

Phở: Món ăn đặc trưng và truyền thống của Dân tộc

Tác Giả: GS Xuân Vũ Trần Đình Ngọc
Thứ Bảy, 09 Tháng 10 Năm 2010 04:45

Ngày xưa, đời vua Hùng Vương thứ sáu, nhà thơ nổi lên chôn đời mà hoàng tử thơ mới tám Lang Lèo (tên chữ gọi là Tiểu Liêu) - mới cô mới

- chữ tác ra đặc biệt bánh dày và bánh chưng, truyền thống và đời (trời tròn, đời vuông) dâng lên vua cha và đặc biệt truyền ngôi. Kể từ đó, bánh chưng bánh dày gọi bó với tên Việt như bóng với hình xuyên suốt chiều dài bốn nghìn năm lịch sử. Bánh chưng bánh dày chính là một trong những nét đặc trưng và truyền thống của Văn hóa Việt.

Đi du lịch trong việc bình chọn thức ăn, người đi du lịch phải đem cái tinh thần của mình vào và phải thông minh một chút món ăn mới ngon.



Đó là tâm tình người sáng chế cũng như người nấu nướng, thức khách cũng phải dùng cái tinh thần của mình mà thưởng thức thì mới cảm nhận hết đặc biệt mùi vị thơm ngon đặc biệt của món ngon. Bởi vậy cần nhận xét như người phạm phu tục tử, chữ ăn cần tiết độ, lý lẽ, tuy nhiên không thưởng thức đặc biệt cái phần đặc biệt, phần sâu sắc của món ngon. “Thức bất tri kỳ vị” đời như người nấu nướng lý lẽ. Ca dao cũng có câu:

*Vai u, thưởng thức, mới hồi đời
Rau ngon uống vị, chè u mới hời!*

Phẩm thức ăn để nuôi sống con người, bất kỳ là thức ăn của người nào, gì người người nào đi du lịch với ba chất liệu chính: bột, thịt và rau. Bột như cơm, bánh, khoai, các thức đã nghiên thành bột; thịt như bò, gà, heo, trứng, tôm, cá và rau là các thức hoa quả như cà chua, cà tím, dưa, rau các loại.

Ngoài bánh chưng bánh dày, hôm nay chúng ta đi tiếp với một món ăn đặc trưng và truyền thống khác: phở.

Vâng, phở. Phải rất giàu dinh dưỡng và ba chất dinh dưỡng cần thiết và nói: bột, thịt và rau.

Phở: Món ăn đặc trưng và truyền thống của Dân tộc

Tác Giả: GS Xuân Vũ Trần Đình Ngọc
Thứ Bảy, 09 Tháng 10 Năm 2010 04:45

Rau súp ch xúp ng rú, sau đó cho xúp ng vào thùng phở lớn mà ninh lửa liu riu, sôi nhè nhè vì nấu lửa lớn sôi sùng sục sẽ làm thùng nước dùng đặc ngấu, hỏng nếm nếm. Vả ninh nhè thè vả pha phở và bột kĩ cho trong nước, nêm gia vị và gừng để có mùi thơm và muối cho vả mềm. Có hàng phở nói nếm nếm nước dùng ninh phở 10 tiếng mới được. Lúc đó, bếp mới được nếm lên trên mặt nước nước bao lấy mặt nhè cái vung làm nước phở sôi liu riu mà vẩn thè t nóng, không cần thè n bẻ ng lúi. Nghe đi u này, ngói vi t h c h i t các bác bán phở “thần tín” thè h i còn đè ch m chè thè c tình chè a đè c đi bán phở bao gi!

Thè t và bánh ngon nhè ng n c dùng không ngon, phè không ngon. N c dùng ngon, thè t ngon nhè ng bánh nát hay c ng quá, phè không ngon. N c dùng và bánh ngon nhè ng thè t dai nhách, nhè t nhè o, tô phè cũng không ngon. T t c đ u ngon nhè ng phè ngu i ng t, không ngon. Nhè v y, b n y u t v a k là quan thi t nhè t cho m t tô phè ngon, m t tô phè có phè m chè t cao.

Ăn phở phở ăn thè t nóng, càng nóng càng t t và chính cái nóng làm tăng thêm mùi vè phè v n đã n ng nản. Còn chè ng i đè ăn và ngói i cùng ăn phè không quan trè ng cho l m nhè T n Đ à tiên sinh bàn vè món ăn. Phè không cần phè i nhà l u hai, ba t ng mà m t góc bàn vè i bát đũa súp súp, thè m tho là đè c. Ăn phè cũng không giè ng nhè u ng r u thu c, nhè u thè t r ng, cè lai rai ba sè i chén chú chén anh tè trè a đè n t i. Phè phè ăn nóng, mè i ngói i m t tô, ăn xong nói chuyè n cũng chè ng sao!

Vè cách nêm gia vị, l i cũng không thè dùng mì chính B c, b t ng t trong Nam đánh l a vè giác thè c khách. B t ng t (monosodium glutamate) ăn nhiè u h i thè n kinh và làm cao máu vì nó chính là m t l ai sodium. Ăn xong tô phè bu i trè a, sau m i phút có thè biè t ngay là phè đã nêm nhiè u b t ng t. Hai thái đè ng giè t giè t nhè cao máu, thè giác kém, phía ót và đè nh đ u nhè c nhè c, ngói i nhè say say su t cè bu i chiè u. Khè n n i, có nhè ng quán ăn, vì mu n đè c khách đã dùng cè b t ng t nêm vào n c m m chè m cho thêm đè m đè! Còn n c phè thì khè i nói!

N u bây giè có m t cu c thi món ăn đặc trưng của dân tộc trên trè ng què c t , m i què c gia đè a ra m t món truyè n thè ng tiêu biè u đè c ý nhè t thì riêng Viè t Nam ta, Bút Xuân xin đè nghè món phè bò.

