăn phở ở Tokyo chưa?
- Nhiều lần rồi.
- Thế thì sensei gọi thế nào?

Mất “cảnh giác”, tôi đáp ngay:

- Cho tôi tô phở.

Anh ta cười to:

- Thế thì cũng giống tôi, tại sao lại... hà hà

Tôi bật cười vì biết là anh này cố tình đùa khi so sánh khắp khắp như vậy, đúng là ở Việt Nam nhiều năm, anh này đã học được thêm cái thói ma lanh của người mình, tôi chịu thua và cả 2 cùng phá lên cười rồi tiếp tục “dzô” quên cả.... lối về.

Phở Saigon

Tôi thích phở lắm, có thể ăn phở trừ cơm trong suốt cả tuần, Giời ơi, nước phở mà ăn với cơm

ngươi thì có gì mà sánh bằng? Khoảng 12, 13 tuổi tôi bị mổ ruột dư, người xanh xao như tàu lá. Muốn tắm bổ cho quý tử, mẹ tôi đã dặn ông phở Hùng gần nhà: cứ làm cho cháu ăn nếu cháu muốn, cuối tháng tôi tính tiền. Thế là Phở “theo” tôi từ dạo đó. Nhà tôi ở đường Nguyễn Thiện Thuật quận 3, gần thì có phở Tàu Thủy và phở gà Hồng Hương cũng nằm cùng đường, phở Hợp Lợi ở Lý Thái Tổ, xa tí nữa thì có phở Tàu Bay ở Trần Quốc Toản, xa hơn thì có Phở 79 ở Võ Tánh, mỗi lần ghé thăm thằng bạn ở Phú Nhuận tôi đều ghé phở Quyền, hay phở lấy công làm lời Cao Vân ở quận 1 Mạc Đĩnh Chi. Đặc biệt phở Minh ở đường Lý Thái Tổ ngon đến nỗi mà đã có một nhà thơ hết lời ca tụng

Nổi tiếng gần xa khắp thị thành,
Trần Minh Phở Bắc đã lừng danh.
Chủ đề: tái, chín, nạm, gầu, sụn,
Gia vị: hành, tiêu, ớt, mắm, chanh

Tất cả các tiệm phở này đều có “dấu chân” tôi. Bảo phở nào ngon nhất thì cũng khó, tuy nhiên có một điểm đặc biệt là mỗi tiệm đều có mỗi hương vị riêng, không phở nào giống phở nào, nhắm mắt cũng đoán được. Khách thích mùi vị của tiệm nào thì tìm đến tiệm đó, hơi khác với phở ở Mỹ theo suy nghĩ của tôi.

Phở Cali

Tôi sang Mỹ nhiều lần và ăn phở cũng rất nhiều, ngoại trừ vài lần tại phở 75 của cố nhà báo Lê Thiệp ở Washington DC, còn hầu hết ở Cali tại những tiệm được bạn bè giới thiệu là ngon nhất. Tôi thấy phở nào cũng ngon “nhất” cả, nhưng hình như mùi vị có vẻ giống giống, vị ở tiệm A thì cũng chẳng khác tiệm B, tiệm C là mấy.... Tôi có tìm hiểu và đã thấy hé hé một chút lời giải đáp không biết có chính xác: người đang làm việc tại tiệm A, bỗng dưng thời gian sau lại có mặt ở tiệm B với tư cách sacho (giám đốc), hoặc sau đó người của tiệm B lại sang tiệm C làm phụ bếp và cứ thế lan ra.... và: tụi tôi mua những “túi trà” là những gia vị pha chế sẵn đựng trong một cái túi từ những tiệm “trung ương” kèm theo cách nấu, rồi cứ theo đó mà làm”, vì thế hương vị phở giống nhau là điều cũng dễ hiểu. Khách đến với tiệm vì cách phục vụ tốt hoặc địa điểm có tiện cho mình hơn là khách chọn mùi vị của tiệm. Giá cả thì không thành vấn đề vì tất cả đều “thả nổi”: ông xuống thì tôi cũng xuống và ngược lại. Không biết tôi nghĩ có đúng không? Nếu không phải thì xin cho vài lời chỉ giáo.

Phở Tokyo!

