



THƯ GỬI BẠN

PHỞ

NGUYỄN GIỤ HÙNG

Đọc những lá thư các anh chuyển cho nhau, rủ nhau về Los Angeles ăn phở, hẹn đến quán phở này rồi lại hẹn đến tiệm phở kia làm tôi nức lòng quá, muốn theo các anh xuống dưới đó làm một tô phở rồi về. Trong lúc ngẫu hứng tôi chợt muốn viết gửi đến các anh chút gì về phở để cho đỡ thèm và cho đỡ đói.

Nói đến phở là ta đang nói đến một món ăn rất Việt Nam, một món ăn có tính dân tộc và văn hóa cao nữa.

Đứng về mặt lịch sử và phát triển của phở, khó ai biết chính xác nó có tự bao giờ, nhưng chắc chắn nó phát xuất từ miền Bắc nước ta nên cũng vì thế có người thêm sau chữ phở là chữ Bắc để thành “*phở Bắc*” cho có vẻ chính gốc, cho đúng “nhãn hiệu trình toà.”

Phở được phổ biến rộng rãi, đâu đâu cũng có ở miền Bắc, từ hang cùng ngõ hẻm. Nhưng riêng tại thành phố Hà Nội thì phở được phát triển và thăng hoa nhanh hơn cả và được người dân Hà Nội tự hào về món ăn có phẩm chất cao này nên còn gọi là “*phở Hà Nội*” để phân biệt với phở ở những địa phương khác. Nói về phở Hà Nội thì nhiều “văn nhân thi sĩ Hà Nội” đã tốn nhiều giấy mực viết về nó, trong số đó có nhà văn nổi tiếng, ấy là cụ Nguyễn Tuân của “Vang Bóng Một Thời”.

Tôi tin, phở đã “Nam tiến” từ lâu, nhưng có lẽ thời kỳ phở “*di cư*” vào miền Nam ồ ạt nhất là vào năm 1954, theo bước chân của một triệu người từ Bắc vào

Nam. Thế rồi phở không chỉ ngừng ở những bước dài Nam tiến để chỉ lần quân trong phạm vi đất nước Việt Nam nhỏ bé, mà nó đã lại một lần nữa theo chân hàng triệu người "*vượt biển*" để đến khắp vùng đất xa xôi rộng lớn của năm châu bốn bể vào năm 1975 và những năm sau đó. Phở theo chân người Việt Nam đi cùng khắp thế giới để đem cái hương vị của món ăn rất độc đáo ấy đến với nhân loại như một hình thức giới thiệu một phần văn hoá Việt Nam.

Phở đã lan tràn khắp nơi. Tôi nói không ngoa. Ta hãy thử đếm xem có bao nhiêu tiệm phở ở Los Angeles nơi các anh sắp tới, bao nhiêu tiệm phở ở San Jose nơi chúng ta đang sống. Ngay khu nhà tôi ở, bốn góc đường là bốn tiệm phở. Số tiệm phở ở San Jose quả thực quá nhiều đến nỗi tôi không biết hết.

Món phở đã dần dần trở thành món ăn quốc tế vì số người "ngoại quốc" thưởng thức phở càng ngày càng đông. Nào là "kiều dân" Mỹ có, Ý có, dân gốc Tây Ban Nha có, Đức có ... và đặc biệt số đông dân Á Châu như Tàu, Đại Hàn, Phi Luật Tân, Thái Lan ... thì số lượng khách ăn này đã ngang ngửa với số thực khách Việt Nam rồi.

Biết đâu, chẳng bao lâu nữa, món phở của ta lại chẳng thành một món ăn "quốc hồn quốc túy" của một số dân tộc nào đó trên thế giới. Và phở chính gốc Việt Nam lúc đó trở nên lu mờ để rồi con cháu chúng ta sau này lại nghĩ phở là món ăn của một xứ sở nào đó mà Việt Nam ta du nhập vào, cũng như người Mỹ tự hào về ông Kha Luân Bố được cho là người đầu tiên đã tìm ra châu Mỹ La Tinh chứ không phải là người dân "da đỏ" bản xứ. Lịch sử nhân loại quá dài nên những chuyện nực cười như thế biết đâu không thể không xảy ra cho món phở của ta.