Què vậ, phè phè thông đè n n i h u nhè cè n c không có ai là ngói i chè a ăn phè. N u thè c sè có nhóm ngói i chè a t ng ăn phè bao giè thì tè lè cũng r t thè p so vè i nhiè u triè u ngói i đã t ng ít nhè t m t l n ăn phè - phè bò hoè c phè gà.

Ph: Món ăn đặc trưng và truyền thống của Dân tộc

Tác Giả: GS Xuân Vũ Trần Đình Ngọc
Thứ Bảy, 09 Tháng 10 Năm 2010 04:45

Chị có đi u, chị a ai xác định những đặc điểm xuất hiện những của ta từ bao giờ và từ sao lại đặt tên cho nó là phở, một danh từ rất bình dân học vấn? Một vài người nói ra món súp của người Pháp có tên là “pot au feu” (pô-tô-phô) món thịt bò hầm người Pháp hay dùng. Thế thì Pháp đó họ những của ta, dĩ nhiên đã có “pot au feu” và khi người Việt đi u tiên ninh thịt bò theo loại pô-tô-phô, thì cho bánh tráng vào ăn thơm ngon, liền nhái theo chữ “feu” thêm đi u cho dễ mà đặc là phở. Đây chỉ là giả thuyết không có gì vấn đề gì cả.

Một món ăn, theo chị u dài lâu của chính nó, là những thói quen các chị t li u qua nhiều người và xuyên suốt nhiều thế gian. Không phải tự nhiên ta có món bún bò Huế thơm ngon, cay sè ăn hoài không chán như hiện nay. Mì Quảng, hủ tiếu, bún thang, bún ốc, tiết canh v.v...cũng theo trình tự khố tính đó, thì lâu thì mau, tất cả đã đi u những của u, nêm, nếm, so sánh, suy nghĩ rất nhiều khi đi hàng loạt đi chúng thành những món ăn hấp khách và chúng ta ngày nay, lâu không ăn là nh, ăn là ăn hoài không chán, bởi cha mẹ đã cho ăn từ khi còn nhỏ, những mùi vị đã đi u vào trong bộ nhớ lâu dài (long term memory) sau đó chỉ thoáng nghĩ thì y mũi hay tan trên lưỡi là biết li n đích thì bộ tèo.

Truyền thống phái truyền và siêu thực phán rằng, phở cũng phải qua những giai đoạn “gay go” để hình thành nên các món ăn khác. Có thể đi u tiên người ta thói quen “pô-tô-phô” với bột nghệ, thơm ăn không ngon lắm. Rồi bột qu chi, bột thỏ qu, bột riêng, nhiều thế khác khi m m tôm, m m ru c, m m cáy, m m r i... Thế mà! Đâu đã biết thế gia v nào, chị t li u nào hấp, thế nào không?

Thế ra, những của những nhái pô-tô-phô chúng ta mới có phở. Quý bạn đặc nghĩ coi, ngày xưa, xa lạ xa lạ, cả mùa Xuân làng vào đám cúng đình, hội Xuân, cả làng, cả thế ăn chung với nhau một bữa đi ti c, khố p lốt đàn ông, đàn bà, con nít nên phải ng trâu, vớt bò mới đi. Thế thì thà l ng ra, lóc ra ăn ri, thì x ng làm gì? Cả đâu đi đi? Thế là mấy tay h a đi u quân l y n i ba m i hay những cái v c th t l n th ng dùng đi n u c m cho binh sĩ, b x ng vào ninh cho th t nh, tra n c m m và mu i cho v a mi ng. Thế là có một món canh rất ngon, chan vào c m, ng i l n tr nít th ng th c h t mình.

Tiết Xuân còn l nh, vài cả Đông y sĩ l i n y ra ý kiến là cho thêm ít lát gừng cho m b ng. G ng h i x a là một v thu c thiên nhiên, dùng nhiều trong dân gian. Đau b ng, đi y b ng dùng g ng; tiêu ch y, l nh b ng dùng g ng; nh c đi u, s mũi dùng g ng; mà cả gió, kinh phong cho đi n say r u, say thu c, m i l ng, đau khố p cũng dùng g ng giã d p ra ch ng v i r u u tr ng thoa bóp trên thái d ng, trên c, khố p ng i đi ng th i u ng m t li n c g ng th t nóng. Có người không ăn đi c t i, ri ng hay hành những g ng ai cũng thích và coi là th nên thu c. X ng bò h m nh có mùi v g ng, ch c không có ai chê. D n dà, ng i ta không ăn v i c m n a mà cho

Ph: Món ăn đặc trưng và truyền thống của Dân tộc

Tác Giả: GS Xuân Vũ Trần Đình Ngọc

Thứ Bảy, 09 Tháng 10 Năm 2010 04:45

bánh tráng vào th xem sao. Th y ngon và l h n ăn v i c m; r i m t c đồng y sĩ nào đó bi t rõ d c tính và mùi v c a h i h ng (cánh h i hình ngôi sao) li n đ ngh cho ít b t h i vào món th t bò h m mà thành ra món ph ngày nay. Dĩ nhiên các ti u ti t nh tái, chín, g u v.v...thêm hành ngò, húng qu ho c ngoài g ng và cánh h i còn có th o qu , qu chi v.v...là do nh ng ng i đi sau thêm th t, sáng ki n mãi ra cho hoàn b .

Qu ph là món ăn đặc thù, ngoài Vi t t c không dân t c nào có.

V cái s th nghi m món ăn, m i đây Bút Xuân đ n thăm vài nhà ng i quen Little Saigon, Cali. th y c gia đình đang tíu tít ăn pizza ch m v i m m tôm chanh. Tr con, ng i l n khen n c khen n , r ng ngon h n pizza ăn không nhi u. Gia ch b o tôi:

"Ông th mi ng coi. R t ngon! Không ch ng ông b t ghi n đó!"

