

Phở đuôi bò

Tôi mới được vợ chồng người bạn mời về nhà ăn. Tôi mau mắn nhận lời ngay vì chị vợ người bạn nổi tiếng nấu ăn giỏi. Đặc biệt lần này chị nấu món phở đuôi bò. Hỏi chị sao mất công làm phở tại nhà. Chị trả lời:

- Nhà tôi chê ăn cơm ở nhà. Cứ đòi đi ăn phở. Anh lại còn làm hai câu trời đánh thánh vật như thế này:

Ăn cơm nhà, vợ già cấm cản

Đi ăn phở, đời nở xuân tình!

Anh xem thế có tức không cơ chứ! Lại còn đòi đi về Việt Nam một mình để kiểm phở tái nạm gân sách vở dòn trẻ đẹp thơm phúng phức! Tôi cấm tiệt chuyện hó hê đòi về thăm quê hương. Đi đâu tôi cũng theo kè kè không rời nửa bước cho hết rậm rật! Muốn ăn phở thì ở nhà mà ăn! Rồi tôi học cách nấu phở. Lần này anh ghé chơi, tôi có món phở đuôi bò mời anh ăn thử.

Tôi vốn mê ăn phở từ hồi còn bé. Ba tôi cũng ghiền ăn phở nên dẫn tôi đi, chỗ nào có tiệm phở ngon ông đều biết và dẫn tôi đi ăn. Gần như sáng nào trước khi đi học tôi đều được theo ba tôi thay phiên đến các tiệm phở nổi tiếng của Sài Gòn.

Đầu tiên là phở Tàu Bay gần chợ cá Trần Quốc Toản. Mùi cá tanh từ chợ bay đầy góc phố sát với tiệm Tàu Bay. Nhưng khách đến ăn xếp hàng chờ nhẩn nại, không ai than phiền gì. Chỉ chờ có bàn trống là nhào vào

ngồi ngay! Phở Tàu Bay có hương vị đặc biệt, thơm, béo, thịt bò tái hay nạm gầu đều mềm, dòn, ngọt. Nước phở Tàu Bay đậm đà, ngọt mùi xương bò hơi có vẻ hơi hoi. Nhưng có thể mới đúng nước phở bò, không lẫn lộn mùi mực nướng, mùi cá nhiều người dùng để cho vào cho nước thêm ngọt.

Tiệm phở khác ba tôi và tôi cũng hay đến là phở 79 trên đường Võ Tánh. Tiệm này cũng đông khách, trông lớn và khang trang hơn phở Tàu Bay sau ngày mở rộng ra hơn. Nhưng nước phở không ngon bằng. Thiếu vẻ ngọt ngào, đậm và béo của phở Tàu Bay. Bồi lại có vẻ hơi hỗn hỗn, ý tiệm đông khách! Nhưng tôi nghiệm ra rằng, tiệm nào ngon, khách đến ăn nhiều, chủ tiệm muốn kiếm thêm tiền tìm cách mở rộng ra hơn, y kỳ sẽ bị giảm đi phẩm lượng, không còn ngon như trước. Điển hình là tiệm phở Quyên ở vùng Phú Nhuận. Lúc tiệm chỉ có một căn nhỏ, phở ngon, được khách chiếu cố đến ăn đông. Nhưng từ khi mở lớn ra thêm căn bên cạnh, phở dờ đi nhiều, khách đến ăn bắt đầu chê bai và bỏ đi dần. Sau tiệm vắng ngắt, không còn được khách như trước nữa.

Chỗ gần nhà tôi thời đó trên đường Trương Minh Ký có tiệm phở Quỳnh Tín cũng khá ngon. Tuy không bằng Tàu Bay, 79, nhưng phở Quỳnh Tín cũng có hương vị riêng. Gần nhà nên hôm nào ngại đi xa, ba tôi và tôi đều đi

bộ sang để ăn phở Quỳnh Tín, cách nhà tôi chừng mấy căn. Nhưng phở Quỳnh Tín cũng mắc vào chứng thích mở lớn, rộng hơn để hốt thêm bạc. Từ ngày chủ tiệm mua hẳn một căn nhà lớn phía bên kia đường của nhà tôi và mở tiệm ra lớn gấp ba bốn lần, phở dờ hẳn đi! Tật tham của mấy ông chủ tiệm phở, chắc ai cũng bị, khó thoát được!

Một tiệm phở không bị chuyện tham mở lớn làm hỏng là phở Hòa trên đường Pasteur. Bắt đầu bằng hàng phở gánh, anh Hòa đặt nổi phở bên lề đường Pasteur, chỉ có hai ba bàn nhỏ với vài chiếc ghế. Nhưng phở Hòa nổi tiếng ngay. Vì phở ngon đặc biệt, tôi cho là phở ngon nhất Sài Gòn thời đó. Nước phở anh nấu ngon không ai sánh bằng. Ngọt, trong, mùi vị của nước bò hấp dẫn, nuốt vào đến đâu thấy ấm lòng chừng đó. Bánh phở đúng nước sôi rất vừa, không mềm quá, không dai quá, nhìn anh Hòa nhúng bánh phở và lấy ra trông đẹp mắt như cả một nghệ thuật! Thịt bò thái mỏng, miếng thịt tái nuốt vào dòn tan, thịt chín ngầy ngậy, hơi săn sật vừa phải, miếng gầu vàng óng, miếng sách dai dai. Một bát phở anh Hòa Pasteur nấu và bung ra phải coi là một tác phẩm tuyệt vời. Khách quen có những đòi hỏi gì, muốn hành trần ra sao, điểm thêm chút nước béo bao nhiêu, anh đều biết cho từng người.

