

PHỞ SÀI GÒN XƯA VÀ NAY

Phan-Nghị

Cũng như thịt chó, phở là một đặc sản của miền Bắc. Người ta cho rằng nó chỉ mới xuất hiện ở Saigon vào những năm 1951-1952, cùng một thời gian với hai nhà hát ả đào, một ở xóm Monceau và một ở xóm Đại Đồng. Cả hai thứ ấy đều rất xa lạ với người Saigon thuở đó. Kiếm được một quan viên biết cảm trọng châu không phải chuyện dễ. Cho nên họ chỉ cảm cụ được một hai năm rồi dẹp tiệm, mặc dù họ đã biến nó thành một hình thức như "kem sò" ở Bờ Hồ (Hà nội) vào những năm 30 hoặc như "bia ôm" của Saigon hôm nay. Và phở cũng chịu chung một số phận với nó. Người ta chỉ thích hủ tếu, hoành thánh, bánh xếp nước... Chỉ có độc một tiệm phở được gọi là "Phở Tuyệt", nằm trên đường Turc (nay thuộc khu vực Đồng Khởi) là kiên trì bám trụ.

Phải đợi tới sau năm 1954, phở mới thực sự thực hiện một bước nhảy vọt từ Bắc vào Nam. Phở khởi đầu sự bành trướng của nó vào giữa thập niên 50 tới giữa thập niên 60. Có cả một dãy phố phở nằm trên hai con đường Pasteur và Hiền Vương.

THƠ PHỞ...

Những nhà hàng phở ngon của Saigon thuở ấy nhiều vô số. Nhưng được người ta chiếu cố nhất chỉ có bốn hoặc năm tiệm, trong đó có phở Trần Minh ở hẻm Casino. Trong cái ngõ cụt ấy, ê hề các hàng quà : phở, bún ốc, bún ốc sườn... Từ đầu ngõ, người ta đã chạm trán với khách ẩm thực, kẻ ra người vô tấp nập. Phở Minh ngon thiệt là ngon. Nó không giống như kẹo kéo "ăn một lại muốn ăn hai, ăn ba ăn bốn lại nài ăn năm". Người ta chỉ có thể ăn một bát để cho nó thòm thèm rồi mai lại ăn nữa ! Có một người nghiện phở của ông ta, và nghiện luôn cả truyện kiếm hiệp của Kim Dung. Đó là ông X, chủ một tiệm giày ở đường Lê Thánh Tôn. Ông vừa ăn phở vừa theo dõi cuộc tình của Triệu Minh – Vô Kỵ, hoặc của Doanh Doanh – Lệnh Hồ Xung trên mặt báo. Và tình bằng hữu giữa ông chủ tiệm giày với ông chủ tiệm phở đã thấm thiết hơn lên nhờ một bài thơ phở của ông chủ tiệm giày. Gọi là thơ phở vì đọc lên nghe thấy... toàn mùi phở. Tuy nhiên nó được làm theo thể Đường thi, và chữ nghĩa đối nhau chan chát. Rất tiếc, người viết chỉ còn nhớ được có bốn câu:



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

Sau đó, "mông xù" Trần Minh đã nhờ một người nhái những nét chữ rồng bay phượng múa của Vũ Hoàng Chương để viết bài thơ ấy và treo ở trong tiệm.

... VÀ CÂU ĐỐI PHỞ

Saigon thuở ấy chỉ có một tiệm duy nhất ở đường Võ Tánh, gần Ngã Sáu, có món tái sách tương gừng và phở tái sách : tiệm Y. Thịt tái mềm, sách ròn nhai gàu gấu, chấm với tương Cự Đà thì tuyệt cú mèo. Người ta bèn đổ xô tới để thưởng thức một món ăn lạ miệng. Và tiệm Y phát lên như diều. Từ ngôi nhà lụp xụp, ông đã sửa sang lại cho khang trang và mua thêm một nhà khác để ở cho thoải mái. Phú quý sinh... máu văn nghệ, ông bắt đầu giao du thân mật với cánh nhà văn, nhà báo.