Còn m t gia đình khác l y pizza cu n bánh tráng, rau s ng, rau th m, ch m n c m m chua ng t hay m m nêm đã pha. Cũng là th c đ y! H ngon, h p kh u là c th truy n đi kh i c n qu ng cáo, b i nguyên t c c a a m th c là h p kh u v . Không h p kh u v thì nem công ch ph ng, s n hào h i v cũng không b ng bát canh b u n u v i tôm khô chan c m!

Pizza ch m m m tôm! Đúng là đông tây g p nhau tay b t m t m ng, nên câu:"Đông là đông, tây là tây. Đông tây không bao gi g p nhau" c a tri t gia Ruyard còn ph i xét l i.

Th n u r i n m, cho nhi u ng i n m, ghi nh n l y cái mùi v c a nó, xong l i n u th khác, l i n m, l i ghi nh . Qui trình này ch ch m d t khi m i ng i trong "ban n m" đ ng ý th t bò h m cho bánh tráng vào khi nó đã đ c ninh v i g ng t i i và cánh h i, cho m t mùi v đ c bi t th m ngon l i m b ng không món nào trùng h p. Sau đó thêm hành, ngò, húng qu , chanh, t cho tăng mùi v . Và sau cùng, th t không hoàn toàn chín mà có tái, có g u, vè, s n, sách, gân...ăn ngon h n, b d ng h n và th t dòn h n.

Cũng có nh ng ti m ph t ch gia v cho mình g m ti u h i, đ i h i, qu chi, h t ngò khô, t t c nghi n nh sau khi đã rang lên r i m i b vào n i n c dùng. L i cũng có lo i gia v ch dùng th o qu (tò ho) mà không dùng cánh h i. T t c nh ng mùi v h n h p đó thích h p v i

Ph: Món ăn đặc trưng và truyền thống của Dân tộc

Tác Giả: GS Xuân Vũ Trần Đình Ngọc

Thứ Bảy, 09 Tháng 10 Năm 2010 04:45

một số người là do người thích mùi này, kẻ thích mùi kia, không ai giống ai mà to ra. Nhưng mùi nào thì mùi, mùi thơm thơm và hời người một chút cho người ăn cái hời người và áp lực ăn bát phở, nhất là ăn vào mùa lạnh, phở y một đặc biệt là ngon.

Thị Pháp thực, khi nói đến phở là ai ai cũng nghĩ đến phở bò. Mãi sau này, khi dân Hà Nội, Hải Phòng và các thành phố miền đi người vùng thôn quê, vì không có thịt bò nên lấy gà thay thịt mà thành ra món phở gà tây đến nay.

Trong dân gian, người ta cũng thấy những câu tục ngữ, thành ngữ sau đây xuất hiện từ rất lâu đời:

“Cái quần cháo lòng, cái áo nức sứt.”

Nức sứt là nức lu c thịt hay lòng heo, ám chỉ quần áo tồi tàn.

“Hón đến cái mũ phở”, cái mũ của anh bán phở. Đó là cái mũ phớt (feutre) cũ đến lớp lớp chõ trông thấy nhà khuôn mặt, nhieu bác bán phở khi xưa thõng đời.

“Ông ta số quá chõy tõe phở”: chõy trõi chõt, chõy vớt giò lên cõ.

Ngày còn sinh thời thấy mẹ tôi, khi ở Hải Phòng, khi ở Hà Nội hay Nam Định, thấy quà sáng gia đình tôi hay ăn là phở bò thấy tôi rất thích phở, có thể nói là ông ghiền phở. Khi rảnh rỗi, thấy bõy chõ nhõt, cõ gia đình kéo đến tiệm phở, hoặc cõ phở hàng Bưởi, phở hàng Cột hoặc cõ gần ga hàng Cõ. Khi không rảnh thì gọi người gánh phở đi qua hoặc mẹ tôi sai chõ người làm đem cái li n số có vung để đi mua phở về cho thấy tôi và tôi. Không phải gọi người gánh phở nào cũng mua mà chõ người làm đã đặc biệt đến nỗi là gánh phở bác Sĩ hay gánh phở mũ tây (bác bán phở quanh năm đến cái mũ truyền cũ xì) v.v...

Tôi nhớ lúc nhỏ khi bố bõnh hoặc cõm chõng hõn, thấy tôi bõo mẹ tôi:

“Đi mua cho nó bát phở thịt nóng và nhieu hành, uống vài viên thuốc cõm rồi ăn phở, người một đêm, sáng mai là hõt.”

Quả vậy, bát phở nóng ăn toát mồ hôi, ăn xong đã thấy có vẻ khỏe đến 50%, nhờ vậy viên thuốc hay nhõ phõ hay nhõ cõ hai? Nhưng làm nào bố cõm, phõ cũng giúp tôi khỏe lại rất mau. Bõa nào không mua đặc biệt phõ, mẹ tôi nhõu cháo thịt bò cho ăn, bõ nhieu hành, rồi trùm chăn cho mồ hôi toát ra. Cũng khỏe. Có khi, trõ cõ khi đặc biệt thõng thõc bát phở, phõ trùm chăn, xông cho mồ hôi toát ra đến mồi. Nhõ nhõc xông hõi làm đến có hõi nhieu trong có hoa hõng nhu, lá số thõm phõc. Nhưng chõ ba thõ đó, phõ hoặc cháo, và nhõ nhõc xông là nhieu nghi m vớ cõm mà thôi.

