

Phở gà

Ngày trước, ở Hà Nội, có hai ngày trong tuần mà những người "chuyên môn ăn phở" bận mình: thứ sáu và thứ hai. Hai ngày đó là hai ngày không được ăn thịt bò.

Đặc biệt nhất là hàng phở của ông Tráng, hai ngày đó nhất định "treo đòn gánh" không chịu bán miếng phở nào, trong khi các bạn đồng nghiệp của ông thay đổi phương thức xoay ra bán phở gà.

Thật ra công việc so sánh phở bò và phở gà cũng có nhiều ý kiến về khẩu vị khác nhau, nhưng một buổi sáng mùa thu rồi rã, trời hơi lạnh lạnh, mà ngồi ăn một bát phở gà, có đủ lá chanh, rau mùi, hành sống, vừa ăn vừa nghĩ thì phở gà cũng có một phong vị riêng của nó. Thịt dùng vừa đủ chứ không nhiều quá: ở giữa đám bánh phở nổi lên mấy miếng thịt gà thái nhỏ xen mấy sợi da gà vàng màu nhạt, điểm mấy cuống hành sống xanh lựu lựu, một ít lá chanh thái nhỏ, mấy cái rau thơm xanh nhàn nhạt, vài miếng ớt đỏ: tất cả những thứ đó tắm trong một thứ nước dùng thật trong đã làm cho bát phở gà có phong vị thanh cao của nó.

Thường thường, ngoài thịt gà thái mỏng ra, một bát phở gà vẫn có những miếng gan, mề, lòng, tiết, thái nhỏ để đem vào cho thêm vui mắt và vui miệng.

Những thứ đem này, thường ra, vẫn lược như thịt mà thôi; nhưng có một hai hàng phở, muốn cải cách, đã đem thái hạt lựu tất cả những thứ đó, gia thêm mộc nhĩ và hành tây, đem xào lên vừa chín để điểm vào mỗi bát phở vài thìa nhỏ.

Thơm như thế thì thơm, nhưng có người không ưa vì ngấy.

Hầu hết đều chú ý về cái phần "thanh" của phở: nước ngọt, nhưng không ngọt mỳ chính, mà ngọt bằng xương; thịt phải béo mềm, mà không ngấy.

Vì thế, những hàng phở gà ngon vẫn thường dùng gà mái, ăn thơm mà mềm. Về điểm này, có một hàng phở gánh, đỗ ở dưới một gốc si phố Huyền Trân Công chúa đặc biệt lưu ý tới, mà cũng đặc biệt nữa là người hàng phở này quanh năm chỉ bán phở gà, nhất quyết làm khác hẳn phở ông Tráng, không bán phở bò, "dù có thể làm được phở bò ngon".