Cách đây mấy chục năm, có một anh bạn muốn đi tiên phong trong ngành kinh doanh phở, anh gồng mình mở nhà hàng “Saigon no Aji” (Hương vị Saigon) tại Osaka, trong đó món phở là chính. Theo tôi biết thì phở này là phở chính gốc con nai vàng ngơ ngác, anh bạn được “huấn luyện” trực tiếp từ người của “trung ương phở” cử xuống ròng rã cả tuần. Tôi được cử làm “ban giám khảo” và tôi chấm: ưu hạng vì ngon.... lắm. Một hôm, có một ông khách Nhật rất thích phở, làm một lúc 2 tô xong, ông phán: tiệm này mà mở tại Dotonburi (một trong những nơi sầm uất nhất thành phố Osaka) thì chắc là tiệm mì Thanh Long bên kia đường đẹp tiệm. Thanh Long mà ông này nói là một tiệm mì của Hàn Quốc nổi tiếng tại Osaka, lúc nào cũng có

khách, vào giờ “cao điểm” thì phải xếp hàng. Qua sự vấn kế của ông này, vài tháng sau một tiệm phở chính gốc mở 24 trên 24 đã nằm đối diện tiệm mì kia chỉ cách nhau “cái dậu mồng tơ”. Lúc đầu thì “Saigon no Aji” cũng có khách ra khách vào, nhưng càng về sau thì xiu xiu ểnh ểnh, từ tầng trệt rút lên tầng 5 và giờ “doanh nghiệp” phải thu ngắn. Vài năm sau, với lý do hết giao kèo thuê mượn chỗ, “toàn thể nhân viên cùng ông chủ hãng”, quyết định đóng cửa tiệm rủ nhau đi làm hãng ngoài cho chắc, trong khi Thanh Long vẫn sống hùng sống mạnh. Một bài học thật đắt giá cho những người tập tễnh kinh doanh: có ngon thì ngon với ta còn đối với người thì phải coi lại. Tại sao?

Ở Nhật, bò Kobe dù nổi tiếng nhất nhì thế giới, “shabu shabu”, “sukiyaki” là 2 món “lẩu” bò rất ngon miệng, nhưng các món mì hay sợi của Nhật đều không sự hiện diện của “bò”, nói cho rõ hơn là không có “nước lèo” nấu bằng xương bò. Không phải là “bạn của phe ta” thì họ sẽ cảm thấy không thoải mái vì “hực” lên mùi nồng của bò hoặc mùi nồng của hời, dù một trong những mục đích của “hời” là để át mùi hực của bò. Các tay nấu chiến nhất được tuyển chọn từ khắp nơi lại phải tìm cách pha chế sao cho giảm thiểu mùi nồng đến mức tối thiểu nhưng phải còn phảng phất “hương thơm” của phở. Khó ơ là khó.

Nếu lấy tô phở ở Saigon hay Hà Nội hoặc ở Mỹ làm tiêu chuẩn thì chắc chắn sẽ có nhiều ý kiến tương tự: tầm tàm nhưng không thể gọi là phở chính gốc.

Ở đây, phở thì chỉ là phở, không thêm không bớt, nếu cần đề phân biệt thì thêm một từ nữa: “bò” hay “gà”. Vài miếng thịt tái điểm trên mặt thì là phở bò, vài miếng thịt gà thái mỏng thì là phở gà, nước lèo thì giống nhau, có chỗ nấu bằng xương....heo, tô nào tô nấy trông có vẻ “đầy đà” nhờ có những cọng giá đệm bên dưới và chỉ có một cỡ vừa vừa không to, không nhỏ, còn “đặc biệt” hay “xe lửa” hoặc “hàng không mẫu hạm” thì có mà ...mơ!

Tôi nhớ có một lần vào buổi trưa khi làm việc ở gần nhà ga Tachikawa, đói bụng tình cờ thấy quán ăn Việt Nam, ghé vào gọi một tô phở bò. Một lúc sau thì có một áo dài bưng ra và “thuyết minh” cách ăn cho tôi bằng tiếng Nhật.

- Ông vắt chút chanh và cho mấy cọng ngò rí này vào thì bát phở ngon hơn.

Tôi tùm tùm cười hỏi cô ta bằng tiếng Việt:

- Thế ở đây có húng quế không cô?

Cô tròn xoe mắt:

- Bác là người Việt à. Dạ húng quế không có bác ơi, mà húng quế tiếng Nhật gọi là gì để cháu nói với chủ tiệm tìm thử.

Tôi cũng chả biết gọi là gì nên đành khất lại nếu có dịp ghé. Ăn xong ra về nhưng bụng còn tương tức vì sức tôi lúc đó thì 1 tô thì thấm thía gì, chỉ có “dính răng”. “Phở Tokyo là thế đấy”.

Còn bạn muốn

- Tái sữa mềm nước béo hành trần và một đĩa hành tây ngâm dấm!

hay

- Nạm gầu mềm thái dày vàmột tái nước ăn thêm

hay

- Đùi, trứng non và một bát lòng ăn kèm

thì xin mua.... một cái vé máy bay về Việt Nam hay đi Mỹ tha hồ mà gọi. “Phở Tokyo là thế đấy”.

