

PHỞ?

PHAN ĐÌNH MINH

Đến khi thứ gọi là “ăn lót” này có điều kiện bang giao, nở rộ khắp địa cầu thì có thể khẳng định nó đã trở thành món ẩm thực quốc hồn. Suu tầm các bài viết, lời khen, sự thán phục, địa chỉ, tên gọi PHỞ trên khắp thế giới có lẽ sẽ đưng kín nhiều gigabyte bộ nhớ máy tính. Vậy, cái gì đã vinh danh và làm nó xứng danh? Không thể giới hạn trong một chữ “ngon”, và lớn hơn không chỉ là “văn hóa phở”, nó đã trở thành điều thần diệu đặc địa, đứng hàng thượng thặng trong top các món ẩm thực của Việt Nam. Thật không ngoa khi chính cái tên PHỞ, hơi hướng trọng âm LỬA (feu - tiếng Pháp), thương hiệu về niềm tự hào của tất cả người dân Việt Nam đã mê đắm đủ người, không kể màu da, đẳng cấp, từ Bắc bán cầu đến tận Nam bán cầu này. Mà rằng, nói đến lửa thì không ai không biết đó là một trong bốn thứ tạo ra tiểu vũ trụ con người. Phở bổ dưỡng vực dậy sức khỏe ta; phở làm cho ta trấn tĩnh khi tâm hồn xáo động; phở làm em ta đẹp rực rỡ khi từ hàng phở đi ra; phở nâng hạnh phúc nhà văn râm ran khi viết xong tác phẩm lúc đêm khuya; phở làm ngón đàn tình luyện, cho đôi tay điệu múa của nghệ sĩ linh hoạt thêm khi nghĩ đến nó trong các đêm biểu diễn; phở khiến chàng họa sĩ vung cọ xuất thần; phở chạy đà cho nhịp kéo khua rền của ông thợ cắt tóc vỉa hè; phở chắc tiếng chổi tre chị lao công xứ Hà Thành; phở là món đãi bạn sang trọng, gần gũi, thâm tình; phở lạnh dạ vồ cùng... phở góp sự song hành với com trong cái vĩ đại trường tồn văn minh lúa nước... Ôi phở.

Phở Việt Nam xuất hiện đầu thế kỷ 20 ở một tỉnh đồng bằng Bắc bộ. Ở đâu, chính xác, bao giờ,... gửi bí mật vào không trung, trôi theo năm tháng, gió mây, đổ ai hay. Phở vốn tự hấp dẫn thực khách bằng hồn cốt phở chứ không nệ sự thiếu hụt, khiêm khuyết



cấu tạo nên. “Hàng phở nhà này ngon tương ợt”. “Quán phở đó nước chan không chê được”. “Bánh phở đây giòn, mềm”. “Thịt gà quán đó ăn nhớ suốt đời”. “Cái món hành chần này không đâu có”... Đây, sự ngon thần diệu của món ẩm thực thần diệu phở có thể nói không thứ ăn uống nào sánh kịp. Sự đồng bộ, tiêu chuẩn, tiện nghi... không làm giảm sự hấp dẫn của phở, chỉ một thứ gì đó của “phở quán đó” bỗng mê hoặc, lôi cuốn thực khách rồi. Vậy nên tính phổ cập của phở rất cao. Ai, chỉ cần một lần ăn phở là có thể nấu được phở, và rất nhiều khả năng sẽ nấu ngon ngay từ lần đầu tiên. Nói thì vậy nhưng sự tinh túy của phở rất ít người nắm được. Bát phở có khi không cần đẹp, gầy, mà có khi xấu xí. Chỗ ngồi ăn phở không nhất thiết phải sang, sự sang lại làm hỏng việc ăn phở. Sự ngon, quyến rũ của phở thường khi bắt nguồn từ những điều không nằm trong nội hàm phở, lại nằm ở những chuyện chẳng liên quan như thời tiết, không gian, địa danh, phố phố, ngõ, làng... hay sự béo gầy, mồm mép của cô bán phở... hoặc là ta đang ung dung thưởng thức phở cùng ai!

Phở vốn dĩ có rất nhiều loại nhưng

suy cho cùng vẫn chỉ nằm ở hai dòng phở nước và phở khô. Phở nước thịnh hành ngoài Bắc, phở khô xuất hiện kèm ở trong Nam. Từ đặc điểm này, thực phẩm tạo nên cũng được chế tác theo. Rồi đó, cũng chỉ thịnh hành hai loại phở chính là phở bò và phở gà. Phở bò có rất nhiều loại: Phở tái, phở chín, phở gầu, gân, nạm... Phở gà lại lấy các bộ phận của cơ thể con gà tạo nên loại phở: gà đùi, gà lườn, gà đầu cánh, thịt trắng, phở thịt đen... Gia vị nêm vào nồi nước dùng phở bò cũng khác gia vị phở thịt gà. Ngoài những thứ cơ bản như hành khô, hoa hồi, sả sùng... một số nơi còn cho vào nước dùng những thứ đặc sản quê mình. Như các quán phở “Cột đèn” ở Hải Phòng cho vào nước dùng cả mắm tôm. Mắm tôm được gói chặt trong lá chuối, đốt vào củ su hào khoét ruột, nướng trên than hồng rồi bỏ xuống đáy nồi, xong mới xếp xương lên. Mỗi nồi, cho thêm vài ba con cá mực tươi...

