

Công nghệ phở : Góc nhìn kỹ sư



ĐẶNG Đình Cung JJR 64

Tôi lưỡng lự trước quán ăn. Chủ quán mời tôi vào : " Nếu phở không ngon thì em đã không bán ". Tôi hỏi : " Thế nào là phở ngon và thế nào là phở không ngon ?" Chủ quán trả lời: " Nếu anh vừa lòng sau khi ăn thì gọi là ngon ".

Nếu món phở muốn được UNESCO công nhận là Di sản Ẩm thực Thế giới mà chỉ biết nói là ngon thì vẫn chưa đủ.

Tôi tra cụm từ " phở ngon " trên mạng Internet thì 0,29 giây sau được trả lời có khoảng 85.800.000 tài liệu nêu lên cụm từ ấy. Dù phải loại ra những trang quảng cáo và những trang chỉ cách nấu thì chắc cũng còn tới cả vạn bài suy tôn món phở. Đọc một vạn bài là một việc khó có thể thực hiện được, tôi đành viết một bản thông tri hỏi bạn bè vài bài đáng đọc. Chỉ chưa đầy vài giờ mà hộp thư điện tử đầy ắp những bài giới thiệu với lời dặn " chưa đọc thì chưa thể viết về Phở " (chữ P hoa do một ông bạn viết). Đọc chưa hết mà đã chỉ muốn chạy ngay ra quán gần nhà nhất để thỏa mãn cái nhu cầu thiết yếu cấp bách là ăn một bát phở.

Một công nghệ phải dựa vào một quy trình (process) : đầu vào (nguyên liệu, đặc tính và pháp quy, thiết bị và tay nghề nhân lực), trình tự và đầu ra (thực khách).

Nước dùng, bánh phở, thịt, rau là những thành phần cốt yếu mà bát phở nào cũng phải có. Nếu thiếu một thành phần hay một thành phần không có đủ lượng thì không thể gọi là phở chứ đừng nói là phở ngon. Khi xưa có một món mà đồng bào ta gọi là phở không người lái. " Gia vị hoàn toàn là thứ xa xỉ. Nước dùng chỉ là một chút xương lợn, có khi còn là nước luộc su hào và muốn ngọt hơn, người ta cho cả đường ; như nước chan hủ tiếu. Thịt, may mà có thì toàn thái dọc thớ, canh ớt không có " (Băng Sơn). Hồi bé, đi học mà được thầy khen thì bà cụ tôi thưởng một bát nước dùng mua ở hiệu phở kế nhà để anh em chúng tôi " trái duyên trộn cơm nguội vào bát phở nóng, mà ăn một cách ngon lành " (Nguyễn Tuấn). Gọi những món này là phở là một điều đáng tiếc vì làm mất tiếng tăm của món phở.

Theo nguyên tắc " làm đúng ngay từ đầu và luôn luôn làm đúng " (right the first time, right every time) của ngành quản lý chất lượng thì nếu không có điều kiện để làm một châu phở ngon thì thôi không làm hay làm món khác và tránh không gọi nó là phở.

Có đủ lượng nước dùng, bánh phở, thịt, rau thì chỉ được gọi là phở. Còn muốn được gọi là phở ngon thì phải có thêm một số đặc tính. Đa số đặc tính là những đặc tính ngầm (implicit characteristics) nghĩa là khách hàng không cần phải nêu ra, nhưng bắt buộc phải có. " Thịt mềm, nước cũng đã ngọt, nhưng thật ra thì chưa có thể gọi là trác tuyệt. [...] Điều cần thiết là bánh phải mỏng và dẻo, thịt mềm, và nhất là nước dùng phải ngọt, ngọt kiểu 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 " (Vũ Bằng). Cũng có những đặc tính rõ (explicit characteristics) mà khách hàng phải nêu ra khi đặt hàng. Theo Băng Sơn thì phở có cà cuống là một dị giáo và tôi chưa bao giờ thấy ai ăn phở mà có thêm cà cuống cả. Nếu thực khách muốn ăn phở với cà cuống thì phải nói rõ cho chủ quán. Đối với những người đó thì phở ngon bắt buộc phải " điểm thêm một chút cà cuống, thoảng nhẹ như một nghi ngờ " (Thạch Lam). Khách hàng phải nêu rõ điều kiện sách (specification) bát phở mình đặt : " tái gầu, tái nạm, tái giò, thịt chín, thịt nhừ... ít bánh hay nhiều bánh, nước trong hay nước béo, ít nước hay nhiều nước, hành chần hay chỉ rau thơm, ớt tươi, hành sống " (Băng Sơn).