Phở còn thì dân tộc Việt Nam còn, nó quan trọng như tiếng nói của ta vậy. Nói như thế các anh đừng cho tôi là người có tinh thần "tự hào dân tộc" quá cao và lộng ngôn quá mức nhé. Sự thật là thế đấy. Vậy bổn phận của chúng ta là phải ăn phở thật nhiều, không những ta ăn mà ta còn phải rủ bạn bè ta đi ăn nữa dù có phải trả tiền cho họ. Có như thế ta mới bảo vệ được sức mạnh của phở trước những "xâm thực" vừa khôn khéo, vừa tinh vi, vừa hiểm độc của những loại phở mang quốc tịch không phải Việt Nam. Nói thẳng và nói rõ ra cho dễ hiểu là khi nào các anh rủ nhau đi ăn phở thì nhớ tới tôi, đừng quên tôi như lần này nhé.

Phở có nhiều loại khác nhau, nào phở bò, phở gà. Cứ như phở bò không thôi, ngoài phở chín, phở tái nguyên thủy ta còn có một danh sách thật dài về những phó sản khác nhau của nó như phở gầu, phở về dòn, phở tái gầu gân sách, hay đủ mỗi thứ một tý được gọi là "phở đặc biệt" ... và phở "không người lái" (không thịt) ... vân vân và vân vân. Người ta có thể ăn *mì khô* hay *hủ tíu khô* với bát nước dùng để riêng, chứ không ai ăn *phở khô* bao giờ. Riêng anh *phở xào* và *phở áp chảo* thì đúng là thấy sang nhận quà làm họ với phở, chẳng khác gì anh Mỹ kèn kàng họ Smith cứ nhập nhằng nhận vợ là họ Nguyễn hay Lê, Lý, Trần của ta vậy.

Phở biến hóa khôn lường để hội nhập vào khẩu vị của từng địa phương. Nó dễ hòa nhập và hòa đồng như tính hòa đồng tam giáo theo đúng tinh thần yêu chuộng hòa bình của người Việt Nam ta. Hòa nhập gì thì hòa, nhưng hương vị của phở vẫn phải là hương vị nguyên thủy của phở, không thể tách biệt ra được. Có chăng là khác nhau bởi những gia vị thêm vào theo ý thích của từng người thưởng thức hay từng địa phương như người miền Nam thì ăn phở với tương ớt và giá, giá sống hoặc giá trần, hay có thêm tý hành trần nước béo hay tý hành tây nhúng giấm chua chua. Có người ăn phở với cơm nguội. Tuyệt nhiên người ta không nấu phở vệt hay phở lợn. Năm 1975, tôi nghe nói ở Thanh Hoá có món *phở hén* (sò hén).

