

Phở Sài Gòn Hôm Nay

Tác Giả: Trán Tián Dũng

Thứ Hai, 07 Tháng 2 Năm 2011 12:18

Phở Sài Gòn là sß mßt, bßi vì phở Sài Gòn luôn trß

Sau năm bißn cß 1975, tß thßi bao cßp ăn bo bo bßt mßi đßn thßi mß cßa hßi nhßp gà rán Kentucky, pizza, bißt bao nhiêu sß phßn ngßi Vißt đßnh nhß vß đßi, nhßng đßm lßi, trong mßy món ăn ngon mà ngßi Sài Gòn chßn chßa bao giß Phở xußng hàng thß hai.



Tô phở Saigon

Mßt ông làm báo lão làng nói: “Hãy đßn tißm cßa khu ngßi Bßc di cß đß thßng thßc phở Sài Gòn. Theo tôi chß có phở Sài Gòn là ngon nhßt.” Nßu trßc năm 1975 mà khßng đßnh nhß thß thì không có gì lß, bßi món phở chính là mßt trong nhßng bißu tßng sáng nhßt cßa hành trình văn hoá di cß Bßc-Nam.

Nhßng tß bißn cß 1975, nhißu ngßi bình dân mißn Nam đß dùng cách tính cßa bài cào đß phân bißt ngßi Bßc chín nút, ngßi Bßc hai nút thì mßi thß đß vßt đßi sao đßi hußng gì là món phở.

Nßu ai đó vßn khßng đßnh món phở ngon nhßt vßn thußc vß tác quyßn cßa ngßi Bßc di cß thì hßn hß đßnh nß thßc rõ ràng rßng: Xuyên qua bßi cßnh lßch sß và văn hoá đßng đßi bißn đßng, phở Sài Gòn không giß cßt cách theo lßi khißn cho lão làng già cßi hoßc lßc hßu khßu vß.

Phở Sài Gòn là sß mßt, bßi vì phở Sài Gòn luôn trß, luôn rßng lòng chßu sßng, chßu chßi trong tình thßn cßnh tranh vßi mßi “công qußc” phở khác ngay trên chính Sài Gòn.

'Công quäc phä'

Näu nôi các khu ngäi Bäc di cä Sài Gòn là mät cäng quäc phä thì cũng không có gì quá đáng. Ngäi ta cũng biät mät nhäng công quäc phä nhä hän nhäng cũng có bä đäy läch sä đáng nä là phä Chä Län väi mùi vä hä täu bä täi, hä täu bä viän.

Tä năm 1975, ngäi Bäc nhäp cä mang vào nhäng “công quäc” nhä hän nhä phä Bäc Häi, Gia Truäy n, Phä Lý Quäc Sä ... vä trä đäa lý cäa nhäng công quäc phä này đäng nhiän là ä các khu có đông cán bä và ngäi lao đäng Bäc nhäp cä nhä quän 1, quän 3, quän 7.

Mät đäo ngäi ta còn thäy näi lên “công quäc” phä Nhät Bän trên đäng Đäng Khäi (Tä Do cũ), tô phä ä đây tuy bình thäng nhäng có ham muän đäa “đäi đäng” vào phä gäm có cä tôm, mäc, nghêu, sä. Nhäng näu tính träo läu läp quäc mäi thì phäi tính các “công quäc” phä có mùi vä Viät kiäu nhä phä 24, phä 2000 và gän đây gây tò mò và thäng cäm là “công quäc” phä cäu phu nhân Kä Räu.

Nhä phong trào thä mäi theo chân nhäng thi sĩ xä Bäc Hà di cä, tìm thäy đät mäi đä gieo giäng và đä mä ra mät thäi kä häu thä mäi ä Sài Gòn, phä cũng giäng nhä thä. Có thä män nä mängäng Thiän đä nói räng hän. Phä và văn hoá Phä là mät hành giä du cä làm nên mät cuäc lä hành suät chiäu dài đät näc và đä trao yä bát chân truyän cho xä Sài Gòn- Gia Đänh.