Để đạt những đòi hỏi về chất lượng đó thì đầu bếp phải nấu theo một trình tự chế biến được kiểm chế sau khi đã được thử nghiệm và hiệu chỉnh. Nấu nước dùng thì dễ : chỉ cần có đủ lượng nguyên liệu. " Một chút thảo quả (quả tồ ho), một mảng quế chi, hành củ nướng chín vỏ. Gừng cả mảng to hơn bàn tay, nướng chín, đập dập, còn nổi ở miệng thùng nước trong vắt, không một giọt bọt, không đục lờ, bởi ngay từ khi bắt đầu sôi " (Băng Sơn). Mặc dù " hấp dẫn vẫn là nước dùng " (Băng Sơn), nhưng nấu nước dùng thì dễ : không cần nhiệt kế vì nước sôi bắt buộc ở nhiệt độ 100 C, mà cũng không cần đồng hồ cát hay thời kế vì nước đun liên tục đến khi bán hết phở. Ngược lại, thái và nấu bánh phở là một việc rất khó. Bánh phở hãy còn cứng, mềm hay nhão tùy ở thời gian nhúng vào nước sôi. Thời gian này rất ngắn và phải chính xác. Để cho " bánh dẻo mà không nát " (Thạch Lam) thì lắc giỏ bánh trong thùng nước theo một chu kỳ và trong một số chu kỳ đã được xác định theo kinh nghiệm của đầu bếp. Một người không có tay nghề sẽ phải dùng một rô bột hay ít nhất một thời kế, một nhiệt kế, một pH kế và một thước pan-me thì mới đạt được sự hoàn hảo.

Một bát phở ngon cũng phải hợp với túi tiền người ăn. Vũ Bằng khen một hiệu phở ngon vì " theo giá trị của đồng bạc bấy giờ năm đồng một bát phở, mà ba đồng cũng được một bát phở ngon như thường " (Vũ Bằng). Phở mấy triệu đồng một bát chắc ăn không thấy ngon mà chỉ thấy tiếc tiền. Thực khách có cảm tưởng bị bắt chẹt bởi tiếng tăm thịt bò nhập. Đối với các chuyên gia về chất lượng thì xe Rolls Royce không có chất lượng vì quá đắt.



Phở ngon hay không hoàn toàn tùy ở tay nghề của đầu bếp. " Chủ nhật, có gia đình tổ chức ăn tươi ở nhà bằng món phở. Dù bà nội tướng có là người cầm quân bếp núc tài ba đến đâu, bát phở ở nhà cũng không ngon bằng ăn ở hiệu, ở hàng " (Băng Sơn). Ở hiệu, người ta có chuyên gia suốt ngày suốt tháng đã nấu tới cả nghìn cả vạn bát phở nên có tay nghề. Bát nào cũng giống như bát nấy gần như hoàn hảo. Một người không phải là chuyên gia về phở làm thế nào mà sánh bì được ? Một tiền sĩ về phở, dù là tiến sĩ thứ thật từ ngoại quốc về, có thể nấu được một liều phở. Nhưng nếu muốn nấu phở ngon thì vẫn phải học tay nghề của một thầy nghề lão thành. Thầy nghề có thể viết sách để cảnh báo những sai lầm nên tránh nhưng vẫn phải chỉ dẫn cụ thể cách thái thịt gọt rau pha nước bên cạnh cái thớt cái nồi thì mới chuyển nghề được. Vì không thể viết thành sách được tay nghề cần phải được thao luyện và cải thiện liên tục (改善, kaizen) kể cả khi đã thành thầy.



Theo mô hình năm lực (five forces model) của GS Michael Porter, Đại Học Harvard, phở như thuyền ngược dòng, không tiến thì lùi. Như mọi hoạt động sản xuất hay dịch vụ, một quán phở thường xuyên phải đối phó với mọi nguy cơ.

" Nhiều hiệu và nhiều gánh phở có tiếng bấy 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 cửa hàng rồi thì kém. Có phải đó là vì chênh mảng trong sự cố gắng, hay là vì thành kiến của người ăn " (Vũ Bằng). Đạt được tiếng tăm tựa như cưỡi lưng hổ. " 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 cùng đổ xô ngay đến để mà "ném thử", không cần phải quảng cáo lên nhật báo lấy một dòng

" (Vũ Bằng).

