



PHỞ TRONG THƠ VĂN DÂN TỘC

MIẾNG NGON HÀ NỘI - PHỞ

PHỞ

PHỞ ĐỨC TỤNG

PHỞ HÀ NỘI, PHỞ SAIGON

PHỞ

VŨ BĂNG

NGUYỄN TUÂN

TÚ MỠ

HÀ ĐỎ

PHẠM CHỮ

SÁNG TÁC THƯỜNG XUYÊN

CHINH PHỤ NGÃM LÊN TIẾNG - NGUYỄN VĂN XUÂN

SỐNG MÒN - TRUYỆN DÀI của NAM CAO

**văn
học**

159



NGHIÊN CỨU KHOA HỌC NHÂN VĂN
PHÊ BÌNH • SÁNG TÁC • NGHỆ THUẬT

Văn Học **số 159**

PHỞ **TRONG THƠ VĂN DÂN TỘC**



Paris * 08.2025

bìa: *Tạp chí Văn Học*
trình bày: *Ban Tuyển đọc TVTL*
nguồn: *thuquanbanthao*

Văn Học
số 159

PHỞ
TRONG THƠ VĂN DÂN TỘC

NỘI DUNG

1. VĂN HỌC	9
Gửi bạn đọc	
2. VŨ BẰNG	18
Miếnng ngon Hà Nội – Phở	
3. NGUYỄN TUÂN	44
Phở	
4. TÚ MỠ	75
Phở đức tụng	
5. HÀ ĐỒ	79
Phở Hà Nội, phở Saigon	
6. PHẠM CHỮ	122
Phở	

7. NGUYỄN VĂN XUÂN	134
Chinh phụ ngâm lên tiếng	
8. NAM CAO	152
Sống mòn	

Chủ trương biên tập: PHAN KIM THỊNH

Quản lý: NGUYỄN PHƯƠNG KHANH

Địa chỉ: 449B, Hai Bà Trưng Q. 3 —

Điện thoại: 41 265

GỬI BẠN ĐỌC,

Trong những số Văn Học trước đây đã xuất bản chúng tôi có viết về những thú vui tiêu sấu... của giới văn nghệ sĩ như cái thú uống rượu, hát ả đào, hút thuốc phiện, kể chuyện tiêu lâm . . .

Văn Học số này chúng tôi lại hân hạnh được gửi đến bạn đọc một chủ đề viết về một món ăn thuần túy dân tộc Việt và đã được phổ thông trong mọi giới từ nhiều năm. Đó là phở. Vì phở là món ăn có đặc tính dân tộc nên đã được giới văn nghệ sĩ ưa thích và đã ca tụng hết lời trên các sáng tác thơ văn. Nhưng viết về lai lịch phở có từ đời nào và do ai sáng chế ra phở thì không ai trả lời được.

Nhưng lấy thời gian để viết về phở và ca tụng phở thì đa số các văn thi sĩ đã lấy những năm 32 – 54 làm thời gian phát triển của phở và có nhiều đặc tính dân tộc nhất. Vì những năm 32 – 54 phở chưa bị “sửa sai”, chưa bị “đóng hộp”, chưa bị giảm bớt chất phẩm và lượng vì “kinh tế mùa thu”, vì “kiệm ước song hành” và cũng chưa có “heo đông lạnh” để nấu phở.

Vì thế phở những năm 32 – 54 đã được các nhà văn, nhà thơ ca tụng hết lời. Như nhà thơ Tú Mỡ đã ca tụng phở trong bài thơ “Phở” đức tụng (Độc bài thơ “Phở” đức tụng đăng trong số này) đã cho in trong tập thơ Giòng nước ngược I, xuất bản năm 1934 còn nhà văn Thạch Lam thì gọi phở là một trong những thứ quà đặc biệt của Hà Nội 36 phố phường. Chúng ta hãy nghe nhà văn Thạch Lam tả sơ qua về món quà đặc biệt này như sau:

“Sao bằng ra đầu phố ăn một bát phở bò của anh hàng phở áo cánh trắng gilet đen, và tóc rẽ mượt?

Nồi nước sôi sùng sục, tỏa mùi thơm ra khắp phố. Nếu là gánh phở ngon — cả Hà Nội không có đâu làm nhiều — thì nước dùng trong và ngọt, bánh dẻo mà không nát, thịt mỡ gầu giòn chứ không dai, chanh, ớt với hành tây đủ cả, chả còn gì ngon hơn bát phở như thế nữa. Ăn xong bát phở thứ nhất, lại muốn ăn luôn bát thứ hai. Và anh hàng phở chả phải gánh nặng đi đâu cả, chỉ việc đỗ một chỗ nhất định, cũng đủ bán một ngày hai gánh như chơi. Và người hàng phở tìm dấu hiệu để gọi tên anh cho dễ nhớ: anh phở Trọc, anh phở Bê-rê, anh phở Mũ Dạ. anh phở Cao và dặn thằng nhỏ chứ mua hàng khác về “ông không ăn mà chết đòn.”

“Phở là một thứ quà đặc biệt của Hà Nội không phải chỉ riêng ở Hà Nội mới ngon. Đó là thứ quà suốt ngày của tất cả các hạng người

nhất là công chức và thợ thuyền. Người ta ăn phở sáng, ăn phở trưa và ăn phở tối.

“Phở bán gánh có mùi vị riêng, không giống như phở mua ở hiệu. Các gánh phở có tiếng ở Hà nội đều được người ta đặt tên và tưởng nhớ: phở Ga, phở Hàng Cót, phở Ô Quan Trưởng, phở Cửa Bắc, v . v...

“Bây giờ nhiều tài năng trẻ trong nghề phở mới nhóm lên; và trái lại những danh vọng cũ trên kia không chắc có còn giữ được “hương vị xứng kỳ danh” nữa. Có người nào thử chịu khó đi khảo nếm lại một lượt xem sao? Một vòng quanh Hà nội bằng vị phở, chắc có lắm điều mặn, chát, chua, cay đấy.

“Nhưng có một nơi phở rất ngon mà không ai nghĩ đến và biết đến: ấy là gánh phở trong Nhà thương. Trong nhà thương vốn có một bà bán các quả bánh ở một gian hàng dựng dưới bóng cây. Cái quầy bán hàng đó là quầy riêng của bà ta, có từ khi nhà thương

mới lập. Bà là người ngoan đạo nên tuy ở địa vị đặc biệt đó, bà cũng không bắt bí mọi người và ăn lãi quá đáng. Thức gì bà bán cũng ngon lành, giá cả phải chăng.

Nhưng gánh phở của bà thì tuyệt: bát phở đầy đặn và thơm tất, do hai con gái bà làm, trông thực muốn ăn. Nước thì trong và lúc nào cũng nóng bỏng, khói lên nghi ngút. Rau thơm tươi, hồ tiêu bắc, giọt chanh cốm ngát, lại điểm một chút cà cuống thoảng nhẹ như một nghi ngờ. Mà nhân tâm tùy thích, nhà hàng đã khéo chiêu: ai muốn ăn mỡ gấu, có, muốn ăn nạc, có, muốn ăn nửa mỡ nửa nạc cũng có sẵn sàng.

“Cứ mỗi sáng, từ sáu giờ cho đến bảy giờ, — chỉ trong quãng ấy thôi, vì ngoài giờ là gánh phở hết — chung quanh nồi nước phở, ta thấy tùm nập tùm ba, các bệnh nhân đàn ông và đàn bà, các bác gác đàn, các thầy y tá, và cả đến các học sinh trường thuốc nữa. Chừng ấy người đều hợp lòng trong sự thưởng thức

món quà ngon, nâng cách ăn phở lên đến một nghệ thuật đáng kính.”

Nhưng sau 54, đất nước chia đôi, một triệu người miền Bắc di cư vào miền Nam trong số những người này có một số văn nghệ sĩ cũng đi tìm tự do. Nhưng đã đi tìm tự do họ không quên nhớ lại món phở của Hà Nội năm xưa. Vì thế Vũ Bằng là một nhà báo kỳ cựu, nhà văn tên tuổi của tiền chiến đất Bắc khi vào Saigon ông đã viết một bài tả cái ngon của phở trong tập Miếng ngon Hà Nội (Xem bài Phở - Miếng ngon Hà Nội trong số này) xuất bản tại Saigon 1955. Đây là tâm sự của người ra đi nhớ lại miếng ngon Hà Nội. Còn người ở lại thì sao?

Những người ở lại cũng có một số văn nghệ sĩ như Tú Mỡ như Nguyễn Công Hoan, như Nguyễn Tuân... Họ ở lại nhưng không được thưởng thức món ăn ngon là phở nữa. Vì dưới chế độ xã hội chủ nghĩa họ đã cải tạo phở thành những phở “Vô sản”, phở “Sửa sai”,

phở “Mác xít”. Vì thế Nguyễn Tuân đã hoài niệm phở trong một bài tùy bút phở cho đăng trong báo Văn số 1 và 2, tháng 5-1957 tại Hà Nội sau bài tùy bút đặc sắc và phở mà Nguyễn Tuân tả rất hay, rất đẹp nên nhà nước Hà Nội đã định mời Nguyễn Tuân đi nông trường để cải tạo tư tưởng vì nhà nước Hà Nội đã ghép tội Nguyễn Tuân có tư tưởng “trí thức tiểu tư sản” thêm ăn, thêm uống. Có lẽ vì rét sợ được đi “cải tạo” nên sau đó Nguyễn Tuân đã vội viết ngay một bài Tự phê bình để chuộc tội với đảng và nhà nước.

Hiện nay phở không những đã được phổ biến trên toàn quốc mà còn được phổ biến ở ngoại quốc như tại Pháp tại Mỹ cũng thấy xuất hiện món phở do người Việt Nam mang sang phổ biến. Và kết quả phở món ăn thuần túy dân tộc Việt đã được người ngoại quốc hiện nay đang ưa thích. Chả thế mà nhà ngoại giao Phạm Trọng Nhân đi nhận nhiệm vụ ngoại giao đoàn ở ngoại quốc cũng đã viết

về phở trong tinh thần ngoại giao. Và mới đây trên nhật báo Chính Luận có hai tác giả đã nhắc đến phở. Tác giả thứ nhất là ông Hà Đỗ đã ca tụng phở Hà Nội thời tiền chiến và phê bình phở Saigon hiện tại (Xem bài Phở Hà Nội phở Sài Gòn đăng trong số này). Tác giả thứ nhì là ông Phạm Chú thì bàn phẩm về chuyện ăn phở. Như phở đã xâm lấn chính trị, phở đã được từ các ông to bà lớn xuống các dân lao động chiếu cố nhiệt tình. Và tác giả Phạm Chú cũng không quên tả cái nỗi khổ tâm đau khổ nhất là khách hàng chiếu cố phải những hàng phở dở hoặc phở mất vệ sinh do những ông bà hàng phở cầu thả.

Nhưng dù sau phở cũng đã được đa số độc giả đã chiếu cố qua một lần và chúng ta cứ coi như phở là một trong những món ăn ngon lại có đặc tính dân tộc nên đã được đưa vào thơ văn từ tiền chiến đến hiện đại mà bạn đọc sẽ đọc đầy đủ trong đó số Văn Học này.

★ ★ ★

Văn Học số sau sẽ là chủ đề: NHỮNG LÁ
THƯ TÌNH CỦA CÁC DANH VĂN.

* * *

Lưu ý Bạn đọc và các thân hữu: Kể từ
tháng 11-1972 Văn Học dời về địa chỉ: 449B
đường Hai Bà Trưng — (Ngã tư Hai Bà Trưng
— Yên Đổ) Quận 3 – Saigon Đ.T: 41.265. Vậy
mọi liên lạc, thư từ gửi đến địa chỉ trên.

TÒA SOẠN

MIẾNG NGON HÀ NỘI: PHỞ

VŨ BẰNG

PHỞ BÒ, MÓN QUÀ CĂN BẢN

Sao lại là quà căn bản?

Vâng, chính thế: người ta có thể nói rằng người Việt Nam có thể không ăn bánh bao, bánh bẻ, có thể không ăn mần thắn hay mì, có thể không ăn xôi lúa nhưng chắc chắn là ai cũng đã từng ăn phở.

Rẻ lắm. Theo giá trị của đồng bạc bây giờ, năm đồng một bát phở, mà ba đồng cũng được một bát phở ngon như thường.

Vì thế, từ cô bán hàng trong một cửa hiệu

buôn cho đến một ông công chức, từ một bà mệnh phu nhà có cửa võng sơn son thiếp vàng, đến một người thợ vắt mũi không đủ nuôi miệng ai cũng ăn bát phở. Ngon miệng thì ăn hai, nhưng riêng tôi thì tôi đã từng thấy có người điểm tâm buổi sáng tới ba bát liền, mỗi bát tám đồng, vị chỉ hai mươi bốn, hai mươi năm đồng bạc.

Thật thế, phở đối với mọi hạng người, không còn là một món ăn nữa nhưng là một thú nghiện, như nghiện thuốc Lào, thuốc lá, chè tươi, thuốc phiện.

Ngay từ ở đằng xa, mùi phở cũng có một sức huyền bí quyến rũ ta như mây khói chùa Hương đẩy bước chân ta, thúc phải trèo lên đỉnh núi để vào cửa trong rồi lại ra chùa ngoài. Ta tiến lại gần một cửa hàng bán phở: thật là cả một sự bài trí nên thơ.

Qua lần cửa kính, ta đã thấy gì? Một bó hành hoa xanh như lá mạ, dằm quả ớt đỏ

buộc vào một cái dây, vài miếng thịt bò tươi và mềm, chín có, tái có, sụn có, mỡ gầu có, vè cũng có . . .

Người bán hàng đứng thái bánh, thái thịt luôn tay, thỉnh thoảng lại mở nắp một cái thùng sắt ra để lấy nước dùng chan vào bát. Một làn khói tỏa ra khắp gian hàng, bao phủ những người ngồi ăn ở chung quanh đó, trong một làn sương khói mỏng, mơ hồ như một bức tranh Tàu vẽ những ông tiên ngồi đánh cờ ở trong rừng mùa thu.

Trông mà thèm quá! Nhất là về mùa rét có gió bắc thổi hiu hiu, mà thấy người ta ăn phở như thế, thì chính mình đứng ở ngoài cũng thấy ấm áp ngon lành. Có ai lại dừng vào ăn cho được . . .

Ấy vậy mà người sành ăn phở, người ăn phở kỹ càng không thể dễ tính, nhất tề bước vào một cửa hiệu phở thứ nhất nào để mà ăn liều ăn lĩnh đâu.

Bởi vì những người sành ăn đó, thường không tin gì cho lắm ở những hàng phở mở cửa hàng như thế. Người ta bảo rằng phần nhiều những hàng phở mở hiệu như thế, nước dùng không được ngọt, hoặc có ngọt thì lại là cái ngọt của mì chính, chứ không phải là cái ngọt của xương bò; ấy là chưa nói rằng lại còn của hiệu phở quá vụng về muốn có nước dùng ngọt lại cho đường vào nữa. Ăn phải một bát phở như thế, không những tiếc tiền, mà lại còn thấy phí phạm cả cái công ăn, đến sinh ra lợm giọng bụng mình là khác,

Vì thế, người ăn phở muốn cho thật đúng cung cách, phải thăm dò, phải điều tra, phải thí nghiệm kỹ càng rồi mới ăn, mà một khi đã chịu giọng rồi, ta có thể tin chắc rằng người đó sẽ là một người khách trung thành, cũng như một người đàn ông nghệ sĩ trung thành với hơi hướng của một người yêu, cũng như một người chồng mê vợ vì người vợ đã có một cái tài làm một hai món ăn khéo, ăn vào hợp giọng.

Chính vì lẽ đó, chúng ta đã từng thấy có những người vất vả vì ăn phở. Trước kia, còn thái bình, ta đã từng thấy có buổi sáng, hàng trăm người chen chia khổ sở vào cái ngõ con bề ngang không quá một thước ở phố Hàng Khay, bên cạnh các nhà Bát-si-nha hay xuống tận đằng sau chợ Hôm, trong một cái quán lá tồi tàn để mà thưởng thức cho kỳ được một hay hai bát phở mới yên tâm.

Thời đó, nổi tiếng có anh phở Sút, sáng lập ra cái món phở giò (lấy thịt bò quăn lại như cái dăm-bông rồi thái mỏng từng thanh nhỏ đâm vào với thịt). Phở nhà thương Phủ Doãn ăn được nhưng nước hơi nhạt, phở Đông Mỹ ở Phố Mới ăn êm, nhưng tẩy gừng hơi quá tay; phở Cống Vọng, kéo xe, ngon nhưng nước dùng hơi hôi; phở Mũ Đỏ ở đằng sau miếu Chợ Hôm vô thưởng vô phạt, ăn khá nhưng chưa có gì quyến rũ.

Còn một anh phở nữa là anh phở Tàu Bay lúc đó cũng nổi tiếng lắm, sáng sủa, người ta

đứng đầy cả ra ở ngã ba đầu Hàm Long, xé cửa sổ Hữu Bồng để mà tranh nhau ăn như thể lúc mới hồi cư, người ta tranh nhau đứng lĩnh “bông” sữa, “bông” vải vạy. Thịt mềm, nước cũng đã ngọt, nhưng thật ra thì chưa có thể gọi là trác tuyệt.

Phải đợi đến lúc hồi cư về, ta mới thấy phong trào phở tiến nhanh và tiến mạnh như thế nào. Họa hoàn về phía Chợ Đuối mới thấy một hai hàng phở xe. Còn thì là phở gánh và phở hiệu.

Một gian nhà đổ căng một cái bạt, bắc vài cái ghế; một cái cổng đình chắn một cái phen tre, một cái ngõ, che mấy tấm tôn và kê một hai tấm ghế dài: thế là đã thành ra một cửa hàng rồi, ngồi ăn được, mà rất có thể lại ngon lành là khác.

Bởi vì ta phải biết rằng, người đi ăn phở — nói cho thật đúng nghĩa chữ ăn phở — không kỳ quẩn lắm đến sự bài trí của chỗ ăn, cũng

như người ăn thuốc phiện, nghiện tiêm, không cứ là phải nằm hút ở một chỗ sang trọng có dọc đẹp, đèn pha lê và tiêm móc làm bằng bạc.

Nếu ta đã từng thấy có những người giàu có nghiện thuốc phiện, chui vào những gác bần thủ, hơi hám để ăn thuốc mới thấy “đã thèm”, thì ta lại cũng thấy biết bao nhiêu người sang trọng lần mò tới chỗ rất tồi tàn, có khi đầy rác rưởi, để ăn cho được một hai bát phở.

Đó là do người ăn phở sành, hầu hết chỉ chú tâm đến cái điểm chính là phở mà thôi, chứ không quan tâm đến ngoại cảnh làm gì. Điều cần thiết là bánh phải mỏng và dẻo, thịt mềm, và nhất là cái nước dùng phải ngọt, ngọt cái lối chân thật, nghĩa là ngọt vì nhiều xương, tủy vừa vặn không nồng, mà lại tra vừa mắm muối, không mặn quá mà không nhạt quá.

Đạt được mấy điểm đó tức là phở ăn được đấy.

Vào khoảng 1948-1949, phở Phú Xuân ở phố Ri-xô ăn được, đồng thời có phở Đông Mỹ, phở Tứ, phở Tư, phở Tàu Bay (bây giờ đã dọn thành của hiệu) và một ít hàng nữa mà ta không kể hết. Nhưng phở nào hình như cũng chỉ có một thời. Vì thế, nhiều hiệu vì nhiều gánh phở có tiếng bây giờ nằm ngủ ở trên danh vọng. Người ta nghiệm thấy điều này: phần nhiều hàng phở lúc còn gánh thì ngon, mà dọn thành ra cửa hàng rồi thì kém.

Có phải đó là vì chênh mảng trong sự cố gắng, hay là vì thành kiến của người ăn?

Duy ta có thể chắc chắn được điều này: là một hàng phở đương làm ngon mà sút kém đi thì chỉ trong một tuần lễ, nửa tháng, cả Hà Nội đều biết rõ; trái lại, mới có một hàng phở nào làm ăn được thì cũng chỉ dăm bữa, mười ngày là cả Hà nội cũng đổ xô ngay đến để mà

nắm thủ, không cần phải quảng cáo lên nhật báo lấy một dòng!

Âu đó cũng là một điểm đặc biệt trong thương trường vậy.

Nhiều người cho rằng sở dĩ thế ấy là vì món phở đứng cao hơn mọi sự lừa bịp của thời này; phở ngon là ngon, chứ không thể lừa dối người ta được.

Mà lừa dối làm sao?

Một người lắm, nhưng không thể một nghìn người lắm được. Người ta ăn phở có phải là tiêu hóa rồi mà thôi đâu? Không.

Cũng như đọc một áng văn hay, gấp sách lại mà còn dư âm phảng phất, còn suy nghĩ, còn trầm mặc, người ta ăn phở xong, cũng đắn đo ngẫm nghĩ, rồi có khi đen thảo luận với anh em, nhất là các ông công chức và tay thương gia rồi thì giờ thì lại càng bàn kỹ lắm.

Thì ra phở không những là một món ăn, một sự thích thú cho khẩu giác, nhưng còn là cả một vấn đề: vấn đề ăn phở, vấn đề làm phở.

* * *

Muốn thấu triệt hai phương diện của vấn đề; chúng ta cần phải bỏ mấy tiếng đồng hồ lên trước cửa trường Hàng Than để quan sát một hàng phở nổi danh nhất bây giờ: phở Tráng — mà có người yêu mến quá mực đã gọi (chẳng biết đùa hay thực) là “Vua phở 1952”.

Tráng là tên ông “Vua phở” này. Nhưng người ta không gọi anh bằng tên, cũng như người ta ít khi gọi những hàng phở ngon bằng tên của người bán, mà gọi bằng tên phố người hang phở đứng bán (như phở Tráng thì gọi là phở Hàng Than, phở Sút thì gọi là phở Hàng Khay), hoặc gọi bằng tước hiệu (như phở Lùn, phở Cụt, phở Mũ Đỏ) hoặc

gọi bằng đặc điểm nào đó của cái cửa hàng (phở xe đầu Hàng Cá), hoặc gọi bằng tên tự (như phở Đông Mỹ, phở Tân Tân, Phú Xuân) và có khi gọi bằng một phù hiệu (như phở Tàu Bay, Tàu Bò) . . .

Vậy thì ông vua ấy tên là Tráng, nhưng người ta vẫn gọi là phở Hàng Than.

Hình thù vóc vác của anh ta trông thật nản. Người gầy, môi hơi thười, mắt thì lơ đãng như người chết rồi. Bất cứ lúc nào nhìn thấy anh, ông cũng cảm giác đó là một người vừa mới thăng đồng, đương sống trong một thế giới u-minh; thêm vào đó, lại bịt ở trên đầu một cái mùi soa trắng, trông mỗi lại càng . . . “thiếu số”.

Người đầu mà lại “lỳ-sỳ” đến thế là cùng! Hàng năm bảy chục người, hàng tám chín chục người đứng vòng lấy gánh hàng của anh ta, chật cả một cái hè đường để mua ăn, để “đòi” ăn — phải họ đòi ăn thật — mà anh ta

cứ làm như thể không trông thấy gì, không nghe thấy gì.

Anh ta cứ thản nhiên thái thịt, dốc nước mắm, rưới nước dung — ai đợi lâu, mặc; ai phát bản lên, mặc; mà ai chửi, anh ta cũng mặc.

Đi ô-tô đến ăn cũng thế, mặc áo vải đến ăn cũng thế, các bà các cô đẹp đào để đến ăn cũng thế. Anh ta không đặc biệt riêng với ai — kể cũng dân chủ đấy, nhưng có nhiều bà tức vì anh ta không nịnh đầm.

Ghét quá. Thế thì thuê một cái nhà rộng, mượn thêm người làm có phải lợi không? Hay là điều đình với xưởng củi người ta để cho một gian, bày mấy cái bàn, cái ghế, có người trông nom, tính tiền cẩn thận có phải không mất mát không?

Mặc cho ông cứ nói, anh phở Tráng không trả lời — nhất là không bao giờ cười.

Trông mà lộn ruột, muốn tát cho một cái. Chết một nỗi ghét người thì thế, nhưng đến cái phở của anh ta muốn ghét, không tài nào ghét được.

Có ai chen chúc vất vả, hò hét dứt hơi được một bát phở của anh, mà lại chưa ăn ngay, còn dừng lại một phút để ngắm nghía, phân tách bát phở đó ra thế nào không?