Còn những gia đình người Việt định cư ở đây, nếu thích ăn phở đều có thể tự nấu. So với thời gian trước thì nguyên vật liệu bây giờ đã đầy đủ, còn cách nấu thì tha hồ mà chọn, bằng website nấu nướng, bằng truyền miệng từ người này sang người khác, ăn có vừa miệng hay không thì tùy theo cách... giải thích vì mỗi nhà mỗi vị chả ai giống ai. Chỉ có đám độc thân vui tính nhất là giới trai trẻ lâu lâu muốn tìm hương vị “phở” trừ cơm thì hơi vất vả vì phải cất bước đến tiệm, nhưng hầu như ai nấy đều “mãn nguyện” dù biết rằng.... “Phở Tokyo là thế đấy”

Mẹ tôi, mẹ vợ tôi, mẹ cháu đều là những người biết nấu phở, có khi ăn rất đạt, nhưng cũng có khi thấy thiếu thiếu cái gì và đặc biệt nhất là cái mùi vị thì....không lần nào giống lần nào. Hỏi ra thì 3 “mẹ” đều có chung câu trả lời: “Thì cứ ang áng mà nêm chứ có công thức công thiếc gì đâu. Gớm, cứ đòi và hỏi”. Tuy thế, cũng “cảm động” so với thời kỳ còn đói phở.

Phở Tokyo là thế đấy.

Phở và người Nhật

Thế thì người Nhật nghĩ thế nào về phở? Theo suy nghĩ chủ quan của tôi thì: người nào giao thiệp với người Việt hoặc có liên quan đến Việt Nam thì có thể là thích phở, nhưng có lẽ số người không “quan tâm” có vẻ nhiều hơn. Nếu có dịp nào đó “tình cờ” được ăn phở lần đầu, thì những người “vô tâm” này thường sẽ không nghĩ đến chuyện ăn thêm một lần nữa, lý do thì nhiều vì mỗi người mỗi.... tính, vì thế mà nổi tiếng như Phở 24 dù được đại tập đoàn Seven-Ai (với cả hàng ngàn chi nhánh Seven-Eleven) , đầu tư với dự tưởng là chỉ cần một vài năm Phở 24 này sẽ mọc cánh trên toàn quốc Nhật, chỉ 2 năm đã phải đóng cửa cả 3 tiệm ngay giữa lòng thủ đô Tokyo (quận Ikebukuro, Chiyoda, Ohta).



1 tiệm phở 24 ở Ichigaya (quận Chiyoda) đã.... đẹp tiệm!

Thật là một điều đáng tiếc, vì văn hóa phở vẫn chưa vào được xứ Nhật nhiều như mong muốn. Buồn thiệt, nhất là... tôi.

Thôi thì

Không có phở thôi ta đành xài đỡ

Một hộp mì.... mang tên gọi “sô-ba”

Xin kết thúc bài viết này về một câu chuyện về Phở được nghe từ cố nhà báo Lê Thiệp vào khoảng năm 1977.

Có một cô gái mở một tiệm phở sau ngày Saigon đổi chủ, Hoàng Hải Thủy, một nhà văn nổi tiếng thời đó nhưng không một xu dính túi ngày nào cũng ghé ăn. Sở dĩ anh Thủy được ngon lành như vậy là nhờ cô gái tên là Thanh đã khẩn khoản mời anh Thủy mỗi sáng đến hàng cô sẽ đãi một tô phở và một ly cà phêphin. Cô nói với anh Thủy: “Anh cứ đến mỗi sáng ăn phở, cà phê miễn phí. Sự hiện diện của anh giúp em có cảm giác chúng ta vẫn còn những ngày như ngày xưa”. Nhưng rồi cuối cùng thì tiệm phở cũng sập vì vật giá lên cao, thịt và bánh cứ mỗi ngày mỗi hiếm. Hôm cuối cùng, anh Thủy ngồi bên ly cà phê viết tặng cô hàng bài thơ:

Tâm hồn cô Thanh cô yêu thơ

Dạ dày tôi đói tôi cần phở

Phở có ngon phải nhờ nước béo

Thơ tôi hay phải có tự do.

Vũ Đăng Khuê

Nguồn: <https://www.buctranhvancau.com/new-blog/2017/10/8/tm-tnh-v-ph-v-ng-khu>

Kính mời đọc thêm những bài khác của tác giả tại:
<http://www.vietnamvanhien.org/VuDangKhue.html>

www.vietnamvanhien.org



VIỆT NAM VĂN HIẾN

www.vietnamvanhien.info



TỦ SÁCH VĂN HIẾN ONLINE VỚI HƠN 10500 TÁC PHẨM