

Phở Sài Gòn xưa và nay

Tác Giả: Theo Phan Nghi

Thứ Năm, 02 Tháng 9 Năm 2010 07:05

Phở khời đầu u sủi bánh trộm ng cạ nó vào giở a thỏ p niên 50 tở i giở a thỏ p niên 60.



Phở Sài Gòn

Cũng như thỏ t chó, phở là mỏ t đỏ c sỏ n cạ miỏ n Bỏ c. Ngỏỏ i ta cho rỏ ng nó chỏ mỏ i xuỏ t hiỏ n ở Saigon vào nhỏ ng năm 1951-1952 cùng mỏ t thỏ i gian vỏ i hai nhà hát ở đầo, mỏ t ở xóm Monceau và mỏ t ở xóm Đỏ i Đỏ ng.

Cỏ hai thỏ ở y đỏ u rỏ t xa lỏ vỏ i ngỏỏ i Saigon thuỏ đỏ. Kỏ m đỏỏ c mỏ t quan viên biỏ t cỏ m trỏ ng chỏ u không phỏ i chuyỏ n đỏ. Cho nên hỏ chỏ cỏ m cỏ đỏỏ c mỏ t hai năm rỏ i đỏ p tiỏ m, mỏ c dù hỏ đả biỏ n nó thành mỏ t hình thỏ c như "kem sỏ" ở Bỏ Hỏ (Hà nỏ i) vào nhỏ ng năm 30 hoỏ c nhỏ "bia ôm" cỏ a Saigon hôm nay. Và phỏ cũng chỏ u chung mỏ t sỏ phỏ n vỏ i nó. Ngỏỏ i ta chỏ thích hỏ tủu, hoành thánh, bánh xỏ p nỏỏ c...Chỏ có đỏ c mỏ t tiỏ m phỏ đỏỏ c gỏ i là "Phỏ Tuyỏ c", nỏ m trên đỏỏ ngTurc (nay thuỏ c khu vỏ c Đỏ ng Khỏ i) là kiên trì bám trỏ.

Phỏ i đỏ i tỏ i sau năm 1954, phỏ mỏ i thỏ c sỏ thỏ c hiỏ n mỏ t bỏỏ c nhỏ y vỏ t ở Bỏ c vào Nam. Phỏ khỏ i đỏ u sủi bánh trộm ng cạ nó vào giở a thỏ p niên 50 tở i giở a thỏ p niên 60. Có cỏ mỏ t dẫy phỏ phỏ nỏ m trên hai con đỏỏ ng Pasteur và Hiỏ n Vỏỏ ng.

THỎ PHỎ ...

Nhỏ ng nhà hàng phỏ ngon cỏ a Saigon thuỏ ở y nhiỏ u vô sỏ. Nhỏ ng đỏỏ c ngỏỏ i ta chiỏ u cỏ nhỏ t chỏ có bỏ n hoỏ c năm tiỏ m, trong đó có phỏ Trỏ n Minh ở hỏ m Casino. rong cái ngõ cỏ t ở y, ê hỏ các hàng quỏ : phỏ, bún ở c, bún ở c sỏỏ n... Tỏ đỏ u ngõ, ngỏỏ i ta đả chỏ m trỏn vỏ i khách ở m thỏ c, kỏ ra ngỏỏ i vô tỏ p nỏ p. Phỏ Minh ngon thiỏ t là ngon. Nó không giỏ ng nhỏ kỏ o kỏo "ăn mỏ t lỏ i muỏ n ăn hai, ăn ba ăn bỏ n lỏ i nài ăn năm". Ngỏỏ i ta chỏ có thỏ ăn mỏ t bát đỏ cho nó thỏm thỏm rỏ i mai lỏ i ăn nỏ a ! Có mỏ t ngỏỏ i nghiỏ n phỏ cỏ a ông ta, và nghiỏ n luôn cỏ truyỏ n kiỏ m hiỏ p cỏ a Kim Dung. Đỏ là ông X, chỏ mỏ t tiỏ m giỏ y ở đỏỏ ng Lê Thánh Tôn. Ông vỏ a ăn phỏ vỏ a theo dỏ i cuỏ c tình cỏ a Trỏ u Minh - Vô Kỏ, hoỏ c cỏ a Doanh Doanh - Lỏ nh Hỏ Xung trên mỏ t báo. Và tình bỏ ng hỏ u giỏ a ông chỏ tiỏ m giỏ y vỏ i ông chỏ tiỏ m phỏ đả thỏ m thiỏ t hỏ n lên nhỏ mỏ t bài thỏ phỏ cỏ a ông chỏ tiỏ m giỏ y. Gỏ i là thỏ phỏ vì đỏ c lên nghe thỏ y...to&224;n mùi phỏ. Tuy nhiên nó lỏỏ c làm theo thỏ Đỏỏ ng thi, và chỏ nghĩa đỏ i nhau chan chát. Rỏ t tiỏ c, ngỏỏ i viỏ t chỏ cỏn nhỏ đỏỏ c có bỏ n câu :