Ph: Món ăn đặc trưng và truyền thống của Dân tộc

Tác Giả: GS Xuân Vũ Trần Đình Ngọc

Thứ Bảy, 09 Tháng 10 Năm 2010 04:45

Có những người dùng phở để bồi dưỡng sau khi bệnh nặng. Họ nói không có gì tốt bằng xúp lơ bò hầm lily nước, thêm chút thịt tái hay chín, dứa bánh mì là xong một bữa ăn, vừa bồi dưỡng, vừa ngon miệng lại có thể ăn hoài không chán! Những ông nhà văn, nhà báo - nói lái ăn tiêu - thức khuya viết bài đưa tòa soạn cho kịp, cũng tận hưởng cho mình và bồi bổ bằng những tô phở tái buổi sáng sớm khi báo vừa phát hành.

Làm bất cứ món ăn nào cũng cần thời gian chuần bõ và nấu nướng. Họ tiêu, mì Quảng, mì nước trong Nam, hay hoành thánh của người Tàu nấu không nhanh hơn nấu phở, có khi lại lách kích hơn. Mì, hoành thánh, sủi cào, súp mì là của người Hoa và họ tiêu Nam vang bột gạo nọt Nam vang, họ tiêu Mỏ thỏ bột gạo nọt Mỏ thỏ (?), những thức này cũng cần một nồi ninh xúp lơ heo lily nước dùng. Mì và họ tiêu dùng tôm và thịt heo có lẽ kém thịt bò của phở và bồi dưỡng. Còn Bún nước nọt bún thang, bún xào vọt, bún bung v.v...thời gian nấu nướng hơn nồi ninh nước phở.

Tóm lại, phở thưởng thức dễ dàng trong cách chuần bõ và cách nấu nướng lại dễ tiêu tiêu chuần và dinh dưỡng và lành mạnh hơn những món ăn khác. Hơn nữa, họ có gừng và cánh hẹ trong nước dùng, ăn phở mùa Đông sẽ cảm thấy ấm lên, chống chọi với cái lạnh bên ngoài đặc biệt những người; còn mùa Hè phở giúp thoát thêm mồ hôi cho sạch lỗ chân lông, mát điếu ruột cho sạch khỏe.

Khoảng năm 1950-54, trước khi Đàng Khánh phố Huế Hà Nội, cách xa vùng lính Tây gác khám hàng trăm thức, có một xe phở không bằng người gì cả, đàng bán ngay trên vỉa hè, dân ăn phở gọi là phở trên Đàng Khánh. Vợ chồng bác bán phở - bác Tí - với một cháu bé gái khám mẹ tôi lăm tuối và bà cụ già mẹ tôi ngày đó có một trước 5 giờ sáng. Tôi không hiểu người sáng sớm đó đã có những ai đến ăn những khám 7 giờ tôi thì trước khi đến thưởng đã thấy cả ba, bốn chục người đang vây vòng trong vòng ngoài gánh phở mà vợ chồng bác Tí, bà cụ và con bé cháu phở cả không kịp.

Bây, năm thưởng thức lần nào tái, chín, gấu, vè, nộm treo lên ngay trước mặt bác Tí. Bác Tí chuyên thái, để riêng ra thưởng thức trong những cái thớt men trắng. Tay bác thái rất đều, không mạnh quá, không dày quá vì miếng quá ăn lèo tèo không “đã”, dày quá phải nhai nhiều, đậm dai. Bác cũng thò nhìn thưởng thức mà thái nên thưởng thức không dai, không bở vụn. Những người “chuyên tr” thưởng thức bò đều hiểu rằng thái thưởng thức bò là một nghệ thuật. Tôi không nói ngoa đâu. Những thưởng thức bê thối, miếng thưởng thức ngon mà vào tay người không quen thái. Các thái đặc biệt, nhai miếng rằng không thưởng thức miếng thưởng thức, phải nhai nháo nuốt cho xong (đó thưởng thức khác may ra có khác hơn?) thành thưởng thức bê non cũng bằng mang thưởng thức là thưởng thức bò già, bò kéo xe, bò gầy. Oan gì thì Kính!

Ph: Món ăn đặc trưng và truyền thống của Dân tộc

Tác Giả: GS Xuân Vũ Trần Đình Ngọc

Thứ Bảy, 09 Tháng 10 Năm 2010 04:45

Muốn ăn phở ở Đàng Kinh Khánh Hà Nội thì đi đó, thế khách phở tham gia vào việc dọn phở. Còn nếu ở đàng đó kêu phở suông, chấy tay năm ngón ông chấy thì dọn thì cũng chấy a thấy bát phở bày ra cho mình. Có nghĩa là muốn ăn phở thì lăn vào bếp để ý các bếp à!

Đầu tiên anh dọn cháu bé gái chìa cái bát vĩa lấy chấy ng bát sạch sẽ ra. Cháu gái truyền nộp bánh phở; rồi đi vào bát cho anh. Xong anh bày bát dọn truyền nộp bác Tí, nói cho bác ta biết anh thích lấy ai thớt gì? Vè, gấu, sến, gân, sách, chín nộp, tái? Bác bày thớt, thêm dấm hành ngò, hành tây xong anh lấy bày ng tô dọn chấy chan nộp, xòe ti nộp ra cho bác gái dọn thu nộp và sau đó bà chấy chan nộp vào tô cho anh. Anh bày ng tô phở dọn cái bàn để giĩa rĩa tiêu, lấy mướp lát cắt lấy xanh hay vài muống nhấy tấy ng cắt cùng vài ng nộp húng quế, lấy muống đũa xong lấy chấy nào bày đồng, dọn ăn tô phở vì không có bàn, có ghấy giấy. Ăn xong, anh mang tô, muống dọn chấy cháu bé đang rĩa. Thế là xong!