Thật là kỳ lạ! Bánh phở không trắng và dẻo hơn, thịt thì cũng chẳng nhiều, nhưng mà làm sao ngon lạ ngon lòng đến thế? Chưa ăn đã biết là ngon rồi.

Cứ nhìn bát phở không thôi, cũng thú. Một nhúm bánh phở, một tí hình hoa thái nhỏ, điểm mấy ngọn rau thơm xanh biêng biếc, mấy nhát gừng màu vàng thái mỏng như tơ, mấy miếng ớt mỏng vừa đỏ màu hoa hiên vừa đỏ xẫm như hoa lựu . . . ba bốn thứ màu sắc đó, cho ta cái cảm giác được ngắm một bức họa lập thể của một họa sĩ trong phái văn

nghệ tiến tiến dùng màu sắc hơi lố lỉnh, hơi bạo quá, nhưng mà đẹp mắt.

Trên tất cả mấy thứ đó, người bán hàng bây giờ mới thái thịt bò từng miếng bày lên.

Đến đây thì Tráng vẫn không nói năng gì, nhưng tỏ ra biết chiều ý khách hàng một cách đáng yêu.

Ông muốn xơi chỗ thịt nào cũng có: vè, sụn. nạm, mỡ gầu, mỡ tạt, vừa mỡ vừa nạc, vừa nạm vừa sụn, thứ gì anh ra cũng chọn cho kỳ được vừa ý ông — miễn là ông đến xơi phở đừng muộn quá.

Ăn phở chín thì như thế là xong, chỉ còn phải lấy nước dùng và rắc một chút hạt tiêu, hay vắt mấy giọt chanh (nếu không là tỷ giấm).

Nếu ông lại thích vừa tái vừa chín thì trước khi rưới nước dùng, anh Tráng vớt một ít thịt tái đã thái sẵn để ở trong một cái

bát ô-tô, bầy lên trên cùng rồi mới rưới nước dùng sau.

Thế là bài thơ “phở” viết xong rồi đấy, mời ông cầm thìa. Húp một tý nước thôi, đừng nhiều nhé! Ông đã thấy tình người rồi phải không?

Nước dùng nóng lắm đấy, nóng bỏng rẫy lên, nhưng ăn phở có như thế mới ngon. Thịt thì mềm, bánh thì dẻo thỉnh thoảng lại thấy cay cái cay của gừng, cay cái cay của hạt tiêu, cay cái cay của ớt, thỉnh thoảng lại thấy thơm nhẹ nhẹ cái thơm của hành hoa, thơm hăng bắc cái thơm của rau thơm, thơm dịu dịu cái thơm của thịt bò tươi và mềm — rồi thì hòa hợp tất cả những vị đó lại, nước dùng thì ngọt cứ lừ đi, ngọt một cách hiền lành, êm dịu, ngọt một cách thành thực, thiên nhiên, không có chất gì là hóa học — không, ông phải thú nhận với tôi đi: “Có phải ăn một bát phở như thế thì khoan khoái quá, phải không?”

Quả vậy, ăn một bát phở như thế, phải nói rằng có thể “lâm ly” hơn là nghe thấy một câu nói hữu tình của người yêu, ăn một bát phở như thế, thú có thể ví như sau một thời gian xa cách, được ngã vào trong tay một người vợ đẹp mà lại đa tình vậy!

Ý hẳn cũng có người cảm giác như tôi, cho nên biết bao nhiêu bận đứng chờ làm phở, tôi đã thấy những người đàn bà đàn ông, người già, trẻ con, bụng lấy bát phở mà đôi mắt sáng ngời lên. Người ta chờ lâu thì bực thật đấy, nhưng cũng vẫn cứ chờ cho được, tưởng như đã đến mà không được ăn thì chính mình lại phải tội với mình, vì đã đánh lừa thần khẩu — hay nói một cách khác, đến đấy mà không cố ăn cho kỳ được thì rồi sẽ hối hận như một người tình đã để lỡ cơ hội chiếm người yêu .

..

Nhưng mà dù thiết tha đến bực nào, ông cũng rất có thể một hôm nào đó bị ra về mà không được ăn — dù một bát thôi. Ấy là vì

chỉ độ chín giờ, chín rưỡi thì thường là phở Hàng Than đã hết.

Cho nên những người nghiện phở thường vắn rủ nhau đi ăn thật sớm. Theo lời họ nói lại, muốn thưởng thức hoàn toàn hương vị phở Hàng Than, cần phải dậy đi ăn từ sáu giờ vào lúc trời chưa sáng hẳn. Lúc đó, trời mờ mờ chưa rõ mặt người phố xá hazy hoàn mới có dăm ba người qua lại. Anh đi ăn sẽ thấy một cái thú khác lạ nữa là ăn ngon trong tịch mịch, ăn ngon trong không khí trong lành.

Khách chưa có ai, anh muốn ăn kiểu gì, muốn sôi chỗ thịt nào, muốn dùng nước thịt bò tươi rưới lên bánh, muốn có mỡ tốt mỡ gầu, muốn nước trong hay béo, tha hồ mà hặc! Anh được như ý và anh sẽ vừa ăn vừa nhìn mấy thanh củi tạ ở trong lò kêu lách tách và bắn ra ngoài trời sắc sữa những hoa lửa vi ti màu đỏ tươi.

* * *

Dù sao, ta cũng phải nhận rằng đến vấn đề ăn phở thì người Việt Nam quả là khó tính lạ lùng.

Một người bạn đã từng nếm đủ hương vị của tất cả những hàng phở danh tiếng ở Hà Thành khoảng ba mươi năm trở lại, một hôm, cho tôi biết rằng: “Đến cái năm 1952 này phở hình như đã tiến tới chỗ tuyệt đích của nó rồi, cũng như một bản nhạc tuyệt kỹ . . . không chêm vào đâu được, nghĩa là không thể thêm một món gì hay giảm một món gì đi.”

Theo anh ta thì phở mà cho ma-gi vào thì rất hỏng mà quấy “lạp chiếu chương” vào cũng lại dở vô cùng. Phải là hoàn toàn gia vị Việt Nam mới được: hồ tiêu bắc, chanh, ớt, hành hoa, rau (thơm hay là một tí mùi) thế thôi, ngoại giả cấm hết, không có thì là tục đấy!

Có người kể chuyện rằng trước đây mười lăm, hai mươi năm, đã có một hàng phở ở

phở Mới tìm lối cải cách phở, cũng như Năm Châu, Phùng Há đạo nào cải cách cải lương Nam kỳ, tung ra sân khấu những bản “De đờ dà múa”. Họ cho mì dầu và đậu phụ và phở, nhưng cố nhiên là thất bại.

Sau, còn có người làm phở cho cà-rốt thái nhỏ, hay làm phở ăn đệm với đu đủ ngâm giấm hoặc là cần tây, nhưng thấy thấy đều thất bại vì cái bản nhạc soạn bữa bãi như thế, nó không . . . êm giọng chút nào.

Một chú khách ở chợ Hôm, chuyên về lối “phở nhừ”, bánh thì thái to, thịt thì thái con cò hầm chín, nước cho húng lìu, một dạo cũng đã làm cho người ta nói tới; song những người sành phở chỉ dùng một vài lần thôi, vì không những đã không có vị phở, thịt ăn lại bã, mà nước thì đục mà ngấy quá.

Một hàng phở ngon là một hàng phở ăn một bát, lại muốn ăn hai và nếu còn sức ăn nữa thì phải ăn ba, không thấy chán.

Gặp phải ngày ta se mình, ngửi mùi thịt thấy sợ, hàng phở ngon vẫn có thể làm cho ta ăn ngon miệng với một bát phở chay, chỉ có bánh và nước thôi. Làm như thế mà ngon, thế mới là ngon đấy.

Một bát phở vừa tái vừa chín ngon, chưa đủ để định giá trị của hàng phở được; muốn biết chân giá trị của nó, theo lời người biết ăn phở, phải là thứ phở chín không thôi, mà chín mà ngon thì mới thật là ngon đấy.

Thực ra, điều quan hệ trong một bát phở là cái bánh, nhưng thứ nhứt, như trên kia đã nói, phải cần có nước dùng thật ngọt. Bí quyết là ở chỗ đó. Và tất cả những hàng phở ngon đều giữ cái bí quyết ấy rất kín đáo, y như người Tàu giữ của. Vì thế cho nên, trong làng ăn phở, cái vấn đề nước vẫn là một vấn đề then chốt để cho người ta tranh luận.

Hầu hết người ta đều nhận thấy rằng muốn có một nồi nước dùng ngon, cần phải

pha mì chính. Nhưng chưa chắc thế đã hoàn toàn là phải.

Thuyết cho đường nhất định là bị loại rồi. Có người cho rằng phải có nhiều đầu cá mực bỏ vào; có người chủ trương cần phải có thứ nước mắm tốt; lại có người quả quyết với tôi rằng muốn có nước dùng ngọt, không thể thoát được món cua đồng — cua đồng già nhỏ ra, lọc lấy nước, cho vào hầm với nhiều xương ống (mà phải chú ý tẩy cho thật khéo, mà cũng đừng ninh kỹ quá sợ nồng).

Đến bây giờ, ai đã thật biết cái bí mật ấy chưa? Riêng tôi, tôi cũng đã tìm tòi suy nghĩ rất cẩn thận mỗi khi trình trọng nâng một bát phở lên ăn, nhưng thú thực, tôi vẫn chưa biết rằng trong tất cả những “giả thuyết” về “phương pháp làm nước dùng phở” người ta kể ra đó, giả thuyết nào là đúng.

Kết cục. tôi đã gạt bỏ tất cả những sự băn khoăn đó sang một bên và không buồn nghĩ

nữa, vì tôi thấy rằng ăn một miếng phở, húp một tí nước dùng ngon, thỉnh thoảng điểm một lá thơm hăng ngát mà không biết tại sao phở lại ngon như thế thì có phần hứng thú hơn là mình biết rõ ràng quá cái bí quyết ngon của phở.

PHỞ GÀ

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 thịt bò. Anh nào nghiện thịt bò, nhớ phở bò hai hôm ấy như gái nhớ trai, như trai nhớ gái.

Đặc biệt nhất là phở Tráng hai ngày đó nhất định treo đòn gánh không chịu bán miếng phở nào, trong khi các bạn đồng

nghiệp của anh thay đổi phương thức xoay ra bán phở gà cả bọn. Phở gà? Tráng phản đối ra mặt. Cái lý gì mà một nắm bánh phở dẻo queo như thế lại cho hòa hợp vào với một thứ thịt ăn cứ cứng đờ đờ, mà lại nhạt, mà lại đoảng vị, không nào cùng nhau “đi” được với cái nước dùng để làm thành “đại thể” nhíp nhàng?!

Có một số người thạo phở cũng nghĩ như Tráng vậy. Họ không chịu ăn phở gà. Nhưng đa số đã mắc nghiện phở rồi, buổi sáng; không có bát phở nóng để ăn không chịu được, nên cũng cứ phải ăn và rồi thì cũng quen đi.

Thật ra công việc so sánh phở bò và phở gà không thể thành được vấn đề: nhưng một buổi sáng mùa thu rồi rã, trời hơi lành lạnh, mà ngồi ăn một bát phở gà, có đủ rau mùi, hành sống, vừa ăn vừa nghĩ thì phở gà cũng có phong vị riêng của nó, khác hẳn phở bò. Điều người ta nhận thấy trước nhất là phở gà thanh hơn phở bò: 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 lửu ly, mấy cái rau thơm xanh nhàn nhạt, vài miếng ớt đỏ; tất cả những thứ đó tắm trong một thứ nước dùng thịt trong đã làm cho bát phở gà có phong vị của một nàng con gái ấm áp – nếu ta so sánh một bát phở bò với một chàng trai mà hào khí bốc lên ngùn ngụt.

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

Những thứ đệm này thường ra thì 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 ra. gia thêm mộc nhĩ và hành tây, đem xào lên vừa chín để điểm vào mỗi bát phở từng thìa nhỏ một.

Ăn như thế thì thơm, nhưng có người không ưa vì ngấy, ngoài ra, khi chan nước vào không còn vẻ gì thanh nhã – một điểm mà những người thích phở gì mong đợi.

Chính cũng vì thế mà phong trào “phở gà xào nhân” như nhân bánh cuốn không được tiến triển mấy, và bây giờ tất cả Hà Nội chỉ còn có hai hàng làm theo phương pháp ấy mà thôi.

Hầu hết đều chú ý về cái phần “thanh” của phở: nước ngọt mà không ngọt mì-chính, nhưng ngọt bằng xương; thịt không xác, nhưng béo mềm, mà không ngấy.

Vì thế, những hàng phở gà ngon vẫn thường dùng gà mái, ăn thơm và mềm. Về điểm này, có một hàng phở gánh, đồ ở dưới một góc si phố Huyền Trân công chúa đặt 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 Tráng không bán phở bò, “dù có thể làm được phở bò ngon”.

VŨ BẰNG

(Trích Miếng Ngon Hà Nội

xuất bản tại Saigon 1957)

NGUYỄN TUÂN

L.T.S: Nguyễn Tuân là một nhà văn tên tuổi, thuộc thế hệ tiền chiến. Ông đã tham gia kháng chiến từ năm 45 nên đến năm 54 Hiệp Định Genève ký kết chia đôi đất nước, Nguyễn Tuân phải ở lại Hà Nội cũng như một số nhà văn khác. Những tưởng rằng ở lại sống trong xã hội chủ nghĩa ông sẽ được tự do sáng tác nghệ thuật. Nhưng ông đã thất vọng cũng như các văn nghệ sĩ khác đã thất vọng. Đến nỗi cụ Phan Khôi phải than thở và nói: “Nhược bằng bắt mọi người viết phải viết theo một lối với mình, thì rồi đến một ngày kia; hàng trăm thứ hoa cúc đều phải nở ra cúc vạn thọ hết”. Xem như vậy đủ biết nếu

Nguyễn Tuân sau này sáng tác được gì cũng chỉ là gượng ép và chỉ là những tác phẩm vô sản sặc mùi Mác-xít.

Sau khi tiếp thu Hà Nội, chính quyền cộng sản muốn lấy lòng một số văn nghệ sĩ nên đã cho một số nhà văn, nhà báo đi thăm các nước xã hội chủ nghĩa như Phần Lan, Nga Sô, Tiệp Khắc. Trong số những người được đi tham quan có Nguyễn Tuân, thắt cà vạt đỏ, đi giấy da vàng, đọc đít-cua, ăn tiệc nhồm nhoàm và bay đó bay đây. (Lời tự thú của Nguyễn Tuân). Và sau khi đi tham quan trở về Hà Nội Nguyễn Tuân viết một tùy bút Phở cho đăng trên báo Văn số 1 và 2 ngày 10-5-57 đến 17-5-57 xuất bản tại Hà Nội. Bài tùy bút Phở của Nguyễn Tuân sau khi đăng trên báo Văn, ông bị nhà nước chỉnh và suýt nữa “được đi” nông trường cải tạo tư tưởng “thèm ăn”. Vì thế sau năm 57 Nguyễn Tuân phải viết bài tự phê bình để chuộc tội với nhà nước cộng sản.

Đọc bài Phở dưới đây chúng ta thấy Nguyễn Tuân còn luyến tiếc cái không khí tự do của thời trước tiền chiến được tự do ăn hút, phiện phò, cô đầu, và sáng tác . . .

Nhưng cái thời đó nay còn đâu. Bây giờ ở Miền Bắc chỉ còn có những món ăn đặc đáo như “Phở vô sản” mà Nguyễn đã viết dưới đây.

TÒA SOẠN

PHỞ

NGUYỄN TUÂN

Xứ Phần Lan rừng thông trùng trùng xanh ngắt, nước hồ biên biển, phụ nữ da trắng một màu tượng tuyết, gái trai quần áo len ngũ sắc người nào cũng như nai nịt sắp biểu diễn điên kinh. Mình thành ra lạc lõng vào một thế giới vật chất nó sạch cái mức tạo cho tôi một thứ nghi ngờ nơi đây là một ấn tượng giả tạo. Cảnh và người Hen-xanh-ky, ví phỏng đây đó nhem đi ít chút, tối dễ thân gần hơn. Chúng tôi ở đây ở mười ngày, mỗi ngày họp trả tiền ăn mỗi người là sáu đồng đồn la, nó là cái tiêu chuẩn đã khi cao của đoàn đại biểu ta đi hoạt động quốc tế.

Mỗi ngày ăn ba bữa, khẩu phần thừa thải béo, nghi thức lúc ăn thật là trang trọng: đồ sứ, pha lê, khăn bàn trắng nuốt, quanh bàn ăn chốc chốc lại cử nhạc; những chị đưa món ăn trông đẹp như rượu rót trong các truyện thần thoại phương Bắc này. Tôi hào hứng làm việc liên liên ở Đại hội Hòa bình thế giới, cơ thể nhịp đều, tâm trí có nhiều sáng kiến. Nhưng ăn uống sao không thấy ngon. Người ta thường nói rằng những bậc vĩ nhân hoặc hiền giả có chí lớn chỉ biết có sự nghiệp mà rất coi nhẹ miếng ăn. Nhưng trường hợp tôi kể ra đây chỉ là các trường hợp của tôi và nó chỉ là cái trường hợp thông thường của một con người bình thường thôi.

Chúng tôi là mấy anh em trong đoàn đi, mỗi người một công tác chuyên môn, nhưng đều cùng đã gian khổ với nhau trong kháng chiến và cũng là người Hà Nội cả. Quanh hồ khu Ô-ta-nê-mi, chúng tôi ngồi dưới rừng thông xanh phân tích với nhau xem tại sao

lòng dạ mấy người đang thấy nhớ thương một cái gì xa xôi lắm. Từ hôm xách va-li ra tàu qua nước này nước khác, thế là mấy tháng rồi, ở nhà đã hoàn thành tiếp quản Hải Phòng rồi, đất đai miền Bắc giải phóng toàn bộ rồi... Nhưng mà chúng tôi đã kéo cuộc nhàn đàm xoáy vào chuyện ẩm thực và muốn giúp đỡ nhau tìm hiểu vì đâu mà lâu nay ăn uống kém ngon. Có người bên chỉ tay xuống thẳng bờ hồ Phần Lan, buông thõng một câu: “Bây giờ có ngay một gánh phở đồ bên hồ này thì tớ đã luôn năm sáu bát!” Tất cả đều reo lên. Thì ra gần đây chúng tôi héo hắt đi, vì xa đất nước, khẩu vị lạc điệu, thấy nhớ nhà nhớ nước, trong cái nhớ nhà nhớ đất nước, có cả một sự nhớ ăn phở nữa. Hình ảnh bát phở quê hương đưa ra lúc ấy giải quyết đúng vào thắc mắc chung của mấy người. Tất cả đều thi nhau đề cao những đức tính của phở dân tộc. Dưới đây liên tiếp những mẫu chuyện góp về một bát phở về một miếng ăn kỳ diệu của tất cả những người Việt Nam chân chính.

* * *

– Đây, các cậu có thấy món ăn ở Phần Lan có nhiều cái rất kỳ quặc không. Thịt bò rán, lại phiết mức công-phi chua ngọt sắc lên trên. Cam chanh lại ăn kèm với cá gỏi. Cơm lại ướp vào tủ nước đá, mình thấy đĩa cơm có khói, lúc ăn buốt đến chân răng. Nghệ thuật ẩm thực ấy tôi gọi tên là lối nấu nướng của trường phái lập thể. Cho nên tôi thấy cần phải trở về với một món quà cổ điển rất tính chất dân tộc của ta, tức là phở.

*

– Phở còn là một món ăn rất nhiều quần chúng tính. Ông muốn ăn phở ngồi hay là đứng lù lù ra giữa hiệu mà ăn cũng không ai nói, ăn ngồi ăn đứng, tùy thích. Phở là món ăn bình dân. Công nông binh trí, các tầng lớp nhân dân lao động, thành thị nông thôn không mấy ai là không biết ăn phở. Người công dân Việt Nam khi còn ẵm ngửa, cũng

nhiều vị đã nếm phở rồi: chỉ có khác người lớn là cái bát phở của tuổi ấu trĩ chưa biết đau khổ ấy, chưa cần phức tạp: không cần hành hăng, chanh chua, ớt cay. Con nhà nghèo, nhiều khi lại không cần cả thịt nữa, mà căn bản phở nhi đồng vẫn là bánh và nước dùng thôi.

✱

– Phở ăn bất cứ vào giờ nào cũng đều thấy trôi được cả. Sớm, trưa, chiều, tối, khuya, lúc nào cũng ăn được. Trong một ngày ăn thêm một bát phở, cũng như lúc trò chuyện ăn giọng nhau mà pha thêm một ấm trà, cùng thưởng thức với bạn bè. Hình như không ai nỡ từ chối một người quen rủ đi ăn phở. Phở giúp cho người thanh bạch đủ điều kiện biểu hiện lòng thành theo với bầu bạn nó hợp với cái túi nhỏ của mình. Phở còn tài tình ở cái chỗ là mùa nào ăn cũng thấy có ý nghĩa thâm thúy. Mùa nắng, ăn một bát, ra mồ hôi, gặp cơn gió nhẹ chạy qua mặt qua lưng, thấy

như giò quạt cho mình. Mùa đông lạnh, ăn bát phở nóng, đôi môi tái nhợt thắm tươi lại. Trong một ngày đông của người nghèo, bát phở có giá trị như một tấm áo kép mặc thêm lên người. Đêm đông, có người ăn phở xong, tự coi như vừa nuốt được cả một cái chăn bông và tin rằng có thể ngủ yên đến sáng, để mai đi làm khỏe. Dùng những hình ảnh bình dị để nói lên mùa đông ở Việt Nam, tôi cho không gì nên thơ bằng cái hình ảnh một bếp lửa hàng phở bên ô-tô nhiều hành khách vây quanh chờ đợi bát mình, vai rụt xuống một tí, người nhún nhảy như trẻ em đang thú ngày Tết, nhà ai cũng bánh chưng, cá kho, thịt đông nhưng vẫn rất đông người tình cờ mừng tuổi nhau ở những hiệu phở khai trương từ mừng hai Tết.

*

– Vì hay la cà với phở, mà tiếng nói của tôi được chính xác và giàu có thêm lên. Trước kia tôi cứ tưởng chữ « xương xẩu » là một

tiếng đôi và chữ xấu chỉ là một tiếng đèm. Ông hàng phở đã làm cho từ ngữ tôi hôm ấy thêm lên một danh từ. Xấu khác với xương, dùng để chỉ những cái đầu xương phở có dính thịt và gân róc chưa hết. Tôi đã thấy những người phu xe kéo vào hiệu phở gọi một chén rượu với một bát xấu. Tôi lại của còn được nghe một ông phở khác nói đến mỡ gấu, cái tảng thịt dắt mỡ quý giá nó không béo quá, mà lại quánh như sấp, ròn và mềm ấy mà gọi là một cánh gấu; và lúc cầm vào cân thịt tái, thịt tươi còn nhảy lên dưới làn dao, mà gọi là một quả thăn. Trong tiểu thuyết Việt Nam trước đây, nhớ như người ta có ta có viết cái truyện. « Anh hàng phở lấy vợ cô đầu ». Tôi còn được nghe một cô điểm ngày xưa ví von than đời tàn “đời hồi này như một bát phở bánh trưng mỡ nguội đóng váng». Phở nguội tanh thật là còn buồn hơn cả cái sự đời con gái thập thành bị ma-cô lừa bỏ. Chữ nghĩa của ta hay thật! Người ta bảo chữ phở là xuất xứ từ chữ « ngưu nhục phấn », và ta

đã Việt nam hóa chữ phẩn thành ra chữ phở, chữ phở nguyên là một danh từ, còn chuyển thành một hình dung từ: cái mũ phở. Chữ nghĩa của ta hay thật!