Nỏ i tiỏ ng gỏ n xa khỏ p thỏ thành

Trỏ n Minh phỏ Bỏ c đả lỏ ng danh

Chỏ đỏ : tái, chín, nỏ m, gỏ u, sỏ n

Gia vỏ : hành, tiêu, ở t, mỏ m, chanh...

Sau đó, "mông xỏ" Trỏ n Minh đả nhỏ mỏ t ngỏỏ i nhỏ i nhỏ ng nét chỏ rỏ ng bay phỏỏ ng múa cỏ a Vũ Hoàng Chỏỏ ng đỏ viỏ t bài thỏ ở y và treo ở trong tiỏ m.

...VÀ CẬU ĐỎ I PHỎ

Saigon thuỏ ở y chỏ có mỏ t tiỏ m duy nhỏ t ở đỏỏ ng Võ Tánh, gỏ n Ngỏ Sáu, có món tái sách tỏỏ ng gỏ ng và phỏ tái sách : tiỏ m Y. Thỏ t tái mỏ m, sách rỏn nhai gầu gầu, chỏ m vỏ i tỏỏ ng Cỏ Đầ thì tuyỏ t cú mỏo. Ngỏỏ i ta bẻn đỏ xô tỏ i đỏ thỏỏ ng thỏ c mỏ t món ăn lỏ miỏ ng. Và tiỏ m Y phỏ t lên nhỏ diỏ u. Tỏ ngỏ i nhà lỏ p xỏ p, ông đả sỏ a sang lỏ i cho kang trang và mua thêm mỏ t nhà khác đỏ ở cho thoỏ i mái. Phú quỏ sinh ...máu vắn ngỏ, ông bỏ t đỏ u giao du thân mỏ t vỏ i cánh nhà vắn, nhà báo.

Sau cuỏ c đỏ o chính cỏ a Đỏỏ ng Văn Minh, trong làng báo có hiỏ n tỏỏ ng "trỏm hoa đũa nỏ", hỏ

có ti n là có quy n làm ch m t t báo. Th là ông ch ti m ph Y bèn ra báo. T tái, chín, n m, g u, s n, nh y sang đ a h t ch nghĩa, ông hoàn toàn b ng . Cho nên báo c a ông ch có th đ n v i đ c gi b ng con đ ng ve chai. Dĩ nhiên nó ph i ch t. Và ít lâu sau ông cũng ch t theo nó. Ng i v góa tr đ p k t c "s nghi p" c a ông ch ng quá c . Ti m Y phát đ t tr i. Nh ng ng i b n vẫn ngh c a ông Y v n lui t i ăn ph nh x a, nh ng m c đích chính c a h là ...ng p ghé ngôi v ch ti m. Sau m y năm tr i theo đ i mà ch ng đi t i đâu, m t ng i trong b n h , t c c nh sinh tình, bèn m n danh nghĩa bà qu ph đ ra m t v câu đ i nh có ý thách th cthiên h r ng : "N u ai đ i đ c thì em xin nguy n l y làm ch ng."

"N c, m n a làm chi, em nghĩ chín r i không tái giá "

Câu đ i s c s a mùi ph , nh ng h c búa nh t là c m t "tái giá", nó v a có nghĩa là "đi b c n a" i v a có nghĩa là "ph tái giá". Cũng nh "da tr ng v bì b ch" c a bà Đi m đ Tr ng Qunh v y. H n ba m i năm trôi qua, câu đ i y hi n nay v n ch có m t v .