Vẫn biết phở xuất xứ từ một vùng nào đó ở một tỉnh đồng bằng Bắc bộ (nhiều người đồn là xứ Hà Nam) do cả trăm năm nay phát triển nở rộ khắp nơi đã tạo ra ba thương hiệu, vùng phở rõ



PHỞ LÀM CHO TA TRẦN TĨNH KHI TÂM HỒN XÁO ĐỘNG; PHỞ LÀM EM TA ĐẸP RỰC RỠ KHI TỪ HÀNG PHỞ ĐI RA; PHỞ NÂNG HẠNH PHÚC NHÀ VÀN RÂM RAN KHI VIẾT XONG TÁC PHẨM LÚC ĐÊM KHUYA; PHỞ LÀM NGÓN ĐÀN TINH LUYỆN, CHO ĐÔI TAY ĐIỀU MỬA CỦA NGHỆ SĨ HOẠT THÊM KHI NGHĨ ĐẾN NÓ TRONG CÁC ĐÊM BIỂU DIỄN; PHỞ KHIẾN CHÂNG HỌA SỸ VUNG CỌ XUẤT THẦN; PHỞ CHẠY ĐÀ CHO NHỊP KÉO KHUA RỀN CỦA ÔNG THỢ CẮT TỐC VĨA HỀ

ệt: Hà Nội, Nam Định, phở Sài Gòn. Cơ bản phở các vùng này vẫn giống nhau nhưng theo năm tháng mỗi loại phở đều có đặc trưng riêng, khác biệt về bánh phở, nước dùng, gia vị... chưa nói đến cách thưởng thức, bán phở... tạo "danh" phở đại diện những địa danh lớn nước Nam ta. Mỗi loại mang tinh túy từng địa phương đó, nhưng qua khảo sát, đánh giá và sự... xuất khẩu ra nước ngoài thì phở Hà Nội được coi là anh.

Rất lâu rồi, phở Hà Nội đã trở thành bộ phận không thể thiếu trong cái gọi là "bộ văn hóa Thăng Long". Nói không sai "Phở Hà Nội nổi tiếng bởi được văn hóa Tràng An vốn độc đáo nâng đỡ và dung dưỡng".

Người Hà Nội xưa thường ăn phở vào buổi sáng và lúc đêm khuya. Thường thức phở phương bằng mắt vào buổi sáng kèm cái thú ngon miệng khi ăn bát phở hơi hồi cộng sự thư thái thong dong về người Hà Thành đã là đặc điểm văn hóa độc nhất vô nhị mà nhiều nhà nghiên cứu đặt cho chuyện PHỞ HÀ NỘI: "Không gian phở", là có cái lý của nó. Bát phở nóng sốt trong ngày đông giá; thịt gà tươi; bánh phở giòn; nước dùng trong, lẫn

tần mỡ; tương ớt đỏ au; lá chanh thái nhỏ miền miền... khiến bao người một lần thưởng thức không thể quên sẽ là một trong nhiều thứ để neo vào đối với vô vàn người viễn xứ. Rồi phở và phở vắng vẻ, ngô và ngô nhỏ, đèn vàng vờng vảnh lên các ô cửa cổ. Tiếng tàu điện leng keng - những bát phở đêm ấm lòng người đi làm ca ba, những nghệ sĩ vừa kết thúc vở diễn, ông họa sĩ già đẹp giá vẽ, quảng cáo, liêu xiêu... tất cả cùng si sụp thưởng thức bát phở nơi đầu phố.

Vậy thì vậy, nhưng mười năm trở lại đây việc mở phở lại gần nhiều đến chuyện mưu sinh do nhiều hàng phở, ngay cả tại các trung tâm phở lớn, mở phở vì mục đích kiếm sống, cá biệt có nơi không hề để tâm đến việc giữ gìn nâng cao văn hóa phở mà tiền nhân nhiều năm cố công xây dựng. Nhiều thương hiệu phở bị lợi dụng để câu khách, nhiều công đoạn làm phở bị... gián cách hoặc thay thế bởi những thực phẩm vi lượng khiến đôi lúc thực khách không còn cảm nhận và đánh giá đúng thứ ẩm thực đặc biệt này.

Đất nước đang chuyển mình, sự thay đổi bang giao tác động không nhỏ tới mọi điều dù nhỏ trong đời sống cộng đồng. Phở, thứ ẩm thực quốc hồn, quốc túy của dân tộc rồi đây chắc sẽ càng được tôn vinh và nâng cao đúng với cốt cách văn hóa sang trọng mà nó góp vào, tạo dựng.

Sương mờ giăng nẻo nổi.

Phở đêm ngô nhỏ.

Bên rạp hát cái lương cổ xứ Bắc - Chuông Vàng.

Ngồi cạnh bạn phương xa ăn bát phở đêm và nhắm chén rượu gạo nút lá chuối. Tưởng như nghe rõ gió sông Hồng xào xạc.

Đêm cùng đêm, phở phở.

Hà Nội, cuối năm