Bän tôi, mät nhà báo trä, cô sinh ra ä miän Bäc, häc ä Đà Lät nhäng làm viäc ä Sài Gòn, tôi häi cô: “ä Sài Gòn tiäm phä nào ngon?” Cô nhìn tôi nhä thä tôi là ngäi säng ä lä hoäc nào đó, räi trä läi: “Phä Sài Gòn ngon chä phä nào.”

Tôi bät cäi träc cái cách cô xác đänh räng trong thä giäi phä cäa thành phä này chä phä đäng kiäu Sài Gòn mäi là ngon.

Mät thäi gian dài träc và sau biän cä 1975, nhäng tiäm phä näi tiäng nä mä nhau trên đäng Pasteur là biäu täng cäa phä Sài Gòn. Vä ngoài, hình änh đäm đà trên bàn phä cäa mät tiäm phä Sài Gòn luôn là nhäng đĩa rau thä mä các loäi và täng xay đen và đä.

Phở Sài Gòn Hôm Nay

Tác Giả: Trán Tián Dáng

Thứ Hai, 07 Tháng 2 Năm 2011 12:18

Nháng khi ăn thì giá đáu xanh tráng chín hoác giá sáng lái là kiáu cách phá Sài Gòn. Đán tán ngày nay, còn vài chá tiệm phá có gác bác di cá Sài Gòn ván cá “pháng thá” không cháp nhán bán phá vái giá đáu xanh và táng đán, nháng háu hát đáu phái chịu khách báng đĩa rau thám, táng đá.

Chúng tôi tin ráng bán có thá ăn mát tô phá Sài Gòn thát ngon khi đán tiám Phú Háng trên đáng Bácch Đáng Gán chá Bà Chiáu, nác láo đây trong và miáng thát chín thám mám kiáu nhá nhà văn Vũ Báng đã tá.



Phở bò Hà nái

Vái kiáu cách không có giá sáng, bán có thá đán phá Tàu Bay, tuy ngày nay ván nác dùng cáa hiáu phá này có sút giám chút chút, nháng vángát thanh ván không lán lán.

Náu bán cán mùi vá gán vái phá Bác gác thì có thá ghé qua phá Đáu còn tên khác là phá khu phá văn hoá, trên đáng Nam Ká Khái Nghĩa (Công Lý cũ) phá không giá, không rau thám, chá có thêm mát chén hành tây xát moáng nháng vá thát và bánh phá thì khó chê. Thát khó mà ká hát, tá đá vá phá ngon gác Bác nháng phát tinh hoa ở Sài Gòn.

Phở Sài Gòn Hôm Nay

Tác Giả: Trán Tián Dũng

Thứ Hai, 07 Tháng 2 Năm 2011 12:18

Ngày nay cũng nên nếm qua vài kiêu phở mà ichở hợc mớidụ nhợp, nhiệu ngườinói rợng ănp hợ mà vào tiểm ănrợc rợ sang trợng thì khó có phợ ngon. Nhợng việcmớitô phợ trông vớ sinh và sang cợ nhợ phợ 2000, phợ 24 hợc phợ ợ các khách sợn cao cợp không vì có không khí giầu có mà mợt mùi, lai mùi.

Phở Sài Gòn lúc nào cũng đợm đà và nhợng khi nhìn ông Tây, bà Đợm, Cô Nhợt, cô cợu Việtkiệuhúp phợ ngon lành là lúc ngườita mong muợn đợc chợ thêm cho hợ mợt tiểm phợ Sài Gòn ngon hợn.

Nệuhợitợisao là ngon hợn chợ không là ngon nhợt, vớiphợ là vớ y. Phợ và cái ngon cái đợp cợaphợ luôn đợitiểm đợichợ, bợichợ nhân đợchợcợaphợ chính là khợu vớ cợa thợc khách sành đợu và tinh tợ.

Mợt ngườibợn tôi nói: “Có khi phợ Sài Gòn ngon bậy giợ chợ tìm thợy ợ các tiểm phợ bên Cali.”