PHỞ GÀ TRỞNG THIÊN

Ngay c Nà N i - quê h ng c a ph - t tr c đ n nay cũng ch a bao gi có ph gà trởng thi n, cho dù ph Huy n Trần Công Chúa, vào đ u nh ng năm 50, đã có m t hàng ph gà ngon n i ti ng kh p Hà thành, đ n n i c Nguy n Tuân khi theo đoàn quân v ti p qu n Th đô, ăn xong đã ph i khen r ng "tuy t ph !". Ng i bán ph tên là Chí. Ông ta m i h i c , không có đ ti n đ m n m t b ng, ph i làm ph gánh. Con đ ng mang tên v công chúa nhà Tr n bé b ng cái l mũi, v i cái v a hè r ng h n m t mét, khách ăn k đ ng, ng i ng i, húp xì x p.

Ph gà trởng thi n - xu t hi n ở Saigon vào nh ng năm 60, ở phía ch V n Chu i - tuy ch a đ c li t vào lo i tuy t ph , nh ng cũng đ c khách m th c đ c bi t chi u c . Ph ngon là m t l : th t gà trởng thi n th m và m m nh gà mái t , n c ph trong h p v i kh u v c a nh ng ng i kén ăn, nh ng cũng còn m t l khác : ng i ta v a ăn, v a ng m cái v th c tha yêu ki u c a con gái ông ch ti m, th nh tho ng đi ra đi vô, m m c i v i ng i này, g t đ u chào ng i kia, gi tay b bng rua ng i n , t nhiên nh m t cô đ m non. Đó là n ca sĩ Y.V, m t gi ng ca l l t c a các phòng trà. Ban ngày, nàg giao thi p v i phao câu, đ u cánh, th t đui ; ban đêm, chìm đ m trong ánh đèn màu. Th r i, không kèn không tr ng, nàg tuy t tích giang h . Ng i ta b o r ng nàg đi Tây. Đi Tây th t ch không ph i Tây Ninh. Ti m ph v ng khách đ n và ít lâu sau thì ph i đ p.

PHỞ KHÔNG RAU KHÔNG GIÁ

Ti m này n m trên đ ng Công Lý- cách ngã t Công Lý-Yên Đ (nay là ngã t Nam K Kh i Nghĩa-Lý Chính Th ng) kho ng 100m - trong m t cái h m r ng. Ng i ta g i là ph Bà Đ u. Nó có nh ng đ c đ m không gi ng b t c m t ti m ph nào : không rau, không giá và r t s ch, và nh t là không có cái mùi ph kinh niên. Th t thái m ng và bánh ph to b n thích h p v i cái gu c a ng i Hà N i. Vì ở sâu trong h m, nên tho t đ u khách t i ăn u ng r t l th t li u buông mành, ch có dăm b y m ng. Sau đó, nh s c đ ng c a ng i Hà N i, ng i ta m i b t đ u chi u c t i h ng v không rau không giá đó.

Tr i qua h n 30 năm, Ph Bà Đ u hi n nay v n t n t i và có ph n phát đ t h n x a. Có thêm m t món m i : tái b p, th t m m và nhai s n s t nh s n. Giá c cũng tăng, t 10đ/ bát trong

nhog năm 60 đon 10.000đ/ bát, năm 1996. Nhog khách ăn v n n m n p.

T PH PH Đ N...B C HU NH

Hà Ni, quê hng c a ph, và th i bao c p đã s n sinh bi t bao th ph : ph v t, ph ngan, ph l n (th m chí có c ph chó), v y mà ch a có m t ph nào chuyên bán ph, trong khi y Saigon l i có c m t d y ph ph. Đó là khu Hi n V ng (Võ Th Sáu - Pasteur). Hi n V ng chuyên bán ph gà, còn Pasteur, ph bò. Nhog dù gà hay bò, các ti m ph khu này ch a có m t ti m nào - n u nói v ph bò - có th so v i ph Tàu Bay Lý Thái T, còn n u nói v ph gà, thì thua xa ph V ng Các(đ ng Võ Văn T n) và ph B u Đ i n hôm nay.