*

– Đố biết thế nào là mũ Phở? Lại cứ phải dựng chân dung những người bán phở gánh chân chính ngày xưa thì mới tìm nguyên ra được. Những người bán gánh phở xưa kia có người đỗ ở đầu phố này, hoặc giữa phố nọ, hoặc ở tít trong cùng một cái ngõ cụt, mỗi người một « giang sơn nào, anh hùng ấy », người mua quen mặt người bán, và người bán thuộc cả thói quen và sở thích người ăn trong phố. Những anh hàng phở « hùng cứ một phương » này lại còn thuộc cả nhân số từng hộ khẩu và ngày giỗ tết trong từng gia đình khách hàng quen của mình. Họ thường là những người làm ăn chân thật, hay mặc một cái áo vành-tô vải vàng hoặc dạ màu cút ngựa của ông binh khố đỏ thải ra, trên đầu

là một cái mũ cắt mất cả núm chỏm, và nhất là hay đội những cái mũ dạ méo mó đã mất cả băng hoặc rách mất cả bo. Những cái mũ này đặt lên đầu người nào cũng không chỉnh, mà hình như chỉ đặt lên đầu những bác phở gánh là có một ý nghĩa. Không những thế, cái mũ phở ấy, còn là một dấu hiệu tập hợp, một cái hình thức gây tin nhiệm nữa. Những con người đội mũ rách ấy thường là người làm phở ngon, nếu không ngon thì chí ít cũng phải là ăn được.

Phở gánh với ông đội mũ phở nay thấy hiếm, chỉ còn phở xe, phở hình tàu thủy có ống khói phở, phở quán, phở hiệu. Đồ chơi trẻ con ngày xưa làm bằng sắt tây sơn màu, ở phố Hàng Thiếc, có ghi lại dáng ông phở gánh, bánh xe đồ chơi cùng chuyển càng cử động cái cánh tay cầm dao nhắc lên thái xuống.

✱

– Phở cũng có những quy luật của nó. Như tên các hàng phở, hiệu phở. Tên người bán phở thường chỉ dùng một tiếng, lấy ngay cái tên cúng cơm người chủ hoặc tên con mà đặt làm tên gánh tên hiệu, ví dụ phở Phúc, phở Lộc, phở Thọ. phở Trường Ca, phở Tư... Có khi một cái tật nguyên trên thân thể người bán phở được cảm tình quần chúng thân mật nhắc lại thành một cái tên hiệu: phở Gù, phở Lấp, phở Sút... cái khuyết điểm trên hình thù ấy đã chuyển thành một cái uy tín trong nghề bán miếng chín mà lưu danh một thời trên cửa miệng người sành. Quần chúng nhân dân, nhất là nhân dân Hà Nội có nhiều sáng kiến để đặt tên cho những người họ yêu tin. Anh hàng phở ấy hãy đứng ở đâu bán hàng, họ lấy luôn cái địa điểm ấy mà gọi thành tên người. Bác phở Nhà thương, ông phở Đầu ghi, anh phở Bến tàu điện, anh phở Gầm cầu... Có khi lấy một vài nét đặc thù trong cách phục sức mà gọi. Cái mũ tàu bay trên đầu một ông phở thời Tây xưa, đã thành cái tên một người làm

phở trứ danh của thủ đô sau này. Có lẽ vì gần với quần chúng trung lưu và người 7 nghèo, nên cũng như “ông chủ” hiệu hớt tóc, hiệu cà phê, tên anh hàng phở cũng chỉ có một tiếng gọn gàng. Tôi chưa hề thấy ông bà hàng phở nào nổi tiếng trong nghề mà tên lại dài lê thê, chẳng hạn như phở Tôn Thất Khoa gì gì, hoặc phở Trần Kim Anh gì gì đó. Cái tên càng đọc âm ngắn cộc, càng đáng cho người mua tin cậy; cái tên một chữ, gọn như một nhát dao thái xuống thịt chín. Vả lại, những biển hàng hiệu phở dù là ở giữa đất Hà Nội văn hoa mỹ tự, cũng chỉ đặt tên một cách nôm na, không kể những chữ huênh hoang. Tôi chưa thấy biển hiệu phở nào mà lại để tên một cách quá trầm bổng du dương cả. Ví phỏng có ai mở phở mà nổi máu hay chữ lên mà để biển thì tôi cũng không bao giờ chọn những hiệu phở có tên như “Thu Phong”, “Bạch Tuyết”, “Nhất Chi Mai”, mà vào ăn. Trong nghề phở, nó cũng có những cái nền nếp của nó.

– Nhưng khoa phở đã có những việc nó đòi phá cả những khuôn phép của nó. Theo tôi nghĩ, cái nguyên tắc cơ bản của phở là làm bằng thịt bò. Có thể có nhiều thứ thịt loài bốn chân, loài ở nước, loài bay trên trời, nó ngon hơn thịt bò, nhưng đã là phở thì phải là bò. Có phải vì muốn chống công thức mà người ta làm phở vịt, phở xá xíu, phở chuột? Cứ cái đã tìm tòi ấy, thì rồi sẽ có những hàng phở ốc, phở ếch, phở dê, chó, khỉ, ngựa, tôm, cá chép, bồ câu, các kè... nghĩa là loạn, phở nổi loạn. Có nhẽ ngày ấy thiên hạ sẽ gọi là đi ăn một thứ phở Mỹ miếc gì đó? Trong năm đói 1945, ở đáy nồi nước phở của thời đại, ở Hải Phòng và Hà Nội, đã có thùng phở có cả những bàn tay trẻ con nhưng đó lại là chuyện khác.

✱

– Lại còn phở ngẫu pín. Chắc thứ phở này chỉ những người năm bảy vợ hoặc thích léng phéng mới hay ăn. Tên thứ thịt phở này, còn gọi lại một thử roi của bọn Tây độc ác

hay đánh cu-ly đến thối thịt tím xương...

– Lại còn phở gà. Muốn đổi cái hương vị chính thống của phở bò, ăn một vài lần phở gà trong đời mình cũng không sao. Nhưng có một hàng bán phở gà ở Hà Nội mà nhiều người thủ đô không bằng lòng chút nào. Y bán vào buổi sớm, người xúm lại kêu ăn gặt đi không hết. Cái người bán hàng khinh khỉnh như một quý tộc đó, cũng đã khéo chọn một góc cái phố mang tên một bà bà chúa mà dọn hàng! Nói của đáng tội, giò đây trông ngon mắt thật. Đi có những bạn lưu dung khen ông hàng là nhất nghệ tinh nhất thân vinh, và khen tay ông tách vào con gà béo vàng như tay một bác sĩ mổ xẻ thuộc lâu từng khớp xương thối thịt. Cái đầu gà, cái cẳng giò gầy, cái cổ, xương mỏ ác, ông hàng thản nhiên vứt nó xuống một cái thùng, không phải để vứt đi, nhưng chắc là đã có những bọm rượu khu phố ăn giá sẵn từ trước rồi để chốc nữa đem ra nhắm nháp. Thực ra khi mà

có người ăn bát phở gà không tiếc tiền dám gọi đến cái thứ phở từ một ngàn năm trăm đồng một bát, thì bát phở ấy cũng khó mà không ngon được. Hãy đứng ở đây một buổi sớm mà xem người ta ăn phở gà. Sốt đáo để. Người ăn mề gà, người ăn đùi, ăn thịt đen chứ không ăn thịt trắng nó chua, ăn lá mỡ, phao câu, ăn đầu cánh. Miếng ăn ở đây đích thị là một miếng nhục, nhục theo cái nghĩa một miếng thịt ngon hợp khẩu vị và cũng đi theo với cái nghĩa nhục nhằn túi bụi. Ở vỉa hè đường ấy, cứ nhao nhao cả lên quanh một ông hàng mặt phớt tỉnh như đế quốc Ăng-Lê và bán hàng rất cửa quyền, khách phải đi lấy bát. Có người đã dắt sẵn từ nhà đi một củ hành tây, có người quả trứng gà... đập trứng bỏ hành tây vào cái bát mình đã thủ sẵn và đánh dấu vào cái bát, dúi dúi bát vào trước mặt ông hàng, cười cười nhắc nhắc, xuýt xoa nói to nói nhỏ, cứ như là sợ cuộc đời nó quên mình, nó nhầm mình... Bên cạnh tiếng thái tiếng chặt của gáo phở gà, chốc chốc

có những tiếng nổ xe bình bịch lái xuống tận đây ăn quà sớm. Khói phở phảng phất dây lát ít mùi ét-săng. Có người vừa húp vừa kể lại cái thời oanh liệt của cửa hàng này hồi còn đế quốc bù nhìn, ô-tô cứ nổi đít xuống đây mà điểm tâm, nhiều bà Hà Nội tú chiếng cầm vào bát phở gà, mười ngón tay lóng lánh nhẫn vàng tám, vàng trắng, cà rá kim cương, miếng phao câu lúc ấy còn mọng lên biết mấy nữa kia.

✱

Trong kháng chiến có những tay phở nổi tiếng ở vùng tự do như phở Giời, phở Đất, phở Cống, (tên vẫn một tiếng thôi) nhưng cũng có những bát phở chưa được đúng cách thức lắm mà ăn vào vẫn cứ thấy cảm động. Ví dụ, phở ở căn cứ địa, làm ngay trong cơ quan. Một vài cơ quan ở quanh trung ương, chung nhau giết bò để bồi dưỡng theo kế hoạch hàng tháng. Thịt sẵn xương sẵn nhưng thiếu nước mắm, rau thơm, hành mùi, bánh lại là bánh

đa khô. Nhưng cứ làm. Những châu phở ngày chúa nhật ở bên bờ suối cơ quan, thật là đầu đề phong phú cho báo liếp.

*

– Hình như Thạch Lam trước đây cũng có bàn về phở, nhưng vẫn còn phiến diện. Thạch Lam có nhắc đến vấn đề phở cải lương ở Hà Nội văn vật. Đầu năm 1928, ở Phố Mới, cái phố trước đây mang tên thực dân Đồ-phổ Nghĩa, có một hàng phở cho cả húng lìu, cả đậu vừng, đậu phụ. Nhưng những cái lỗi tìm tòi ấy không thọ, vì trình độ nhận thức của quần chúng phở không sa đọa như người chế tạo. Quần chúng vẫn đòi hỏi những cái cổ hũ của phở. Ngày nay cũng còn có người cho cả tương tấu lập chầu-chương vào phở, nhưng đây là cái quyền của người có tiền, ai muốn bày vẽ ra thế nào, nhà hàng cũng chiều trong phạm vi có thể của phở. Nhiều người bảo nên ăn phở tái thì bổ hơn phở thịt chín. Có thể là như thế đấy. Nếu cần bổ thì cũng có thể uống

Pan-tô cờ-rin Liên xô hoặc làm tể thuốc Bắc, còn kết quả trông thấy rõ hơn là phở tái. Thật ra, ăn phở cho đúng, đúng cái « gu » của phở, phải ăn thịt chín. Thịt chín thơm hơn thịt tái, mùi thơm miếng thịt chín mới biểu hiệu đúng cái tâm hồn của phở. Thêm nữa, về mặt nhõn thức tạo hình, người thẩm mỹ bao giờ cũng thấy miếng thịt chín đẹp hơn miếng thịt tái. Thường những hiệu phở không tự trọng, hay thái sẵn thịt chín, thái củ vụn ra không hình thù gì cả, ai đến gọi là đem rắc vào bát. Có thể việc ấy không hề gì với khách hàng cần ăn no vội. Nhưng cũng trong một cái hiệu vẫn thái thịt vụn ra ấy, ông chủ phở rất là phân biệt đối xử và không san bằng các thứ khách; đối với những khách quen, với những người có thể ông chưa biết quý danh nhưng ông đã thuộc tính ăn, những người cầu kỳ ấy mà bước vào hiệu, là ông đã đặt ngay tay dao vào những khối thịt chín đặc biệt như khối nạm ròn, nạm dắt hoặc khối mỡ gầu, thái ra những miếng mỏng nhưng to bản, với cái

sung sướng bình tĩnh của một người được tỏ bày cái sở trường của mình trong nghề. Ông nào ăn phở mà có chất họa thì thấy muốn vẽ tranh tĩnh vật ngay. Có những lúc ông phở ấy gắt, gắt với vợ ông, vì vợ ông thái không đẹp. Một ông làm đầu bếp hiệu chim quay trong hồi Hà Nội chiếm đóng, nay cũng ra mở phở và thích múa dao nói chuyện với khách về cái khoa thái: « Chặt thịt loài có cánh đã khó, mà thái vào miếng thịt bò không xương còn khó hơn. Tôi dạy mãi mà đàn bà nhà tôi vẫn không làm được, đàn bà thường chỉ thái bánh trôi ».

*

– Trong số những thắc mắc của một số ông Hà Nội trí thức dở người ta có nhắc đến một ông lo sau này ta tiến lên kinh tế hoàn toàn xã hội chủ nghĩa, kinh tế phân tán không còn nữa thì hết mất phở dân tộc, và rồi sẽ phải ăn phở đóng hộp, mà lúc ăn bỏ cái hộp phở ấy vào nồi nước sôi trước khi đục ra ăn

và như thế thì nó trương hết bánh lên. Cũng ngay trong hiệu phở, có người đã đập ngay lại: « Thôi, đốt ông đi. Ông đừng có làm cái chuyện lo giới sập ấy đi. Hiện nay phở phát triển mạnh ở thủ đô Hà Nội, lớn nhỏ, gánh rong, bán trong nhà, bán ngoài hè, có đến trên dưới hai ngàn chủ phở. Người Việt Nam còn thì còn phở bát, bát phở trong tương lai vẫn nóng sốt như bây giờ. Phở bát của ta không thể thành một thứ đồ hộp đâu, người công dân Hà Nội này xin trả lời ông là một nghìn lần không không, không thể có sự thô bạo ấy ».

★

– Cái thế giới phở Hà nội trước đây hình như cũng có những thứ nhân vật nghiệp dĩ của nó. Làng chơi, học trò, ông binh, thầy ký sở buôn, ông phán sở tòa, con bạc, chủ hiệu nhỏ những người lao động vận tải, những người làm nghề tự do... Có những lính lê dương chạy đến hàng phở, ăn xong tính tiền,

lật ngay cái mũ đỏ ra trong mũ có cái quần lĩnh vừa cướp ở nhà chứa ra; người khách hàng lính đánh thuê đó đã vắt quần lĩnh đó xuống quầy hàng thay một thứ tiền trả, rồi ù té chạy... Có những tay giàu sụ nhưng tính nết hấp lìm, mua bánh mì thả vào nước phở béo mà cứ gọi là ăn cơm Tây bình dân. Có những người đào bà trái duyên trộn bát cơm nguội vào bát phở nóng, mà ăn một cách ngon lành, nhưng người ngoài trông vào thì thấy nó thô lương thế nào ấy. Có những người sống không nhà cửa, chuyên môn đứng đường, chạy hàng sách chợ đen đủ các thứ, lúc tính hoa hồng, lấy bát phở tái năm xu làm đơn vị giá cả, « việc này mà trôi chảy, ông anh bà chị cứ cho em một trăm bát phở tái nam, vân vân... »

Hương vị phở vẫn như xưa xưa, nhưng cái tâm hồn người ăn phở ngày nay đã sáng sủa và lành mạnh hơn nhiều... Ngày trước, anh hàng phở có tiếng rao, có người rao nghe

quạnh hiu như tiếng bánh dày giò đêm đông tội lỗi trong ngõ khuất: có người rao lên nghe vui rên. Tại sao, bây giờ Hà Nội vẫn có phở, mà tiếng rao lại vắng hẵn đi? Có những lúc, tôi muốn thu vào đĩa, tất cả những tiếng rao hàng quà rong, của tất cả những thứ quà miếng chín trên toàn cõi quê chúng ta. Những tiếng rao ấy, một phần nào vang hưởng lên cái nhạc điệu sinh hoạt chung của chúng ta đấy.

✱

Chúng tôi ngồi trên bờ một cái hồ xứ Bắc ở ngoại thành Hen-xanh-ky tưởng nhớ đến một bát phở quê hương, đối với món ăn đó của dân tộc đáng yêu chúng ta ở Đông Nam Châu Á, chúng tôi đã phát hiện những đức tính dồi dào của phở, tự mình cho đó là những cơ sở vững chắc để dựng lên một nền lý luận cho món phở. Sau đó mấy tháng trở về nước đặt chân lên đất Hà Nội, bữa cơm đầu tiên của tôi là một bữa phở. Về sau này, hay rủ nhau đi ăn

phở, tôi được đi sâu vào ý nghĩ một anh bạn nó đã thành một ám ảnh: « Mình khen phở mình là món ăn ngon, nhưng trước khi khẳng định giá trị dân tộc của phở, có nên tranh thủ thêm ý kiến của bạn bè, quốc tế của ta không? Bạn Liên xô, bạn Ba Lan, Hung, Tiệp, Đức sẽ có cảm xúc gì về món phở Việt Nam? Họ đã có dịp nếm phở chưa? Bài dân ca của mình họ nghe rồi, đất nước mình, các bạn thấy rồi. Nhưng còn phải cho bạn mình thấy phở nữa, bởi vì phở cũng là một thứ tiếng hát yêu đời của tất cả những tấm lòng con người Việt Nam chân chính và bình dị. Thế rồi một hôm khác, cũng trong một quán phở nổi tiếng Hà Nội, tôi đã nghe được mẩu chuyện giữa hai nữ sinh một trường phổ thông cấp 3 gần đây: « Phở hiệu này, ăn mê quá. Thế đồ chị biết Hồ chủ tịch và các lãnh tụ Đảng có thích phở không? – Làm thế nào mà biết được. – Này, nói đùa chứ các cụ mà đến ăn cho hiệu nào, thì chủ hàng thật là sung sướng vô bờ đấy chị nhỉ! Hai cô rút túi lấy gương con chiếu lần

vào hàm răng nhau xem có vương tí hành tí rau mùi nào không, cười ríu rít như chim đàn nháy quanh bàn phở. Mẩu chuyện hai cô học trò như giúp tôi hiểu thêm nữa về phở, và giúp tôi nhận thức đến những cái nó quan trọng hơn cả phở nữa.

Ít lâu nay, chúng ta hay nói đến thực tế Việt Nam, đến vấn đề thực tiễn Việt Nam, đến những đặc tính của Việt Nam trong mọi điều kiện chuyển mình tiến lên. Tôi thấy rằng trong muôn vàn thực tế phong phú của nhân dân Việt Nam, có một cái thực tế mà hằng ngày ít aiỡ tách rời nó, tức là cái thực tế phở. Cái thực tế phở ấy lồng vào trong những cái thực tế vĩ đại của dân tộc. Trong một giọt nước rơi lóng lánh có cả câu chuyện của vầng thái dương; trong một miếng ăn, cũng thấy rộng được ra những điều cao cả yên vui trên đất nước bao la giàu có tươi đẹp. Tôi thấy tổ quốc chúng ta có núi cao vòi vọi điệp điệp,

có sông dài dằng dặc, có biển bờ thăm thẳm, có những công trình lao động thần thánh như chiến thắng Điện biên, nhưng bên cạnh những cái đó, tôi biết rằng Tổ quốc tôi còn có phở nữa. Trong những năm chiến tranh giải phóng, kẻ thù bay trên bát phở, có những bát phở phải húp vội trong đêm tối tăm, quệt ngang ống tay áo mà nháy xuống lỗ hăm, có những bát phở bị bom, bánh trượng yên mà người ăn không còn thấy trở lại một lần nào nữa. Nhớ lại cái hồi tôi về công tác ở vùng sau lưng địch, tôi không thể quên được mấy cái quán phở khuya trên con đê miết lấy vùng căn cứ du kích, những bát phở nóng ăn sau những đêm vượt vành đai trắng xuyên qua vị trí địch, ăn có một hương vị thật là đặc biệt, sau này, nó tổng càn, nó hất hết các quán trên đê, không biết người bán phở đêm đó, có còn sống hay đã chết trong chuyến ấy rồi! Lại còn cái lần đi chiến dịch với tiểu đoàn Lũng Vài, tôi không quên được những cuộc hành quân

với đồng chí cấp dưỡng ban chỉ huy; đồng chí gánh rất nhiều nồi niêu ga-men và thực phẩm công kênh, các chiến sĩ đều đùa gọi là « ông hàng phở của tiểu đoàn ». Trước kháng chiến đồng chí ấy vốn mở hiệu phở, nay hòa bình rồi, đồng chí có còn sống mà mở phở lại? Nhiều hình ảnh phở trong những năm gian khổ đã hiện về. Giờ ngồi yên tâm mà ăn bát phở nóng sốt giữa ban ngày, bất giác thấy cần nhớ ơn nhiều người. Rồi mỗi cảm xúc phở vụt chốc bay ra xa rộng mệnh mông. Bỗng nghĩ đến những vùng chăn nuôi xanh rờn áng cỏ sữa khu tự trị Thái Mèo, những đàn bò Lạng Sơn Thanh Hóa đang cúi xuống ngón cỏ ngon trên đất nước. Gạo mấy vụ liền lại được mùa, bột bánh mìn và dẻo. Rau cỏ vùng ngoại thành Hà Nội: mở rộng mãi những diện tích xanh ngon vô tận, rau thơm hành hoa phụng phức cái hương vị thổ ngơi.

Đêm Hà Nội, hay thức khuya nhất vẫn

là những hiệu phở. Xưa kia phở ông Trưởng Ca bán đến bốn giờ sáng ở đình Hàng Bạc – cái nơi tập trung nhân dân Hà Nội năm đầu kháng chiến để rút ra khỏi vòng vây của địch. Đình cũ không còn ông Trưởng Ca nữa, nhưng nay đã có ông phở Sữa sai thay ông mà thức khuya. Người Hà Nội đặt tên đến là hay.

Trước đây ông nấu bếp hiệu cao lầu Tàu; rồi ông ra mở phở. Rồi ở quê ông quy nhâm ông, ông phải về quê, giao lại quán phở cho bạn. Nay ông được sửa sai, lại trở lại thủ đô, chính quyền khu phố miễn thuế cho ông một thời hạn và tìm một chỗ lợi địa thế cho ông mở hiệu. Món quà của ông phở « Sữa sai » càng thơm ngon một cách chất phác hơn bao giờ. Có thể là cảm tình của khách hàng, đối với một người phở quen này được khôi phục càng làm cho bát phở giải oan có thêm nhiều dư vị nữa. Những bát phở hồn hậu ấy cũng

chỉ là một sự đền bù công bằng đối với những người làm ăn lương thiện khu phố đi xem hát về hoặc họp hành bình bầu học tập xây dựng vừa xong.

NGUYỄN TUÂN

Bạn đang đọc tiểu thuyết
của Quỳnh Dao

Bạn đã đọc:

GIỌT LỆ TÌNH

Truyện mới nhất của QUỲNH DAO

do **VĂN HỌC** xuất bản tại

Việt Nam lần thứ nhất

TỔNG PHÁT HÀNH

Ô. Nhiều số 612/117/4 đường Bàn Cờ —
Quận 3 — S.G

“PHỞ” ĐỨC TỤNG

TÚ MỠ

Trong các món ăn “quân tử vị”,

Phở là quà đáng quý trên đời.

Một vài xu, nào đắt đỏ mấy mươi,

Mà đủ vị: ngọt, bùi, thơm, béo bổ.

*Này bánh cuốn, này thịt bò, này nước dùng
sao nhánh mõ.*

Ngọn rau thơm, hành củ thái trên.

Nước mắm, hồ tiêu, cùng giấm, ớt điểm thêm,

Khói nghi ngút đưa lên thơm điếc mũi...

Như xúc động tới ruột gan bàn phổi...

Như giục khơi cái đói của con tì.

Dầu sơn hà, hải vị khôn bì,

Xơi một bát, thường khi chưa thích miệng.

Kẻ phú quý cho chí người bần tiện,

Hỏi ai là đã nếm chẳng ưa.

Thày thông, thầy phán đi sớm về trưa.

Diêm tâm phở ngon ơ và chặt dạ.

Cánh thuyền thợ, làm ăn vất vả,

Phở xơi no cũng đỡ nhọc nhằn.

Khách làng thơ, đêm thức viết văn,

Được bát phở cũng đỡ bần khoản óc bí...

Bọn đào kép, con nhà ca kỹ.

Lấy phở làm đầu vị giải lao.

Chúng chị em sớm muộn, tối đào,

Nhờ có phở cũng đỡ hao nhan sắc.
Phở là đại bổ, tốt bằng mười thuốc Bắc,
Quế, phụ, sâm, nhưng chưa chắc đã hơn gì...
Phở bổ âm, dương, phế, thận, can, tì,
Bổ cả ngũ tạng, tứ chi, bát mạch...
Anh em lao động đồng tiền không rút rích,
Coi phở là môn thuốc ích vô song.
Các bậc vương tôn, thường chả phụng, nem
công
Chưa chén phở, vẫn còn không đủ món.
Chớ khinh phở là đồ ăn hèn mọn.
Dẫu sao thành Ba Lê còn phải đón phở sang.
Cùng các cao lương vạn quốc phô trương,
Ngon lại rẻ phở thường tranh quán giải,
Sống trên đời, phở không ăn cũng đại.