Sau cuộc đảo chính của Dương Văn Minh, trong làng báo có hiện tượng "trăm hoa đua nở", hễ có tiền là có quyền làm chủ một tờ báo. Thế là ông chủ tiệm phở Y bèn ra báo. Từ tái, chín, nạm, gầu, sụn, nhảy sang địa hạt chữ nghĩa, ông hoàn toàn bở ngỡ. Cho nên báo của ông chỉ có thể đến với độc giả bằng con đường ve chai. Dĩ nhiên nó phải chết. Và ít lâu sau ông cũng chết theo nó. Người vợ góa trẻ đẹp kế tục "sự nghiệp" của ông chồng quá cố. Tiệm Y phát đạt trở lại. Những người bạn

văn nghệ của ông Y vẫn lui tới ăn phở như xưa, nhưng mục đích chính của họ là... ngấp nghé ngôi vị chủ tiệm. Sau mấy năm trôi theo đuổi mà chẳng đi tới đâu, một người trong bọn họ, tức cảnh sinh tình, bèn mượn danh nghĩa bà quả phụ để ra một vé câu đối như có ý thách thức thiên hạ rằng : “Nếu ai đối được thì em xin nguyện lấy làm chồng”



“Nạc, mỡ nữa làm chi, em nghĩ chín rồi không tái giá ”

Câu đối sắc sảo mùi phở, nhưng hắc búa nhất là cụm từ “tái giá”, nó vừa có nghĩa là “đi bước nữa” lại vừa có nghĩa là “phở tái giá”. Cũng như “da trắng vỗ bì bạch” của bà Điềm đổ Trọng Quỳnh vậy. Hơn ba mươi năm trôi qua, câu đối ấy hiện nay vẫn chỉ có một vé.

PHỞ GÀ TRỐNG THIÊN

Ngay cả Hà Nội – quê hương của phở – từ trước đến nay cũng chưa bao giờ có phở gà trống thiên, cho dù ở phố Huyền Trân Công Chúa, vào đầu những năm 50, đã có một hàng phở gà ngon nổi tiếng khắp Hà thành, đến nổi cụ Nguyễn Tuân khi theo đoàn quân về tiếp quản Thủ đô, ăn xong đã phải khen rằng “tuyệt phở !”. Người bán phở tên là Chí. Ông ta mới hồi cư, không có đủ tiền để mượn mặt bằng, phải làm phở gánh. Con đường mang tên vị công chúa nhà Trần bé bằng cái lỗ mũi, với cái vỉa hè rộng hơn một mét, khách ăn kẻ đứng, người ngồi, húp xì xụp.



Phở gà trống thiên xuất hiện ở Saigon vào những năm 60, ở phía chợ Vườn Chuối – tuy chưa được liệt vào loại tuyệt phở, nhưng cũng được khách ẩm thực đặc biệt chiếu cố. Phở ngon là một lẽ : thịt gà trống thiên thơm và mềm như gà mái tơ, nước phở trong hợp với khẩu vị của những người kén ăn, nhưng cũng còn một lẽ khác : người ta vừa ăn, vừa ngắm cái vẻ thướt tha yêu kiều của con gái ông chủ tiệm, thỉnh thoảng đi ra đi vô, mỉm cười với người này, gật đầu chào người kia, gơ tay ‘bông rua’ người nọ, tự nhiên như một cô đầm non. Đó là nữ ca sĩ Y.V, một giọng ca lả lướt của các phòng trà. Ban ngày, nàng giao thiệp với phao câu, đầu cánh, thịt đùi; ban đêm, chìm đắm trong ánh đèn màu. Thế rồi, không kèn không trống, nàng tuyệt tích giang hồ. Người ta bảo rằng nàng đi Tây. Đi Tây thật chứ không phải Tây Ninh. Tiệm phở vắng khách dần và ít lâu sau thì phải dẹp.



PHỞ KHÔNG RAU KHÔNG GIÁ

Tiệm này nằm trên đường Công Lý- cách ngã tư Công Lý – Yên Đổ (nay là ngã tư Nam Kỳ Khởi Nghĩa – Lý Chính Thắng) khoảng 100m – trong một cái hẻm rộng. Người ta gọi là phở Bà Đậu. Nó có những đặc điểm không giống bất cứ một tiệm phở nào : không rau, không giá và rất sạch, và nhất là không có cái mùi phở kinh niên. Thịt thái mỏng và bánh phở to bản thích hợp với cái gu của người Hà Nội. Vì ở sâu trong hẻm, nên thoát đầu khách tới ăn uống rất lơ thơ lơ liễu buông mành, chỉ có dăm bảy mỏng. Sau đó, nhờ sự cổ động của người Hà Nội, người ta mới bắt đầu chiếu cố tới hương vị không rau không giá đó.



