

HỒN PHỞ

Phở, với tôi, không còn là món ăn thuần túy nữa, mà là Đạo.

Trong nhà, tôi là
tháng khác



thì

giống như có ai níu chân tôi lại.

Ông Đạo phở. Tôi có thể ăn phở trừ cơm ngày này qua mà không ngán chút nào. Đây là nói phở bò, phở gà, chứ không phải thứ “phở” dành cho những ai chán cơm thềm phở kia đâu nha!

Không rõ là tôi mê phở từ lúc nào. Chỉ nhớ từ trước năm 1975, mỗi lần đi ngang qua quán phở ở Dục Mỹ

Lom lom nhìn vào thấy đông ơ là đông, và thơm ơ là thơm. Để ý người ta xoi phở sao mà sành điệu quá chừng, từ cách cho rau cho giá vào tô, xịt tương đen đỏ rồi vắt chanh, cho đến cách cầm đũa muỗng, sao mà nó bài bản, điệu đà.

Tôi cũng có lần thấy một ông ăn phở cầm nguyên nhánh rau húng quế sùng nước rây xuống nền nhà, làm nước văng trúng tới chân tôi. Trong tiệm thức, đôi lúc tôi vẫn còn cảm thấy ướt ướt mát mát. Tôi cũng quên tuốt luốt là lúc nhỏ có được cho ăn phở thường xuyên không, và vị phở như thế nào thì tôi chịu thua, chỉ nhớ được mùi thơm quyến rũ của nó mà thôi.

Sau ngày đổi đời, gia đình tôi tản cư về quê. Từ đó hình như phở tuyệt tích giang hồ. Và không những chỉ có phở mà còn vài thứ tôi từng được nếm qua như bôm (apple) giòn ngọt, như cam Sunkist màu vàng tươi của Mỹ, hay Coca-Cola mà mỗi khi uống đều phải nhắm mắt nốc một hơi rồi nhắm mặt khà khoan khoái, tất cả đều rủ nhau biến mất tiêu. Đời thay đổi nên vạn thứ cũng đổi thay.

Vài năm sau khi Cửa Hàng Ăn Uống Quốc Doanh mở ra, phở mới mon men trở về, và nó rủ rê cả những quán phở tư nhân rón rén mở cửa trở lại.

Có lần tôi và thằng bạn chen vô đó để xếp hàng ăn phở, và lần đầu tiên nhìn tô phở cách mạng, tôi nản ơ là nản. Bởi đó là một thứ phở kinh hồn bạt vía, là phở không người lái. Nghĩa là ngoài bánh và nước dùng ra, không có thịt thà hành ớt gì cả. Nước lèo thì đục nhờ nhờ, lênh bênh váng mỡ, thực khách tự tới quây tự bung ra kiếm chỗ trống mà ngồi, rồi thì cứ vậy mà ăn. Nếu bày đặt ông ọ chê này nọ thì bày heo của trại chăn nuôi hợp tác xã sẽ có dip no nê với phở bỏ mứa bằng thích.

Phàn nàn thì cứ việc phàn nàn, ăn vẫn cứ phải ăn, chứ tiền đâu mà ra quán tư nhân để cho đáng mặt phở! Chuyện tô phở dở òm đó chỉ có bấy nhiêu mà tôi lại càu nhàu hoài. Má tôi thở dài, vì thằng con mới tí tuổi đầu mà đã biết... thất tình vì phở. Hồi đó cái nghèo hình như phủ trùm thiên hạ, cơm còn không đủ mà ăn, nói chi đến chuyện phở phỉếc. Vậy mà lần nọ má đi chợ về, có mua được ít xương bò, bà nói, “Chiều nay má sẽ nấu phở cho con ăn.”

Tôi mừng muốn chết.

Có lẽ nhiều người vẫn chưa quên, ở miệt quê đâu có cái màn nhà nhà nấu phở, người người xoi phở như bên Mỹ này. Muốn thưởng thức phở thì chỉ có ra hàng, ra quán thôi. Cho nên cứ thử tưởng tượng, ở nơi quê mùa mà được ăn phở nấu tại gia thì nó đã biết đường nào!

Tôi không biết má tôi nấu mất bao lâu, nấu như thế nào, mà lúc bung tô phở bà đưa cho, mới lua đĩa đầu tiên, tôi ngừng ngang lập tức. Tôi nhìn má, bắt gặp ánh mắt như thăm hỏi, “ăn được hông con?” Hai má con không nói được tiếng nào. Phở quốc doanh đã dở danh trên giang hồ rồi mà phở bà nấu còn rùng rợn hơn thế nữa. Nó không có thứ chi hết ngoài nước hầm xương, thêm chút bột ngọt, và bún khô luộc lên thay cho bánh phở.

Đôi sau má tôi mới nói:

– “Con nè, nhà mình hông còn như xưa, chắc con cũng biết. Thấy con thèm phở má chịu hông được. Má đâu biết nấu phở, với lại mình đang sống dưới quê thì tìm đâu ra gia vị để nấu cho ra nòi phở bò được. Thôi rán ăn đỡ đi, con”.

– Không sao đâu má! Con ăn tô này chắc con no tới ngày mai quá – Tui cố cà rớn cho má vui. Mà sao má hông ăn? – Tôi hỏi.

– Thằng tía mày, giỏi từng từng quen mỏ. Má đâu có ăn được thịt bò đâu con!