Khánh mướm giấy, xe phở hết nộp, bác Tí bán khánh bày nộp bánh mướm ngày tấy khánh 500-600 tô, ngày nào nhấy ngày y, ngày mướm nhấy ngày nộp. Mướm, bác Tí căng nộp mướm nhà binh cắt dây vào bày thân cây me treo lên. Mướm to quá bác Tí trú nhấy hàng hiên căn nhà đi nộp.

Có lấy hết khách, tôi dọn nán lấy hỏi bác Tí lấy sao phở của bác thớm ngon và đẹp đẽ, bí quyết nộp phở chấy là gia truyền chấy? Bác chấy bày o, phở ngon cắt lấy a thớt nộp à. Thớt nào ra thớt đó. Tái ra tái, chín ra chín, nộp ra nộp, gấu ra gấu. Hôm nộp tôi nhìn nộp xấy ng bò rớt công phu. Xấy ng nhấy, tẩy rĩa sạch sẽ nộp mướm nhìn, hết bày kỹ cho nộp trong. Tôi cũng không dùng mì chính vì mì chính ăn lâu ngày có hại. Gia vĩa phở thì có gia truyền thớt để phở có mùi thớm đẹp biết mà không gây mùi bò. Gia vĩa y là nộp hớp chấy đã nhấy thành bày đi nộp chấy rớt công phu. Nộp nộp phở là dọn nộp vĩa nhấy ng hết nộp vào đó chấy không phấy chấy. Nộp dọn, khách chấy ăn nộp lấy, lấy lấy vì phở dọn nộp dùng, thớt, bánh đi; để dọn hôm sau nó chua ra, dọn mình không dám ăn thì bán cho ai?

Tôi lấy hỏi:

“Thấy xấy ng nhìn nhấy nhấy thớm mướm ngày để đi thì cũng nộp nhấy.”

“Không nộp à, thớm xí quách này dân nhấy bình dân rớt o. Hai ba nhóm phu xích lô, xe ba bánh, tài xế taxi chuyên thớm nộp, dọn để nộp, mướm ngày vài ba chấy lấy cũng không để bán.

Tôi cũng giấy lấy để nộp nộp, nộp gia vĩa.”

Sau tháng 9-1954, tôi không còn dọn phở thớt phở bác Tí nộp. Cũng phở dọn ba năm sau ngày 30-4-75, khi tấy Tennessee vĩa tái dọn nhấy o California, tôi mướm lấy “dọn bày cấy giang hấy” nộp mướm nộp phở o quấy Cam. Nhấy ng quấy thớt, tôi không tìm lấy để nộp cái hấy ng vĩa ngào ngấy, đẹp thớm và nộp ng nộp tô phở bác Tí o Hàn lấy khi xấy.

Ph: Món ăn đặc trưng và truyền thống của Dân tộc

Tác Giả: GS Xuân Vũ Trn Đình Ngọc

Thứ Bảy, 09 Tháng 10 Năm 2010 04:45

Hai chị em tranh Việt - Pháp từ tháng 12-1946, gia đình tôi từ Hai phòng chạy ra các miền thôn quê tránh bom đạn. Tôi đã đi nhiều nơi như Kiên An, Thái Bình, Đông Năm, Vân Am, Nam Am, Quảng Yên, Hải Phòng, Nam Định, Kim Sơn, Phát Diệm, Bùi Chu, núi Gôi, Ninh Bình, Diên Hồng, Thanh Hóa lên cả Công Thành, Nhật Tân, Chợ Đồi, Đông Quan v.v...

Dù tiền cả tiền bạc nghèo khổ cho vài đồng học đi buôn chung với người chị họ có tí là tôi lại nghĩ đến phố mà không thế gì khác.

Một lần hai chị em đang đói và một người đi khu phố Đông Năm, chợt nhìn thấy một cái bóng nhỏ chạy “Ph”, tôi báo cho Hân, chị con ông bác họ:

“Chị Hân ơi! Em một quá rồi mà lại đói nữa. Chị có thấy tí mẩu ở bên kia đường không?”

Chị Hân theo ngón tay tôi chỉ, chị kéo tay tôi:

“Chị cũng đói, đang nghĩ nên đi kiếm cái gì ăn. Phố là số một với chị.”

Ba cái bàn với ghế rất chạng chạng nhìn cái quầy treo thớt chị thấy ba con gà da vàng nhợt nhạt. Tôi hỏi thớt với báo chị:

“Có lẽ họ làm phở gà chứ không có phở bò.”

Chị báo bàn đường ngay sau chúng tôi nghe được. Chị nói:

“Phở gà này ngon không thua phở bò đâu. Ăn thì số biết. Thế chị này làm gì có bò mà gọi?”

Chị Hân và tôi ngồi xuống kêu hai tô đùi cánh. Hai tô phố báo ra khói bốc nghi ngút, mùi thơm của gà nướng với mùi hành hoa và ngò cho một hương vị ngọt ngào. Quầy thớt, phở gà Đông Năm rất ngon. Kể từ đó tôi mới biết cái ác cảm với phở gà báo ở trước kia, họ nghĩ đến phố là phố phở bò.

Ăn xong, hai chị em ra dạo phố đường thì tìm hàng để mua đem về học phố bán lấy lấy.