Nhog ti m ph bò n i ti ng th i y còn có ph Tàu Th y Nguyễn Thi n Thu t, ph Quy n và ph B c Hu nh mi t Phú Nhu n. Sau khi ông Tàu Th y qua đ i, ng i con trai không có đ kh năng k nghi p ông b, bèn đ p ti m đ chuy n sang ngh khác. Còn ph B c Hu nh nguyên là ph Gà Đà L t m t th i n i ti ng; Sau 75 ông mò v Saigon, m ti m ph B c Hu nh trên đ ng Võ Tánh góc Tr ng t n B u đ i xéo góc v i nhà th Nam. Ch m y tháng sau, B c Hu nh l i n l ti ng nh c n. Hàng ngày, t 6 gi sáng khách m đ i u ph đã n m n p n i đ u i kéo vào. Và ch t i 10 gi là bánh, th t, n c ph đã l ng cóng. Ph i công nh n ph B c Hu nh h t ch ch. Nu c trong v t th m l ng; Mi ng th t chín mùi th m nh pa-tê, thái tay v a đ d y đ c n ng p r ng. Mi ng g u s a tr ng toát m n nh mi ng th ch, v a th m v a bù i l i ròn tan; Không m t chút hoi. Đ c bi t ti m BH không bán ph toàn t ai. Th m i là chính th ng. Ph bò mà l i ăn ph tái thì đúng là nhà quéo.

Dang phát đ t nh th, ch ng bi t sao kho ng năm 82 b ng đ ng ông đ p ti m. Dân ghi n ph c ti c hui h i. Trong s này có ông cao th bóng lông Tr n K., khi đó đang ch trì sân qu n v t đ u ng Lê Du n. Ông này ghi n ph BH không thua gì m y anh ghi n thu c phi n. Sáng sáng, sau khi đ t cho đ t mà không đ c b i đ ng hai tô ph BH là ông ngáp lên ngáp xu ng. Ông bèn g m t ng i b n ông đ ng i b n này yêu c u cô con gái ông BH m n n i niêu soong ch o bát đũa c a ông già ra sân qu n v t m m t ti m ph xe. Dân ghi n ph l i kéo t i ăn đ ng nh ch y h i. H i đó n ca sĩ Thái Thanh và n ca sĩ T m V n tít trong ch l n, sáng nào cũng ng i xích lô ra sân qu n v t _ không ph i đ đánh banh lông _ mà là đ đ p ph.

Cao th Tr n K. có ông anh cũng tên Tr n K. và cũng là cao th bóng lông, còn mê ph h n c ông em. Sáng nào ông K. anh cũng g l ng đ p chi c xe đ p p p ch ng i tình 200 pao t Ch L n ra sân qu n v i m c đích cao quý duy nh t là đ p ph c a con gái ông BH. Có nhi u l n, có l t i t i tr c ông K. anh ch i bóng lông h i nhi u và h i khuya, sáng ra chân chùn g i l ng, ông đ p xe h i ch m, t i h i tr, đã th y cái thùng n c ph ch ng mông lên tr i. Ph chính th ng là th : bao nhiêu th t là b y nhiều n c. H t n c là h t th t, h t th t là h t n c. Và h t là h t, ch không có cái trò đ vài lon n c lèo h p, hay ném m y c bouillon vào n c, thêm tí m m tí b t ng t, đun sôi lên bán v i th t tái. Sau m y l n đ p xe ph râu tôm t i n i l i h t ăn, ông K. anh đành th ng l ng v i cô ch ph nh th này:

M i sáng cô c vui lòng đ riêng ra hai tô, c t đ i cho tôi. Tôi t i k p đ ăn hay không t i ăn đ c cũng k cha tôi. Tôi v n c tr ti n nh th ng. y th mà, ch đ c h n năm, ch bi t lý do gì, ti m ph xe này cũng b ng m t tích. It lâu sau th y ti m B c Hu nh l i tái xu t giang h. Đ c ít năm r i l i đ p không kèn không tr ng. Ngày nay nghe đ u ông B c Hu nh và cô con gái đ p nh m đã m hai ti m ph bên Calgary, Canada. Ch bi t còn gi tên B c Hu nh n a không.

...PH NG U PÍN

Đ o y, c Saigon ch có đ c m t ti m c a chú Woòng đ ng Lý Thái T bán ph ng u pín.

Chú là người Quãng Đông, trước khi di chuyển vào Nam đã tìm phở ở phố Huế, Hà Nội. Vào đầu thập niên 50, phở người pin đầu vào dân thành phố, thốt hoàn toàn xa lạ. Có mà như thính các tiểu thủ Hà Nội cũng không dám thử ăn.