Tự dưng tôi nghe trong đầu o o như có tiếng ong bay, cổ nuốt cái cục nghẹn, dừng để cho nó trôi lên trôi xuống nữa.

Thời gian sau, gia đình tôi thường ra vô Sài Gòn để làm giấy tờ đi Mỹ, lúc đó đã rùng rình tí tiền nhờ có mấy anh chị gửi về, tôi lê la hết quán phở này đến tiệm phở khác. Công nhận phở nơi đó ngon thiệt, nhất là mấy quán phở trong Chợ Lớn, thịt thà rau giá tương đen tương đỏ đâu ra đó đàng hoàng.

Nhưng nói đến thiên đường phở thì, với tôi, chỉ có ở quận Cam, Nam California, mới là vô địch.

Từ những quán phở ở đây, tôi mới biết phở không chỉ là tiếng phở trụi lủi, mà còn kèm theo nhiều tên khác nữa. Nào tái nạm, tái chín, nào gầu, gân, sách, bò viên, v.v. Rất ư là hấp dẫn, chỉ nghe thôi là đã thấy trong bụng cồn cào rồi.

Sau bao nhiêu lần thử đủ các thứ phở, trừ phở ngàu pín, tôi đã chế ra một cách vừa nhanh vừa gọn để gọi phở. Vừa sà vào bàn, tùy theo đối tượng mà tôi mở máy:

– Chị/Cô/Chú/Bác ơi, cho tui xin tô xe lửa tái gầu gân bò viên, thêm hành trần nước béo nha!

Vậy mà có lần tôi bị Tô trát, gặp trúng cô ẻo lả như Điêu Thuyền... sắp đấm bước ra đưa thực đơn cho khách. Không hiểu khi gặp cổ tôi bị trúng cơn gió quái quỷ gì mà tôi cứ lúng búng lúng búng. Nghe tôi đọc thân chú xong, cô ta kê nguyên một cái tủ lặn bàn ghé chén đĩa vào họng tôi:

– “Chú ơi! Tiệm cháu chỉ bán chớ hông có cho, nên chú đừng xin!”

Từ đó tôi “thù” những người nào xung hô chú cháu với tôi lắm lụng, nhất là những cô nào vừa trẻ lại vừa đẹp!

Nhiều năm tháng sau, tôi làm một chuyến trở về quê hương, tìm lại những chốn xưa mà tôi đã từng cảm đũa. Vẫn còn thấy ngon như thường.

Tôi không nói đến chuyên vệ sinh ở đây, vì mỗi nơi mỗi khác. Nhưng ngon với tôi lúc đó nhiều nghĩa lắm.

Có ai để ý vì sao các quán phở bên Việt Nam chỉ mới bước vô cửa thôi đã nghe sực nức mùi thơm lừng, hơn hẳn các quán phở bên này không? Vì cái xe phở nằm chình ình ở trước tiệm có thùng nước lèo đang nghi ngút phả khói vào tảng thịt bò chín nâu đậm, vào miếng gầu vàng xuộm treo lủng lẳng trên chiếc móc sắt. Góc kia là miếng thịt đỏ tươi đang nằm gọn lỏn trên thớt, ông chủ quán thoăn thoắt vừa xắt vừa bóc cho vào tô. Nào là những bó hành ngò xanh non, e áp kê bên rổ ớt sim chín đỏ rực. Ta nói bao nhiêu màu sắc, bao nhiêu hương thơm đặc trưng của quán phở nó đập vào mắt, nó xộc vào mũi, nó kích thích thần khẩu thần vị ngay lập tức. Khách ăn tha hồ được nhìn, được ngấm mần nhãn, được nuốt... nước miếng đã đời trước khi so đũa.

Người xưa có nói “ăn xưa, chừa nay” thiệt không trật vào đâu được. Từ ngày rời Cali để dọn qua tiểu bang xa, thì người tình phở của tôi lại ra đi không mang va li thêm một lần

nữa. Nơi tôi đang sống rất ít người Việt, thành thử hàng quán chả ra làm sao cả. Mỗi lần ghiền phở là phải xách xe chạy hơn tiếng đồng hồ mới có. Đúng là cực hình.

– Phở họ bán ăn cho có thôi, chứ mình nấu có lẽ khá hơn – Tôi rù rì với má xấp nhỏ như vậy.

– Ừa, nấu thì nấu!

Thế là vợ chồng hì hục đi mua xương, mua thịt về. Réo người này, hỏi người nọ về cách nấu nướng nêm nếm. Cũng phở chan nước mắt mấy lần. Cuối cùng rồi cũng xong, cũng ra dáng người tình phụ của tôi lắm. Từ đó phở ghé thăm nhà tôi thường xuyên hơn. Hết phở bò thì chuyển sang phở gà. Hình như tuần nào nhà tôi cũng thơm lừng mùi phở.

Miếng ngon nhớ lâu, đòn đau nhớ đời. Tôi thì ngược lại. Dù ai vô tình hay cố ý làm cho tôi đau đớn, tôi cũng tìm mọi cách xoa dịu cho vết thương mau lành, sớm chùng nào tốt chùng đó. Còn món ăn đâu ngon hay dở, tôi cũng vẫn nhớ hoài nhớ hủ. Nhớ là nhớ đến tấm lòng người đã nấu ra món, cho tôi có cái ăn. Tôi gọi đó là hồn, như hồn người tình phở của tôi.

Như hồn tô phở của má tôi.

Diệp Bảo Khương