Lúc buông tay ắt phải cứng kem,

Ai ơi, nếm thử kẹo thềm . . .

TÚ MỠ

(Giòng nước ngược, tập 1)

PHỞ HÀ NỘI, PHỞ SAIGON

HÀ ĐỒ

L.T.S. Ai mà chả ăn phở. Phở mà ăn sáng quả thật có một hương vị đặc biệt và thích thú đặc biệt vượt xa các món ăn khác. Ngày trước ăn phở là chuyện thường, nhưng ngày nay ăn phở là “cả một vấn đề” vì giữa thời buổi ngày càng khó khăn này, phở đã trở thành món ăn xa xỉ. Dưới đây là nỗi lòng của một “sâu” phở, “sâu” từ thuở còn ở Hà Nội, “sâu” khi còn vào Saigon di cư tìm tự do, “sâu” cho đến gần đây nhưng bây giờ còn “sâu” hay không nữa thì... mời quý bạn đọc những dòng sau đây sẽ rõ.

PHỞ HÀ NỘI

Lắm hôm ngồi làm việc trong sở, buổi chiều gần giờ tan tầm, có một khoảng thời gian ngắn được thông thả, hoặc là những ngày Chủ nhật rỗi rãi nằm khàn ở nhà, tôi cứ thấy thỉnh thoảng lại giật mình thon thót. Trong bụng bất an. Hình như nhớ một cái gì xa xôi lắm, xưa cũ lắm. Vấn tâm cho kỹ, à thì ra tôi nhớ phở Hà Nội lúc Hà Nội còn “tự do” ...

Lạ quá, đi tàu há mồm trôi giạt vào đây chỗ. đã 18 năm trời mà sao dường như tôi vẫn chưa tìm được cái hương vị đậm đà của mấy gánh phở có tiếng từ hồi nào của đất ngàn năm văn vật. Tôi xin nhấn mạnh không hiểu tại sao nói đến phở ngon Hà Nội cũ, tôi chỉ còn lưu giữ lại trong ký ức vồn vện có ba gánh phở. Đối với tôi chỉ có ba gánh phở này là có giá trị. Các tiệm phở khác bất luận lớn nhỏ của Hà Nội thời xưa cũ đó, chỉ là đồ bỏ.

Có ai ở Hà Nội hồi tiền chiến nghĩa là trước năm 1945 mỗi buổi sáng mùa đông đi ngang đường Hàng Khay, con đường ngắn nằm bên cạnh Hồ Hoàn Kiếm, khúc giữa đường Tràng Thi (tức đường Borgnis Desberdes cũ) và Tràng Tiền (tức Paul Bert cũ) nhòm vào một con hẻm cụt cạnh mấy tiệm Bombay chủ người Chà bán tơ lụa, tất phải thấy lố nhố một đám dân thầy ăn mặc complet Dormeuil có, đội mũ nỉ Fléchet Mossant có, mặc manteau có, đứng xúm đông đen quanh một gánh phở có nồi nước dùng khói bốc nghi ngút. Gió Hồ Gươm cứ thổi thốc từng hồi, rét căm căm, ngón tay cóng tê đi, thế nhưng mà lạ quá đứng quanh nước lèo khói bốc nghi ngút thì sao thấy ấm cúng quá các cụ ạ. Tôi không nói dóc, ấy cứ cái thế đứng đường đứng chợ mà ăn thể mới khoái chứ nếu đóng cái vai trưởng giả dài mồm ra gọi con sen đi mua tao bát phở, thì khi bưng phở về đến nhà, nước đã nguội bánh đã chương lên phên phên, có ăn cũng chẳng ra cái nộ

gì. Vì thế các cụ mới được chứng kiến cảnh các thầy quần áo đứng một đứng quanh hàng phở nói trên kia.

Cái anh phở ở một hẻm cụt đường Hàng Khay này có hỗn danh là anh phở Sút, vì môi anh bị sút y như mõm con thỏ vậy. Ấy thế mà phở của anh nấu mới tuyệt làm sao chứ! Thịt mềm nhừ, ngọt quá, nếu răng ngài còn tốt ngài xơi sụn, xơi gầu, xơi vè tha hồ mà nhai ròn ròn. Thịt nhai cứ quánh vào răng, vừa mỡ vừa nạc thơm ngon béo bổ quá các cụ ạ. Ăn từ gần 30 năm rồi. mà cứ mỗi lần nghĩ đến phở của anh chàng phở Sút, đệ vẫn thèm, dãi dỏ ra như con nít mới sanh độ sáu bảy tháng. Thế mà lòng mãi ở Saigon không thấy một gánh phở nào ngon tương tự thì thử hỏi có tội nghiệp không chứ.

Ăn xong một tô 5 tỉ (thời 1945 về trước) vẫn chưa đã thèm, bèn vừa liếm môi vừa dài tay ra đằng trước đưa tô ra cho anh phở sút răng thì là anh cho tô ăn thêm. Ăn thêm cho

hả giận Chú ăn có trần một tô, bụng mới lửng lửng mà đã phải trở về nhà hay vô sở làm thì giận lắm các cụ ạ. Giận vì không được tận hưởng cái ngon cái bùi, cái béo cái bổ của tô phở. Phở no rồi, mới loạng choạng đứng dậy lết ra gánh cà phê đồ gần đó làm một ly cà phê bơ và rít vài điếu thuốc lá thơm con mèo hay ba số 5, thì thấy cuộc đời sao mà đầy đủ vậy. Chả còn thèm khát chỗ gì nữa ở cái cõi đời này. Cái tách cà phê bơ nóng bỏng tay, đưa lên mũi ngửi, mùi cà phê và mùi bơ thơm loan lên, mặt cà phê loang loáng váng mỡ của bơ, bùi và béo quá.

Ở hay mà sao ở Saigon gần hai chục năm nay ta không được thưởng thức cà phê bơ nhỉ? Quanh khu vực ta ở, ta chỉ được thưởng thức có rệt một loại cà phê bí tất của các quán ba tàu cung cấp. Ôi sao ta xuống dốc quá vậy! Lại còn cái anh thuốc lá thơm nữa! Lâu lắm rồi ta đích thấy anh đâu cả. Thế là làm sao? Phân tách hai cái sự kiện cà phê và thuốc lá thì

cơ sự nó ra thế này. Ở Hà Nội, cà phê chuyên chỉ có mấy quán cà phê Nhân ở phố Cầu Gỗ, cà phê Ngôn ở ngõ Quảng Lạc. Và ở kề bên mấy gánh phở trứ danh thường có kèm một gánh cà phê kha khá ngon, hết giờ bán hàng thì lại gánh về.

Công việc uống cà phê tại Hà Nội không được phổ cập quá rộng rãi như Saigon. Ở Saigon hầu như ở đường nào cũng có một vài quán cà phê của ba tàu bán rất một thứ cà phê bí tất. Thử hỏi như thế thì làm sao ông chẳng kẹt vào cái thế phải thường nhật xài cà phê bí tất. Như vậy thì còn phàn nàn cái nỗi gì. Còn cái vụ thuốc là thơm nữa. Tôi còn nhớ năm 1945 thuốc lá Philips Morris đâu có 6 đồng một gói 20 điếu mà nay phải khoảng 2 bò (trăm). Ngay như thuốc thơm lô canh Cotab hồi 1954 có 8 tì một gói nay phải bò mấy rồi. Ngay như Bát-tô xanh, Bát-tô đỏ xưa có 4 hoặc 5 tì mà nay cũng phải chi cho mỗi gói trên 50. Vậy bây giờ mà có nỗi gói thuốc lá

đen để hít cùng với cà phê bí tất kể cũng là tạm đủ.

Sau anh phở Sút phố hàng Khay Hà Nội, tôi muốn nói đến anh phở Tráng phố hàng Than. Nói đến phở phải nói đến cảnh ăn phở gánh vào một sớm mùa đông có giá lạnh tê tê thì nó mới đặc địa, nó mới mang đầy đủ hương vị cho cái thú ăn phở. Vậy thì vào một sớm mùa đông có gió bắc thổi và và kéo mức hàn thử biểu xuống khoảng 20 độ, bạn mặc đồ ấm vi hành đến phố hàng Than, xế cửa trường tiểu học Hồng Thanh trường Jambert cũ, bạn thấy một đám đông chen chúc quanh một gánh phở đỗ bên xướng củi, cứ y như là ta đi giành giựt để mua đường sữa theo giá chính thức vậy. Dưới đường xe hơi bóng loáng đỗ dài dài, trên xe bước xuống, kéo cao cổ áo manteau, kéo thấp vành mũ Fléchet Mossant xuống hít hà đi mon men đến gần gánh phở Tráng.

Anh Tráng chủ gánh phở phải có một

người đứng trần bánh và một người phụ khác chạy ngoài dọn dẹp chén bát khách ăn xong quăng bữa bãi bờ tường, mặt ghế quanh đó. Tuyệt đối không có bàn, chỉ có vài ba cái ghế dài học trò kê sát tường. Khách nào đến sớm, may mắn mới có chỗ ngồi. Còn thì hằm bà lằng bà con cứ là đứng. Mỗi buổi sáng điểm mặt khứa thấy đủ những vị khách quen có lẽ chịu mùi vị phở của anh Tráng mà không sớm nào chịu vắng mặt. Bác sĩ, Dược sĩ có, Kỹ sư, Giáo sư Đại học có, còn thì là các công tư chức. Tô phở có 5 tỉ mà ăn vừa miệng, thì làm gì mà không phải lặn lội lên tận hàng Than đứng đường đứng chợ mà đớp cho vừa ý.

Ấy cái nghiệp ăn phở nó vậy. Gánh hàng phở đồ khít bên cạnh nhà mà không thèm mua ăn, tiệm phở rộng rãi, bàn ghế tinh tươm, có chỗ nghỉ dàng hoàng mà vẫn không thèm ghé, ấy thế mà vì mắc phải cái nghiệp ăn phở vẫn cứ phải cầu kỳ mỗi sớm lái xe hơi hoặc đi xích lô lên tận phố hàng Than đứng sắp mắng

chen lẫn giành giật bằng được lấy một tô phở, đứng húp xì súp trông chẳng ra cái thể thống gì cả, ấy vậy mà cứ ngon là khoái rồi. Không có cảnh này thể hiện được ý niệm công bằng bác ái bằng cảnh túm tụm lại quanh gánh phở Tráng. Tất cả mọi người đều bình đẳng trước gánh phở Tráng cũng như trước pháp luật vậy.

Ông là ông lớn với nhân viên của ông ở chốn nha môn, chứ ra đây ăn phở mà ông đến sau tôi xin ông xếp hàng sau lưng tôi, xin ông đừng qua mặt tôi, nhờ ông một tý. Đứng giữa vòng vây, anh Tráng luôn tay thái thịt bầy lên tô bánh phở. Anh muốn ăn gầu, ăn sụn hay ăn vè, hay ăn tái trần anh cử phát biểu ý kiến cho lẹ, anh Tráng sẽ thỏa mãn anh tức thì. Khách hô cái gì, anh thái ngay thứ thịt đồ chứ không thái sẵn. Khách hô thêm nước tiết. Có ngay. Anh Tráng tay bịt lấy thịt tái đựng trong tô lớn, nghiêng tô chặt nước tiết vào tô phở

của khách. Rồi nắm ngón tay anh đón hành, ngò, và quơ lấy cái muôi chan nước lèo.

Thế là được tô phở ngon lành. Mời ông giục lấy mà đớp đi kéo bà con đứng bên cạnh nhanh tay nhận vơ đớp trước thì ông lại phải đợi — Ăn đi trước, lội nước đi sau, các cụ đã dạy, chả cầu nào bỏ đi cả.

Cứ như vậy, anh Tráng cử thái thịt, bốc thịt, bốc hành ngò, chan nước lèo, anh phụ cú trăm bánh, xúc bánh, đơm vào tô, anh phụ thứ hai cứ nhặt nhanh tô đĩa của khách ăn xong quăng bữa bãi xung quanh gánh phở, cứ như vậy ba thầy trò làm túi bụi, tối tăm mắt mũi suốt từ tờ mờ đất cho đến chín, mười giờ mới được ngơi tay. Phải nói rằng ăn được tô phở của anh cũng là một thành công nho nhỏ.

Bữa nào lỡ mà không về được tô phở hàng Than, bữa đó kể như là kém may mắn

vô cùng, có làm áp-phe gì trong ngày hôm đó cũng thấy trở ngại khó khăn cản phá, ưu nản tâm thần. Mà nếu không thận trọng thì cái chuyện lỡ bữa phở cũng xảy ra luôn luôn cho con người lơ là không sắp xếp kỷ lưỡng giờ giấc cho chương trình đi ăn phở. Thường thì đệ cứ cần tắc vô áy này. 6 giờ sáng trời còn mờ mờ sương khói đệ đã đạp xế lên phố hàng Than rồi. Ấy thế mà tới nơi đã có dăm sáu trụ khứa rồi thì có phát nực không chứ. Nhưng dù cho có chờ chút đỉnh cũng chắc chắn có được ăn. Chứ còn đến vào khoảng 7 giờ sáng thì thú thực có hôm đệ cũng đã có cơ hội thử lại gân, thử lại bắp thịt, đệ chen lấn một hồi đệ thấy là công dã tràng, đệ đánh gạt nước mắt xách xe không về.

Hận quá; miệng lăm bầm đến sớm thì sớm hẳn hồi 6 giờ. sáng, nếu không thì đến trễ mẹ nó hồi 9 giờ 10 giờ lại được việc. Nói dối, nói phẩn như thế rồi để hôm sau đến trễ

hắn thử coi. Thừa rằng 9 hoặc 10 giờ có hôm đã hết phở. Giờ đó Tráng và hai phụ lực quân đang sửa soạn gánh không ra về.

Có ông văn sĩ già sành ăn sành uống đã viết trong tác phẩm phong anh phở Tráng là Thạc sĩ về phở, mỗi ngày sáng tác những bài thơ phở, ý nói phở anh Tráng ngon, đẹp, lâm ly và bi thiết quá. Ừ thì đứng đầu một ngành như Tráng thì gọi là Thạc sĩ cũng được đi, cũng như ông Y Khoa Thạc sĩ, ông Luật Khoa Thạc sĩ đứng đầu ngành Y ngành Luật vậy.

Ngày nay theo danh từ mới có thể gọi là Phở vương, kém gì các Vương Vũ quyền vương, và Fisher Kỳ (cờ) vương. Ấy tuy anh là chức sắc cao cấp trong ngành phở từ 1947 sau khi dân Hà Nội hồi cư, cho đến khoảng trước khi có hiệp định Genève. tuy anh xưng hùng xưng bá một thời như vậy trong ngành phở mà anh vẫn giữ được nền nếp của một người làm ăn chân chỉ. Anh không a dua ăn diện. Lúc nào anh cũng mặc bộ đồ bà ba màu

cháo lòng nước đưa, đầu bịt khăn mùi xoa cũ, quanh bụng. quần cái tạp dề (tablier) bạc màu. Chân anh đi đất rất chân phương, không có lẹp kẹp giày dép. Tay áo xắn cao đến khuỷu, tha hồ cho anh dễ dàng làm việc. Tôi thường lẩm cẩm ngồi nghĩ với cái mức đắt hàng như vậy trong mấy năm liền tù tì thì chắc anh phải giàu rồi.

Ấy vậy mà anh Tráng vẫn làm ăn cặm cụi, ăn mặc sơ sài, xử sự đơn giản, được như vậy là con người nên lẩm đấy, kín của lẩm đấy và có cơ giàu bền lẩm đấy. Thì ra cái đất nhà anh ra chắc phát, nên mới sanh ra con người nên nã như vậy. Chứ người khác ấy à, bốc lên được vài ba năm, gia tư vững chãi rồi, tội gì vất vả cho nhọc tẩm thân. Gánh gồng làm gì cho đau vai, đứng đường đứng chợ làm gì cho mưa gió nắng nôi. Mua lấy căn phố lâu như anh phở Phú Xuân đằng phố hàng Da kia kìa, rồi lên bộ đồ tây vào, mùa rét cũng đóng bộ complet cà vạt giày dôn mũ phớt như ai, rồi

đi ra đi vào chỉ tay năm ngón sai phái người ăn người làm cho nó mát mặt, cho nó nở mày nở mặt với đời.

Đằng này ai nói thế nào mặc ai, anh cứ phớt tỉnh tiếp tục công việc như cũ. Ngay cả cái lời khuyên anh điều đình với xưởng củi kê bên để vào bán hàng bên trong xưởng củi, kê thêm bàn ghế, kéo cái bạt (bâche) bằng vải để che mưa nắng cả cho anh cả cho khách hàng cùng được khỏe khoắn thoải mái, anh cũng không chịu. Thế có nên quá không chứ.

Khoảng 1950, vì việc tiếp tế bò từ M..n ra Bắc bị kẹt gò đó, thịt bò khan hiếm nên có lệnh ông Thị Trưởng Hà nội buộc dân chúng nghỉ tiêu thụ thịt bò ngày thứ Sáu mỗi tuần. Như vậy chả lẽ vì không có thịt bò, mà anh Tráng phải nghỉ bán ngày đó sao. Không, anh xoay ra bán phở gà. Tô phở gà anh trình bày cũng ngon lắm, bổ lắm. Ngoài thịt gà, anh còn bày thêm lớn tô phở lòng gà xào thơm phức phức.

Và anh vẫn giữ được khách, không vì một ngày cấm thịt bò, mà phải nghỉ, nó lạc mất khách đi thì khốn. Nếu khách đã đi thì để gì mà chiêu dụ được khách về.

Năm 1947, sau khi dân chúng hồi cư dần dần về Hà Nội, vùng Quốc gia thời bấy giờ tự nhiên thấy nảy nòi ra một gánh phở gà tại đường Triệu Việt Vương. Hà Nội khu vực của những phố Chanceaulme Wiélé, phía Chợ Hôm queo vào gần trường Thể Dục. Khu vực này vốn là khu công chức ở, không có ai mở tiệm thương mại gì, nên cũng chẳng phải là khu giàu có thịnh vượng. Đường phố êm vắng, xe cộ qua lại thưa thớt, khách bộ hành lác đác, nhà nhà đều đóng cửa im ỉm, chồng đi làm công chức vợ ở nhà làm nội trợ.

Vì xa trung tâm thành phố, nên không mấy ai qua lại khu phố đó làm gì. Thậm chí có người sống lâu năm ở thủ đô mà cũng không mấy khi nào mò mẫm xuống khu vực đó. Ấy

vậy mà sau thời kỳ 1947-1948, tự nhiên khu vực này bỗng bùng nổi tiếng như cồn. Dân ăn nhậu khao nhau rằng ở phố Triệu Việt Vương có gánh phở gà ngon tuyệt trần đời. Đó là một gánh phở như mọi gánh phở khác về hình thức, nhưng về nội dung món hàng trình làng thì độc đáo, vì hồi đó trở về trước không có hàng nào dám làm phở gà để tranh thương. Cháo gà thì là thường rồi. Tư nhân vẫn thường ăn, nhất là những ngày chủ nhật, bà con quây quần quanh sập tổ tôm, các cụ đánh bài liên miên từ chiều thứ bảy; cho đến suốt ngày chủ nhật, các cụ thức khuya ngồi lâu nó thấy háo trong người lắm.

Ăn cơm, ăn bánh mì ngon đến đâu cũng nuốt không trôi. Chỉ có vài ba bát cháo gà mà húp thì bổ tì, bổ vị, bổ lung tung. Húp xong bát cháo, người thấy tỉnh táo hẳn ra. Tại các xóm cô đầu quan viên phiện nằm tri kỷ vụn với đào rượu râu canh nên cũng háo lắm,

đau lưng lắm. Chỉ có anh cháo gà mới cứu vãn được tình trạng sức khỏe của quý vị quan viên mà thôi.

Cái cháo gà thì thịnh hành từ khuya rồi, ai mà chả biết. Chỉ có anh phở gà, xưa nay cũng lác đác có người nói đến, nhưng chưa thực sự tạo thành một món thông dụng mang ra trình chánh giữa khách nhậu để giành giật với anh phở bò nói riêng và với các món qua khác nói chung. Thế nhưng kể từ ngày gánh phở gà phố Triệu Việt Vương ăn khách, thì rõ ràng món phở gà trở nên dễ nể và có đường đi lên, phát triển vô cùng rực rỡ.

Gánh phở gà này để gánh dưới một cây thị. Trên mặt gánh bày sáu bảy con gà mái béo ụ, da vàng bóng đặt úp xuống. Bánh phở để trong ô kéo. Chung quanh gánh đặt ba hàng ghế dài. Gần đấy vẫn là gánh cà phê thường lệ. Có phở phải có cà phê. Phở và cà phê như đôi trai gái, luôn luôn đi đôi đôi ẩm cúng quá. Anh cà phê thế nào cũng bán kèm

thuốc lá. Nói rộng ra: phở cà phê và thuốc lá, bộ ba quán quít như một gia đình. Khách đến nhà nhẹ ngồi xuống ghế gọi tô phở gà. Buổi sáng khách cũng khá đông, nghĩa là không quá đông như tại gánh phở bò của anh Tráng phố hàng Than. Tôi không hiểu tại sao hồi đó phở bò có ưu thế hơn phở gà nhiều quá. Khắp thành phố có biết bao nhiêu gánh phở bò mà sao chỉ độc có một gánh phở gà duy nhất. Gà bày trên mặt gánh, tiếng là có béo vàng ngậy ra đấy, nhưng mà là thứ gà quê, gà ta nên tầm vóc nhỏ, chứ không như giống gà Mỹ hiện nay bày ở tủ kính các tiệm phở gà Hiền Vương, nó cứ to gần xấp xỉ con ngỗng quay ngày mừng 5 tháng 5.

Khách ăn gà da có, gà đùi có, gà phao câu có, gà cánh ròn có, chủ nhân luôn luôn chiều theo ý khách. Thế rồi bánh trần kỹ đem ra tô, đặt thịt gà lên, hành ngò, đủ cả. Ông chủ quán mở nắp thùng nước lèo, múc một muôi nước lèo chan cho tô phở. Nước lèo vàng óng

ánh mỡ nổi vàng từng quăng từng quăng. Ôi chao, ôi không hiểu tại sao tôi có ý thiên vị về anh phở gà. Tôi chịu vị phở gà hơn là vị phở bò quý vị ạ. Và một miếng phở vào miệng, nhai từ từ miếng thịt có da, sao nó mềm mại mà mở màng thơm ngon bổ béo đến thế. Nó ngọt cứ lừ đi, mà thú nhất là nó vừa béo vừa thơm. Nó không như anh phở bò dù nước lèo đã tẩy gừng kỹ mà sao vẫn có mùi hôi.

Sau khi ăn xong tô phở bò là phải nhào ngay vô ly cà phê để nhờ anh cà phê và anh thuốc lá nó đánh tan đi cho tôi cái mùi hôi thịt bò kéo tôi chịu không nổi, chứ đừng trách chi vợ con tôi nó cứ đuổi tôi quây quây mỗi lần tôi ăn xong tô phở bò, chưa kịp uống cà phê hít điếu thuốc lá thơm mà cứ lẫn xả vào định hôn con, nhân tiện ngửi cái má của má bày trẻ. Còn cái anh phở gà thì nó khác nhiều. Nó thơm nó không hôi. Ăn xong dư vị ngọt béo còn cứ lưu luyến nhẹ nhàng mãi ở chân răng đầu lưỡi. Thú đáo để. Vừa ngồi xía

răng — phải cái thịt gà dắt răng hơn thịt bò nhiều — vừa ngồi xĩa răng vừa chờ ly cà phê, ta thấy người cứ lâng lâng nhẹ, Có người chê tô phở gà yếu kém không được hào hùng như tô phở bò.

Ấy là một điều ngộ nhận theo ý của riêng tôi. Phở gà nó không ồn ào. Thế thôi. Còn nó cũng hùng làm chớ. Nó bổ dưỡng lắm chứ có kém gì chất lượng bổ dưỡng của phở bò. À mà nó lại có quyền này hơn anh phở bò, là có thể đập một tròng đỏ vào tô phở, cho nó tăng phần bổ dưỡng và thêm ngọt cho phần nước lèo. Vớt cái lòng đỏ nhúng trong tô phở ăn luôn nó trước tiên trước khi thanh toán tô phở, ta thấy trong đỏ quẩn trong miệng ngon ngọt và thơm bổ quá. Tròng đỏ trứng gà hòa hợp một cách tự nhiên với tô phở gà để gia tăng thêm giá trị, dinh dưỡng cho tô phở gà. Cái ưu thế này chỉ có anh phở gà mới có được, còn anh phở bò thì đành chịu thua vì có ai ăn phở bò mà lại đòi đập vô một trong

đỏ trứng gà. Nó không hợp vị chứ chả có luật lệ nào cấm cản cả.