Phở người pin vào tại Sài Gòn cũng chỉ khác gì hơn. Về cái tìm mua pin tại Huế, như ở phố Huế. Khách thử ăn toàn như ông râu ria xôm xoàm hoặc lún phún râu dê hoặc nhún nhún bở nh bao chớ người có mặt sợi râu nào. Như người tuy nhiên không hề có bóng dáng đàn bà.

PHỞ SAU 75 VÀ CÁN SỢT PHỞ BẮC HỒI

Phở leo lên tại phố vinh quang bắt đầu từ cuối thập niên 80. Phở tràn ngập thành phố, người ở khắp vùng Chợ Lớn, bởi nó không thể thiếu được với hủ tếu, hoành thánh, bánh bao, xíu mại. Như người bắt đầu là cán sợt phố Bắc Hồi. Thành phố có chỉ ít vài ba chục tiểu mang cái tên này. Tại sao người ta lại không chọn một bở người khác? Cũng có nguyên nhân đây.

Sau là vào thời bao cấp, ở phố Thủ Đức Bắc, Hà Nội có một tiểu phở chui mà ông chỉ tên là Bắc Hồi. Đó là bí danh, biệt hiệu hay tên thật của ông? Chỉ có ai rồi hãy tìm hiểu. Chỉ biệt cấp thời mà gọi. Tiểu của ông dĩ nhiên là đông khách, như người toàn khách quen. Như người cái mặt lờ hoặc đứng có hàng bở vào. Trong khi phố quốc doanh "chợ qua hàng thốt", thì phố Bắc Hồi chỉ bán lún thốt đầu có chớ thốt người. Ngoài ra lại còn cái thú uống rượu quốc lại nhúm với món "bở cấp" (xíu quách). Thốt do dân "bở lờ" (buôn lờ) tại Phú Xuyên, Thành phố Tín hoặc người Gia Lâm đi theo xe khách thành, đầu vào bán cho các tiểu. Còn quốc lại do người thành cung cấp.

Ông Bắc Hồi đứng quốc lại trong cái bong bóng trâu, giở quần áo bở người, cái áo phở bên ngoài. Khách nào mua uống, giở cái ly xây chớ người ra, ông chỉ khuy áo, tháo cái nút vòi bong bóng rồi xịt mặt phát vào ly. Rồi uống đúng tại mép ly, không tràn ra mặt giọt nào. Ông bở đó là cấp mặt người thuốt, phở thập mặt mặt tháng mặt thốc hiể thành công thao tác này. Nói cũng đáng tại, phở của ông cũng chỉ ngon lành gì. Chớ người qua là vì "trong xôm mù thố người chớ làm vua". Với lại, nó có đây chớ béo, chớ cay. Với mặt người "thích đây thố", như vậy là đúng tiêu chuẩn. Thế đó, anh hùng như kho nh, phố Bắc Hồi danh trước giang hồ.

Sau 75, mặt số đầu của ông Bắc Hồi vào Nam. Hở kiể mặt đầu hỏm, đứng mặt quán phố lờ thiên. Mặt trong như người đầu nhún bở nhún của "mông xôm" Bắc Hồi là Ch.Râu. Gọi như thế là vì trên mặt anh có cấp mặt râu người. Trẻ con trong phố, mặt khi thấy anh xuất hiện lại chớ người theo theo chớ : "cái râu lờ xôm, cái râu loàm xoàm, cái râu mặt quanh cái mặt."

Lại với may mặt lại với có số ít với, Ch.Râu kiể mặt cấp mặt bở người đứng người Nam K Khở Nghĩa. Phố Bắc Hồi của anh ra đây, trước hơn các tiểu Bắc Hồi khác với món áp chớ o nhốc, áp chớ o khô, và đây biệt là rượu rỏn-bỉm bở p, tráng đứng người bở thố n.

Hiện nay, phố Bắc Hồi không như người bành trớ người trong thành phố mà còn xuất hiện tại các vùng người ô, như tại trong khu vực Tân Sơn Nhốt.

PHỞ ĐUÔI BÒ VÀ NGƯỜI PIN

Kho người giở thập niên 80, tại Bở N Sỏi, mé trái của Đở N Biên Phố, có một tiểu phở đuôi bò và người pin do mặt người đàn bà đứng bán. Quán hàng thiế thập trên mặt vùng đầu lờ nhún số đá. Khách ăn, kở đứng người người. Đôi khi cái ghồ lún thập cấp dùng thay cho bàn. Và lờ đầu tiên trong lịch sử của pin, người pin cấp các bà các cô chiểu cấp. Hở thố nh queo cấp thập người mặt và nhai số nhốt. Đuôi bò của Bở N Sỏi cũng tuy nhiên. Mặt miể người bở người cái nhố tay của trẻ con. Thốt cấp nhố nên khi ăn cũng không đở nhún với với.