Bên cạnh những tô phở phổ thông thường được chiếu cố tới, ta có một loại phở hết sức đặc biệt có tên gọi là phở "ngẫu pín" (bộ phận lưng lửng ở dưới bụng con bò đực). Ăn gì bỏ nấy, nên loại phở này thường chỉ dành cho các vị đại trượng phu hảo hán như bọn chúng mình. Nói đến món phở này, tôi lại nhớ đến một chuyện vui có thật. Chắc dân sành ăn phở ở Sài Gòn ngày nào, hẳn không ai không biết đến tiệm phở chuyên bán phở "ngẫu pín" ở góc đường Lý Thái Tổ, ngay bùng binh Ngã Bảy. Một hôm, khi tôi đang thưởng thức tô phở "ngẫu pín" với những khoanh tròn màu nâu nâu và dòn xừn xựt, thì chợt đâu, có hai cô nữ sinh trung học bước vào ngồi bàn bên cạnh. Hai cô gọi người bồi bàn đến gần nói nhỏ: "Cho chúng tôi hai tô phở ngẫu pín". Nghe xong, anh bồi la toáng lên cho anh đầu bếp phía trong nghe: "Hai tô ngẫu pín bàn số 2". Tôi vội liếc mắt sang bàn hai cô, tôi thấy hai cô cúi xuống, mặt đỏ bừng như hai cô vừa làm điều gì kín đáo mà bị ai bắt gặp. Rồi hai tô phở cũng được bung ra và hai cô cũng vẫn thưởng thức tô phở bốc khói với những khoanh tròn màu nâu một cách thoải mái. Chỉ có một điều tôi không biết hai cô đang nghĩ gì về những khoanh tròn ấy mà hai cô cẩn thận cho vào mồm nhai dè dặt và kỹ lưỡng trước khi nuốt trọn. Người đàn bà ăn uống bao giờ cũng khác với đàn ông chúng ta, nhất là những cô thiếu nữ mới lớn, lúc nào cũng tò mò nhưng luôn cảnh giác.

Với phở, có một điều thú vị là ta có thể ăn phở ở bất cứ đâu và bất cứ mùa nào. Ăn đứng có, ăn ngồi ghé có, ăn xỏm có, ăn ở trong nhà, ăn cả ở vỉa hè. Ăn phở mùa đông có cái ngon của mùa đông, mùa hè có cái ngon của mùa hè. Ăn sáng cũng được, trưa cũng hay và tối cũng xong. Chính vì thế, phở không kỵ thời tiết, không kỵ không gian lẫn thời gian. Phở cũng chẳng phân biệt người sang kẻ hèn, ai ăn cũng như nhau, cũng bấy nhiêu vị, không được thiếu vị nào, có chăng là nhiều hay ít tùy theo giá tiền phải trả.

Chỉ có một điều phở thường không phục vụ cho những người ăn chay. *Phở chay* thì không thể gọi là phở được. Nếu có gọi nó là phở thì cũng chỉ là gượng ép, tội nghiệp cho anh phở thật.

Nói đến hương vị, cách thưởng thức hay nấu phở thì thật đã có quá nhiều người viết. Nào phở nấu sao cho đạt, nước dùng phải trong và ngọt, không hôi mùi thịt, gân sụn phải dai và giòn, tái phải mềm và tươi, và phải đủ cả trăm thứ "phải" để có một tô phở đúng tiêu chuẩn của nó. Khi có tô phở trước mặt, người ăn phải biết cách thưởng thức sao cho không phụ lòng tô phở đang bốc khói đón chờ, cũng như người thiếu nữ lên xe hoa về nhà chồng đợi chờ người tình lang điệu luyến trong tối tân hôn sao cho không bỏ công trang điểm.

Tôi đoán thế nào khi đọc tới đây, các anh sẽ hỏi tôi: thế thì ***ăn phở ở Mỹ nó khác gì với ăn phở ở Việt Nam.***

Tôi xin trả lời.

Trên căn bản hương vị của phở, thì phở ở Mỹ hay ở Việt Nam đều như nhau, nếu có khác thì cũng không khác là bao. Có khác chẳng là tô phở ở Mỹ thì to, có nhiều thịt hơn bánh, ở VN thì ngược lại. Và phở ở VN, bột ngọt (mì chính) được khoe ra, ở Mỹ thì che đậy lại.

Tuy nhiên ăn phở ở Mỹ, nó thiếu một cái gì đó mà ta không thể tìm thấy được. Và chính cái thiếu ấy nó làm cho ta có cảm giác tương tự như nhà thơ Nguyễn Bính thấy người yêu chân quê của mình khi lên tỉnh về đã làm "*hương đồng cỏ nội bay đi ít nhiều*".