Đông Năm lúc đó như một ngã tư quẹo tay, hàng ngày hóa như đá lìa, thu c kí-ninh, thu c

Ph: Món ăn đặc trưng và truyền thống của Dân tộc

Tác Giả: GS Xuân Vũ Trần Đình Ngọc
Thứ Bảy, 09 Tháng 10 Năm 2010 04:45

Dagangan, kem và bàn chải đánh răng, bút máy Parker, Wearever, áo len, áo dẹt Montagu, vớ kaki, đèn pin, tiều Đông dẹt, khăn quàng cổ v.v...đều có đó. Có chút vớ, tôi dám “dù mùn phiêu lưu kí” đi buôn đem về bán cho các bạn hàng bán ở các chợ vùng hẻo lánh là thế nào cũng có lối nều khéo qua mặt để các cửa hàng cạnh cửa du kích xã. Có lần đi cho nhanh và tránh nhều con mắt cú vó, chị Hân thuê mặt chiếc đồ nhỏ đi dọc suốt sông Đáy ban đêm từ Nam đến với Kim Sơn, Ninh bình. Thuyền nhỏ, nhỏ, chỉ có ông lái và hai chị em tôi với mặt gánh toàn hàng ngũ ai hóa và với vớ, có thêm chều ng nón dẹt ngụy trang. Sông nều còng chều khá xiết chều không “chều nguần quanh Phú quốc” như nhà thơ Quang Dũng đã viết trong bài thơ “Đôi mặt ngườ i Sơn tây”. Con đò lao ỏi giũa dòng nhỏ mũi tên trong đêm không trăng sao. Ông lái đò có lúc mặt đã nhỏ tôi cầm lái cho ông nghỉ ít phút, ăn cái bánh, uống cốc nước. Tôi chỉ viết giũa cho thuyền đi ỏi giũa sông là yên.

Thuyền với tôi Kim Sơn sông sáng hôm sau và hai chị em tôi kiếm được mặt số tiều ỏi. ỏi con phố được nhều Phát Diệm chều dài khều ang vài cây số hàng quán la liệt. Có ít nhều là bạn, năm hàng phố. Hai chị em tôi đã nều mặt các thều phố ỏi đó: phố áp chều, phố xào, phố nhều - phố nều c nhều ng miều ng thều đều ỏi n ninh thều nhều - thều ng đều đều là phố trên trung bình.

Đều đều phố ng hều ng, thều nh thều ang chều Hân và tôi ỏi xuều ng tều thều y (lều ai nhều) tều Kim Sơn đi Đều ng Quan, Chều Đều mua hàng vì các nều này rều sều n hàng ngũ ai hóa đều a tều Hà Nội, Hà Đông ra, có thều nhều u hều Đều ng Năm, Thái Bình.

Tều phố chều y ban đêm đều tránh phi cều Pháp bều n phá. Mều bều n ỏi đều có ngều ng vài chều c phút đều khách lên xuều ng. Tôi Cều ng Thều n, bao giũa cũng đều ỏi mều tiều ng đều khách nghều ngườ i và ăn uống.

Món đặc sều n ỏi Cều ng Thều n là thều t vều t, lòng vều t luều c chều m nều c mều m gều ng. Sau đó là cháo vều t, nhều ng tô cháo bều c khói, sều nh, thều m ngon. Vều t ỏi đây béo, tều, thều m ngon hều n vều t ỏi nhều u nều i khác. Tều u lên tều i Cều ng Thều n là 11 giũa đêm, bều a ăn chiều u lúc 5-6 giũa lúc này đã ngót bều ng, chều em tôi ỏi giũa mều t đều đều vều t luều c ăn với bều p cều i xều t nhều trều n đều m tều i và hai tô cháo vều t. Khi nào muều n đều i món chúng tôi giũa mều y cái hều t vều t ỏi n ăn với rau răm, muều i tiêu.

Chều Đều i, Đều ng Quan quều là nhều u hàng hóa, tều nều i hóa đều n ngũ ai hóa. ỏi chều Đều i cũng có dằm hàng phố, che lều u bán. Phố bò vều n ít, phố gà thì nhều u.

Ph: Món ăn đặc trưng và truyền thống của Dân tộc

Tác Giả: GS Xuân Vũ Trần Đình Ngọc

Thứ Bảy, 09 Tháng 10 Năm 2010 04:45

Năm 1954, khi dân Bắc vào đất Sài Gòn chủ yếu những tìm hiểu, tìm mì, hoành thánh đa số chủ nhân là người Hoa. Có lẽ lúc đó người Nam chưa làm quen với phở bao nhiêu nên tôi đoán người pha chế nên giới thiệu mì và mì tô phở thì người Nam - lúc đó - không người nào biết tô mì, cũng như người Huế biết bún bò giò heo. Người tôi hỏi tìm mì ở Miền Tho, hỏi tìm ở Nam vang thì càng hỏi càng hỏi đến hỏi nữa. Những ngày càng ngày càng khi người Nam Bắc và Trung biết pha chế với phở, mê phở hỏi nào không hay nên số lượng chế biến có lẽ là 50-50 giữa bún bò, phở và mì. Riêng với mì tô, trong đó có tôi, phở vẫn là số 1.

Qua năm năm, kể từ 1954, hàng phở Bắc ngày càng mọc thêm ra ở miền Nam - chế biến bò và phở gà.

Gánh phở bò tôi và gia đình hay ăn buổi tối từ 30-4-1975 là phở Pasteur, ngay trước chợ cũ ở Quận Pasteur, đường Công Lý, Sài Gòn. Buổi sáng trước khi đến trường Đàng Thiển dạy học, tôi ghé phở Túu bay, Lý Thái Tổ, hay phở Túu Thuyết đường Nguyễn Thiển Thuột hay người bạn đó có lẽ phải trường trung học Thánh Mẫu sau chùa Bà Chiểu, hay Thánh Liêm hay Vinh số 1 Liêm gần bến viếng Công hòa và Xóm Mới, Gò Vấp, tôi ghé phở Quyển, Phú Nhuận. Tôi cũng rất có duyên với tìm phở gà không tên ở đường Trường Tân Bộ hoặc phở gà Hiên ở đường Hiên ở đường mà mới buổi sáng có lẽ phải trường Lê Bạch Ông hay St Thomas (Ba Chuông) tôi ghé ăn trước khi đến lớp. Gà ngon, nước ngọt, bánh tráng khéo, các tìm này ăn nên làm ra trông thấy. Còn tôi, chế biến tô phở giúp tôi đi đến tìm mới về nhà ăn thêm bữa nữa. Chơi “show” các lớp dạy về nghi thức trường và đi nhà in Xây Đường coi bài viết cho tờ Báo Nguyễn Tấn Tinh Thuận ra đến đường, rất ít khi tôi có bữa cơm trưa. Bữa nào cơm trưa đối, tôi lại ghé mì hàng phở quen.

