

Phở chua

Chỉ mới nghe cái tên, tôi đã muốn được ăn thử ngay xem hương vị của món phở chua ấy ra làm sao. Nhưng bạn tôi, một tay sành ăn có hạng ở đất Cao - Bình (Cao Bằng) vội ngăn:

- Hôm nay nhiều việc, để hôm khác.

- Ô, thì ở Hà Nội người ta ăn phở là để tiết kiệm thời gian đấy thôi.

- Nhưng phở chua khác. Phở nước, ông húp xì xụp mới ngon. Cái anh phở chua phải ăn nhẩn nha. Ông ăn không đúng lúc thì oan cái món đặc sản của chúng tôi đi.

Chính cách *hãm* khéo của anh bạn khiến tôi càng sốt ruột, cố hình dung ra xem nó giống cái món gì mình đã từng ăn.

Hôm sau, vào tầm trưa, bạn tôi đưa đến một cái quán tuềnh toàng ở góc chợ. Thực khách ngồi kín mấy dãy bàn, mỗi người ăn theo một cách. Cô chủ quán, tay vẫn thái phẩm pháp, không ngừng lên nhưng nói rất niềm nở:

- Các bác ăn bát năm hay bát tám?

- Bát tám - bạn tôi nhanh nhẩu đáp.

Tôi hỏi:

- Bát tám là thế nào?

- Có hai loại. Bát tám là loại to. Thử xem ông xơi thế nào.

Bạn tôi rót bia, còn tôi do tò mò, xem chủ quán làm. Thật không còn gì cầu kỳ hơn cái món thức ăn gọi là phở ấy. Vậy mà các đám cưới ở đất này không được thiếu nó. Cứ nghĩ đến đoạn phải làm cho vài trăm người ăn mà thương cho người làm. Bởi vì phở chua thật kỳ công. Trước hết cũng phải có bánh phở. Chỉ khác là bánh phở đã được phơi se se, vừa dẻo vừa dai, không được nát. Tiếp theo là miếng dong chao qua mỡ già cho giòn tan. Thành phần bình dân nhưng không thể thiếu là khoai tây. Khoai thái chỉ, chao qua mỡ như chao miếng, cũng phải thật giòn. Gan lợn thái mỏng, rán sém mặt thì vừa. Dạ dày lợn, trước khi rán nên luộc qua để vẫn chín mà không quắt. Thịt lợn nhất thiết phải là thịt ba chỉ, rán giòn bì, có màu vàng sậm mới đẹp mắt. Riêng vịt quay, nếu không phải chính nghề nhà mình, chỉ còn cách mua của những nhà hàng chuyên nghiệp. Vịt quay Thất Khê, Cao Bằng, bản thân chúng đã là một món đặc sản hấp dẫn rồi.

Gia vị cần đến lạc rang, các loại rau thơm, dưa chuột..., vài lát lạc-xường thái mỏng cho đúng cách. Tuyệt nhất là lấy ngay xúng xàng của người địa phương chế biến, hương vị khó mà quên được.

Xong phần khô. Nước để trộn phở gồm hai thứ: nước báng tỏi chua ngọt và nước béo. Nước béo ngon nhất là nước mức từ bụng con vịt quay. Bản thân thứ nước này đã chứa hàng chục loại gia vị, lại có mùi thơm ngậy của mỡ vịt. Còn nước báng chua ngọt nấu bằng bột dong riêng với dấm, đường, mì chính... trộn sền sệt là vừa.

Bát phở được trộn thật đều, trộn mau tay nhưng tránh làm nát bánh. Tùy khẩu vị của từng người mà có thể gia giảm thêm gia vị như ớt, tiêu...

Phở chua hoàn toàn ăn nguội, nên bánh phở sau khi xóc nước sôi phải tãi ra cho thật nguội. Chính vì là món hàn thực nên nó được ưa chuộng vào mùa thu và mùa hè. Tuy thành phần rất nhiều chất béo nhưng phở chua không ngấy. Nó được dùng trong cỗ đám chính là để thực khách ăn được nhiều

(một cách thể hiện lòng mến khách của dân địa phương). ?n lần đầu ít ai cảm nhận được trọn vẹn cái thú của món ăn lạ này. Nhưng ăn quen rồi thì hằng năm vẫn nhớ.

Nhiều vùng biên giới phía bắc có phở chua, nhưng ngon nhất là phở chua Thất Khê (Lạng Sơn) và thị xã Cao Bằng.

(Tập chí Văn hóa Nghệ thuật ăn uống)