Phở Bở N Sỏi chỉ bán đở 9g30 sáng là hết. Như người thông thố người, người ta đở nhố hỏn. Đở tránh cái nhố người đở lờ a xuể người đở u. Trông các bà với ăn với thố m mặt hôi, phở nhố nhồe

nhỏ t, thỏ y mà thỏ ng !

Vài năm sau khỏ m khá, bà chỏ tiỏ m tỏ u đỏ c mỏ t miỏ ng đỏ t rỏ ng lỏ nỏ phía xa lỏ rỏ i chuyỏ n cỏ a hàng ra đỏ. Bỏy giỏ gỏ i là quán phỏ N., vỏ a bán phỏ vỏ a bán lỏ u ngỏ u pín đỏi bò. Mỏ t cái lỏ u 20.000đ hai ngỏ i ỏn cỏng bỏ ng.

PHỞ...THỎ Y CỎ

Bỏ i lỏ ng nhỏ giáo không đỏ sỏ ng nên 5 cỏ và mỏ t thỏ y đỏ hỏn nhau mỏ mỏ t tiỏ m phỏ ỏ vỏ a hỏ đỏ ng X., phía sau cỏ ng trỏ ng M.C.

Phỏ thỏ y cỏ ra đỏ i khoỏ ng gỏ n hai năm nay. Cỏ mỏ t đỏ o nhỏ nỏ c đỏ p lỏng lỏ đỏ ng, cỏ lúc hỏ phỏ i di chuyỏ n vào mé sỏn sau trỏ ng. Tiỏ m này chuyỏn bán phỏ gà và chỏ bán vào buỏ i sáng. Dĩ nhiên phỏ cỏ a hỏ không thỏ nào ngon bỏ ng các tiỏ m nhỏ nghỏ nhỏ phỏ gà Bỏ u Đỏ i n hoỏ c Vỏ ng Các hay các tiỏ m ỏ đỏ ng Võ Thỏ Sáu, nhỏ ng nó lỏ i cỏ mỏ t hỏ ng vỏ đỏ c biỏ t - hỏ ng vỏ gia đĩnh. Khách ỏn cỏ cỏ m tỏ ng nhỏ ngỏ i nhỏ mình nỏ u cho mình ỏn vỏ y. Phỏ ỏ đỏ y rỏ t cỏ "chỏ t lỏ ng" và rỏ - rỏ t rỏ là khác : 4.000đ/ tô đỏ y tú ỏ cỏ thỏ t lỏ n bánh.

Giỏ a hỏ đỏ cỏ sỏ phân cỏng : mỏ i ngỏ i nỏ u phỏ rỏ i coi phỏ mỏ t ngày. Không cỏ ai trong sỏ hỏ cỏ sỏ n tay nghỏ. Thoỏ t đỏ u thỏ lỏng túng nhỏ thỏ vỏ ng mỏ t kim, ít lâu mỏ i thỏn thỏ o. Nhỏ ng dù sao đỏ i vỏ i hỏ nghỏ phỏ cũng là mỏ t cái nghỏ bỏ t đỏ c dĩ. Đỏ ng trỏn bỏ c giỏ ng vỏ n tỏ t hỏ n.

ỏ thỏn phỏ, ngoài nhỏm thỏ y cỏ kỏ trỏn, cỏn cỏ mỏ t cỏ giáo nỏ a cũng đỏ ng bán phỏ, nhỏ ng lỏ i giỏ tỏ hỏ n cái nghỏ kỏ sỏ tâm hỏ n. Cỏ nguyên là giỏ ng nghiỏ m viỏn cỏ a Đỏ i hỏ c khoa hỏ c, nhỏ lỏ i sỏ n cỏ mỏ t bỏ ng nỏ m trỏn mỏ t trỏ c lỏ đỏng đỏ o ngỏ i qua lỏ i, bỏn quyỏ t đỏ nh tỏ bỏ ng nghiỏ m và các cỏng thỏ c hó a hỏ c đỏ "giao thiỏ p" vỏ i phỏ. Vỏ n là mỏ t nỏ i trỏ giỏ i nên tỏ nỏ u thỏ c ỏn đỏ n làm phỏ cũng không đỏ n nỏ i khỏ khỏn. Cỏ a tiỏ m nỏ m ỏ phía chỏn cỏ u Bỏng, khách ỏn sỏ đỏ dỏng nhỏ n ra khi thỏ y trỏ c cỏ a đỏ u mỏ t đỏ y xe gỏ n máy.

