

Những món phở

ĐẶNG Đình Cung JJR 64



Rất có thể trong số muôn vàn chủ nghĩa chính trị, tôn giáo và triết lý thì có một chủ nghĩa siêu việt đến nỗi cần phải áp chế một cách vĩnh viễn cho tất cả mọi người trên thế giới. Tôi chỉ là kỹ sư nên không dám bàn cãi về chuyện này.

Nhưng, sau bốn chục năm hành nghề, tôi có thể khẳng định rằng về môi trường thiên nhiên thì phải đa dạng về sinh học, về nông – lâm – ngư nghiệp phải đa dạng giống cây trồng, giống gia súc, về giao thông – vận tải phải có đường bộ, đường sắt, đường sông, đường biển, về công nghiệp phải có công nghệ này công nghệ kia;... thì kinh tế quốc dân mới có thể tăng trưởng hài hòa được. Nước ta được Trời thương ban cho mỗi thứ một chút đủ để dân tộc ta có một đời sống ấm no hạnh phúc một cách bền vững. Chúng ta nên cẩn trọng hơn đối với các dự án "cải tạo xã hội".



Sau 1975, cán bộ ở ngoài Bắc vào Nam áp đặt người miền Nam trồng giống lúa thông dụng ở miền Bắc. Hai miền có khí hậu đất đai khác nhau. Từ cổ xưa nông dân mỗi miền đã chọn lựa hạt giống thích ứng với điều kiện thiên nhiên của địa phương họ. Hậu quả là hiệu suất nông nghiệp miền Nam sụp đổ, côn trùng sinh sản ăn gần hết hoa màu và chính quyền đổ tội Mỹ cấm vận không cho mua phân bón và thuốc trừ sâu. Cũng vào thời đó, chỉ có phở không người lái mới là cách mạng còn nấu phở cách khác là phản động. Gặp ai cũng thấy méo mó than đói than khổ. Nhờ chính sách Đổi mới sáng suốt của Đảng và Nhà Nước, bây giờ chúng ta có thừa gạo để xuất khẩu và không biết chọn phở nào ăn cho vừa miệng. Dù vừa ăn ở quán cóc hay từ cao lâu ra, người nào cũng hả hê bụng no cất ăm.

Từ khi được tự do kinh doanh ở trong nước, đồng bào ta đã phát huy óc sáng tạo một cách khó tưởng tượng nổi. Với xu hướng toàn cầu hóa, phở đã được phổ biến khắp nơi và đã có nhiều biến thể. Nhân chuyến về thăm nhà gần đây, tôi đã được ăn phở bò, phở gà, phở cá, phở tôm, phở mắm, phở chay, phở xào, phở chiên, phở cuốn,...

Riêng về phở bò phổ thông, ngoài phở Hà Nội, phở Sài Gòn, phở Nam Định mà ai cũng biết, bây giờ có phở Pháp, phở Úc,... khác với phở ăn trong nước. Ở Mỹ không có một món phở duy nhất mà phải phân biệt phở Quận Cam, phở Texas, phở Washington,... Mỗi món phở này khác nhau ở mùi vị nước dùng. Mỗi món lại còn có biến thể khác nhau về cách làm cho miếng thịt chín và địa điểm của miếng thịt trên con bò khi nó hãy còn sống : phở tái, chín, tái chín, tái nạm, tái gầu, tái xách, tái chín nạm gầu,...

Lại còn có các món tùy ở nơi đã nuôi con bò và cách vỗ béo con bò ấy. Từ vài năm nay có món phở Kobe. Đây không phải là phở bán ở bên Nhật mà là một món nấu với thịt bò nuôi ở Kobe nhập vào Việt Nam. Thú nhận phở này quá đắt tôi chưa bao giờ có dịp nếm. Hình như phở Kobe đáng giá cao của nó vì người ta tắm bò bằng bia (tôi không biết là bia Asahi, Kirin, Sapporo, bia 333 hay bia Sài Gòn), có người làm mát xa cho bò một hai lần mỗi ngày và người ta vận nhạc cho bò nghe (tôi cũng không biết là nhạc Beethoven, Chopin, Beattle hay Trịnh Công Sơn).