Ăn xong tô phở gà, no bụng rồi, ấy mà sao lạ quá, người vẫn thấy thanh thản nhẹ nhàng, không thấy nặng bụng. không thấy trì phệ như sau khi ăn tô phở bò. Phở gà nó hay ở cái điểm đó, tôi yêu phở gà ở điểm đó. Chỉ tiếc rằng mình cận thị không có con mắt nhìn xa, nên coi thường sức phát triển mạnh mẽ của phở gà, cứ ngỡ rằng phở gà chỉ hạn hẹp ở gánh phở đơn độc dưới gốc cây thị đường Triệu Việt Vương. Đến bây giờ vào đây, thấy phở gà phát triển dễ nể, ít quán phở nào không bán kèm hai thứ bán hai thứ phở bò, phở gà, tương quan lực lượng của phở gà, phở bò kể như bình tài, ấy là không kể phở gà chiếm độc quyền ở riêng một khu vực thành phố. Tại đường Hiền Vương các quán phở hầu như chỉ độc diễn một món phở gà, ở đây phở bò chỉ còn lây lất nhỏ nhoi ở một vài tiệm quán mà thôi. Chẳng hiểu bây giờ tình hình

phở Hà Nội ra sao nữa! 18 năm qua biết bao
đổi thay rồi còn gì!

PHỞ SAIGON

Ngày di cư vô Nam, từ tàu há mồm đặt chân lên Saigon, tôi đã thành tâm đi tìm ăn phở. Ngày đó tôi có đến phở đường Turc¹, nhưng hương vị không lưu giữ cảm chân được tôi. Sau đó ít lâu mới tìm được tri kỷ. Đó là tiệm phở Tàu Bay ở đường Lý Thái Tổ. Trước hết tôi muốn nói nhỏ ông chủ tiệm phở Tàu Bay một câu: Từ mười tám năm nay, tiệm ông thường xuyên gặt ra không hết khách, khách vào tiệm ông phải chen nhau như trên cầu Thị Nghè hồi nào. phát tài là vậy mà sao ông nỡ duy trì cái tính cách sập sệ của ngôi hàng cho đến tận ngày hôm nay.

¹ rue Turc, nay là đường Hồ Huân Nghiệp. Ông Turc là thị trưởng đầu tiên của thành phố Sài Gòn.

Hay là ông tin phong thủy, ông nghe lời một thầy bói mù, bói sáng nào, ông không dám tu bổ gì cái ngôi dương cơ đang thịnh đạt ấy, sợ động long mạch, sợ đủ thứ. Các đồng nghiệp của ông, phát sồi đâu đã bằng ông mà đều đã phá rở hết cơ ngơi cũ kỹ để phát huy thành lầu lớn lầu nhỏ, trồng oai vệ ghê lắm, dễ nể ghê lắm, khứa vào nhà mát mẻ, kang trang, ăn uống thoải mái khứa có phận nhờ, khứa xin cảm tạ và khứa cứ nhớ nhà hàng mà chiếu cố hoài hoài.

Phở Tàu Bay xuất hiện tại Hà Thành từ năm 1948, 1949 gì đó, khi dân chúng trở về vùng quốc gia khá đông. Từ gánh tiến đến tiệm tại phố hàng Kèn, thế rồi cứ tiệm tiến, tiệm tiến trong khoảng thời gian chốc đã gần ba chục năm trời rồi còn gì. Bền cố hỉ. Đến nay vẫn còn cứ chăm chỉ hạt bột, không chịu biểu diễn một màn ăn diện hấp dẫn gì. Nên thật.

Tôi đã cố công gồng sức đến tiệm phở Tàu Bay thật sớm mỗi sáng chủ nhật để tránh cảnh chen chúc. Thế mà vẫn phải chịu thua. Này nhé, 6g còi hụ dứt giới nghiêm. Tỉnh giấc. Tắm rửa sạch sẽ lấy xe đạp phóng tới Lý Thái Tổ phải đứng 7 giờ. Chuông nhà thờ Bắc Hà reo vang. Tan buổi xem lễ sớm. Thế là một số bà con ở đó ra ghé vào tiệm phở Tàu Bay gần kề bên. Tôi lò cò tới thì đã chật ních, một màn chờ đợi.

Đứng kèm khít bên một ông già bắt đầu ăn. Chờ ông ăn lâu quá. Rình hể ông đứng dậy là giục vội lấy chỗ ngồi. Nếu chậm chân thì người khác cũng đứng rình gần đấy sẽ nhảy vô liền. Nếu sốt ruột đứng núi này trông núi nọ có khi xổng cả hai là lại phải chờ lâu gấp hai. Nếu đủ sức thi đua kiên nhẫn vẫn địch thủ cũng đứng rình như mình thì đành phải rút êm về, để lỡ một bữa đi ăn phở hột. Không phải chỉ có một vài người phải chịu cảnh đứng rình để giành giựt chỗ ngồi. Mà nói

chung mỗi chỗ ngồi thường có một vài người đứng áp đẩy, không nhúc nhích để rình. Vị chi là cả hai gian của tiệm phở có đến cả mấy chục người đứng rình chờ đến phiên mình ngồi ăn.

Cửa hàng chật chội. Lối đi bé tí xiu. Đi ra đi vào phải luồn lách. Người đứng rình đứng chật cả lối đi gây cản trở lưu thông rất nhiều cho các em bung phở bồi bàn. Có nhiều lần phải chứng kiến cảnh các em bồi bàn hò hét, “Nước sôi! Nước sôi!” để mở một huyết lộ xông tới bàn khách bung bát phở tới cho khách dùng. Cũng có lúc vì chật quá, các em bị đụng phải cánh tay đánh đổ cả tô phở vào quần áo của khách. Thế rồi xảy ra màn cãi cọ, ông chủ đứng lên giải hòa, thu xếp cho êm chuyện. Đứng rình để cướp chỗ ngồi có phải khổ vì mỗi chân thì đã đành, đang này đang ngồi ăn phở mà có hai vệ sĩ đứng rình bên cạnh không phải để bảo vệ mình khỏi bị kẻ gian ám sát mà hai vệ sĩ đó đứng cứ khích

vào mình, nhìn guờm guờm vào bát phở của mình đã gần hết chưa, thì ngồi ăn trong hoàn cảnh ấy thực là một cực hình.

Nóng mắt có thể vắng tục cóc thềm ăn nữa cho hả giận. Đệ có cái máu mà chắc đa số quý vị cũng vậy — ăn phở xong là phải hậu tiếp uống ly cà phê. Mà cái việc uống cà phê đâu có phải như ta uống nước vối. Trái lại phải khoan thai đúng đỉnh nhâm nhi, thỉnh thoảng điểm vài hơi thuốc lá. Ấy thế nó mới đúng là bộ uống cà phê cho phải phép. Thế mà lúc đó có anh nó đứng kèm bên cạnh như muốn hối mình uống gấp cho xong ly cà phê thì thử hỏi có đáng sôi tiết lên không. Dù khung cảnh có chật chội gây bức bối cho thực khách, nhưng phải nhận rằng phở của ông phở Tàu Bay cũng độc đáo lắm.

Để tôi kiểm điểm lại. À hình như từ ngày di cư đến nay cũng chưa thấy tiệm phở nào qua mặt được phở Tàu Bay. Trước kia thì thực khách có phàn nàn là tô phở của ông

nhiều bánh quá. Nay thì tình hình đã được cải thiện. Bánh vừa phải, nước lèo vẫn ngọt, béo, ngọt cái ngọt tự nhiên do từ cái tinh túy của thịt của xương tiết ra, không phải là cái ngọt giả tạo nồng nặc của tôm, của cá mực, mà cũng có cần cả sự yểm trợ của đại hồi, tiểu hồi cho thơm cái mùi thuốc bắc như ở các tiệm khác. Cái thịt của nhà này mới thật thần tình. Nhừ, mềm, nhai cứ quanh quánh, dính dính chứa biết bao là nhựa sống trong đó. Không hiểu họ luộc thịt cách nào, họ pha chế cái gì thêm vào mà miếng chín nạm ba chỉ ngon bùi béo bổ đến thế. Nhưng mà tôi cũng cần lưu ý ông chủ tiệm điều này:

Ngày trước miếng thịt nhà hàng thái nó cứ to bằng nửa bàn tay mà lại đầy đặn. Ăn thế nó mới khoái khẩu. Bây giờ miếng thịt thái có nhỏ bản đi và có mỏng hơn trước đấy nhé. Giàu rồi thì cũng phải xởi lởi đối với thực khách trung thành từ lâu năm của quý hiệu chứ. Thịt giò của tiệm này ăn cũng tội lắm.

Nhữ mà béo, hiện chưa có địch thủ ở quanh vùng Saigon – Chợ Lớn. Có một điều rất độc đáo, chứng tỏ tinh thần tự tin của chủ nhân: nhà hàng không hề cho thực khách dùng các thứ rau thơm rau húng để ăn kèm tô phở. Chủ tiệm tự tin ở cái thực chất món hàng của mình, không cần mị dân bằng các loại phụ tùng. Thế mà khách vẫn ùn ùn kéo đến đông nghịt từ ngót vài chục niên rồi.

Chủ nhân ông bây giờ đã già, đầu tóc bạc phơ, ngồi thu hình trước bàn nhỏ kê chỗ cửa ra vào để thu tiền. Ông chủ phát tài như vậy mà không hiểu sao ông chủ vẫn hom hem gầy yếu.

Phở Tàu Bay nổi tiếng quá, đến nỗi có nhiều người xin làm đại lý, chi nhánh in hất như chi nhánh của mấy ngân hàng vậy. Mấy năm đầu di cư có một chi nhánh Phở Tàu Bay ở đường Gia Long. Đắt hàng lắm. Nhưng chỉ ít lâu sau, ông chi nhánh đổi nghề mở tiệm kem, rồi nay hóa thân là một tiệm bán Tạp

Hóa lớn ở đường Lê Lợi. Hiện nay còn mấy chi nhánh nữa cũng thịnh vượng lắm, như chi nhánh đường Trương Minh Giảng, đường Võ Tánh, Phú Nhuận. Tôi thấy chi nhánh Phú Nhuận dọn cho thực khách ăn một thứ phở hoàn toàn độc lập với trung ương, nghĩa là khác hẳn với chất phở của trung ương. Khách ăn được tiếp tế đầy đủ rau húng rau mùi.

Tô là thứ bát ô-tô, hay còn gọi là bát chân tượng có chỉ xanh, không cần loại tô kiểu cách hoa hòe hoa sói. Tuy thịt và nước khác xa của trung ương, nhưng phải nói là mỗi nơi mỗi vẻ, so ra thì cũng một mười một tám chứ không thua sút trung ương. Khách vùng Phú Nhuận cũng chiếu cố phở của chi nhánh Tàu Bay ở đường Võ Tánh Phú Nhuận một cách tận tình. mặc dầu khi ngồi ăn ở bàn kế mé ngoài phía trước cửa tiệm khách cảm thấy hơi rét rét vì bên cạnh tiệm phở là một tiệm bán hậu sự, theo tiếng mới bây giờ là tiệm lo chung sự vụ. Ông cụ chủ chi nhánh này

tuy cũng già như ông cụ chủ ở trung ương, nhưng cụ chủ chi nhánh còn nhanh nhẹn, khéo mạnh lắm và tự lực đứng nấu phở cho khách ăn, tự tay đôn đốc vợ con, kẻ ăn người làm.

Ông mặc có trần cái quần sà lòn và cái áo thung lá, chân ông đi dép nhật, ông cóc cần diện, ông có vẻ tận tụy hy sinh cho nghề nghiệp. Đến ăn buổi trưa, thấy ông tự tay khiêng bỏ vào nồi từng mấy chục ký thịt, mấy chục ký xương, ông đổ hàng mấy thùng nước vào nồi, cắm điện đun để chế tạo nước lèo, chế tạo thịt gầu và nem. Ông rất nhớ khách hàng, ông nhớ ý thích từng người. Gặp khách quen, dù ông bận việc gì, ông cũng bỏ đấy, ông giành giựt lấy việc chế tạo tô phở cho khách. Ông không cần hỏi, ông biết trước khách muốn ăn ve hay nem, ông cứ tự động thái thịt, xúc bánh, bày biện cho thành tô phở, người nhà chỉ còn được phép chan nước lèo và bưng tô phở đến chỗ khách ngồi chờ.

Được ông chủ phục vụ tận tình như vậy, khách yên chí lớn. Nhưng có một điều xin lưu ý cụ chủ chi nhánh. Là tính cụ tốt, nhưng cụ có hơi nóng một chút. Cụ gắt gỏng lu bù. Cụ la vợ con, la người ăn người làm tùm lum. Có lúc cụ la luôn cả khách hàng nữa. Khách ăn uống vung vãi ra bàn ra ghế, cụ nóng mắt, cụ nhẩy xổ tới cụ sửa sai khách. Chi nhánh Phở Tàu Bay đường Võ Tánh chiếm độc quyền cả một vùng Phú Nhuận rộng lớn, xuất nữa đường Võ Tánh lên đến Tân Sơn Nhứt, vòng ra Trương tấn Bửu, Công Lý. Xem ra không có địch thủ ngang tài trong vùng.

Khu vực ngã tư Phú Nhuận có Phở Quyền cũng sầm uất lắm. Buổi sáng, thầy thợ, nhà binh để xe hai bánh đầy chật vỉa hè trước tiệm. Phở của nhà Quyền này cũng thuộc loại có hạng ở Thủ Đô chứ không vừa đâu. Nói theo kiểu Kim Dung, đây cũng là một võ lâm cao thủ. Tô phở trình bày cũng hậu hĩ, tô men trắng đẹp, sạch sẽ, thịt mềm ngon, nước lèo

ngọt tự nhiên, nhà hàng chiều khách, nghĩa là đầy đủ yếu tố để thành công vậy.

Có một tiệm phở tổ chức có vẻ quy mô, phòng ăn khang trang rộng rãi lịch sự, bàn ghế bày biện trật tự, lối đi rộng, bên phải là khu chế tạo cà phê và nước giải khát. Ngăn nắp quá bố trí không thua gì một nhà hàng và trái hẳn với cái tổ chức luôn thuộm hơi dơ dáy của mấy tiệm phở khác.

Đó là tiệm phở nổi tiếng ở đường Võ Tánh, ngã sáu Saigon. Có khách ở Tỉnh về Saigon mà ta đưa đến ăn điểm tâm ở nơi này không đến nổi xấu mặt với khách. Món ăn sáng rẻ tiền mà được bán trong một tiệm bố trí như vậy, tôi thiết tưởng không còn đâu hơn, trừ phi những nhà hàng đắt tiền ở các đường phố sang trọng thì không kể. Tô phở ở đây phẩm chất vào loại cao, địa điểm tiệm gần và thuận tiện, cho nên cái chuyện tiệm này đắt hàng tới tấp từ sáng sớm cho đến trưa là chuyện đương nhiên rồi. Rồi còn phở Tàu

Thủy, phở Tương Lai, phở Hòa nữa v. v ...

Nói tới phở thì phải nói tới các xe phở, mọc lên ở đầu các vỉa hè, lề phố. Phở loại này ăn cũng ra gì lắm. Có lắm xe phở được thiên hạ đi tu bin kéo tới ăn nướm nượp và thật phát tài.

Tôi không ngờ phở gà lại có ngày nay và dám đấu tranh ngang ngửa với phở bò. Đi khắp Saigon – Chợ Lớn, đa số các tiệm phở bán phở bò thường có kèm với phở gà. Có xuất sắc lắm thì mỗi dám bán riêng một thứ. riêng phở bò hoặc riêng phở gà.

Không hiểu cái con đường Hiền Vương đất cát phát ra làm sao, mà phát về phở gà mạnh đến thế. Đầu tiên thấy có hiệu Cát Tường do hai bà một già một trẻ đứng làm. Phát tài lắm. Khách hàng ra vào tấp nập. Bán suốt ngày cho mãi đến tối khuya. Được dăm năm chủ nhà đòi lại nhà, tiệm phở dời qua đường bên kia, phía đối diện với nghĩa

trang Mạc Đình Chi. Khách quen vẫn chiều cổ đông đảo. Rồi một thời gian ngắn, chắc lẽ cũng vì vấn đề nhà cửa; tiệm phở dời đi đâu không biết.

Hồi còn tiệm Cát Tường thì tiệm Hiền Vương cũng đã nổi lên rồi, khách khứa cũng đông lắm. Những ngày chủ nhật, nhà hàng phải kê thêm mấy cái bàn ra ngoài vỉa hè trước mặt nhà để tiếp khách. Từ khi nhà Cát Tường dọn đi thì nhà Hiền Vương một mình một chợ. Đắt hàng quá. Phát tài quá. Chả mấy chốc mà nhà này phải nghỉ bán trong vài tháng liền... để cất lều ba bốn tầng.

Tiếng lành đồn xa tiếng dữ đồn xa. Khách tứ phương không hề bảo nhau mà cứ hễ hôm nào thông thả muốn cho gia đình con cái chồng vợ thưởng thức một tô phở gà cho nó đích đáng đều rủ nhau đến đường Hiền Vương chứ không hề trệch đi con đường khác.

Những sáng chủ nhật xe hơi bóng lộn đậu hàng dãy trước các tiệm phở gà đường này, trông thật sốt ruột vợ chồng con cái hàng nũa tá người. Họ từ xe hơi bước xuống thì lũ trẻ bụi đời ở đâu đã xông đến xin giữ xe hơi. Đi ăn cả gia đình như thế thì cũng phải chi trên một ngàn các ông các bà còn tiếc gì vài ba chục cho trẻ con coi xe kiểm chút cháo.

Tiệm Hiền Vương hiện nay có thể nói là có hạng ở con đường này. Nhà ba bốn tầng lầu thiết đấy nhưng khách hàng chỉ được tiếp ở tầng trệt dưới nhà sâu hun hút nhưng bề ngang hẹp hòi. Nhà bày biện ngăn nắp sạch sẽ tinh tươm. Bát đĩa đĩa muống mua sắm cũng kỹ lưỡng toàn đồ tốt. Bàn chân gỗ nhưng mặt tròn bằng đá trắng có vân bông mát con mắt lắm. Nhà cửa mát mẻ xếp đặt không luộm thuộm như các tiệm phở khác.

Mỗi ngai ngời ghế. Chỉ vài phút là đã có tô phở thơm ngon nghi ngút khói, dưới lót chiếc đĩa nhôm đặt trước mặt ngai. Khách

vô đây một số lớn là các tay to, tay giàu, vợ chồng con cái ăn mặc sang trọng. Chủ nhân đích thân đứng nấu phở. Nhưng ngày Chủ Nhật khách đông quá, một mình chủ nhân trở tay không kịp, phải có bà chủ đứng bên cạnh phụ giúp tăng cường. Ngày thường chỉ cần vài người làm chạy bàn bưng tô, nhưng ngày Chủ Nhật các cô cậu con chủ nhân cũng phải huy động để phụ lực đám nhân công chạy bàn. Ông chủ luôn tay nấu phở.

Ông nhẫn nại đứng thường trực bên thùng phở. Ngày thường một mình tay ông vừa nấu phở vừa thái tiên. Chủ nhật và những lúc đông khách lắm ông mới gọi tăng cường. Phát tài rồi mà sao trông ông vẫn xanh, vẫn ốm. Ông ăn mặc đơn giản thôi, tóc cắt ngắn. Ông bán hàng vào buổi sáng từ 8 đến 12 giờ, chiều từ 4 giờ đến tối khuya. Buổi trưa nhà kéo cửa sắt lại nghỉ. Tô phở đặc biệt có đập thêm lòng đỏ hột gà chưa ăn mới trông thôi cũng đã thấy là ngon béo bổ. Nước lèo vàng

mỡ có những khoảng trông vàng bóng như cù lao nổi lên mặt nước.

Thịt có đặc điểm mềm, thơm nhà hàng thái nhỏ bằng hai đốt tay có lẽ họ đã tính toán sẵn như vậy cho mỗi miếng thịt là vừa một lần và vào miệng. Chứ cứ để miếng thịt gà to quá, thì tô phở chỉ có mấy miếng thịt ăn tham mau hết thịt không đủ để đi cặp với bánh phở.

Cho nên nhà hàng đã chặt thịt nhỏ ra cho được nhiều miếng, ăn lâu hết đủ để kèm chung với những sợi bánh phở chót. Phải nói rằng tô phở đặc biệt nhà hàng làm cũng hậu hỉ. Ăn hết cả tô cũng thấy vất vả. Khi đứng dậy bụng khá lưng lửng, ông bà ăn xong tô phở lên xe hơi đi dạo phố phường hay đi mua sắm đã đến độ trưa về nhà ăn cơm là vừa chứ không đến nỗi thấy đói ở dọc đường. Có thể nói là người khách ăn phải cố gắng mới thanh toán trọn vẹn tô phở đặc biệt.

Về địa hạt nào cũng vậy nói chung thì muốn đạt đến một trình độ cao cũng không phải dễ vì thế về ngành phở gà, đạt đến trình độ cao của nghệ thuật nấu phở gà cũng không có mấy người.

Có tiệm phở gà thịt gà thái miếng to thật đấy nhưng dai như cháo rách, nhai sái cả quai hàm hết thú. Thịt thái miếng to mình tưởng nhà hàng bán rẻ, thịt nhiều, nhưng nếu thịt dai thì tô phở kém hẳn giá trị về phẩm chất. Xưa kia phở gà làm bằng thịt gà quê, gà ta. Nay thì đi suốt dãy phố Hiến Vương, các tiệm phở đều treo trong tủ kính những con gà đã làm lông, da vàng bóng, đầu cúi xuống dưới, con nào con nấy to gần bằng con ngỗng. Thì ra đó là giống gà Mỹ. Ngồi ăn xong tô phở gà rồi nhâm nhi ly cà phê hút thêm điếu thuốc thơm, mình ngấm nghĩ ở nhà hàng khéo thật. Làm thịt mỗi ngày vài chục con gà, thế mà sao nấu mỗi nồi nước lèo to tổ bố đủ để chan cho vài ba trăm tô phở.

Với nước lèo phở bò thì dễ rồi. Đến tiệm thịt bò mua vài chục kí thịt và vài ba chục ký xương về ninh lên cho nó ra nước ngọt là có thùng nước lèo ngon. Đàng này mua đâu ra mấy chục ký xương gà để rồi nấu nồi nước lèo bụi. Nước lèo phở bò khó mà xài được để chan phở gà. Mùi bò nó khác, mùi gà nó nhẹ nhàng hơn, không thể xài chung được. Sau Cách Mạng 01-11-1963, nghề phở gà mới thấy phát triển mạnh ở đường Hiến Vương. Tự nhiên thấy ra một lúc thêm bảy, tám tiệm mà tiệm nào tiệm nấy cũng có khách hàng ra vô nườm nượp. Thấy họ phát tài quá, ông chủ tiệm mộc xưa kia vẫn chuyên đóng bàn ghế salông, tủ vôi vĩa đẹp bàn tủ qua một bên, phóng ra hành nghề chủ tiệm phở.

Rồi thì cũng tủ kiếng có treo vài ba con gà da vàng bóng để thử thời vận ông chủ quàng cái tablier ở ngang bụng cũng chặt chặt thái thái trông có vẻ thiện nghệ lắm nhưng ủa sao lạ quá có đến cả tuần lễ cũng chẳng có mấy tí

khách vào ăn. Cầm cự mãi cũng sốt ruột, một là trúng mỗi thì bốc vọt lên cho bà con tiếp tục hành nghề, hai là nếu họ không bốc lên được thì dẹp tiệm quách. Thế là đầu chỉ được có ba bảy hai mươi một ngày tiệm phở mới phải dẹp. Và ông chủ lại trở về với cái cửa cái đục vậy.

Có một tiệm sửa xe đạp ở đầu đường này cũng dẹp luôn tiệm sẽ nhất định xông ra mở tiệm phở cả gà cả bò. Nhờ trời thánh cho ăn lộc, tiệm này ngay bước đầu đã khá đắt hàng và đến nay thì công việc làm ăn chạy phom phom, có nhiều lúc số khách còn qua mặt cả số khách của các tiệm mở từ trước. Cứ cái trớn này mà chạy, thì mấy chốc mà giàu.