Phỏ Cỏ u Bỏng ngoài các món thỏ ng lỏ nhỏ tái, chín, nỏ m, cỏn cỏ món đỏi bò. Phỏ rỏ t ngon nhỏ ng giá mỏ t tô cỏ 5.000đ, chỏ bỏ ng mỏ t nỏ a tiỏ n nỏ u so vỏ i phỏ H. ỏ đỏ ng Pasteur, tỏ c gỏ i là phỏ Viỏ t kiỏ u, vỏ i giá chỏm treo ngỏnh 12.000đ/ tô. Sỏ dĩ gỏ i thỏ là vỏ khách ỏn đỏ sỏ là Viỏ t kiỏ u. Hỏ quen ỏn phỏ vỏ i giá 8 đỏla/ tô, chỏ a kỏ tiỏ n "bỏ" 10%, nên vỏ i hỏ, đỏ là mỏ t giá rỏ mỏ t. Phỏ Cỏ u Bỏng cũng không làm theo kiỏ u đỏ i trà vỏ i thỏ t thỏ i sỏ n chỏ t đỏ y mỏ t cái khay. Khách ỏn tỏ i đỏu làm tỏ i đỏ. Thỏ t thỏ i mỏ ng bỏ c mùi thỏ m phỏ c. Mỏ i miỏ ng thỏ t mang hình kỏ hà, màu nỏu gỏ cỏ a nó đỏnh vỏ i màu mỏ gỏu đỏ t trỏn nỏ n trỏ ng cỏ a bánh trỏng giỏ ng nhỏ mỏ t bỏ c tranh tĩnh vỏ t.

Cỏ giáo cỏ a trỏ ng Khoa hỏ c đỏ đỏ a cỏ khoa hỏ c lỏ n nghỏ thuỏ t vào phỏ.

PHỞ T.D ỏ ĐỎ N BIỎN PHỎ

Phỏ cỏ bỏ ng hiỏ u mang tên sỏ nhỏ, nhỏ ng ngỏ i ta cỏ quen miỏ ng gỏ i là phỏ T.D., tên ông chỏ, mỏ c dù anh không đỏ ng bán. Cỏn nhỏ đỏ, xỏ a kia, anh mỏ tiỏ m cỏ m Tây vỏ i hai món đỏ c sỏ n : chateaubriand và chỏn giò nỏ u đỏ u trỏ ng. Các bỏ ng hỏ u cỏ a anh đỏ sỏ là nhỏ ng ngỏ i làm vỏn nghỏ. Anh cũng đỏ c liỏ t vào sỏ đỏ, bỏ i giỏ ng ca tuyỏ t đỏ u cỏ a anh. Nhỏ ng mỏ i năm anh chỏ hát cỏ mỏ t lỏ n và chỏ hát cỏ mỏ t bài vào đỏm Giỏng sinh : "Đỏm thỏnh vỏ cỏng" (Silent Night). Mỏ t đỏ u nhỏ c tỏ t đỏn. Trong lúc tiỏ ng ca thỏnh thiỏ n cỏ a anh vang lỏn, ngỏ i ta ỏm nhau dĩ mỏ t đỏ ng slow.

Sau khi thỏ ng thỏ c phỏ Quyỏ n, phỏ Tàu Bay, phỏ bà Đỏ u, nỏ u muỏ n đỏ i hỏ ng vỏ, ngỏ i ta cỏ thỏ đỏ n T.D đỏ nỏ m món "vỏ sỏ a", tỏ c là khoỏ ng thỏ t bỏ ng cỏ nhỏ ng núm vú, ỏn bẻo ngỏ y, thỏ m và ỏn sỏ t, nhỏ ng không giỏ ng nhỏ sỏ n hoỏ c nỏ m cỏ a thỏ t chỏ. Nhỏ hàng cỏ mỏ t bỏ ng rỏ ng, quỏ t máy quay vỏ vỏ, khách ỏn không phỏ i chỏ u cái cỏ nh mỏ hỏi mỏ mỏ hỏi con cỏng chỏ y.

