

quyền tuần



phở



Chia sẻ ebook : <http://downloadsachmienphi.com/>

Tham gia cộng đồng chia sẻ sách :

Fanpage : <https://www.facebook.com/downloadsachfree>

Cộng đồng Google : <http://bit.ly/downloadsach>

PHỞ

Trong muôn vàn thực tế phong phú của nhân dân Việt-Nam, có một cái thực tế mà hàng ngày ít ai nhớ 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 diên 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 trả 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 bổ 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 thông một câu: "Bây giờ có ngay một gánh phở đồ bên bờ hồ này, thì tớ đả 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 mẩu chuyện góp về một bát phở, về một miếng ăn kỳ diệu của tất cả những người Việt-nam chân chính.

- Này, các cậu có thấy món ăn ở Phần lan có nhiều cái rất kỳ quặc không. Thịt bò rán, lại phết mùt công-phi chua ngọt sất lên trên. Cam chanh lại ăn kèm với cá gỏi. Cơm lại ướp vào tử 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 cần bản phở nhí 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 nỡ 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 giời 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 kếp 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 khỏe. 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 xẩu. Tôi còn được nghe một ông phở khác nói đến mỡ gầu, cái tảng thịt dầy 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 điểm ngày xưa ví von than đời tàn "đời hời này như một gánh phở bánh trưng mỡ nguội đóng váng". 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 da màu cút ngựa của ông binh khố đổ thải ra, trên đầu là một cái mũ cát mất cả nùm chòm, và nhất là hay đội những cái mũ da 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-Thiếu, 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 thật 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 hay 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. Vả 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 trầm bổng 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" "Nhất 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, khỉ, ngựa, tôm, cá chép, bồ câu, cắc 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 đáy nồi 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 thử 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 gầy, cái cổ, xương mỏ ác, ông hàng thân 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 đáo để. 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 Ảng lê và bán hàng rất cửa quyền, khách phải đi lấy lấy 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 dấu 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 nổ xe bình bịch lái xuống tận đây ăn quà sớm, khói phở phảng phất đây lát ít mùi ét sắng. 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 nổi dít xuống đây mà điểm 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 Cống, (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 chiều phở ngày chủ nhật ở bên bờ suối cơ quan, thật là đầu đề 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, đầu 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 chấu 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 mỹ 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 ròn, nạm dắt 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 chiếm 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 dở 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 giời 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 bình, thầy ký sở buồn, 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 su nhưng tính nết hấp lìm, 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 thể 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 xa 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 quanh 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 quà 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 đấy.

Chúng tôi ngồi trên bờ một cái hồ xứ Bắc ở ngoại thành Hen xanh ký tưởng nhớ đến một bát phở quê hương, và đối 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: "Mình 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 đồ 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 lẩn 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 nhớ 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 vầng 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 vọi 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, quét ngang ống tay áo mà nhảy xuống lỗ lằm; có những bát phở bị bom, bánh trượng 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 lấy 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 càn, nó hất hết các quán trên đê, không biết người bán phở đêm đó, có còn sống hay đã chết trong chuyển ấy rồi? Lại còn cái lần đi chiến dịch với tiểu đoàn Lũng vại, 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 bất giác 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 ánh cỏ sữa khu tự trị Thái-Mèo, những đàn bò Lạng Sơn, Thanh hóa đang cúi xuống ngốn 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 nhằm 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.

Chuyện góp về phở tới mức độ nào đó là y như tôi lại thấy nhớ một chị bạn rất thân, ngày chưa có cách mạng vẫn hay rủ nhau đi ăn phở đêm và nói những chuyện trên trời dưới nước. Cũng như vô khối người khác, chị đã bỏ đi Nam vì một vài vấn đề sĩ diện gì gì đó. Giờ đây mỗi lần phát hiện thêm được một hiệu phở ngon sạch là tôi không thể không nghĩ đến cái chị bạn thích

ăn phở cay xé lưỡi. Ớt tươi, ớt khô, ớt bột ngoài này hiện đang thơm cay, mỗi lần ăn bát phở cay và đậm, đôi môi tôi bỏng cháy lên càng lấy làm thương nhớ vô cùng chị bạn đi Nam.

Chỉ mong chóng quan hệ bình thường, tôi rủ chị bạn ngày xưa và các bạn của chị về đây đầu cho chỉ một ngày, để thăm lại phố phường và bạn bè cũ. Và cái món ăn Hà Nội đầu tiên tôi thiết chị, vẫn là cái món phở ngày xưa chúng ta vẫn ăn đủ cả rau mùi hành hoa đủ chua cay và sôi sùng sục. Tôi biết ở Nam Bộ vẫn có phở, phở hủ tếu, nhưng bát phở Bắc ăn ở đầu hè di cư không bao giờ có thể ngon được bằng bát phở cổ truyền Hà Nội ăn ngay bên lò than quả bàng đỏ lửa giữa ngàn năm văn vật này./.

Nguyễn Tuân

Chia sẻ ebook : <http://downloadsachmienphi.com/>

Tham gia cộng đồng chia sẻ sách :

Fanpage : <https://www.facebook.com/downloadsachfree>

Cộng đồng Google : <http://bit.ly/downloadsach>