Mấy ngày đầu mới mở bà chủ cũng lo lắng, khúc đường ngắn ngủi đã có bảy tiệm rồi, nay mình mới mở ra thì làm gì có khách. Thế mà lạ quá. Tiệm thuốc tây mà mở khít liền nhau bảy tiệm thì ể là cái chắc.

Đằng này bảy tám tiệm phở gà mở gần sát nhau mà nhà nào nhà nấy cũng đều đắt hàng cả ấy mới là một hiện tượng lạ. Không có vấn đề số lượng khách hàng bị chia xẻ mà lại phát sinh ra. Vấn đề càng nhiều tiệm mở cạnh nhau cùng hấp dẫn thêm khách hàng. Ít tiệm thì nó có vẻ lạc lõng, nhiều tiệm túm tụm lại tạo nên một tập thể có lực lượng làm người ta chú ý, thế là khách hàng gia tăng khi mạnh. đủ phân phối cho tất cả bảy tám tiệm. Xin hỏi các lý thuyết gia về kinh tế học nghĩ thế nào và tình trạng tập trung các tiệm thuốc tây có hậu quả trái ngược với tình trạng tập trung các tiệm phở gà về phương diện thương mại.

Tập trung như vậy nó có cái lợi là bà con trong Thủ Đô cứ nói đến phở gà là mò đến con đường này. Mà nó còn cái lợi này nữa là phẩm chất của tô phở tại các tiệm này đều sần sần gần bằng nhau. Gần nhau nên có dịp học hỏi nhau, thăm dò các bí quyết của nhau cạnh tranh nghề nghiệp thì phải cải tiến kỹ

thuật để né tránh luật đào thải.

Xưa kia phở là món quà sáng bình dân. Trước đây 10 năm tô phở có 7 đồng, thêm 3 đồng ly cà phê sữa nữa là chẵn chòi 10 tì. Ngày nay ăn tô phở thường đèo thêm ly cà phê sữa phải chi 150 tì. Nếu hăng tiết vẹt kêu tô phở gà đặc biệt có tròng đỏ hột gà. Rồi cũng hậu tiếp cà phê sữa phải dự trù chi ra chẳng hai bò².

Vì vậy ít lâu nay phở hết là món quà sáng bình dân nữa mà chỉ dành cho những giới có tiền hoặc đi xe hơi bóng lộn hoặc yếu lắm thì cũng phải là dân cỡi honda scooter đến ăn. Dân xài xế đạp có đến được tiệm phở cũng chỉ là xuân thu nhị kỳ.

HÀ ĐỖ

(Trích báo Chính Luận 18-10-1972)

2 tiếng lóng, 1 bò = 100 đồng.

ĐÓN ĐỌC CHỦ ĐỀ VĂN HỌC:

VỤ ÁN PHẠM QUỲNH

KẾT THÚC

Do Giáo sư NGUYỄN VĂN TRUNG biên
soạn công phu để trả lời bài Trường hợp
Phạm Quỳnh của G.s Thanh Lãng đăng
trong Văn Học số 157.

PHỞ

PHẠM CHỮ

Trong số quý vị độc giả thân mến của bốn báo, có thể có một vài quý vị chưa có dịp thưởng thức món ăn này món ăn nọ, vì ngại đi xa, vì tài chính eo hẹp... Nhưng chắc không có quý vị nào nói là chưa hề một lần nào... ăn phở!

Như thế đủ tỏ phở là món ăn thịnh hành vào bậc nhất và là chiếm một vị trí quan trọng trong đời sống của quý vị.

Người ta đã nói nhiều về phở.

Thời tiền chiến, Tú Mỡ đã làm bài thơ ca

tụng phở: “Phở đức tụng”. Nguyễn Tuân đã viết một bài đại luận về phở.

Người quốc gia ca tụng phở, người cộng sản cũng ca tụng phở không kém, chúng tỏ phở là món ăn vô... chánh trị vượt cả không gian lẫn thời gian.

Ai phát minh ra phở? Và phát minh từ ngày nào? Không thấy sách vở nào nói đến. Duy kẻ hèn này khi còn mài đũng quần ở trường tiểu học đã được các đảng thực dân Phú Lang Sa nhồi sọ: Phở là “xúp của Ba Tàu” (Soupe Chinoise). Ô, sao phở lại là của Ba Tàu? Thử hỏi cả Sài Gòn — Chợ lớn này có bao nhiêu Ba Tàu bán phở?

Thì ra bọn thực dân Pháp, nó khinh thường ta, cái món ăn gì của ta sản xuất mà ngon là nó bảo của người khác.

Thế nào là một tô phở ngon? Về điểm này, các bậc cao minh đã từng phân tách rất tỉ mỉ. Nào là nước lèo ngọt trong và không hôi, thịt

thái khéo không dai, bánh mềm không mùi dầu của dao thái... Ngoài ra lại còn một lò phụ từng gia vị rất là linh kinh.

Tuy nhiên, theo thiên ý của kẻ hèn này, những thứ kể trên. vẫn chưa hội đủ để làm cho một tô phở ngon.

Muốn cho phở ngon còn cần phải có bối cảnh. Phải ăn phở ngay ở tiệm phở, nếu tiệm phở lại . . . dơ nữa thì . . . nhất! Quý vị thử tưởng tượng nếu bây giờ đem một tô phở vào trong dinh Độc Lập mà ăn thì còn gì là thú vị, vì sạch quá!

Có lẽ vì thế nên cách đây ít lâu, cựu Phó Tổng Thống Kỳ và phu nhân đã vi hành đến Võ Tánh ăn phở.

Ngồi trong phòng lạnh, dưới chân trải thảm, bàn ghế sạch bóng mà ăn phở thì cái ngon của phở sẽ giảm đi rất nhiều. Tô phở có vẻ lạc lõng, ngỡ ngàng như nàng sơn nữ bước vào khách sạn Caravelle!

Vậy muốn tô điểm phở có một hương vị đặc biệt, tiệm phở phải . . . dờ, trên mặt bàn rải rác vài cọng húng, mấy miếng chanh vắt dờ, khăn bàn dính ít tương đỏ, ít nước mắm. Dưới gầm bàn vài khúc xương, thỉnh thoảng lại có con chó lách đám chân người thản nhiên nằm xuống gầm.

Đó là những màu sắc, những hình ảnh vô cùng linh động làm tăng thêm phần thú vị cho khách ăn phở.

Quý vị đã có lần đến ăn phở ở tiệm phở đường Lý Thái Tổ vào buổi sáng chưa? Đông kinh khủng . . . Quý vị sẽ thấy cảnh thiếu ghế ngồi thật bi đát.

Một người sắp đứng lên, hai ba người đã sẵn đến làm cho ông kia hốt hoảng suýt nữa thì sặc!

Hàng hàng lớp lớp người ta kéo vào. Mùi thịt bò, mùi hơi người xông lên nồng nặc. Trên trần nhà, quạt máy chạy và và chỉ đưa

hoi nóng từ chỗ này qua chỗ khác. Có cô ăn xong đi ra trán lấm tấm mồ hôi, môi lóng bóng. Có bà vừa trả tiền vừa xít xoa vì ớt cay, mắt ngấn lệ, hai nách áo mồ hôi rỉ ra ươn ướt.

Phở đã trở nên một kỹ nghệ. Có ông chủ tiệm phở nọ ngày xưa cũng rách lắm, sau ra mở tiệm phở được mấy năm được Thánh cho ăn lộc, bây giờ tậu vi-la xe Mercedes . . .

Hồi cố Tổng Thống An-xu-hào qua Thụy Sĩ để dự hội nghị thượng đỉnh (sau bị Cút-X phải hủy bỏ vì vụ máy bay thám thính U-2), có ghé vào một tiệm tạp hóa ở Genève mua cho các cháu ông một ít đồ chơi. Lợi dụng dịp đó, chủ tiệm bèn cho căng một tấm vải kẻ chữ:

« LA BOUTIQUE DU PRÉSIDENT »
(Cửa hàng của Tổng Thống). Cách quảng cáo đó làm cho tiệm ông ta đông khách thêm.

Nếu ông chủ tiệm phở được Phó Tổng Thống Kỳ và phu nhân đến ăn cũng làm theo

cách đó mà căng một cái biểu ngữ kẻ chữ: « Tiệm phở của Phó Tổng Thống » chắc sẽ ăn khách lắm . . .

Trong chuyến Hoa du, vợ chồng Tổng Thống Nixon đã được Mao Sếnh Sáng đãi hơn tám chục món ăn đặc biệt Tàu. Khi qua Nga, lại được các nhà lãnh đạo Nga cho xơi món trứng cá Cavia đặc biệt Nga.

Cộng sản họ hiểu khách thế, sao khi thết đãi các vị ngoại quốc đến Việt Nam, các vị lãnh đạo của ta lại không mời họ thưởng thức món phở?

Dám chắc sau khi ăn các món tái gầu nước béo, tái nạm, tái sụn, tái giò, tái sách, tái gầu, và nhất là tái ngẫu-pín, thế nào các vị thượng khách của Việt Nam cũng sẽ mãi mãi nhớ tới phở của ta: Cổ nhân đã nói: « Miếng ngon nhớ lâu . . . » thật không sai.

Biết đâu nhờ phở mà ta đoạt được nhiều thắng lợi trên trường ngoại giao quốc tế?

Ấy là chưa nói đến việc mang phở thết các vị thượng khách của Việt Nam, ta còn làm rạng rỡ cho quốc thể, làm cho ngoại quốc phải kính nể ta.

Bấy giờ ta sẽ mở một kỳ thi nấu phở toàn quốc. Vị khôi nguyên sẽ được trọng thưởng và một tấm huy chương, các nước sẽ gửi người đến học nghề phở của ta. Và câu châm ngôn xưa sẽ được đổi là: « Ăn phở Ta, ở nhà Tây, lấy vợ Nhựt ».

Trước khi chấm dứt bài này, xin kể hầu quý vị vài chuyện phở đặc biệt, xảy ra ở ngoài Bắc:

Một hôm có anh hàng phở đặt gánh phở dưới một căn nhà lầu. Nghe tiếng rao: « Phở ơ . . . ». Bà chủ nhà ở trên gác ngó đầu ra ngoài cửa sổ, bảo anh ta làm cho một bát.

Lát sau bị chủ lại ngó đầu ra toan hỏi anh hàng phở làm mau lên thì thấy anh ta đang đứng tè ở gốc cây.

Vốn tính giàu tưởng tượng, bà chủ nhà nghĩ: « Mấy ngón tay kia lát nữa sẽ . . . cắm vào miếng thịt bò thái cho mình ăn, bèn bảo anh hàng phở thôi đừng làm nữa làm nữa! »

Sau đây là chuyện « phở dai »:

Tối nào cũng vậy, anh hàng phở nọ, trước khi gánh phở đến địa điểm đứng bán, phải qua xóm « chị em ta ».

Qua xóm này anh ta đặt gánh xuống bán một lúc rồi mới gánh đi.

Đến địa điểm quen vừa đặt gánh phở xuống thì có một ông đến ăn một tô tái gân. Ông khách quen ngạc nhiên sao hôm nay gân ninh không nhừ hay sao mà nhai mãi không đứt. Răng của ông khách cũng là thứ răng tốt vậy mà đành chịu thua. Bực mình ông ta mới nhè ra coi thì ra đó là cái . . . « áo mưa » !

Chả là khi bán ở xóm chị em ta, lúc mở thùng nước lèo khói um lên, anh hàng phở

không trông thấy từ trên gác một khách làng chơi liệng . . . « áo tôi » xuống trúng ngay vào thùng nước lèo!

Và sau hết là chuyện phở . . . « chị Tèo » :

Sáng hôm đó, như thường lệ, anh Tèo gánh phở đi bán.

Biết vợ ham mê cờ bạc, trước khi đi, anh ta hỏi:

– Cái quần tao đưa tiền cho may may hôm nọ còn không bay là bán lấy tiền đánh bạc rồi?

Chị Tèo ngơ ngáo:

– Ờ hay, rõ ràng cái quần tối hôm qua mình thay ra thừa kịp giặt, treo trên cái dây này, đứa nào chớp mất rồi?

Anh Tèo nhìn vợ nghi ngờ:

– Ai chớp? Chỉ có mày bán đi chứ còn ai vào đây mà lấy? Rõ gái đi già mồm . . .

Chị Tèo thì sống thế chết nhưng anh Tèo nhất định không tin.

– Bây giờ ông phải gánh hàng đi bán. Chiều nay về không thấy quần, mày biết tay ông . . .

Trước khi gánh hàng đi, anh Tèo mở nắp thùng nước lèo quậy mấy cái. Bỗng anh ta khựng lại vì vừa đụng phải vật gì nặng nề. Kéo lên coi thì ra chiếc quần của vợ anh, khối bốc nghi ngút chung quanh.

Tiểu rẻ tí nước lèo, anh Tèo miệng thời phù phù cho đỡ nóng, hai tay xoắn chiếc quần cho nước chảy vào trong thùng.

Khi chiếc quần đã khô kiệt anh ta mới gọi vợ:

– Lần sau có máng lên dây thì phải kẹp lại cẩn thận, gió bay cả quần vào thùng nước lèo của người ta!

Chị Tèo đỡ lấy quần, vể mặt bắn khoăn, toan nói gì lại thôi.

Hôm đó anh Tèo về sớm hơn mọi hôm vì gánh phở bán một thoáng đã hết. Ai ăn cũng khen ngon, nhất là nước lèo vừa ngọt, vừa đậm . . .

Riêng chị Tèo lắm bầm một mình:

– Lần sau, thay cái . . . « của nợ » ấy ra mình phải giặt ngay mới được!

PHẠM CHỮ

(Trích báo Chính Luận 10-8-1972)

CÁO LỖI

Thể theo lời yêu cầu của các thân hữu và nhiều bạn đọc gửi thư về Văn Học yêu cầu tòa soạn cho ngừng truyện dài TƯỞNG TƯ của tác giả H.D.K.

Tôn trọng những lời phê bình xây dựng, kể từ Văn Học kỳ này tòa soạn chấm dứt đăng truyện trên và . thành thật cáo lỗi cùng tác giả H.D.K.

Để thay vào truyện dài trên, Văn Học kỳ sau tòa soạn xin gửi đến bạn đọc truyện dài mới nhất, ứng ý nhất của một nhà văn trẻ đã và đang được nhiều bạn đọc tin cậy và ái mộ:

Nhà văn **NGUYỄN ĐÌNH TOÀN**

CHINH PHỤ NGÂM LÊN TIẾNG NÓI CHUYỆN VỚI TÒA SOẠN VĂN HỌC GIÁO SƯ LÊ HỮU MỤC

(Đọc từ V. H 157)

NGUYỄN VĂN XUÂN

Như thế, chúng ta sẽ thấy rõ việc khảo sát Chinh Phụ Ngâm để biết ai là tác giả không thể xem việc nghiên cứu một bản chép tay là nội diện mà thực sự, nó chỉ là một trong những vấn đề nội diện (khi ngoại diện là cái bìa sách, lời tựa nhà xuất bản v. v...) Và sẽ không bao giờ đủ để công nhận hay phủ nhận. Nói cách khác rũi ra trong bản chép in, không có bản thoại đó mà chỉ có bản Long

Hòa hay Trường Thịnh, chúng ta có thể vì thế mà phủ nhận Phan Huy Ích là tác giả được không?

Tôi xin khẳng định là không, dù sự khẳng định đó làm mất cảm tình của các học giả khiêm nhượng? Vì một lẽ giản dị là nhà nghiên cứu sẽ thấy ngay đó chỉ là phần thêm bớt của người sao chép và sự kiện đó sẽ được truy cứu, truy tầm thêm song không hại gì đến việc công nhận Phan Huy Ích là tác giả. Nhưng nếu mất bài nguyên tự của quyển sách thì mới thực xảy ra những gì đúng như nhận xét của giáo sư Mục “tình trạng nghiên cứu về Chinh phụ ngâm vẫn không có gì thay đổi! Bài nguyên tựa đó mới thật sự là cái gốc, cái chủ chốt, cái chìa khóa của vấn đề. Nó chính là sự khẳng định mà tôi dám phát biểu trên kia dù đã bị Lê quân đã kích tôi bởi.

Đúng ra, tôi có lỗi nhiều với Lê quân khi tôi bảo ông chỉ một mục chú trọng tới phần tự dạng chữ nôm để nghiên cứu sách của tôi

dù nó chiếm 9/10 bài phê bình. Thật ra ông có dành hơn một trang trong sổ ngót trăm trang giấy để nói tới dữ kiện mà ông cho là ngoại diện gọi là để cho lý luận của tôi đầy đủ. Song theo tôi, phần ngoại diện mà ông ít quan tâm ấy lại là phần chính, phần căn bản, có thể xem như đó là dữ kiện tối quan trọng để xét vấn đề. Bởi lẽ đó, tôi sẽ đặt phần nghiên cứu tự dạng chữ nôm xuống dưới và chỉ xét một cách khai phát còn phần này tôi sẽ bàn kỹ với Lê quân. Nói cho rõ hơn, nếu không có phần này, tôi sẽ không lên tiếng vì khi giáo sư Mục chỉ xét phương diện chữ nôm để sửa lại bản phiên âm của tôi, tôi đã có sẵn bản đính chính rồi (dù thiếu sót), còn các phần khác, xin dành cho các nhà rành nôm Bắc nhận định, góp ý kiến và tôi xin lãnh hội để sửa chữa. Nhưng vì giáo sư Mục quyết góp phần, tìm ra danh tánh, lại bàn luận bài tựa để dẫn tới việc phủ nhận tác giả tân khúc là Phan Huy Ích, tôi phải lên tiếng để bàn lại với giáo sư, bởi giáo sư là một chuyên viên chữ

nôm, sự thông thạo chữ nôm của giáo sư có thể làm cho một số sinh viên lầm tưởng ông cũng thông thạo chữ Hán và nhất là thông thạo phương pháp nghiên cứu tài liệu cổ thì thật có ảnh hưởng tai hại xấu xa văn học lắm.

Nói thế, tôi cũng không phải dám tự hào tôi rành những loại đó. Mỗi khi tôi đụng tới những món đó, bao giờ, tôi cũng nhờ các bậc tiền bối chỉ dẫn và tôi dịch nổi bài tựa cũng như phiên âm — dù có nhiều sai lầm — quyển Tân khúc cũng nhờ có cụ Cử Hà Ngại (không kể một chi tiết nhờ ông Hoàng Xuân Hãn) giúp đỡ. Ông Lê Hữu Mục đã tự mình đứng ra cáng đáng việc tìm hiểu bài tựa là một việc can đảm, đáng khen song cũng vì thế đã dẫn ông tới kết luận đáng ngạc nhiên, làm đảo lộn cả công trình nghiên cứu tự dạng chữ nôm công phu của ông.

Ông đặt câu hỏi:

“Trước hết, tại sao ngoài bìa cuốn Av

(Tân khúc), ta đọc thấy hàng chữ lớn Tân san Chính phụ ngâm diễn âm từ khúc trong đầu bài tựa ngắn của hiệu Trung Hòa cũng còn thấy nhan đề ấy được rút gọn mà tại sao cũng trong bài tựa của hiệu Trung Hòa, ta lại thấy đề là: Chinh phụ tân khúc, ngay sau đây, ở đầu bài tựa thiếu phần lạc khoản mà giáo sư Xuân chứng minh là của Phan Huy Ích ta lại thấy đã một nhan khác: Chinh phụ ngâm diễn âm tân khúc. Ông lý luận chữ nguyên tự đi sau nhan đề này cho ta thấy rõ ràng rằng đầu đề của bài tựa là do người tân san ghi và nguyên đề có thể giống như thế mà cũng có thể khác.

Tôi nhận thấy nhận xét sau cùng này của Lê quân rất thông minh, song ta cũng biết là người chép (hay nhà tân san) chỉ theo thông lệ, ghi vào một chữ nguyên để tỏ ra trong sách cũ đã có bài tựa ấy. Và ta cũng sẽ dễ dàng nhận thấy cả bản nhan này đều rất thống nhất, chẳng có gì phải phân vân. Câu đề ngoài bìa,

chỉ rõ đây là bản Chinh phụ ngâm diễn âm theo song thất lục bát (từ khúc của Việt Nam – còn văn ca là lục bát), chứ không phải bản Hán văn. Càng rõ hơn nữa là nhà xuất bản khi tái bản đã cẩn thận đề “Tân san Chinh phụ ngâm từ khúc tự” (tức bài tựa lần tái bản bản từ thúc (song thất lục bát) và trong bài thì rút gọn lại là Chinh phụ tân khúc để hoàn toàn phân biệt bản này với các cựu khúc đã lưu truyền. Rồi vì cái tên đó dường như dẫn tới cái đề bài tựa của tác giả: Chinh phụ ngâm diễn âm tân khúc nguyên tự” để rồi nghiêm nhiên đi vào cái đề chính thoại nôm Chinh phụ ngâm diễn âm khúc. Sự diễn tiến này có thể ngẫu nhiên, đã bất ngờ đẩy khoa học tính có liên hệ mật thiết từ chi tiết khiến không thể nào hồ nghi gì nữa và chính giữa một số tên đó, tôi đã chọn cái nhan sau cùng này vì xét thấy đó là ý muốn của tác giả nó (theo nguyên tự và theo thoại) mà được mọi người, người in sách, tái bản, chép-in tôn trọng, giữ nguyên.

Tôi chuyển sang phần kế tiếp, ông viết: “Đọc vào bài tựa chữ Hán, ta phải công nhận với giáo sư Xuân là các dữ kiện được đề cập tới rất phù hợp với những chi tiết trong tiểu sử của Phan Huy Ích (tác giả bài này nhấn mạnh). Như thế, tức là ông xác nhận đúng bài tựa này là của Phan Huy Ích rồi, còn điều chi nữa mà ngờ”, nhất là khi kết hợp đề kia của nguyên tự với nhận xét này của nhà phê bình? Vậy thì trăm phần trăm là tựa của họ Phan, sách của họ Phan rồi.

Nhưng chưa phải thế, vì ông đặt một câu hỏi rất lạ nhưng nếu chỉ nghiên cứu trên phần còn lại của bài tựa, giáo sư Xuân căn cứ vào đâu để chứng minh rằng tác giả bài tựa đã diễn âm chinh phụ ngâm?”