Khi xưa, lúc còn ở VN, thỉnh thoảng tôi ghé một vài tiệm phở trên đường Lý Thái Tổ, gần nhà thờ Bắc Hà để thưởng thức món phở được quảng cáo là *phở gia truyền*. Nơi đó có Phở Tàu Bay, Phở Tàu Bò và Phở Tàu Thủy, hình như ở gần nhau. Ấy đấy, tên hiệu thì đủ thứ "Tàu", mà riêng cái tô phở đặc biệt và to thì bao giờ cũng được gọi là tô "Xe lửa". Thật đủ hải, lục, không quân.

Tôi thường ghé đây ăn phở vào buổi trưa Chủ Nhật, sau giờ tan lễ nhà thờ, nên tiệm thường có khá đông thực khách vào giờ ấy. Ôi cái cảnh nhộn nhịp, kẻ ra người vào tấp nập, ồn ào huyên náo làm sao. Cái ồn ào vào những ngày hè nóng bức như được đun nóng lên, bốc thành hơi tỏa ra khắp phòng làm người đứng đợi cũng cứ như bị ép lồng ngực đến trở nên khó thở. Những âm thanh càng ngày càng trở nên quánh đặc làm ta có cảm tưởng phải lách âm thanh mà đi. Ông nói, bà nói, cả trẻ con cũng nói. Ông lán, bà chen, trẻ con cũng dành phần ngoi lên phía trước. Nếu ta lịch sự, hay cả nể, hay quân tử Tàu, hay hèn thì cứ đứng đấy mà đợi mà chờ, mà đói, mà thèm đến rỏ dãi bởi cái hương vị phở chung quanh, nó cứ tàn ác chui vào lỗ mũi. Cái mà làm ta bị tăng cái đói mạnh nhất là những tiếng khua của thìa, của đũa, của những cái húp xùm xụp, của những cái hít hà khoái trá đến tận cùng do vị ớt cay bỏng lưỡi, của những tiếng nước xúc miệng xùng xục trong mồm rồi nuốt chừng đến "ực" một tiếng ngắn và khô. Những âm thanh của ăn uống làm tăng cái đói của ta chưa đủ, ta còn bị thôi thúc nóng nảy khi đứng đợi, bởi những

tiếng khóc thét của đứa trẻ lên ba cố ăn hết phần phở mà bà mẹ vừa tát cho một cái bắt ăn cho hết khỏi phí. Đứa bé cố ăn trong tiếng khóc tức tưởi.

Ở nơi kia, có người đàn ông tròn trịa, phình phính, mặt mày mồ hôi nhễ nhại đang ngồi xĩa răng, thỉnh thoảng ông lại rút cái tăm ra khỏi miệng mút cái đầu tăm ấy như còn tiếc rẻ miếng thịt nhỏ nhỏ còn lưu lại, rồi lại cho tăm vào xĩa tiếp. Có lúc ông cho cả bàn tay vào họng, móc móc moi moi, ông thản nhiên búng "nó" xuống gầm bàn như không lưu tâm đến cái quần hay cái váy của người ngồi đối diện với ông.

Và ở nơi đây, có cô áo dài trắng, cái áo trắng mà nhạc sĩ Trịnh Công Sơn ví như "áo lụa thịnh không", nghĩa là chiếc áo của cô mặc mỏng như sương khói. Cô vừa ăn vừa thổi, gắp sợi phở dài, cô không kịp nhai, cô chúm môi hút chụt một cái, đám bánh phở cả ngấn lẫn dài chui tọt vào thực quản, đi thẳng xuống dạ dày, những chiếc răng ngơ ngác. Cái ngơ ngác của tôi là khi thấy cô cúi xuống gầm bàn xỉ mũi xuống đất, cô thản nhiên lấy ngón tay xinh xắn quệt ngang rồi lại thản nhiên chùi xuống gầm bàn. Thản nhiên như khi cô ăn xong, đưa móng tay cạy lá hành nhỏ rất nơi kẽ răng, đưa ra răng cửa nhần nhần mấy cái trước khi cô thổi phờ nó vào một nơi nào đó, thản nhiên như chỗ không người. Mọi thứ xảy ra ở đây thật thản nhiên và tự nhiên đến độ nếu ta làm khác đi, ta sẽ trở thành mất tự nhiên và chẳng giống ai cả.