Cuộc đời biến chuyển, viết đời sao đời, người thanh niên học hai mươi năm 1954 là tôi từ Hà Nội vào, biết nhìn thành phố Sài Gòn, nhìn người ta xé đời tìm giải quyết cho người bán đồ khi thì, nhìn Chủ Bắc Thành số mới và đường phở Sài Gòn riêng học như người đường phở Hà Nội, dù đã được trong sách về những việc học và việc niệm từ hào, đây cũng là đời nước Việt Nam, đời nước thân yêu của tôi sao?

Sau học nữa thì kể, tôi đã trải qua biết bao chế biến thăng trầm của cuộc sống song song với những thăng trầm của đời nước đời ngày nay nhìn lại với việc nghiên cứu u hoài mà tất cả chế biến còn là mì tô thì vang bóng.

Phở không phải chế biến từ Bắc vào Nam. Sau ngày 30-4-1975, ý như dòng sinh mệnh như trôi của dân tộc, phở đã đi tìm đi khắp thế giới. Phở đến Âu châu, Mỹ châu, Phi châu, Úc châu, vào các trường của Hội đồng, các trường từ nước Đông Nam Á châu như Singapore, Mã lai, Nam

Ph: Món ăn đặc trưng và truyền thống của Dân tộc

Tác Giả: GS Xuân Vũ Trần Đình Ngọc

Thứ Bảy, 09 Tháng 10 Năm 2010 04:45

đông, Thái lan. Trớc đó, ph đã bay sang Paris từ rất lâu rồi. Năm 1972, tôi có dịp ghé thăm kinh đô ánh sáng sau khi du lịch Liên Hiệp Quốc ở Rome, vài ngày ở bên đã lái xe đưa tôi đi thưởng thức ph, bún riêu, bánh cuốn, bún chèo như ng tí m ăn Việt Paris. Ăn cho biết chất lượng, thức ăn Việt Paris làm sao ngon bằng tí Sài Gòn, nói “chuyên tr” thức ăn Việt cho ng sành ăn. Trình độ nấu nướng và mặt đồ tí m ph đã cải thiện sau hàng chục năm ch năm 1954, đi khắp Sài Gòn kiếm không ra mặt hàng ph dù không lí tí phẩm chất ngon hay không.

Nhưng năm đầu Hoa kỳ, bánh ph là bánh ph khô, ngâm cho mềm rồi trng nước sôi. Đành rng không ngon bằng bánh tươi như ng có mà ăn đã là điu quý hóa. Từ chục năm nay, các lò tráng bánh đã cho ra đời bánh ph tươi, đúng điu bánh ph khi xưa ở Việt Nam làm tô ph li càng hấp dẫn hơn. Ch là thớt và xng bò ở Mỹ rất nhiều và giá cả tí m ng đời v a ph. Ngày còn các tíu bang nh, các bà xã đi chợ Á châu mua đồ ph từng v nấu ph ly, vì không nấu ly không có ph ăn. Cũng ninh xng, l a thớt, súc bánh. Cũng có đồ g u vè, gân sách, tái n m, tí m ng đ tí m ng đen. Cũng giá trng, hành trng, rau diếp tí i xanh, ớt ch thiên, ớt hi m. Cũng hành ngò, húng li, húng qu h m bà làng. Và b con tôi có tu n ngày nào cũng ăn đ u đ n mặt tô ph cho mặt b a, b a kia m i nh đ n c m. Ăn mặt tháng ròng nh th đ ng lên cân th y n ng h n tháng trớc 6 pao bèn tí tí tí p li i k o ph i ăn kiêng bù li thì không bõ. Thng con nh c a tôi cũng lên 4 pao, tuy nhiên nó còn nh nên ch a s l m. Mà không cho nó ăn ph cũng ch đ c mặt ngày. Ngày hôm sau nó li réo:”B i, m i, ph !”

Nếu xét kĩ, ph gà ở Sài Gòn trước 4-1975 ngon hơn ph gà ở h i ng ai vì gà Tây Ninh - sng th n hay mái du - th gà th r y, cho ăn cám và bột bắp, thớt rất thơm, rất ngon, li ai gà “đi b” ở Mỹ không th so sánh đ c. Dù sao đi ra nước ngoài mà vẫn có món ăn a thích, món ăn truyền thống đ thng th c cũng là sung sng rồi.

Mặt giai th ai n a v ph mà tôi nh mãi, tôi xin k quý v nghe.

Hôm đó ch Hân và tôi đang ở Đng Quan, ch Đ i. Chúng tôi đi đây ch hàng cũng đã g n mặt tu n. Đ n b a đó hàng hóa đã mua xong c , ch Hân b o tôi:

“Vũ à, bà ch nhà tr nói ở trong ch Chuông có mặt hi u ph ngon l m, nhng ng sành ăn đ u tìm vào đ y ăn cho biết. H n n a, ch cũng mu n coi giá nón ở ch Chuông ra sao, mua vài trăm nón v bán. Vũ mu n đi không?”

Tôi nói:

“Kh ang bao xa h ch , ch biết không?”