Thật tình, tôi rất ngạc nhiên vì tôi chưa bao giờ chờ đợi câu nói đó. Tôi xin đi vào nguyên lý của câu hỏi: “Mở đầu bài, người viết tựa đề cao văn tự Trung quốc và khẳng định rằng dùng quốc âm mà diễn giải văn tự

Trung quốc là một việc hết sức khó, bởi bài văn tự Trung quốc quá uyển chuyển, văn thì lại đủ loại, trong khi quốc âm thì nghèo nàn, văn thể thì chỉ quần quanh trong hai loại ca văn và từ khúc, hai loại này cúp sập lại không khác nhau, cho nên kết luận là dùng nam âm diễn giải Bắc tự (tác giả bài này nhấn mạnh) nếu không hỏng vì xuyên tạc thì cũng chỉ lưu truyền được ở quê mùa sau đây, bài tựa nói tới Đặng Trần Côn, ca tụng tài sử dụng văn tự. Trung Quốc của ông, đề cao văn danh của ông rồi một cách nặng lời, người viết bài tựa mặt sát tôi. Người đã dùng quốc âm mà diễn thích văn phẩm Đặng Trần Côn, lời thì đẹp thể cách không phù hợp, bố cục chỉ gần đúng mà hưởng khiếm thỏa đáng. Sau, cùng tác giả nói đến việc làm của ông ta là lấy nguyên âm ra chú thích thật kỹ lưỡng (bằng Hán văn hay nôm không biết) nghĩa là rút gọn câu này, kéo dài ý kia, dùng 204 liên từ khúc, cốt làm lí mạch cho tinh thần của nguyên tác, đọc lên lại càng thấy phú sướng. Đến đây là hết bài

tựa, và điều mà ai cũng thấy rõ là tác giả bài tựa ấy đã không bao giờ nhận mình đã diễn âm “Chinh phụ ngâm”. Thật là những nhận xét lạ của Lê quân. Tôi không hiểu ông còn có điều gì phải suy nghĩ khi nói chính tác giả đọc nguyên âm rồi “rút gọn câu này, kéo dài ý kia, dùng 204 liên từ khúc” mà bảo không phải chính là công cuộc phiên dịch và tạo tác bản diễn nôm thì còn là gì? Vì chẳng lẽ ông rút gọn, kéo dài câu và ý trong nguyên tác? Hay ông dọn lại nguyên tắc còn đúng 204 liên (408 câu) bằng y nguyên bản diễn nôm là bản Huế, bản Thụy Khuê, hay Long Hòa: Trường Thịnh? (Và, chưa ai nghe nói là bản Hán văn bị hành hạ đến mức độ kéo dài, rút ngắn, thu dọn lại như thế bao giờ!). Còn nếu Phan Huy Ích bảo “cốt làm lí mạch cho tinh thần của nguyên tác, đọc lên lại càng phú sướng” thì rõ ràng đó chỉ là một câu khiêm nhượng mà thôi như ông đã từng khiêm nhượng đứng về phương diện chữ nôm với từ khúc, văn ca (song thất lục bát, lục bát) đối với văn học đa

dạng của Bắc tự, nghĩa là văn chơi với chuyên ngữ dùng cho văn học giáo dục, hành chính trong nước ta (hay Trung quốc) bây giờ. Ta sẽ thấy sự khiêm nhượng đó không phải vô ích mà cốt để biện minh cho việc diễn âm của mình một cách thông minh trong phần cuối bài tựa, vì chính ông sẽ dùng từ khúc để diễn âm. Đó là lối viết văn tế nhị quen thuộc của nhà nho mà những ai thích sự khiêm nhượng tế nhị rất dễ nhận thấy. Lê quân cũng không để ý là bài tựa tới đó chưa phải chấm dứt đâu. Vì còn hai chữ “phi cạnh” (rồi bị cắt đứt trang sau) và theo mạch lạc đoạn văn trên, tôi đã dịch, “tôi chỉ cốt ý cho rõ tinh thần lý mạch của nguyên tác, kẻ đọc sẽ lấy làm thỏa thích (nguyên tác ấy), chứ không có ý cạnh tranh . . . Lê quân tất nhiên là không có ý cạnh tranh gì với những tác giả diễn nôm mà ông mới chê trách trên kia. Những điều sờ sờ như thế mà Lê quân còn không chịu thấy, lại còn khẳng định ông (Phan Huy Ích) đã không làm việc ấy do chủ trương của ông là không thể dùng

tiếng quốc âm “cục bức” mà diễn giải văn tự phong phú của Trung quốc được. Do đấy, bài tựa này nếu quả thực là của Phan Huy Ích thì đó là bài tựa của cuốn Chinh phụ ngâm từ khúc bằng chữ Hán do Phan Huy Ích chú thích, chỉnh đốn lại, được nhà chính trực lấy đặt vào cuốn tân san Chinh phụ ngâm diễn âm từ khúc năm 1815 kèm theo bản nôm Chinh phụ ngâm. Có thể nói đây là một khám phá ly kỳ như trong tiểu thuyết trinh thám! Có thể có chuyện ly kỳ “giật gân” đến thế hay sao? Thú thật tôi cảm thấy hồi hộp . . .

Tôi cố gắng đọc tới đoạn kết thúc cho công cuộc khám phá hồi hộp này. “Tuy nhiên, trong hai điều này, ta chỉ có thể chọn một hoặc cho Phan Huy Ích là tác giả của bài tựa khiếm thỏa kia và như vậy, họ Phan đương nhiên là một tử thù của văn chương quốc âm, hoặc cho ông là dịch giả bảo Chinh phụ ngâm hiện hành mà không phải là tác giả của bài tựa kia, nhưng như thế là trở về khởi

điểm”. Phan Huy Ích có một tử thù của văn chương quốc âm... hai điều phải chọn một? Theo giọng nói của Lê quân (nghe tựa tựa có tiếng nghiêng răng) tôi phải vội vàng kiểm điểm lại xem tại sao Phan Huy Ích không thể vừa là người này (viết tựa) và cũng lại vừa là người kia (diễn tân khúc)? Tôi đọc lại bài tựa chữ Hán rồi tôi cũng phải đặt ra hai điều phải chọn một, hoặc bản nôm của tôi nơi bài tựa bị mất một số chữ (như tôi đã nói ở phần đầu bài này) khiến ông Mục không thấy rõ và va vào khuyết điểm trầm trọng, hai là, như ông Mục nhận xét về tôi trong bài phê bình không đọc vào bản chữ Hán” hay không thể gọi (...) một nhà chuyên môn về chữ Hán, v. v...

Nói rằng bài tựa ấy bị mất một số chữ nào chẳng? Vì rõ ràng trong bài tựa, có nói như thế này ở đoạn cuối “... trong lúc nhàn muộn, giở sách cũ ra đọc, nhân ngửa ghế, mới lấy nguyên ngâm kiểm điểm thật kỹ lưỡng, có câu rút ngắn có ý kéo dài, đều dùng từ khúc cộng

hai trăm bốn liên (408 câu). Tôi nhận có dịch thiếu vài chữ vì theo nguyên văn “nhàn muộn trung lịch duyệt cựu giải” phải dịch là trong lúc nhàn muộn, gỡ những bản diễn nôm cũ (cựu giải) ra đọc lại, nhân đó tác giả ngựa nghề... trong suốt bài tựa, ba lần tác giả dùng chữ giải nghĩa là dịch “giải Bắc tự...” “giải thủ ngâm giả” và “cựu giải”. Rõ ràng là tại đọc cựu giải (mà ông nặng lời chê trách) rồi đó nhân ngựa nghề (nghề làm thơ phú Việt) mới đem bản nguyên ngâm ra kiểm điểm thật kỹ (tế qua chú thích, ông Mục cứ quanh quẩn chú thích ở cái nghĩa chú thích của ta trong sách giáo khoa) rồi mới “có câu rút ngắn, có ý kéo dài, đều dùng từ khúc” (tức song thất lục bát mà ông Mục lầm tưởng từ khúc của Trung Hoa) và kết quả đúng là 204 liên tức 408 câu như của tất cả các Tân khúc bản chính cũng như bản nhuận sắc chứ không giống các bản B.C.D trong bị khảo hoặc giống một bản Hán văn nào lại có 204 liên cả!!!

Vậy Phan Huy Ích đã không bao giờ là kẻ tử thù của quốc văn mà trái lại. Và dù có bị ông Mục nghĩ sao thì nghỉ, ông Huy Ích vẫn cứ là tác giả bởi tựa xác nhiên kia cũng như diễn giả tân khúc vô song này. Tôi xin nói một cách khá thiếu kiên tâm là ông Mục thiếu thận trọng, thiếu chu đáo khi đọc những tài liệu của một đại gia như Phan Huy Ích. Ông cứ yên trí tự dạng chữ nôm là yếu tố quyết định nên ông quên hẳn là không phải chỉ đi vào một bài tựa này thôi nếu ta chưa hiểu nó mà thật sự còn phải đi vào bài tựa khác để so sánh. Ông khỏi cần tìm đâu xa, vì trong sách của tôi có ghi sẵn bài thơ ngẫu thuật bằng chữ nho của Phan Huy Ích “sau khi dịch xong bài Chinh phụ ngâm” (Đúng như Pascal nói; cái gì làm sau hết cho một tác phẩm là cái phần đầu, tức bài tựa) các trang 34–35 và đã được một nhà văn dịch rõ ở những trang 38–39. Tôi chép lại cho các bạn không có sách ấy xem.

1/ Cuốn Chinh phụ ngâm của nhân mục tiên sinh (chỉ Đặng Trần Côn) truyền bá ở nơi từ lâm.

“Tình tứ thì cao nhã, cách điệu thì kỳ dật.

2/ Gần nay người ta truyền tụng, đọc lên lấy làm khoái trá lắm.

“Có nhiều người chỉ vì muốn diễn ra quốc âm mà phải cân nhắc từng lời, loay hoay từng chữ.

3) Xét theo vận luật thì không sao kể xiết được cái tinh túy của mạch văn.

“Nên cần theo thiên chương mà tìm lấy nhạc điệu.

4) Tôi, trong khi nhìn rồi, đem dịch thành khúc mới.

“Tin rằng, mình hiểu rõ được lòng tác giả. Ấy, cứ xem qua cũng thấy các phần trên bài thơ ngẫu thuật và bài tựa giống hệt nhau

như song sinh dầu loại là thơ, loại là văn xuôi. Ta có thể tóm tắt cả ý hai bài:

1) Giới thiệu Chinh Phụ Ngâm lời rất hay và sức truyền bá rộng rãi của nó.

2) Người đọc nhiều và lắm kẻ đem dịch nhưng chưa đạt được tình ý (cân nhắc, loay hoay từng lời chữ).

3) Muốn cho hay phải rời vận luật mà phải theo thiên chương tìm nhạc điệu (cũng là lời chê khéo các diễn giả còn bày tỏ lễ lối làm việc của mình).

4) Lúc nhàn rồi đem ra dịch thành tân khúc.

Tựa, xưa nay có một bài đã quý. Ở đây, tựa lại có đến những hai bài đã là sự lạ rồi. Thế mà còn cẩn thận bảo là Tân khúc, còn ghi vào gia phả thời gian sáng tác (đúng hẳn trong bài tựa bằng chữ Hán) và trên bài tựa chữ Hán nói rõ từng lý do và giai đoạn hình

thành dịch phẩm mà một giáo sư đại học không chịu thông cảm, không chịu tìm hiểu, là bởi lẽ gì?

Thành thật thừa với Lê quân và các học giả đang nghiên cứu quyển sách của tôi (lý do có những sai lầm chữ nôm xin thừa sau) là riêng việc nghiên cứu một bài tựa, tôi đã mất nhiều tháng trời trong đó có những thời gian chờ đợi những lời giải đáp từ Ba Lê về. Cũng xin nói là nó không giản dị như việc Lê quân xách bài tựa lên đọc rồi dùng trí thông minh nhận ngay ý nghĩa của nó một cách quá khái quát mà chúng tôi — ngoài một cụ cử giỏi văn chương (1) còn được một học giả danh tiếng chỉ vẽ — tốn không biết bao nhiêu giấy mực để nghiên cứu từng chữ mờ từng cái dấu chấm câu làm cho đoạn văn trong tựa sai hẳn ý tác giả. Tôi xin quý vị đọc cẩn thận phần phụ lục sẽ thấy rõ nhiều điều mà chắc nhiều nhà nghiên cứu còn thắc mắc muốn giải đáp

và sẽ thấy đây không phải là công việc tùy hứng nhất thời.

(Đọc tiếp V. H 159)

NGUYỄN VĂN XUÂN

Kỳ tới:

— Phần kết luận thư của G.S Nguyễn Văn Xuân lên tiếng về cuốn Chinh Phụ Ngâm.

— Thư của tòa soạn Văn Học gửi ít lời thông cảm đến G.S Xuân.

— Ý kiến của Giáo sư Nguyễn Văn Sâm, giáo sư chữ nôm trường Đại học Văn Khoa Sài Gòn về bản phiên âm Chinh Phụ Ngâm diễn âm tân khúc của giáo sư Nguyễn Văn Xuân.

— Ý kiến của Giáo sư Nguyễn Văn Y, chuyên viên Hán văn tại phủ Văn hóa... về bài báo của Giáo-sư N.V.X.

— Bài trả lời của G.S Lê Hữu Mục

SỐNG MÒN

Truyện dài

(Độc từ Nhân Văn tạp chí số 11, phát hành tháng 4-1972 và Văn Học số 148.)

NAM CAO

Giới thiệu: Nam Cao là một nhà văn kháng chiến có khuynh hướng xã hội và ông đã chết năm 1951 tại Ninh Bình (Bắc Việt).

Giới thiệu về văn nghiệp Nam Cao giáo sư Nguyễn Văn Trung đã viết như sau:

“Có những tác giả hay tác phẩm chỉ vì nhờ thời cuộc may mắn mà được biết tới và đôi khi được ca tụng một cách quá đáng. Ngược lại có những tác giả hay tác phẩm cũng chỉ vì

những biến cố lịch sử không thuận tiện mà bị bỏ quên. Nhưng nếu lấy tấm lòng vô tư và chỉ căn cứ vào tiêu chuẩn nghệ thuật kiểm điểm rất nhiều nhà văn lớn chưa hẳn thực sự lớn, và rất nhiều nhà văn ít được biết, thực sự lại là những nhà văn lớn. Theo ý tôi Nam Cao là một trong những nhà văn thuộc vào trường hợp thứ hai đó. Ông đã mất sớm và để lại ít tác phẩm. Nhưng sự đóng góp bé nhỏ này thật đặc sắc về phẩm chất”. (Xem Văn Học số 95 chủ đề Nam Cao.)

Hiện nay người ta chỉ biết Nam Cao qua truyện ngắn mang tên Chí Phèo. Vì truyện ngắn này Nam Cao đã trở thành nhà văn lớn. Nhưng ngoài ra người ta chưa biết Nam Cao đã viết truyện dài và làm thơ rất đặc sắc không kém gì những truyện ngắn mà ông đã sáng tác. Vì vậy tạp chí Văn Học đã sưu tập truyện dài Sống Mòn, di cảo cuối cùng của Nam Cao viết xong năm 1944 tại chính quê hương tác giả là làng Đại Hoàng (Nam Định). Nhưng vì

biến cố di cảo chiến tranh nên bản di cảo này lúc đó không đăng được. Nay chúng tôi may mắn giữ được di cảo này và hân hạnh đăng tải lại để gửi đến bạn đọc.

Chúng tôi cũng xin bạn đọc lưu ý truyện Sống Mòn này đã được đăng ba kỳ trên tạp chí Nhân Văn số 11, 12, 13 nhưng đến nay Nhân Văn không thể ấn hành thường xuyên được, nên tạp chí Văn Học xin đăng tiếp Sống Mòn để bạn đọc theo dõi và cất giữ làm văn liệu.

VĂN HỌC

SỐNG MÒN

– Anh gàn bỏ mẹ! Thế thì về quách đi, đứng đấy làm gì? Này nhé: chị ấy nhất định không chịu ra, còn anh thì lại sợ không vào... Với lại không sợ thì tôi cũng chẳng để anh vào. Người ta thuê nhà của tôi, chồng người ta đi vắng, chỉ có vợ ở nhà, vợ người ta không muốn tiếp anh, tôi tự tiện để anh vào, nhờ nhà người ta mất cái gì, người ta trách được tôi. Tôi biết anh là anh đếch nào?

– Bởi thế con có dám vào đâu. Con đứng mãi bên ngoài cổng.

– Anh đứng mãi bên ngoài cổng thì được,

mặc anh! Nhưng anh đứng xa hơn một tí nữa... Thế! Được rồi!... Anh muốn đứng đến bao giờ thì đứng!

Ông quay vào xay bột. Anh kia, có lẽ vì thấy ai cũng như có ác cảm với mình, ngượng và cực quá, không gọi nữa, anh đứng tần ngần một lúc rồi đi. Nhưng mới đi độ một chục bước, chẳng biết nghĩ thế nào, anh lại quay trở lại. Anh lảng lảng đứng ở bên ngoài cổng, nhìn vào. Thấy thế, ông Học chẳng biết vì tò mò hay thương hại, lại ra cổng hỏi:

– Tôi hỏi thật anh, anh đối với chị ta thế nào, có họ hàng gì không. Cứ nói thật thà với tôi rồi tôi liệu.

– Bẩm cụ, con là chồng cũ.

Anh đáp lại, sau một giây im lặng. Và anh kể lể:

– Bẩm cụ, chẳng giấu gì cụ, cô ta đã nhận lời lấy con rồi, vợ chồng đã thuê nhà ở với

nhau, cô ấy lại đã nhận của con ba chục bạc để may vá nọ kia. Thế mà con mất việc, phải về nhà quê có hơn nửa tháng, đến nay ra đã nghe tiếng cô ấy đi lấy chồng thẳng xe, thẳng bếp, mà lại phải lấy làm hai. Lấy con làm một thì cô ấy không thềm lấy!...

Ông Học ngắt lời anh:

– Không lấy thì thôi, thiếu gì con gái mà anh còn phải tiếc. Tôi ấy à? Nói khí vô phép chứ vợ tôi mà thế thì mấy tôi cũng không lấy nữa. Làm tài trai, thiếu gì!

– Vâng, thì con cũng có thiết đâu? Con chỉ có ý đến hỏi cô ta xem có thật cô ta đã lấy chồng khác rồi không. Bởi vì con chỉ mới nghe tiếng thế thôi, chứ đã giáp mặt cô ta đâu. Mà nếu quả thật cô ta đã lấy chồng khác rồi thì cô ta nghĩ cho con thế nào cái chỗ ba mươi đồng bạc.

Cô ả giờ mới xộc ra. Nhưng cô chỉ ra đến đầu hè:

– Anh còn trách gì tôi? Tôi cũng chẳng chê anh. Nhưng anh đưa tôi về nhà anh, người nhà anh chẳng ai buồn nói động đến tôi. Tôi chào người nào, người ấy ngoảnh mặt đi. Tôi ngồi đâu, mặc! Đứng đâu, mặc! Như thế thì tôi ở làm sao được.

– Thì chỉ một mình cô với tôi là đủ chứ còn cần gì ai nữa? Bố mẹ tôi không bằng lòng rồi tôi nói mãi cũng phải nghe. Chẳng qua là cô cũng có ý lường tôi, không thật lòng thật dạ với tôi. Cô không có bụng giở giáo thì hà cớ làm sao tôi mới về nhà chưa đầy một tháng cô đã phải lấy ngay người khác? Bây giờ cô đã trót lấy người khác rồi, tôi cũng chẳng dám nói gì, nhưng chỉ xin cô nghĩ cho cái số tiền cô nhận của tôi.

Cô ả chưa biết trả lời sao thì ông Học đã toang toang.

– Còn nghĩ ngợi gì? Tiền giai đưa gái có đòi được cái đêch người ta. Với lại anh đưa

cho chị ta cũng chẳng có tờ, chữ gì. Có hiểu không? Thà rằng anh chịu mất cho xong có hiểu không. Nhưng mà người đàn bà thế thì cũng bạc. Đã lấy tiền của người ta, đã ngủ với người ta, như thế là vợ chồng rồi. Người ta chết cũng phải đợi đúng ba năm, hưởng chi người ta mới về nhà quê mười mấy ngày giờ. Thế mà đã mặt mũi nào mà đi lấy chồng khác được!

Chị kia toan cãi. Nhưng ông nói lấp đi:

– Ấy là tôi cũng lấy lẽ phải trái nói vậy thôi. Còn mặc kệ đôi bên, chứ tôi được quái gì, mất quái gì, có hiểu không. Có điều câu chuyện đã rắc rối thế này, thì anh muốn nói gì, nói hết đi. Tôi cho anh năm phút nữa thôi, có hiểu không? Anh còn lảng vảng mãi ở đây, nhờ người chồng mới người ta về, đôi bên lại lòi thôi. Lòi thôi thì tôi cũng chẳng cần gì. Tôi chỉ đá cho mỗi anh một cái, bắn ra đường, rồi mặc kệ các anh! Nhưng nó sinh lảm chuyện ra! Vả lại người ta thuê nhà của

tôi, người ta có thể trách tôi sao để cho anh vào mà gheo vợ người ta. Vậy anh nói gì thì nói rồi đi! Muốn đánh nhau, chém nhau, cứ đợi bao giờ gặp nhau ở ngoài đường tha hồ đánh, tha hồ chém! Gây sự với nhau ở cổng nhà tôi là không xong! Hiểu không?

Anh kia không cần đến năm phút của ông. Anh chẳng còn gì mà nói. Vả lại nói mà cứ bị ông chẹn họng hay bàn tán lời thôi thì còn nói năng gì! Anh chào ông Học rồi chuồn. Ông Học vẫn chưa thôi bình phẩm người vợ bạc tình của anh ta.

– Đời bây giờ, người ta cứ văng tê! Thử ngày xưa xem! Cứ gọi là voi giày, ngựa xé...

Ông nói nhiều và tẻ lắm. Chị vợ anh xe chỉ ngồi cúi gằm mặt xuống. Mặt chị đỏ như gấc chín, rồi chị lủi thủi vào nhà. Một lúc lâu sau, nhân một lúc ông Học mãi làm gì ở đằng chuồng lợn, chị vội vàng len lén chạy qua sân ra cổng. Nách chị cặp một bọc quần áo, bọc

trong cái khăn vuông. Chẳng bao giờ, chị còn về đây nữa...

Mấy hôm sau, anh chồng đến, vào một buổi trưa. Anh nói chuyện rằng anh đã bỏ chị kia rồi...

– Con không biết nó đã có chồng. Nó bảo con rằng chưa lấy ai. Nếu con biết như thế này thì chẳng đời nào con lấy nó. Thưa cụ, một cái đất Hà Nội này thiếu gì con gái mà còn phải cướp vợ người ta.

Dần dần, anh mới ngỏ mục đích của mình ra.

– Thưa cụ, con thuê cái nhà, đưa cụ cả tháng rồi mà mới ở được mấy ngày, với đôi chiếu...

Ông Học không đợi cho nói hết. Ông đổi ngay nét mặt:

– Tôi nói cho anh biết: nhà anh thuê tháng chứ không phải thuê ngày, ở một ngày

cũng mất tiền. Vả lại, như vậy cũng rẻ chán rồi! Anh thuê xăm (phòng) một đêm cũng mất dăm bảy hào đồng bạc...

– Vâng, về cái nhà thì chẳng cho lại con đồng nào, con cũng không dám nói gì. Nhưng còn đôi chiếu, cụ để lại cho con nằm hào bây giờ con không dùng đến nữa...

– Anh không dùng đến nữa thì đem mà đốt đi! Mặc kệ nhà anh! Anh nói dở vừa vừa chứ! Nhất ngay cho là vợ chồng nhà anh mới có nằm một đêm, anh có cho không tôi, tôi cũng chả thèm. Anh không đem đi, tôi cũng sai đem quăng nó ra ngoài sông kia! Anh đừng vói!...

Ông dút thật to. Mặt ông phình ra, đỏ tím lên. Tay ông như chực ném vào mặt anh kia, ông làm như bị anh kia sỉ nhục đến ông bà, tổ tiên. Anh kia đành chịu lép:

– Ấy là con cũng đến chơi nói chuyện qua với cụ, cụ nghĩ cho được thế nào thì nghĩ chứ

có dám đòi cụ đâu!

– Anh đòi thế nào được tôi! Anh đòi thì tôi đập vào mặt anh ấy chứ!... Anh đừng rắc rối!

– Ô hay!... Thì tôi rắc rối gì?

– Anh thuê nhà, thuê cửa như thế à? Anh đem đi đến anh làm uế tạp nhà tôi ra!...

Ông đập bàn đập ghế ầm ầm. Anh kia nói té tát vài câu rồi vội tháo lui. Đôi chiếu của anh ta, anh ta cũng không kịp lấy đi. Anh đi khỏi một lúc, ông Học còn bô bô chửi...

Sáng hôm sau, lên trường, Thứ khoe với thằng Mô:

– Thằng xe chuẩn rồi, mày ạ!

– Vâng, thưa cậu. Nó chuẩn ba bốn hôm rồi.

– Trưa hôm qua, nó lại vừa đến đây xong.

Mô nhìn Thứ bằng đôi mắt mở to:

– Thừa cậu thật đấy kia?

– Thật.

– Hoài thế mà con không biết!

– Nó còn nợ tiền mày à?

– Không. Nhưng cánh thằng chồng cũ con kia đang định đón đường để đánh cho nó một trận thật nhừ tử.

Thứ chột nhớ đến bữa rượu hôm nào.

– Thế mày có bệnh nó không?

– Thừa cậu, đánh bỏ mẹ nó đi chứ bệnh gì! Cho nó chữa cái thói chim vợ người ta! Chúng con đón nó mấy hôm nay rồi, nhưng nó biết, không dám bén mảng đến cái vùng này nữa. Cũng là phúc nhà nó còn to đấy. Giá trưa hôm qua mà có thằng nào trông thấy thì đã được uống nước cua hôm nay rồi!

– Thế còn con kia?

– Không hiểu nó đi đâu. Ý nó xem chừng cũng muốn giở về với thằng chồng cũ, mà cái thằng chồng cũ thì ra sự cũng còn muốn lấy nó. Thằng ấy hiền lắm ạ! Nhưng chúng con không cho lấy. Thừa cậu, cái giống nó đã đi như thế thì còn lấy nó làm gì? Nó rồi thì cũng chỉ đến cái cầu nay thằng này, mai thằng khác, rồi đến khi chẳng chớ nào nó lấy nữa thì nhà thổ! Rồi thì là tìm la!...