Đấy là phần âm thanh, hình ảnh diễn ra trước mắt. Thế còn mùi vị dành cho khứu giác thì sao. Ngoài cái mùi thơm của nồi nước lèo đang tỏa ra xa, thêm vào đó, nào mùi khen khét ngọt ngọt của thuốc lá thuốc Lào, nào mùi cà phê thơm ngát, nào cái mùi nước hoa thoang thoảng của cô gái đứng bên hòa lẫn mùi mái tóc chua chua của ông bên cạnh đang rịn mồ hôi mà vài ba hôm nay ông quên chưa gội, rồi nào cái mùi nồng nặc của ông đũa dạ dày nào đó cứ từ miệng ông phả thẳng vào mặt người đối diện mỗi khi ông nói. Ông lại nói quá nhiều!

Khi tô phở của tôi được bung ra, tôi thường thức tô phở ấy thật ngon và đầy đủ vì nó được trộn lẫn với những âm thanh ấy, với những hình ảnh ấy và với những mùi vị ấy. Chúng nó quyện lại với nhau một cách hài hòa thắm thiết, một thứ thắm thiết đến làm ta phải thương nhớ khi thiếu vắng nó. Thương nhớ cái *tình tự quê hương* mà tô phở ở Mỹ ta không thể nào tìm thấy được. *Chúng ta đi, không thể mang hết được cả quê hương, đôi khi dù chỉ là một vài hình ảnh quê hương được ẩn tàng trong tô phở.*

Lần sau các anh đi ăn phở phải nhớ đến tôi nhé, vì ít ra hình ảnh của các anh cũng là hình ảnh của những thứ mà tôi cần có, tạm gọi là "tình tự quê hương" như đã được nói ở trên. Nhớ trả tiền cho tôi nhé, tôi về hưu rồi. Cười.

NGUYỄN GIỤ HÙNG

Mời đọc thêm

THƠ TÚ MỠ

Phở đực tưng

Thể thơ: [Ca trù - hát nói](#)

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, bổ.
Này bánh cuốn, này thịt bò, này nước dùng sao nhánh mỡ,
Ngon rau thơm, hành củ thái trên.
Nước mắm, hồ tiêu, cùng dấm, ớt điêm thêm,
Khói nghi ngút đưa lên thơm ngát mũi.
Nhu xúc động tới ruột gan bàn phổi,
Nhu giục khơi cái đói của con tì.
Dầu sơn hào, hải vị khôn bì,
Xoi một bát nhiều khi chưa thích miệng.
Kẻ phú quý cho chí người bần tiện,
Hỏi ai là đã ném không ưa,
Thầy thông, thấy phán đi sớm về trưa,
Điêm tâm phở, ngon ơ và chắc dạ.
Cánh thuyền thợ làm ăn vất vả,
Phở xoi no cũng đỡ nhọc nhằn.
Khách làng thơ đêm thức viết văn,
Được bát phở cũng đỡ bản khoăn 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 thang 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.
Anh em lao động đồng tiền không rúc rích,
Coi phở là môn thuốc ích vô song.
Các bậc vương tôn thường chả phượng, nem công,
Chưa chén phở, vẫn còn chưa đủ món.
Chớ chê phở là đồ ăn hèn mọn,

Dấu sao thành Ba-Lê còn phải đón phở sang.
Cùng các cao lương vạn quốc phô trương,
Ngon lại rẻ, thường hay quán giải.
Sống trên đời, phở không ăn cũng đại,
Lúc buông tay ắt phải cúng kem.
Ai ơi, nếm thử kéo thềm.

[Trở lại MỤC LỤC TẬP GHI](#)