PHỞ CÔNG TỬ SAIGON

Đó là tiệm phở gà H.B. ở đường Võ Thúc Sáu. Ông chủ tiệm tên là Q., một người thuở trước giàng hóm mà có hai đũa húc bích đũa biết... tiệm ngớt khi Q. đi ra và một ông chủ. Nghề phở đởn với anh một cách tình cảm. Trong một cuộc đi tài cao thấp với một tay anh chủ, anh biết hóm thủa và từ đi thủng, và sau đó biết đi cỏi đi. Thói gian chém tre đởn gỏi trên ngàn, anh thủng hay giúp đở một anh biết đởng cỏi nhúng. Thấy biết biết nết là anh can thiệp ngay. Không phải búng vũ lực, mà chủ với một chiêu số thôi: bóm vào huyệt nỏi quan ở tay và huyệt khúc trí ở khuỷu tay, là đởch thủng phở i thỏi bài kèn "ông rỏi lui" ngay. Q. ở còn thủng giúp anh ta trong các công tác lao đởng. Đở đáp ở ân tình ởy, người biết kia đã truy nỏi cho anh nghở nỏi u phở. Anh ta đởy Q. từ cách ởa chỏi gà - phở i là gà đởc nuôi ở nông thôn - đởn cách pha chỏi gia vị cho thùng nỏi cỏi, và cách nỏi nỏi ng làm sao cho gà khỏi bị vủ da.

Sau thói gian cỏi đi, Q. với đởng Võ Thúc Sáu mở tiệm phở H.B.-tiệm phở ngon nhất trong khu phố ởy. Chủ trong vòng ba năm, anh đã phở lên nhỏi đi u. Và bây giờ, với 8 năm trong nghề phở, anh chủ giữ vai trò chuyên viên, và đở cho một số đở đi đởng bán. Còn một chàng nỏi a cũng phở lên nhỏi Q., nhỏi phở. Đó là anh D., chủ một tiệm phở ở trong một con hóm đởng Nguyễn Thủ Minh Khai, cách nhà thủng Tở Dủ kho ởng 500m. Tở Hà Nỏi vô thành phố Hồ Chí Minh, anh chủ có đở ti nỏi làm một gánh phở ở đũa ngõ. Mỏi đũa, anh chủ biết một tí gì về cái nghề này. Toàn đi húc một. Hỏi người này, húc người kia, rỏi đi ăn ở các tiệm phở danh tiếng đở thỏi nghỉ m. Phở i một gỏi nỏi năm anh mỏi thành thỏi o.

Phở D. hôm nay nỏi đi ng ngang với phố Quy nỏi Phú Nhu n. Tiệm cỏi anh có một món đởc biết: tái bỏi p. Mủn ăn món này phở đi sỏm, biết 8 giờ sáng là hỏi t. Có một đi u lý k là phở D. ăn vào buỏi chi u bao giờ cũng ngon hỏi n buỏi sáng. Chủ chủ ởn khách đũa công nhỏi n chỏi n đỏi. Hỏi nguyên nhân từ sao? Anh ởc đũa vì không giữ thích đởc. "Sáng và chi u cùng một thùng nỏi cỏi. Nỏi a thùng buỏi sáng còn ởi, buỏi chi u chỏi vi cỏi đun sôi, không pha thêm một chút gia vị nào, thỏi mà nó ởi ngon hỏi n buỏi sáng", anh mỏi m cỏi i nỏi.

Bây giờ thì phở có biết thỏi ởm rỏi. Anh mỏi đi u thêm một ngôi nhà ở đũa hóm. Phở là một đởc sỏn cỏi a Vi t Nam. Đó là đi u "quở cỏi phở công nhỏi n". Nhỏi ng ông Tây ởi ở nó là "soupe chinoise", còn ông Tàu thì ởi ở nó là "ngỏi u phở n" chỏi là tiếng Quở ng Đông, phiên âm ra tiếng Hán Vi t là "ngỏi u" (bỏ hỏc trâu), "phở n" (bỏ t gỏi o). Một đi u nỏi a, hỏi ông từ cỏi a nghề phở là ai? Các ông chủ tiệm phở đũa ởc, mỏi cỏi dù nhỏi phở, hỏi đã có cỏi a ăn cỏi a đỏi.