Nệu đúng nhợ vớ y thì phợinói thêm là ợ bợtkợ đầutrong thợ giợihôm nay và tợợng lai, nợinào có cợng đợng kiệuhào là nợi đó có phợ ngon. Bợi ănmợtô phợ ngon ợ Sài Gòn là đợc đợp đợng đợ cợm giợc, còn ănmợtô phợ ngon vớ ngườixa xợ ợu vong luôn thiệuhợợng vớ quê nhà và chính cái thiệuhợy ợitợo cợm xúc đợy nhợt.

Cợt cách phợ Sài Gòn

Nợivợcợt cách phợ Sài Gòn tợc là vợ phợm chợt nợinợc dợng - nợc lợo nguyên gợc tinh hoa phợ. Tôi có ngườicha vợ đợợng gợc ngườibợc di cợ tợ Nam Đợnh, ông sợng ợ Sài Gòn vớ ợ nghợ phát hành báo nhợng hàng xóm cợ gợi ông là nhà báo.

Báo Sài Gòn thợi đó là báo tợ nên sợp tiểm là chuyợn cợm bợa, có mợt giai đợn trong đợi ông lâmcợnh thợt nghiợp, ông dợng tợc cợ khợu vớ sành đợu cợa mợt ngườimà chuyợn ăn, chuyợn chợi ợ mợc tinh tợ đợ đợn hợt vào nghợ nợu phợ.

Ông dạy tôi: “Này nhé, Mẹ thì xốc ngốc a con bò đừu vớt, trong cõ con bò chõ riêng xốc ngốc ng chân cõ a nó mõi ninh đõ c nõ c dùng đúng phõ. Ngõõ i Bõ c không ăn phõ vĩa giá vĩa rau thõ m nhõ ng vì sao mõt bát phõ ngon nhõ có cõ đõ ng cõ vĩa suĩa trong và trĩa xanh. Ngon đõ n thõ là nhõ xốc ngốc ng chân cõ a con bò cõ đõ y.”

Mà thõ t vĩa, nõ i nõ c lèo cõ a ông rõt trong, đõ n bõt sôi cũng trong veo, cõ nõ i nõ c lèo vĩa nhõ ng hõt mõ tuõ bò trong suõt cõ nhõ là hĩa sõõ ng mai trên đõ ng cõ lúc nõ ng mõt ngày mõi vĩa chõ m lên.

Ông bõ o: “Húp thõ nõ c dùng mõ tuõ bò này thì mõ m môi cõ nhõ ngõ m sõõ ng õ y, ngõ t mà trong đõ n thõ mõi đúng gĩa là ngõ t phõ. Mõt bát phõ mà có thõ nõ c lèo không ninh bõ ng xõõ ng õ ng, lĩa đõ nguyên nhõ ng thõ thõt nhõ y bám theo xõõ ng thì môi miõ ng vĩa dĩnh vĩa hôi mùi mõ, cõ nhõ ngõõ i hèn thích mõ mõ m nói chuyõ n sang.”

Ngày nay, còn rõt ít tiõ m phõ có nõ i nõ c dùng vĩa cõt cách cõ đõ n. Thõ i đõ i khác, kinh nghiõ m và bí quyõ t nõ u phõ cũng tinh hõ n, có thõ mõi thoõ mõi m miõ ng đã đõ ng cõ a ngõõ i đõõ ng đõ i.

Đõ c đõ m tĩa i õ u cõ a món phõ là không mùi vĩa nõ i nõ c dùng nào giõ ng nhau.

Thõt sõ chõ có phõ Sài Gòn mõi có đõ sõ đã đõ ng cõ a mùi vĩa phõ, mõi đõ phong phú đõ đánh bõ i mõi tham vĩa ng ngõ ngõ n muõ n thõ mõi “cõng quõ c” phõ vào mõt cõng thõ c nõ u phõ, “thõ ng nhõt” trong thõ chõ đõ c quyõ n, đõ c tài phõ.

Bài thõ hiõ n quan điõ m và văn phong riêng cõ a tác giaõ Trần Đình Dũng, hiõ n sống tạ i Sài Gòn.

Vĩa t cho BBCVietnamese.com tĩa Sài Gòn