

Phở Hà Nội Hôm Nay

Đồng Mạnh Hùng

Ngày nào cũng vậy, từ 4 giờ sáng, chị Hậu - chủ hiệu phở Hậu ở phố Nguyễn Khuyến, Hà Nội và những người cộng sự đã thức dậy và bắt đầu công việc của mình. Mỗi người một việc: người thì đi mua bánh phở, người thì đi mua thịt bò, người khơi bếp, người sắp xếp bàn ghế... Chị Hậu cho biết: "Phải dậy sớm mới kịp hàng cho người đến ăn sớm nhất". Chị cho biết, công việc bán phở của gia đình chị đã có từ đời ông, truyền lại cho cha, rồi đến chị giữ lấy và làm nghề. Vất vả đấy, nhưng mỗi ngày khách đến thưởng thức bát phở với nét mặt phấn khởi, chị Hậu lại thấy vui hơn...

"Nghề chơi cũng lắm công phu". Phở Hà Nội từ lâu đã đi vào văn chương, và được tôn vinh thành món ăn đệ nhất Hà thành. Chị Mai Hương, chủ cửa hiệu phở Nhở ở phố Huỳnh Thúc Kháng trở thành chủ hiệu phở cũng chỉ vì những áng văn như thế. Chị bộc bạch: "Nhà tôi không có nghề làm phở gia truyền, nhưng đọc ông Nguyễn Tuân, Vũ Bằng... tự dưng tôi thấy muốn trở thành người bán phở... và thế là tôi làm".

Tại sao Phở Hà Nội lại có sức hút đến như vậy? Xin trích một đoạn trong tác phẩm Phở Hà Nội của nhà văn Vũ Bằng: "Cứ nhìn bát phở không thôi, cũng thú. Một nhóm bánh phở, một ít hành hoa thái nhỏ, điểm mấy ngọn rau thơm xanh biêng biếc, mấy nhát gừng màu vàng thái muốt như tơ, mấy miếng ớt mỏng vừa đỏ màu hoa hiên vừa đỏ sẫm như hoa lựu... Ba bốn thứ màu sắc đó cho ta cảm giác được ngắm một bức họa lập thể...".

Mới chỉ là hình thức thôi mà khi đọc lên ta đã muốn thưởng thức ngay. Nhưng bát phở ngon, bên cạnh hình thức thì nội phải là bát phở như thế nào? Chúng tôi đã được nhà văn Băng Sơn, một cây bút chuyên viết về văn hoá ẩm thực Hà Nội cho biết: "Phở ngon quan trọng nhất là nước. Nước phở phải trong, nhưng đảm bảo ngọt. Cái vị ngọt của xương ninh kỹ, thơm ngậy. Phở ngon không cần phải mì chính mà vẫn ngọt...".

Bát phở ngon, bên cạnh nước phở ngon như nhà văn Băng Sơn nói, thì bánh phở và thịt bò cũng rất quan trọng. Chủ hiệu phở Luân ở số 4 Quan Thánh - một danh phở cha truyền con nối đã 80 năm nay cho biết: Thịt bò phải là bò mới mổ. Miếng thịt thái ra phải mỏng, có lẫn mỡ, chứ nạc cả miếng thịt sẽ khô, không ngon.

Còn chị Hậu chủ hiệu phở ở phố Nguyễn Khuyến thì cho biết: Thịt và bánh phở đều phải đặt nơi sản xuất chuyên nghiệp. Hàng sáng cử người đến lấy mang về mới yên tâm. Chị cũng không dấu bí quyết chọn bánh phở của mình: Bánh phở phải dẻo, dai, mềm nhưng không nát.

Ngay cả bát, đĩa cũng phải hợp với phở gia truyền. Đó phải là bát loa và đĩa tre. Chủ hiệu phở Luân cho biết: Đĩa tre phải luôn luôn trắng tinh, không hôi mùi thịt bò. Muốn vậy phải luộc kỹ sau khi rửa, rồi sấy khô. Ngay ớt cũng phải dùng ớt tươi, chứ không dùng ớt bột hoặc tương ớt...

Mỗi chủ hiệu phở đều có những bí quyết riêng để có thể tạo ra sự riêng có của mình trong cái vị phở chung của Hà Nội.

Tuy nhiên, giờ đây hầu như ở phố nào, ngõ nào của Hà Nội cũng có hàng phở. Phở đủ loại phở tái, phở gà, phở trứng... Có khi ăn phở còn độn thêm cả giá đỗ sống hoặc nhiều thứ gia vị công nghiệp khác; cái đáng chê nhất là nước phở. Hầu như không còn vị ngon của nó bởi người ta không ninh xương kỹ càng, thậm chí không cần xương mà dùng các loại gia vị, mì chính... thậm chí là đường để lấy vị ngọt cho phở... Về điều này, ông Văn Châu, chuyên gia ẩm thực của Hà Nội nói: "Người làm phở bây giờ nhiều khi chỉ chú đến thu nhập mà quên đi gìn giữ và phát huy hương vị của phở. Người ăn cũng dễ dãi hơn...".

Chính vì vậy giờ đây hàng phở thì nhiều, nhưng hàng phở ngon thì rất hiếm. Vào các buổi sáng, những hàng phở còn mang vị phở của Hà Nội xưa như phở Sướng, phở Luân, phở Hậu, phở Thìn, phở Lý Sáng, Tư Lùn, phở ở phố Lý Quốc Sư... vẫn còn cảnh mọi người xếp hàng rồng rắn để chờ được ăn phở.

Làm gì để gìn giữ và phát triển phở gia truyền Hà Nội? Mới đây, Sở Thương mại thành phố Hà Nội đã tổ chức Hội thi Phở năm 2002. Có 12 đơn vị và cá nhân tham gia với hy vọng là lấy lại được danh Phở Hà Nội và làm cho Phở Hà Nội trở thành đặc sản lừng danh như xưa. Theo bà Vũ Thị Duyên, Chủ tịch Công đoàn Sở Thương mại Hà Nội, Phó trưởng ban tổ chức cuộc thi phở Hà Nội thì đây là cách tốt nhất để tôn vinh, bảo tồn và phát huy hương vị phở Hà Nội gốc. Còn những chủ hiệu phở dự thi như chị Hậu, ông Luân, bà Mai Hương... đều mong muốn được góp một tiếng nói: Mọi người hãy giữ gìn nét truyền thống của phở Hà Nội trước khi quá muộn. Và họ cũng mong có những cuộc thi như thế này để được trao đổi kinh nghiệm, học hỏi lẫn nhau, cùng nhau nâng Phở Hà Nội thành đặc sản danh tiếng của đất Hà Nội ngàn năm văn hiến.