Trải qua hơn 30 năm, Phở Bà Đậu sau vẫn tồn tại và có phần phát đạt hơn xưa. Có thêm một món mới : tái bắp, thịt mềm và nhai sần sật như sụn. Giá cả cũng tăng, từ 10đ/ bát trong những năm 60 đến 10.000đ/ bát, năm 1996. Nhưng khách ăn vẫn nườm nượp.

TỪ PHỞ PHỞ ĐẾN... BẮC HUỲNH

Hà Nội, quê hương của phở, và thời bao cấp đã sản sinh biết bao thứ phở : phở vịt, phở ngan, phở lợn (thậm chí có cả phở chó), vậy mà chưa có một phố nào chuyên bán phở, trong khi ấy Saigon lại có cả một dãy phố phở. Đó là khu Hiền Vương (Võ Thị Sáu – Pasteur). Hiền Vương chuyên bán phở gà, còn Pasteur, phở bò. Nhưng dù gà hay bò, các tiệm phở ở khu này chưa có một tiệm nào – nếu nói về phở bò – có thể so với phở Tàu Bay ở Lý Thái Tổ, còn nếu nói về phở gà, thì thua xa phở Vọng Các (đường Võ Văn Tần) và phở Bưu Điện hôm nay.

Những tiệm phở bò nổi tiếng thời ấy còn có phở Tàu Thủy ở Nguyễn Thiện Thuật, phở Quyền và phở Bắc Huỳnh ở miệt Phú Nhuận. Sau khi ông Tàu Thủy qua đời, người con trai không có đủ khả năng kế nghiệp ông bố, bèn dẹp tiệm để chuyển sang nghề khác. Còn phở Bắc Huỳnh nguyên là phở Gà Đà Lạt một thời nổi tiếng; Sau 75 ông mò về Saigon, mở tiệm phở Bắc Huỳnh trên đường Võ Tánh góc Trương Tấn Bửu đối xéo góc với nhà thờ Nam. Chỉ mấy tháng sau, Bắc Huỳnh lại nổi tiếng như cồn. Hàng ngày, từ 6 giờ sáng khách mộ điệu phở đã nườm nượp nối đuôi kéo vào. Và chỉ tới 10 giờ là bánh, thịt, nước phở đã lán cóng. Phải công nhận phở Bắc Huỳnh hết chỗ chê. Nước trong vắt thơm lừng; Miếng thịt chín mùi thơm như pa-tê, thái tay vừa đủ dày để cắn ngập răng. Miếng gầu sữa trắng toát mịn như miếng thạch, vừa thơm vừa bùi lại ròn tan; Không một chút hôi. Đặc biệt tiệm Bắc Huỳnh không bán phở toàn tái. Thế mới là chính thống. Phở bò mà lại ăn phở tái thì đúng là nhà quê.



Đang phát đạt như thế, chẳng biết sao khoảng năm 1982 bỗng dưng ông dẹp tiệm. Dân ghiền phở cứ tiếc hùi hụi. Trong số này có ông cao thủ bóng lông Trần K., khi đó đang chủ trì sân quần vợt đường Lê Duẩn. Ông này ghiền phở Bắc Huỳnh không thua gì mấy anh ghiền thuốc phiện. Sáng sáng, sau khi dợt cho đệ tử mà không được bồi dưỡng hai tô phở Bắc Huỳnh là ông ngáp lên ngáp xuống. Ông bèn gạ một người bạn ông để người bạn này yêu cầu cô con gái ông Bắc Huỳnh mượn nồi niêu song chảo bát đĩa của ông già ra sân quần vợt mở một tiệm phở xe. Dân ghiền phở lại kéo tới ăn đông như chầy hội.