Phở đuôi bò

Ba tôi là khách hàng đặc biệt của anh Hòa. Vì ba tôi đã ăn phở gánh của bố anh ta từ thời ngoài Bắc, lúc đó anh Hòa chỉ là một chú bé con theo chân bố xếp ghế, bàn nhỏ cho khách nào gọi và hàng phở gánh tới trước ngay nhà để bán. Được ông bố truyền nghề và thêm những bí quyết mới của chính anh ta tạo ra, phở Hòa Pasteur phải nói là tiệm phở ngon nhất Sài Gòn của thập niên 60's và đầu 70's thời đó. Nhưng tiệm phở Hòa vẫn chỉ là phở gánh bên lề đường Pasteur vì anh Hòa không mở rộng hay mua hẳn căn nhà gần đó để làm tiệm. Khách đến ăn đông có phải chờ bao lâu anh cũng mặc kệ, ai chờ được thì chờ, anh ta vẫn đứng đĩnh, chậm rãi nấu bát phở cho hoàn hảo, giữ phẩm lượng của mình, không bao giờ thay đổi.

Ở bên Mỹ này, tôi đã đi ăn thử biết bao nhiêu tiệm phở ở khắp các tiểu bang, những vùng dân Việt ở đông nhất Orange County, Los Angeles, San Jose, Houston, Washington, DC..., tôi đều ăn thử. Không có tiệm phở nào ngon bằng được như những tiệm phở thời xa xưa trước 75 của Sài Gòn.

Và tôi nghiệm ra một điều. Là phở ngon bây giờ là phở nấu tại gia! Những bà nội trợ, có tài nấu nướng, nấu phở hơn tiệm ăn rất nhiều. Nhất là những bà như vợ anh bạn tôi, cần giữ chân ông chồng ăn phở ở nhà, không cho

lếng phéng đi ra ngoài kiếm phở hồi xuân để ăn!

Tôi nhìn chị bạn nấu món phở đuôi bò. Hồi ở Việt Nam có bao giờ nghe nói đến dùng đuôi bò để nấu phở đâu! Các tiệm phở ở đây có thể có chỗ quảng cáo là dùng thịt đuôi bò. Nhưng hiếm hoi và chỉ thêm chút thịt đuôi bò cho vào bát phở, không tiệm phở nào dùng toàn đuôi bò để nấu nồi phở. Hỏi chị bạn, chị cho biết:

- Thịt đuôi bò không phải là rẻ đâu anh ơi! Một khay đuôi bò phải hơn chục đô la. Muốn nấu một nồi nước dùng toàn đuôi bò phải ba bốn khay, chỉ đủ để cho bốn hay năm người ăn. Tiệm phở nấu nồi nước dùng toàn bằng thịt đuôi bò sẽ phải tính một bát phở cỡ 30 đô la mới có lời! Nên ai dám nấu như vậy!

Mà phở đuôi bò chị vợ anh bạn nấu ngon thật! Nước dùng ngọt đặc biệt, thơm ngon đúng mùi bò. Thịt đuôi bò hơi có chút gân nên hơi dai, sần sật, cắn đến đâu nghe giòn, nghe thấm đến đó! Như tinh hoa của con bò đều nằm ở cái đuôi! Mà có lẽ đúng thật. Mỗi con vật có phần đặc biệt khi làm món ăn. Món dê lẩu có ngọc hoàn dê! Thịt gà luộc, các cụ ta cho phao câu là ngon nhất. Có nghĩa tinh hoa các con vật này đều nằm ở chỗ đó! Riêng con bò, không có gì đặc biệt, ngoài chuyện ăn cỏ, vắt sữa bò..., chỉ có cái đuôi ngoe nguẩy đuối đuối, là nơi kết tụ tinh hoa của

giống bò! Nên phở đuôi bò mới ngon được như vậy!

Tôi nhìn lại anh bạn trong bữa ăn phở đuôi bò chị bạn khoản đãi. Anh chậm rãi nuốt từng hớp nước dùng, nhai từ tốn miếng thịt đuôi bò dòn tan. trông anh đầy vẻ ngoan ngoãn, chấp nhận cuộc đời của mình, an phận với cuộc sống. Như một người đã nhận ra chân lý trên cõi đời. Là cần gì tìm món phở nơi chốn xa lạ nào. Cứ món phở đuôi bò tại gia làm chuẩn, do bà vợ mấy mươi năm cuộc đời mình nấu. Đời còn gì hơn nữa bây giờ!