Mô cười sòng sọc, nẩy cả một cục đờm ra. Nó vội chạy ra ngoài để nhổ. Oanh nhìn Thứ, nheo mắt cười. Thứ bảo Oanh:

– Cô là đàn bà, cô hiểu cái tâm lý đàn bà hơn đàn ông chúng tôi. Tôi hỏi cô điều này: theo ý cô thì sự trinh bạch hoàn toàn có thể có không? Trinh bạch hoàn toàn nghĩa là trinh bạch cả về hai phương diện: xác thịt, tâm hồn, nhất là tâm hồn. Trinh bạch cả đến trong ý nghĩ... Có người đàn bà nào, suốt một

đòi chỉ nghĩ đến một người đàn ông?

Oanh chế nhạo và hơi có vẻ bất bình:

– Các ông tham quá! Các ông lấy hai vợ, ba vợ, có khi cả chục, lại còn cô đầu, con hát, gái kiếm tiền... đủ thứ vẫn chẳng sao. Thế mà các ông lại muốn bắt vợ các ông phải trình tiết với các ông đến cả trong ý nghĩ!

– Tôi có bắt thế đâu? Vợ tôi vẫn tự do, vẫn đủ quyền... Nhưng tôi hỏi thế thôi.

– Các ông hãy nói ngay chính các ông! Các ông có thể trung thành với vợ ngay cả trong ý nghĩ hay không?

Thứ hơi ngượng ngịu. Y vẫn ngẫm nghĩ rồi y cười và bảo, như bảo với chính mình:

– Ờ, nghĩ thì cũng lạ! Ai cũng biết rồi, sao mà ai cũng băn khoăn, đau khổ vì cái sự khổ không thể có ấy? Tại sao người ta lại đến mất ăn, mất ngủ khi biết rằng vợ mình đã có lần yêu một người đàn ông khác, hay là hiện thời

cũng có những lúc ngẫm nghĩ đến người đàn ông này hay người đàn ông nọ? Trong khi ấy, nếu trông thấy một cô nào thích mắt, mình vẫn nhìn, vẫn thích và cho sự ấy là thường lắm!

– Thế mới là ích kỷ!

Oanh gần như the thé. Mặt y vênh lên một chút, tự đắc và bướng bỉnh, San, từ nãy giờ vẫn chúi mũi vào sách, bấy giờ mới ngẩng mặt lên. Y bảo:

– Ích kỷ thì cố nhiên là ích kỷ rồi. Nhưng chẳng riêng gì bọn đàn ông, đàn bà cũng thế, đàn bà cũng muốn giữ một mình một chồng lắm chứ! Giời sinh ra thế. Khoa học có thể tiến, loài người có thể văn minh, luân lý luật pháp có thể ít bó buộc hơn, nhưng về tình yêu thì đến ngàn, vạn năm sau vẫn vậy: người ta vẫn ích kỷ, vẫn ghen tuông, vẫn muốn giữ độc quyền, vẫn không chịu được một cái tình yêu chia sẻ. Con cháu chúng ta sẽ vẫn bần

khoản đau khổ vì yêu như chúng ta bây giờ và như tổ tiên ta ngày trước.

Thứ lắc đầu:

– Tôi thì tôi không tin như vậy. Tình yêu đã thay đổi nhiều lần chứ không phải từ ngày xưa ngày xưa vẫn thế này đâu. Dưới chế độ mẫu quyền, đàn bà có thể có rất nhiều chồng, mà sao những người chồng ấy không ghen, không đâm chém nhau? Ngày xưa người ta còn có lối lấy nhau rất buồn cười: tất cả anh em một nhà lấy chung tất cả chị em một nhà kia, chẳng cần gán riêng chị nào vào anh nào cả. Như vậy mà người ta vẫn ăn ở với nhau yên ổn được. Có lẽ ngày nay về bất cứ cái gì, người ta cũng thích co quắp lấy làm của riêng mình mãi rồi, đã quen đi, nên về tình yêu, người ta cũng muốn có quyền sở hữu như về mọi cái. Chế độ tạo ra lòng người.

San vẫn hoài nghi.

– Anh thích một vật gì, anh có muốn giữ

vật ấy làm của riêng không? Đã yêu, tất muốn có quyền sở hữu.

Thứ mỉm cười, chỉ tay ra ngoài cửa sổ.

– Tôi rất thích trời xanh dịu thế kia. Tôi rất thích ánh nắng ban mai... Tôi rất thích mặt trăng. Nhưng anh cứ việc ngắm trời xanh dịu, nhìn ánh nắng ban mai, ngồi suốt đêm đối diện với mặt trăng, tôi chẳng giữ một mình đâu!

– Nhưng thử có một thằng nào ngắm vợ anh xem... Anh lại không đánh vỡ mặt nó ấy à?

Mọi người cười. Thứ cũng cười. Y hơi đỏ mặt. Y tin vào những lý lẽ của y lắm, nhưng y vẫn ghen, vẫn thắc mắc như thường. Tại sao vậy? Y suy nghĩ một cách buồn rầu, rồi bảo:

– Đó là tật thói quen. Không phải có thói quen của riêng mình, nhưng là thói quen lưu truyền đã mấy đời, đến nỗi nó đã nhập

vào máu chúng ta. Tư tưởng, tính tình, cảm giác, hành động của chúng ta đều khuôn theo những thói tục. Những lề lối sẵn trong thời đại của chúng ta. Thời thế đổi, lòng người đổi. Thế kỷ sau sẽ lọc cho máu chúng ta trong trẻo lại

Y thở dài nghĩ bụng: «Nhưng tại sao ta lại không nghĩ đến chuyện lọc máu ngay từ giờ?»...

* * *

Lần thứ hai, Thứ định viết thư cho Đích nói dứt khoát về việc nhà trường. Lần này, y quả quyết hơn. Y đã viết được mấy dòng rồi. Bức thư bắt đầu thế này:

"Ông Đích!

Thư này tôi viết cho ông Đích, người xuất vốn cho trường chứ không phải viết cho anh Đích, người anh họ. Chúng ta cần biết phân

biệt thế, để dễ đối xử với nhau. Anh là anh họ của tôi. Cô Oanh cũng như một người chị, còn anh Cảnh thì là bạn. Dù thế mặc lòng, chúng ta vẫn có chỗ cần phải gạt tất cả tình nghĩa ra ngoài, ấy là việc nhà trường. Tôi sẽ không úp mở gì. Thực tế thì hai anh với cô Oanh chính là những kẻ thuê người làm, mà tôi thì là người làm thuê. Cứ nói toạc móng heo thế là hơn. Tình nghĩa là tình nghĩa. Công việc là công việc. Hai đảng riêng hẳn.

Bây giờ anh hãy đứng địa vị kẻ thay mặt cho những người xuất vốn mở trường của chúng ta, mà trả lời tôi...».

Thế rồi y mới đem những điều yêu sách của y ra. Một là phải tăng lương cho y theo với số học trò. Hai là trao hẳn cái trường cho y, họ chỉ việc ngồi không, hưởng mỗi tháng một số tiền là bao nhiêu đấy. Muốn đảng nào thì muốn... Nhưng y sẽ để cho Đích ngồi không, ăn mỗi tháng bao nhiêu? Đó vẫn là điều y cần phải tính lại kĩ càng. Bởi vậy lá thư bỏ

dở. Đang như vậy thì bỗng nhiên trưa hôm ấy, Oanh hỏi ý kiến y về việc hôn nhân của Oanh và Đích:

– Này chú ạ! Nếu Đích không về được, thì tôi có thể đến chỗ Đích làm, rồi chỉ hai chúng tôi thôi, chúng tôi sẽ làm hôn ước ngay tại đây, được không?

– Nhưng tại sao anh ấy không về?

– Đang thời kỳ chiến tranh, xin nghỉ khó. Đích bảo: đã xin hai lần rồi, cũng không được.

Cuối cùng, Oanh bảo.

– Có lẽ thì tháng sau tôi thu xếp đi với Đích. Tôi muốn làm cho xong chuyện. Để lúng nhúng mãi, đến bao giờ? Tôi còn bà ngoại tôi, coi bộ đã leo heo lắm rồi. Nhỡ ra một tí vương luôn hai, ba cái tang thì già quách còn gì? Vả lại tôi cũng muốn xong việc cưới cheo đi, để vợ chồng cùng đi với nhau. Đích đi làm, tôi buôn bán, may ra có gầy được một chút vốn

liếng làm ăn để sau này có con cái đỡ lo. Cứ thế này mãi rồi thì biết liệu thế nào? Còn chú, chúng tôi định để cho chú cái trường này, để chú kiếm thêm một chút.

Ấy thế là Thứ lại xé lá thư viết dở đi. Y lại đợi. Trong khi đợi y chỉ còn mỗi một cái thú, là đọc sách rất nhiều. Hình như ít lâu nay, y có vẻ chán người. Chán hay không thì cũng thế thôi: họ chẳng được gì, chẳng mất gì. Nhưng y mất cái thú sống chăm chỉ, luôn luôn bận đầu óc đến người này, người khác. Bây giờ y làm như ngoảnh mặt đi, không thèm nhìn họ nữa. Y chán họ.

Oanh để cho y nhìn rõ đến tận đáy lòng. Y biết đã từ lâu rồi Oanh chẳng tốt gì. Nhưng y vẫn tưởng ít cùng ra, Oanh còn có thể tốt với tình nhân. Chỉ khi yêu là người ta dễ dám hy sinh, nhưng Oanh, y vẫn tính toán như thường! Y phàn nàn rằng đảng nhà Địch không biết điều tí nào, họ không chịu hỏi y, xêu tết hằn hoi. Oanh phải nuôi các em cho

Đích, nhưng họ cũng chẳng kể thế vào đâu. Họ đã không trả tiền, mà lại không có lời nói với y, họ không muốn bỏ ra dăm, ba trăm bạc để cho Đích cười... “Cái gì cũng bắt tôi chịu cả, thì tôi chịu làm sao nổi?”. Oanh bảo thế. Nghĩa là Oanh sợ thiệt vào mình vậy...

Cộng đã bỏ Dung. Nghe đâu vì cũng mong manh biết chuyện Dung đã dan díu với San. San biết tin ấy, có ý hả hê. Thứ tưởng rằng bà béo sẽ oán San suốt đời. Nhưng không. Bà thật là một kẻ biết tùy thời. Mất đám kia rồi, bà lại trở mặt, tử tế với San. Một hôm, San vào mua hàng, bà mời ngồi chơi, uống nước hản hoi. Bà than thở rằng bước sang năm nay chỉ những ốm cùng đau, để cho San hỏi thăm bà. Bà than thở về chiến tranh, sinh ra khó làm ăn. Bà hỏi San ít lâu nay ít đến chơi. Và bà dặn San, thỉnh thoảng đi qua, cứ tạt vào chơi xơi nước... Ấy thế là cuộc giao thiệp giữa San và Dung lại nổi. Thứ có ý hơi khó chịu.

Thứ nghĩ đến Tư. Tư hơi béo ra một chút,

hơi xấu hơn, xệ xệ hơn. Như vậy, nghĩa là Tư gần Thứ hơn một chút. Đã một đôi lúc, Thứ nảy ra cái ý đánh liều ngỏ ý với Tư. Y nghiệm ra rằng ít lâu nay Tư rất hay đi qua cái lối đi ở sau nhà. Không nói điều ấy với San, y hay ngồi trên giường, trông ra bên ngoài cái cửa sổ căng lưới thép, như một con thỏ trong cái chuồng của nó. Cái cửa sổ ngang tầm với cái cằm y. So với người đi bên ngoài, nó cao quá đầu người. Người đi qua muốn nhìn nó, phải đứng hẳn lên, ngھn người lên, vì cái lối đi hẹp quá, không có chỗ lùi để dễ nhìn. Do lẽ đó, những người qua lại ít người nhìn thấy nó, ít người để ý chỗ nào có một cái cửa sổ mở ra đường, và đằng sau cánh cửa sổ ấy có thể có những con mắt tò mò nhìn ra. Cũng vì thế mà một buổi trưa nắng chang chang một cặp tình nhân đi đến chỗ ấy, đã đứng lại, ôm nhau. Họ giật mình, cái hôn đang chực sa xuống, ngừng sững lại, bị đeo lơ lửng ở trên không. Thứ đã để thoát ra một cử chỉ không giữ lại kịp. Bởi vì người suýt được hôn là Tư.

Cả đôi trơ tráo cái mặt ra, rồi vội vã bước đi. Người đàn ông cao lớn ngang với Thứ, mặt trông cũng già bằng. Giá Thứ đã bạo dạn hơn một chút thì biết đâu?... Y tiếc ngẩn ngơ. Nhưng cố nhiên là từ ấy y thấy Tư không đáng cho y ao ước như trước nữa. Mười lăm, mười sáu tuổi, một người con gái đã có thể có nhân tình rồi ư? Mà lại nhân tình hẳn với những thằng lớn cộ, tuổi gấp hai.

Cụ Hải Nam vừa được thưởng bội tinh, tiệc tùng mấy ngày đêm. Chung quanh nức tiếng đồn. Người ta nói ăn uống đến mấy vạn đồng, khách đến toàn bằng xe hơi, xác pháo ngập kín sân, cô đầu tất cả bốn mươi cô, và chủ nhân đã cho xây hẳn một cái nhà nho nhỏ, kiểu mẫu riêng, để mấy vị khách to nhất nằm hút thuốc phiện và nghe hát, để thêm trịnh trọng và tỏ lòng quý khách. Người ta lại còn bàn tới đám cưới cô con gái út, tiệc tùng chắc cũng linh đình chẳng kém gì. Cô con gái út ấy vẫn kén chồng và con một quan tuần

phủ hồi, cô vẫn chưa chịu lấy. Mấy cô cháu cũng toàn tri huyện, đốc tờ hỏi cả. Rồi người ta nói đến chuyện được mỗ được mả, chuyện phúc đức lưu cữu những tù đời ông tú đại, ngũ đại nào truyền lại.

Con bé Lân thì chẳng biết có được mỗ, được mả gì không, nhưng cũng vênh váo ra tuồng! Nó lấy được một anh thợ may, diện sang hơn cả Thử và San, và thỉnh thoảng lại khoác tay nhau đi qua trường, nói nói, cười cười, làm ra vẻ ta đây nhí nhảnh, như để hếu mắt Mô!

Mô hóp người đi, vợ nó đã đẻ một đứa con, phải nghỉ làm. Ông bố trẻ toái người! Tự nhiên, nó sinh ra đỗi tính ngay. Nó trở nên ít nói, ít cười, mặt suốt ngày tối sầm sầm, nói thì hoặc nói nhỏ quá, hoặc to quá, như tức người quá, đến nỗi Thử phải ngượng. Thử thấy ngại ngại, khi cần sai đến nó. Nó không làm cho y mau mắn như xưa. Có khi Thử bảo nó điều gì, nó chỉ im ỉm, không thèm đáp lại, hay có

đáp cũng chỉ hơi nhúc nhích môi, như không còn muốn nói. Hình như vợ chồng nhà nó cãi nhau luôn. Điều chắc chắn là hai mẹ con bà Hà cãi nhau luôn. Có lần chính Mô vặc nhau với bà mẹ vợ.

Bà cụ Hà cứ vài ngày một lần, hỏi Thứ rằng đã sắp đến nghỉ hè chưa. Bà làm như bà sốt ruột lắm rồi. Gạo, củi, thức ăn... mỗi ngày một đắt hơn. Thối cơm cho Thứ và San, mới đầu bà còn lãi ít nhiều, rồi chẳng lãi tí nào, rồi lỗ. Nếu mọi thứ còn đắt mãi lên, thì bà còn lỗ mãi, lỗ tăng mãi lên. Bà chỉ có thể chịu đựng cho đến ngày San và Thứ nghỉ. Trong khi đợi, Thứ và San phải nói với bà để giảm các thức ăn đi, vì họ không thể trả hơn được nữa... Chiến tranh đã ảnh hưởng đến cuộc sống của Thứ và San rồi vậy! Thứ chua chát nhớ lại cảm giác mừng rỡ của y khi cuộc chiến tranh thế giới mới bùng ra. Y khổ sở mãi rồi và coi chiến tranh như dấu hiệu của một sự đổi thay. Chiến tranh lại dai dẳng, kéo dài ra, kéo

dài ra như đến mười năm, hai mươi năm nữa cũng không cùng, và y vẫn khổ, lại còn khổ hơn lúc trước. Bao giờ cho nó hết?...

Ông Học cũng kêu ca vì mọi thứ đắt lên mà hàng thì lại ế. Nhưng ông được mảnh đất và cái nhà kéo lại: «ngày xưa, chỗ này chưa đến năm hào một thước vuông. Bây giờ lại không năm đồng à? Cả nhà, cả đất, bỏ rẻ cũng năm nghìn đồng...». Ông bảo vậy. Ông lại luôn luôn nhắc cho Thứ và San biết rằng họ thuê được ở chỗ này là may: người Tàu họ chạy loạn sang đây, thuê hết cả nhà khiến giá nhà tự nhiên cao vọt lên, nhiều người không tìm nổi một căn nhà ở ngoại ô mà ở, chứ đừng nói gì nhà ở thành phố. Thứ lấy làm khó chịu. Nhất là mùa bức đến, y đã bắt đầu nhận thấy căn phòng chẳng tốt đẹp gì. Không những bức, mùi phân và mồ hôi ngựa đưa sang, rất là khó ngủ. Và Thứ chợt hiểu ra vẻ ngán ngại của ông Học, những lời rào trước đón sau của bà ta, khi Thứ và San ngỏ ý muốn ở lại căn

phòng ấy. Sao họ không nói phắt ngay rằng ở căn phòng ấy, người ta sẽ khổ mũi vì những thức ở bên trong chuồng ngựa?

Một hôm, ông hỏi về số tiền học ở lớp võ lòng ở trên trường. Thứ trả lời:

– Có năm hào. Nhưng nếu ông muốn cho thằng cháu lên học thì cứ việc cho lên. Tôi nhận cho. Chẳng phải tiền nong gì cả.

Thứ nói vậy, rất thật lòng. Oanh có đến cả đồng người nhà học không phải trả tiền. Y có xin tiền học cho một đứa, Oanh cũng chẳng nói vào đâu được. Ông Học bằng lòng ra mặt. Ông cười híp mắt lại mà bảo Thứ:

– Vâng, thế để nay mai tôi kiếm giấy bút cho cháu, rồi nhờ hai ông. Dẫu có mất tiền cũng được. Miễn là hai ông trông coi cháu giúp. Thế nào cũng còn hơn nơi khác.

Chẳng hiểu hai vợ chồng ông ta bàn đi, bàn lại thế nào mà rồi thằng Học vẫn ở nhà.

Thứ giục thì ông bảo để sau nghỉ hè mới cho nó đi, không muốn dở dang. Thứ tin ngay. Nhưng bà Hà bảo nhỏ với y:

– Ông ấy sợ mất những năm hào. Ở dưới kia, có người lấy có ba hào.

Thứ ngạc nhiên

– Nhưng nếu học trường chúng cháu thì chẳng mất đồng nào. Cháu đã bảo thế kia mà!

– Vâng, nhưng bà ấy lại bảo rằng: chẳng lẽ ông bà ấy lấy tiền nhà của hai cậu thì được, mà đến lúc cho con lên học, thì lại không đưa tiền học, coi không tiện, mà đưa thì phải đưa những năm hào, đắt quá...

Quả nhiên, mấy hôm sau, thằng Học ngày ngày cắp sách đi. Nhưng nó đi xuống dưới, chứ không lên trường...

Anh xe trả cái nhà lá được mấy hôm thì lại có người khác đến kể chân ngay. Lần này là một bà đã sồ sề, tuổi độ băm tư, băm

lăm, có hai đứa con gái, một đứa lên chín lên mười, một đứa lên năm lên sáu. Hai đứa bé trông xinh, tuy quần áo bằng vải nâu, rách vá tứ tung. Chúng để tóc chấm đến vai. Con bé em có một cái vòng cổ bạc. Chúng nheo nhéo hát suốt ngày. Tiếng chúng trong trẻo, giọng khá cao, và nhiều khi Thử ngừng đọc sách để mỉm cười nghe chúng hát. Thử thấy có cảm tình với chúng nhưng cũng chẳng tìm cách làm quen. Một đôi khi, đang hát chợt trông thấy Thử, chúng xấu hổ ngừng bật lại những câu, và bấu lấy nhau, giấu mặt đi, cười hi hí. Rồi chúng nhìn trộm Thử. Thử vuốt ve chúng bằng mắt và hơi mỉm cười...

Bà mẹ cũng làm ở hãng rượu bia. Bà nói với con rất nhẹ nhàng, dịu dàng. Bao giờ cũng thế, chứ không phải chỉ có từng lúc thôi đâu. Đó là một điều ít thấy ở những người đàn bà lao động, lam lũ và cực khổ. Ấy thế mà cứ nhìn người, cũng như nhìn cách sống của bà, cũng đủ biết bà không phải là một người phong

lưu, sung sướng. Bà ta khổ người thô. Cách đi đứng hay mãi mốt, vội vàng. Chỉ hôm nào nghỉ ở nhà, bà mới đi guốc thôi. Đôi guốc rất to. Bà đi trông chưa được gọn. Bàn chân ấy, chắc vốn đi đất từ thửa bé, chỉ mới làm quen với guốc. Từ hôm bà đến, chưa một lần nào người ta thấy bà mặc áo chùng. Ngày nào cũng như ngày nào, bà chỉ mặc cái quần treo go đã bạc, ống thì cộc, đũng thì chùng, với một cái áo cánh nâu ngắn cũn cỡn, mồ hôi muối ra cái lưng áo trắng ra từng ngấn. Bà đi làm vắng suốt ngày. Con bé lớn quán xuyến tất cả việc của nhà. Cũng chẳng có gì, buổi sáng bà đi làm rồi, nó quét tước cửa nhà. Rồi nó quanh quẩn với em. Gần trưa, nó cầm rá gạo mẹ đã lấy sẵn, để ở nhà cho, ra lấy nước, xóc, thổi cơm. Nếu mẹ có gửi tiền, bà Hà có mua rau cho, thì nó luộc rau. Rồi lấy mâm bát sẵn sàng. Trưa đứng bóng, bà mẹ mới về, mặt đỏ gay, mồ hôi rỏ ở cằm, mồ hôi ướt đẫm lưng. Đứa con bé reo lên, chạy ra nắm lấy tay bà, chạy trước bà, vào. Bà ngồi nghỉ một lúc,

quạt cho bà, quạt cho con. Rồi ba mẹ con ăn. Tối tầm bà lại đi làm. Hai đứa trẻ lại lẩn thẩn chơi với nhau, hát với nhau. Có khi con chỉ quạt cho con em ngủ. Bữa chiều, nó lại liệu thối cơm sẵn, đợi mẹ về. Ăn cơm chiều xong, bà mẹ đi gánh vài gánh nước. Rồi ba mẹ con sửa soạn đi nằm, hai con bé rí rầu nói chuyện với mẹ hay đọc những bà hát và hỏi mẹ những đoạn chúng chưa thuộc.

Ông chồng thỉnh thoảng mới về. Ông trông quá cách biệt vợ con. Ông không có vẻ thợ thuyền. Ông có vẻ là một dân làm bàn giấy một sở tư nào đó. Quần áo tây, tuy chẳng sang gì, nhưng toàn màu trắng, chứ không màu vàng hoặc màu xanh. Bao giờ cũng đủ quần với áo, có khi lại cả ca-vát nữa. Ông về bằng xe đạp và hay về tối lắm. Sáng cũng hay đi sớm. Hình như ông có ý thẹn vì vợ vì con. Thứ chưa bao giờ thấy ông có một cử chỉ hoặc một lời nói nào thân mật với vợ, với con. Ông làm như không buồn nhìn đến vợ,

con. Ông khinh khỉnh, lạnh lùng, thường có vẻ mặt và bộ điệu của một ông phán nói với dân quê. Những tối có ông ở nhà, hai đứa trẻ con không hát.

Cười cười
nói nói
hằng ngày
chẳng một ai
e ngại...



Năng dùng
Hynos

Hynos
PHOSPHATE
mỗi ngày chải răng
răng trắng và hàm đầy
lưu giữ răng khỏe
mạnh mãi mãi

muôn răng tươi tốt