Hồi đó nữ ca sĩ Thái Thanh và nữ ca sĩ Tâm Vấn ở tít trong Chợ Lớn, sáng nào cũng ngồi xích lô ra sân quần vợt – không phải để đánh banh lông – mà là để đớp phở.

Cao thủ Trần K. có ông anh cũng tên Trần K. và cũng là cao thủ bóng lông, còn mê phở hơn cả ông em. Sáng nào ông K. anh cũng gò lưng đạp chiếc xe đạp ọp ọp chở người tình 200 pao từ Chợ Lớn ra sân quần với mục đích cao quý duy nhất là đớp phở của con gái ông Bắc Huỳnh. Có nhiều lần, có lẽ tại tối trước ông K. anh chơi bóng lông hơi nhiều và hơi khuya, sáng ra chân chùn gối lỏng, ông đạp xe hơi chậm, tới hơi trễ, đã thấy cái thùng nước phở chồng mông lên trời. Phở chính thống là thế : bao nhiêu thịt là bấy nhiêu nước. Hết nước là hết thịt, hết thịt là hết nước. Và hết là hết, chứ không có cái trò đổ vài lon nước lèo hộp, hay ném mấy cục bouillon vào nước, thêm tí mắm tí bột ngọt, đun sôi lên bán với thịt tái. Sau mấy lần đạp xe phờ rầu tới nơi lại hụi ăn, ông K. anh đành thương lượng với cô chủ phở như thế này: “Mỗi sáng cô cứ vui lòng để riêng ra hai tô, cất đi cho tôi. Tôi tới kịp để ăn hay không tới ăn được cũng kệ cha tôi. Tôi vỡn cứ trả tiền như thường.” Ấy thế mà, chỉ được hơn năm, chả biết lý do gì, tiệm phở xe này cũng bỗng mất tích. It lâu sau thấy tiệm Bắc Huỳnh lại tái xuất giang hồ. Được ít năm rồi lại dẹp không kèn không trống. Ngày nay nghe đâu ông Bắc Huỳnh và cô con gái đẹp như mơ đã mở hai tiệm phở bên Calgary, Canada. Chả biết còn giữ tên Bắc Huỳnh nữa không.

...PHỞ NGÀU PÍN

Dạo ấy, cả Saigon chỉ có độc một tiệm của chú Woòng ở đường Lý Thái Tổ bán phở ngẫu pín. Chú là người Quảng Đông, trước khi di chuyển vào Nam đã mở tiệm phở ở phố Huế, Hà Nội. Vào đầu thập niên 50, phở ngẫu pín đối với dân thủ đô, thật hoàn toàn xa lạ. Có mà như thính các tiểu thư Hà Nội cũng không dám tới ăn. Phở ngẫu pín vào tới Saigon cũng chả khảm khá gì hơn. Vẫn cái tiệm

xập xệ tối thui, như ở phố Huế. Khách tới ăn toàn những ông râu ria xồm xoàm hoặc lún phún râu dê hoặc nhẵn nhụi bảnh bao chẳng có một sợi râu nào. Nhưng tuyệt nhiên không hề có bóng dáng đàn bà.



Phở SÀI GÒN... NGÀY NAY

PHỞ SAU 75 VÀ CƠN SỐT PHỞ BẮC HẢI

Phở leo lên tới tột đỉnh vinh quang bắt đầu từ cuối thập niên 80. Phở tràn ngập thành phố, ngoại trừ khu vực Chợ Lớn, bởi nó không thể địch lại được với hủ tíu, hoành thánh, bánh bao, xiu mại. Nhưng đặc biệt nhất là cơn sốt phở Bắc Hải. Ở thành phố có chí ít vài ba chục tiệm mang cái tên ấy. Tại sao người ta lại không chọn một bảng hiệu khác ? Cũng có nguyên nhân đấy.