Phi : Món ăn đặc trưng và truyền thống của Dân tộc

Tác Giả: GS Xuân Vũ Trần Đình Ngọc
Thứ Bảy, 09 Tháng 10 Năm 2010 04:45

Ngày hôm nay tôi cho hai chiếc máy bay sà thớt thớt xuống bên trên tại độ cao 12 li 7. Những viên đạn đi nghe “chéo, chéo” sấm sét tóe tóe, đạn nổ thành tiếng đùng đùng ngay trước mắt và bên hông. Khi máy bay vừa đi khỏi, tôi báo cho Hân: “Chờ dùng cái áo dài của chacha chacha chacha ngón đi kẻo nón trên người bị phơi nắng ánh mặt trời làm mất tiêu cho máy bay rớt đi.”

Chờ nghe tôi, chị luôn cái áo tề thân màu nâu ra phơi trên chong nón. Cũng may, tôi và chị đều mặc áo quần màu đen hay nâu.

Phi công Pháp bên trên chúng tôi vào chong Chuông dài khoảng một cây số. Chúng bên trên tại, hết một vòng lại làm vòng khác, cứ thế quần đi quần lại hoài. Bên có tiếng la chối lói một tiếng đàn ông: “Tôi bị thối ng rồi. Tôi trúng đạn ở đùi đây này!” Dù muốn đạn giúp đỡ người bị thối ng nhưng không ai dám đạn đỡ vì máy bay vẫn đang quần trên bầu trời bên xuống nhá trong khi người đàn ông vẫn la hét quá xá. Chúng tôi mong cho máy bay đi nhưng chúng vẫn không đi. Chúng xốc kích khoảng hai phút mà tôi có cảm tưởng lâu như nửa thế kỷ sinh mạng như sợi chỉ mảnh treo chong. Cuối cùng chúng tôi nghe hai tiếng nổ lớn phía chong Chuông, sau đó hai chiếc máy bay mới bay đi hẳn.

Thật phào vì biết còn sống, lại may mắn không bị thối ng chi hết, tôi và chị Hân đi lại phía người ta đang bu quanh người bị thối ng. Máu ở đùi ông ta chảy nhều làm khắp người bị bê bết máu. Bên quần áo nâu ông ta mặc máu thấm đẫm. Chị Hân vừa nhìn thấy, chị không hề hấn gì, xé chiếc áo tề thân của chị đang vắt trên vai băng bó cho người đàn ông. Ông ta đã bắt la, nếm nhấm máu, đỡ yên cho chị Hân băng bó. Chị Hân băng xong máu cũng bắt chảy. Mọi người đứng nhìn chị với sự khâm phục. Ba tháng trước, chị đã đỡ một khóa cứu thối ng hai tuần nên giờ này chị làm rớt thớt.

Sau đó, hai người thân cùng đi với người bị thối ng kiể m đờ c tể m ván đờ ông ta lên khiêng đi kiể m bên xá. Thấy sự không ai biết bên xá chacha nào những cứ đi là đi rồi hề dò hỏi thăm người đacha phối ng bị chacha còn con đờ ng nào khác.

Người trong chong Chuông đờ ra cho biết chacha chacha hai người vì trúng đạn, bị thối ng năm. Hai quần bom nổ làm sứt mất mái đình, ba người bị thối ng.

Ngày hôm đó, hai chị em tôi đã có mặt trên chuyến tàu về Kim Sơn, Ninh bình. Tôi hề chị

Ph: Món ăn đặc trưng và truyền thống của Dân tộc

Tác Giả: GS Xuân Vũ Trần Đình Ngọc
Thứ Bảy, 09 Tháng 10 Năm 2010 04:45

Hân:

“Nó u chuyßn sau lßi lên Đßng quan - Chß Đßi, chß có dám đi chß Chuông ăn phß cßa Bßc Hànßi nßa không?”

Chß cßi đáp:

“Đi chß. Sß gì!”

Tôi phß c tính can đßm và lòng thßng ngßi hßan nßc a chß Hân. Đi buôn hàng ngßai hóa trong thßi đßi m khó khăn và chißn tranh khßc lißt nhß thß, tôi nghĩ, nßu không can đßm, không ai dám đi!

Đß kßt lußn Truyßn-Phißm dài vß Phß, mßi quý bßn đßc bài thß sau đây:

CA TßNG PHß

*Cho tô phß tái nßm gßu gân sách!
Cho nßc trong vßi giá trßng, hành trßn
Dù đßi lâu tô cũng vßn kiên tâm
Ăn món khác không thß nào bßng phß!*

☐
*Mß cho ăn kß tß hßi còn nhß,
Đói bßng ß? Tôi nhß tßi phß rßi
Ăn bánh mì, ăn chß lßa vßi xôi
Chß mßt bßa là phßi ra hàng phß.*

☐
*Có nhßng lßn mß bßo:
- Thôi ăn đß!
Gánh phß chßu vßa bán hßt đßy con!
- Không, mß ßi! Qua bên phß hàng Song
Gánh phß đó chßc hßy còn đßy nhß!*

☐
*- Phß đây nè! Mßt tô ăn mßt nghß
Đß tß mß sß đút cho con!
Ăn phß rßi, con hßy ráng cho ngoan
Mai sau lßn đi nhà trßng hßc gì i!*

☐
*Và sau này, có lßn cô giáo hßi:
- Các món ăn, các trò thích món chi?
Tôi đáp ngay chßng phßi nghĩ ngßi gì:
- Em thích phß vßi hành hoa, thßt chín!*

Ph: Món ăn đặc trưng và truyền thống của Dân tộc

Tác Giả: GS Xuân Vũ Trán Đình Ngọc

Thứ Bảy, 09 Tháng 10 Năm 2010 04:45

□

Các món khác không làm tôi bận rộn

Chá phá bò, chá phá Bác, náu ngon

Ăn mát tô sá sáng mát trong lòng

Hôm nay: phá - Qua ngày mai... phá náa!