Đó là chỉ nói về các món phở nước nấu với thịt bò. Những món phở khác cũng rất đa dạng. Thí dụ phở cuốn. Các Bác có thể chọn phở cuốn chay, cuốn thịt bò, heo, cá, tôm, lươn hay tất cả những sinh vật nào có thể bắt được ở sông ngòi đồng ruộng nước ta. Mỗi món phở cuốn này lại có một số biến thể. Phở cuốn cá có những biến thể tùy ở loại cá dùng làm nguyên liệu : cá hồi, cá ngừ, cá thu, cá quả, cá rô,... Phở cuốn có thể ăn sống chấm tương hay chiên giòn. Tôi không biết phân biệt phở xào ra sao vì món phở này tùy ở thành phần nguyên liệu cũng như ở thứ tự quy trình xào mỗi nguyên liệu. Nếu trong tuần bạn đi làm về muộn thì chỉ cần luộc một bó cọng phở khô cho mềm, mớ tủ lạnh lấy vài miếng thịt vài cọng rau hôm trước ăn chưa hết, cắt những nguyên liệu đó thành lá mỏng ba bốn milimét, chọn tất cả trong chảo nóng với một chút dầu ăn, nêm vài giọt xì dầu hay nước mắm là bạn có ngay một đĩa phở xào tuyệt vời và được bà Quốc Việt phong làm đầu bếp của thế kỷ.

Mỗi địa phương, mỗi hiệu ăn, mỗi đầu bếp, đều có phương cách nấu phở riêng của họ. Ở Nam Định một gia đình khoe rằng tổ tiên họ đã sáng chế ra món phở và phương cách nấu của họ là bí quyết cha truyền con nối từ mấy đời nay. Ở khu La-Tĩnh, giữa thủ đô Ánh Sáng, một quán nhậu khoe đã mời một đầu bếp từ Hà Nội sang nấu phở cho họ. Để đổi lại, ở trong nước một hiệu ăn quảng cáo chuyên gia phở của họ đã thụ huấn một bếp trưởng Pháp nổi tiếng. Tôi chịu không đếm được tất cả có bao nhiêu cách nấu phở trên mạng Internet. Chỉ riêng một trạm thông tin nọ mà đã có tới tám cách nấu phở gà ! Với sự đa dạng đó, tôi có tư cách nào để phán quyết phở nào là *năm bơ oan* (ngon nhất), nấu phở ra sao thì mới là *bết uê* (đúng cách nhất) ? Tôi sinh ra vào cuối nạn đói năm Ất Dậu nên ăn gì cũng thấy ngon, bát phở nào của anh chủ quán cũng là "*cả một bài thơ*". Mà nếu tôi làm việc phán quyết này thì chắc sẽ gây ra một cuộc bút chiến đẫm máu giữa các trí thức trong và ngoài nước.

Trong số lớn những món phở như vậy thì ngài Tổng thư ký PTBVVHP (Phong trào bảo vệ văn hoá Phở) chắc sẽ đánh giá đại đa số "*chả ra cái quái gì cả*". Nhưng nếu khách quan thì ngài sẽ phải nhận rằng một "*bộ phận không nhỏ*" ăn cũng tạm được. Điều mà tôi xin ngài là đừng áp đặt người khác chỉ được nấu món phở mà ngài thích và đừng dùng uy lực của ngài để cấm những món phở mà ngài không thích nhưng có nhiều người thích. Cái gì đóng góp cho hạnh phúc của người dân sẽ không bao giờ có thể "*suy thoái tư tưởng chính trị, đạo đức, lối sống*".

(*) Xem các bài trước ở đây (I) và ở đây (II)

Đặng Đình Cung