CÁC TIỆM PHỞ SÀI GÒN... NGÀY NAY

Số là vào thời bao cấp, ở phố Thuốc Bắc, Hà Nội có một tiệm phở chui mà ông chủ tên là Bắc Hải. Đó là bí danh, biệt hiệu hay tên thật của ông ? Chẳng có ai rỗi hơi tìm hiểu. Chỉ biết cứ thế mà gọi. Tiệm của ông dĩ nhiên là đông khách, nhưng toàn khách quen. Những cái mặt lạ hoắc đừng có hòng bước vào. Trong khi phở quốc doanh “chạy qua hàng thịt”, thì phở Bắc Hải cả bánh lẫn thịt đều có chất lượng. Ngoài ra lại còn cái thú uống rượu quốc lủi nhắm với món “bốc mã” (xiu quách). Thịt do dân “bờ lờ” (buôn lậu) từ Phú Xuyên, Thường Tín hoặc ngã Gia Lâm đi theo xe khách thành, đưa vào bán cho các mối. Còn quốc lủi do ngoại thành cung cấp.



Ông Bắc Hải đựng quốc lủi trong cái bong bóng trâu, giấu ở trước bụng, cái áo phủ bên ngoài. Khách nào muốn uống, giơ cái ly xây chùng ra, ông cời khuy áo, tháo cái nút vòi bong bóng rồi xịt một phát vào ly. Rượu vừa đúng tới mép ly, không tràn ra một giọt nào. Ông bảo đó là cả một nghệ thuật, phải tập mắt một tháng mới thực hiện thành công thao tác ấy. Nói cũng đáng tội, phở của ông cũng chẳng ngon lành gì. Chẳng qua là vì “trong xứ mù thằng chột làm vua”. Vả lại, nó có đầy đủ chất béo, chất cay. Với một người “thích đủ thứ”, như vậy là đúng tiêu chuẩn. Từ đó, anh hùng nhất khoảnh, phở Bắc Hải danh trấn giang hồ.

Sau 75, một số đệ tử của ông Bắc Hải vào Nam. Họ kiếm một đầu hẻm, dựng một quán phở lộ thiên. Một trong những đệ tử nổi bật nhất của “mông xừ” Bắc Hải là Ch. Râu. Gọi như thế là vì trên mặt anh có cả một rừng râu. Trẻ con trong khu phố, mỗi khi thấy anh xuất hiện lại chạy theo trêu chọc : “Ơ cái râu lồm xồm, ơ cái râu loàm xoàm, cái râu mọc quanh cái mồm”. Lại vừa may mắn lại vừa có sẵn ít vốn, Ch. Râu kiếm được một mặt bằng ở đường Nam Kỳ Khởi Nghĩa. Phở Bắc Hải của anh ra đời, trội hơn các tiệm Bắc Hải khác với món áp chảo nước, áp chảo khô, và đặc biệt là rượu rần-bim bịp, trắng dương bồ thận. Hiện nay, phở Bắc Hải không những bành trướng trong thành phố mà còn xuất hiện tại các vùng ngoại ô, nhất là khu Tân Sơn Nhất.

Khoảng giữa thập niên 80, tại Bến Sỏi, mé trái cầu Điện Biên Phủ, có một tiệm phở đuôi bò và ngàu pín do một người đàn bà đứng bán. Quán hàng thiết lập trên một vùng đất lổn nhổn sỏi đá. Khách

ăn, kẻ đứng người ngồi. Đôi khi cái ghế lùn tịt được dùng thay cho bàn. Và lần đầu tiên trong lịch sử của E pín E, ngẫu pín được các bà các cô chiếu cố. Họ tỉnh queo cắn từng miếng một và nhai sần sật. Đuôi bò của Bến Sỏi cũng tuyệt trần. Mỗi miếng bằng cái nắm tay của trẻ con. Thịt được ninh như nên khi ăn cũng không đến nổi vất vả. Phở Bến Sỏi chỉ bán đến 9g30 sáng là hết. Nhưng thông thường, người ta đến sớm hơn. Để tránh cái nắng như đổ lửa xuống đầu. Trông các bà vừa ăn vừa thấm mồ hôi, phấn son nhòe nhẹt, thấy mà thương ! Vài năm sau khảm khá, bà chủ tiệm tậu được một miếng đất rộng lớn ở phía xa lộ rồi chuyển cửa hàng ra đó. Bây giờ gọi là quán phở N., vừa bán phở vừa bán lẩu ngẫu pín đuôi bò. Một cái lẩu 20.000đ hai người ăn căng bụng.