Đòi hỏi của khách hàng đa dạng và chủ quán phải đáp ứng. " Ai muốn ăn mỡ gầu, có, muốn ăn nạc, có, muốn ăn nửa mỡ, nửa nạc, cũng có sẵn sàng " (Thạch Lam). " Ông muốn xơi chỗ thịt nào cũng có : vè, sụn nạm, mỡ gầu, mỡ lật, vừa mỡ vừa nạc, vừa nạm vừa sụn, thứ gì anh ta cũng chọn cho kỹ được vừa ý ông " (Vũ Bằng). Đòi hỏi của khách hàng và của pháp quy cũng thay đổi theo thời gian và chủ quán cũng phải đáp ứng. Khi xưa " hàng

trăm người chen chúc khổ sở vào cái ngõ con bề ngang không quá một thước [...], trong một cái hiệu lá tồi tàn [...]. Bởi vì ta phải biết rằng, người đi ăn phở – nói cho thật đúng nghĩa chữ ăn phở – không kỳ quặc lắm đến sự bài trí của chỗ ăn [...] chỉ chú tâm đến cái điểm chính là phở mà thôi, chứ không quan tâm đến ngoại cảnh làm gì " (Vũ Bằng). Nhưng bây giờ thì phải tuân theo tiêu chuẩn ISO 22000 về vệ sinh lương thực và khách hàng thích ăn giữa một cảnh quan đẹp.

Nhưng " trong nghề phở, nó cũng có những cái nền nếp của nó. [...] Có thể có nhiều thứ thịt loài bốn chân, loài ở nước, loài bay trên trời, nó ngon hơn thịt bò, nhưng đã phở thì phải là bò. Có phải là vì muốn chống công thức mà người ta đã làm phở vịt, phở xá xíu, phở chuột ? Cứ cái đà tìm tòi ấy, thì rồi sẽ có những hàng phở ốc, phở ếch, phở dê, chó, khỉ, ngựa, tôm, cá chép, bồ câu, cắc 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 đây nổi nước phở của thời đại, ở Hải Phòng và Hà Nội, đã có thùng phở có cả những bàn tay trẻ con " (Nguyễn Tuân).



Không cần phải nói đến toàn cầu hóa, môi trường cạnh tranh của kinh tế thị trường hay gì gì nữa dạy ở các trường quản trị kinh doanh mà chỉ cần ra đầu ngõ là nhận thấy " 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 " (Thạch Lam). Cả tới món phở cũng bị cạnh tranh. " Miền Nam có hủ tiếu. Miền núi có phở chua. Hoa kiều có mì vằn thắn " (Băng Sơn). Ở ngoại quốc, buổi trưa trong tuần làm việc, người ta ăn bò bún chứ không có thì giờ ăn phở. Nói chung thì ẩm thực Việt Nam bị cạnh tranh tứ tung ở mọi lục địa. Ở Paris thì phần các món ăn nhanh Nhật Bản (cơm hộp, sushi, sashimi) gia tăng hóa tốc từ vài năm nay.

Làm thế nào để món phở sẽ không suy thoái, đáp ứng được tất cả các đòi hỏi vừa đa dạng vừa biến đổi của khách hàng và pháp quy, giữ vững thị phần quốc nội cũng như quốc tế, mà vẫn là một món ăn nổi tiếng là ngon ? Tôi

xin thưa : " Kaizen ! Kaizen ! Kaizen ! "

Chủ quán kéo tôi từ quyền bình lưu công nghệ xuống địa thế : " Nếu không ngon thì anh không trả tiền ". Hình như anh này cũng làm thơ. Tôi nhìn kỹ : mặt mày hốc hác với bộ râu lùm xùm. Trên vách quầy trả tiền có treo chân dung cụ Hồ Chí Minh, tác giả tập thơ Nhật ký trong tù, mặt hơi gầy, trán cao, lơ thơ bộ râu trắng. Tôi không nhớ nhà văn nào đã viết : " mỗi bát phở là cả một bài thơ ".

ĐẶNG ĐÌNH CUNG

Chú thích : Tháng tám 2011, trạm www.bee.net.vn có sưu tầm và giới thiệu bốn kinh điển về phở :

- Nguyễn Tuân : Tùy bút Phở
- Thạch Lam : Chẳng gì ngon hơn một bát phở ngon
- Vũ Bằng : Phở bò... món quà căn bản
- Băng Sơn : Nói thêm về phở