PHỞ THẦY CÔ

Bởi lương nhà giáo không đủ sống nên 5 cô và một thầy đã hùn nhau mở một tiệm phở ở vỉa hè đường X., phía sau cổng trường M.C. Phở thầy cô ra đời khoảng gần hai năm nay. Có một dạo nhà nước dẹp lòng lề đường, có lúc họ phải di chuyển vào mé sân sau trường. Tiệm này chuyên bán phở gà và chỉ bán vào buổi sáng. Dĩ nhiên phở của họ không thể nào ngon bằng các tiệm nhà nghề như phở gà Bưu Điện hoặc Vọng Các hay các tiệm ở đường Võ Thị Sáu, nhưng nó lại có một hương vị đặc biệt – hương vị gia đình. Khách ăn có cảm tưởng như người nhà mình nấu cho mình ăn vậy. Phở ở đây rất có "chất lượng" và rẻ – rất rẻ là khác : 4.000đ/ tô đầy tú ụ cả thịt lẫn bánh. Giữa họ đã có sự phân công : mỗi người nấu phở rồi coi phở một ngày. Không có ai trong số họ có sẵn tay nghề. Thoạt đầu thì lúng túng như thợ vụng mắt kim, ít lâu mới thành thạo. Nhưng dù sao đối với họ nghề phở cũng là một cái nghề bắt đắ dĩ. Đứng trên bục giảng vẫn tốt hơn.

Ở thành phố, ngoài nhóm thầy cô kể trên, còn có một cô giáo nữa cũng đang đứng bán phở, nhưng lại giã từ hẳn cái nghề kỹ sư tâm hồn. Cô nguyên là giảng nghiệm viên của Đại học khoa học, nhà lại sẵn có mặt bằng nằm trên một trục lộ đông đảo người qua lại, bèn quyết định từ bỏ ống nghiệm và các công thức hóa học để "giao thiệp" với phở. Vốn là một nội trợ giỏi nên từ nấu thức ăn đến làm phở cũng không đến nỗi khó khăn. Cửa tiệm nằm ở phía chân cầu Bông, khách ăn sẽ dễ dàng nhận ra khi thấy trước cửa đậu một dãy xe gắn máy. Phở Cầu Bông ngoài các món thường lệ như tái, chín, nạm, còn có món đuôi bò. Phở rất ngon nhưng giá một tô có 5.000đ, chỉ bằng một nửa tiền nếu so với phở Hòa ở đường Pasteur, tục gọi là phở Việt kiều, với giá chém treo ngành 12.000đ/ tô. Sở dĩ gọi thế là vì khách ăn đa số là Việt kiều. Họ quen ăn phở với giá 8 đôla/ tô, chưa kể tiền "bo" 10%, nên với họ, đó là một giá rẻ mạt.

Phở Cầu Bông cũng không làm theo kiểu đại trà với thịt thái sẵn chất đầy một cái khay. Khách ăn tới đâu làm tới đó. Thịt thái mỏng bốc mùi thơm phức. Mỗi miếng thịt mang hình kỷ hà, màu nâu gụ của nó dính với màu mỡ gàu đặt trên nền trắng của bánh trông giống như một bức tranh tĩnh vật. Cô giáo của trường Khoa học đã đưa cả khoa học lẫn nghệ thuật vào phở.

PHỞ T.D. Ở ĐIỆN BIÊN PHỦ

Phở có bảng hiệu mang tên số nhà, nhưng người ta cứ quen miệng gọi là phở T. D., tên ông chủ, mặc dù anh không đứng bán. Căn nhà đó, xưa kia, anh mở tiệm cơm Tây với hai món đặc sản : chateaubriand và chân giò nấu đậu trắng. Các bằng hữu của anh đa số là những người làm văn nghệ. Anh cũng được liệt vào số đó, bởi giọng ca tuyệt diệu của anh. Nhưng mỗi năm anh chỉ hát có một lần và chỉ hát có một bài vào đêm Giáng sinh : "Đêm thánh vô cùng" (Silent Night). Một điệu nhạc tắt đèn. Trong lúc tiếng ca thánh thiện của anh vang lên, người ta ôm nhau đi một đường slow.

Sau khi thưởng thức phở Quyền, phở Tàu Bay, phở bà Đậu, nếu muốn đổi hương vị, người ta có thể đến T.D để nếm món "vú sữa", tức là khoảng thịt bụng có những núm vú, ăn béo ngậy, thơm và sần sật, nhưng không giống như sụn hoặc nạm của thịt chó. Nhà hàng có mặt bằng rộng, quạt máy quay vù vù, khách ăn không phải chịu cái cảnh mồ hôi mẹ mồ hôi con cùng chảy.

PHỞ CÔNG TỬ SÀI GÒN

Đó là tiệm phở gà H. B. ở đường Võ Thị Sáu. Ông chủ tiệm tên là Q., một người thuộc giới giang hồ mà cả hai đạo hắc bạch đều biết... tiếng từ khi Q. ở địa vị một ông chủ. Nghề phở đến với anh một cách tình cờ. Trong một cuộc đọ tài cao thấp với một tay anh chị, anh bị hấn thua về tội đả thương, và sau đó bị đưa đi cải tạo. Thời gian chém tre đẵn gỗ trên ngàn, anh thường hay giúp đỡ một anh bạn đồng cảnh ngộ. Thấy bạn bị bắt nạt là anh can thiệp ngay. Không phải bằng vũ lực, mà chỉ với một chiêu số thôi : bấm vào huyết nội quan ở cổ tay và huyết khúc trì ở khuỷu tay, là địch thủ phải thối bài kèn "ô rơ lui" ngay. Q. lại còn thường giúp anh ta trong các công tác lao động. Để đáp lại ân tình ấy, người bạn kia đã truyền cho anh nghề nấu phở. Anh ta dạy Q. từ cách lựa chọn gà – phải là gà được nuôi ở nông thôn – đến cách pha chế gia vị cho thùng nước lèo, và cách nấu nướng làm sao cho gà khỏi bị vỡ da.

Sau thời gian cải tạo, Q. về đường Võ Thị Sáu mở tiệm phở H.B. – tiệm phở ngon nhất trong khu phố ấy. Chỉ trong vòng ba năm, anh đã phát lên như điều. Và bây giờ, với 8 năm trong nghề phở, anh chỉ giữ vai trò chuyên viên, và để cho một số đệ tử đứng bán. Còn một chàng nữa cũng phát lên như Q., nhờ phở. Đó là anh D., chủ một tiệm phở ở trong một con hẻm đường Nguyễn Thị Minh Khai, cách nhà thương Từ Dũ khoảng 500m. Từ Hà Nội vô thành phố Sài Gòn, anh chỉ có đủ tiền để làm một gánh phở ở đầu ngõ. Mới đầu, anh chả biết một tí gì về cái nghề này. Toàn đi học mót. Hỏi người này, học người kia, rồi tới ăn ở các tiệm phở danh tiếng để thử nghiệm. Phải mất gần một năm anh mới thành thạo.

Phở D. hôm nay nổi tiếng ngang với phở Quyền ở Phú Nhuận. Tiệm của anh có một món đặc biệt : tái bắp. Muốn ăn món này phải đi sớm, bởi 8 giờ sáng là hết. Có một điều ly kỳ là phở D. ăn vào buổi chiều bao giờ cũng ngon hơn buổi sáng. Cả chủ lẫn khách đều công nhận chuyện đó. Hỏi nguyên nhân tại sao ? Anh lắc đầu vì không giải thích được. "Sáng và chiều cùng một thùng nước lèo. Nửa thùng buổi sáng còn lại, buổi chiều chỉ việc đun sôi, không pha thêm một chút gia vị nào, thế mà nó lại ngon hơn buổi sáng", anh mỉm cười nói. Bây giờ thì phở D. có bề thế lắm rồi. Anh mới tậu thêm một ngôi nhà ở đầu hẻm.

Phở là một đặc sản của Việt Nam. Đó là điều "quốc tế phải công nhận". Nhưng ông Tây lại bảo nó là "soupe chinoise", còn ông Tàu thì lại bảo nó là "ngầu phẩn" chỉ là tiếng Quảng Đông, phiên âm ra tiếng Hán Việt là "ngưu" (bò hoặc trâu), "phẩn" (bột gạo). Một điều nữa, hỏi ông tổ của nghề phở là ai? Các ông chủ tiệm phở đều lắc, mặc dù nhờ phở, họ đã có của ăn của để.

PHAN NGHỊ