

# Mẹ Tôi Nấu Mì Quảng

Trang Y Hạ



Tôi còn nhớ, mỗi khi nấu mì quảng là mẹ tôi - nhỏ to... với cha tôi trước đó vài ba ngày. Mấy người bà con ở gần và hàng xóm chung quanh, hình như... cũng biết thì phải (?)

Mẹ tôi chọn ngày cuối tuần hay một ngày nào thuận tiện mọi người đều có mặt ở nhà. Đầu hôm mẹ tôi ngâm gạo trắng có pha một ít gạo lứt. Nhà có cái cối xay bột bằng đá, cha tôi đặt trên cái giá bằng gỗ ba chân chắc chắn vừa tầm người ngồi xay thoải mái, bên dưới đặt cái thau trên cái ghế thấp hơn để hứng bột chảy xuống. Trước khi bắt đầu xay bột cha tôi ra sau vườn cắt một lá thơm đoạn ra một tấc làm cái muỗng để

vét bột chảy xuống rãnh chung quanh cối. Cha tôi vốn là lực điền, vai u thịt bắp đảm nhận phần xay bột. Phần này coi bộ mệt thiệt chứ chẳng chơi, vì muốn xay cho nhanh thì cứ chêm nước nhiều..., mà thêm nước nhiều thì bột lỏng lẻo, lỏng loét không tráng bánh được. Không khéo lại bị mẹ tôi chê thì quê độ lắm! Xay cho ra nước bột sền sệt thì mỗi tay - làm đàn ông thiệt là khổ! Cha tôi ở trần tròng trực vậy mà trên trán, trên lưng của ông mồ hôi cũng rươm rướm...

Mẹ tôi lui hui giặt miếng vải đặt trên miệng nồi để tráng bánh, lấy kim chỉ khâu lại một vài cái quai. Mỗi tấm vải để tráng bánh có bốn hoặc sáu quai. Khi căng lên miệng nồi nước hấp, mỗi quai được cột chằng một cục gạch căng tấm vải cho thật phẳng, chỉ chừa một kẽ nhỏ vừa đút con dao gỡ bánh làm bằng cật cây tre dài chừng năm tấc. Trước khi gỡ bánh phải thọc con dao tre qua cái kẽ vô trong nồi nước cho ướm trước khi gỡ bánh đã được hấp chín.

Phía sau cái chái bếp là nơi có đặt cái lò, cha tôi làm lò bằng đất sét nhồi rơm, miệng lò vừa cái nồi đồng lớn có miệng bằng cỡ cái nón lá, có cửa lò rộng rãi để chụm củi, cây củi chụm thật bụy do cha tôi moi những gốc rế trên núi Cẩm, một lỗ thông hơi phía sau. Mẹ tôi tráng bánh tráng sắn thường xuyên để trong nhà ăn, cũng có bán và tráng cho bà con lối xóm. Ví phôi bánh làm bằng tre mỡ cha tôi đan hàng trăm tấm chắt đầy trên giàn. Mẹ tôi đổ nước vô nồi, chuẩn bị nhóm lửa, đang nhóm lửa thì nghe tiếng cô Năm, em cha tôi - léo nhéo ngoài sân:

- Thằng "chó con" ở mô? Răng mà không ra giúp cô bưng cây chuối sứ và sáu cái bắp chuối - phụ cô một tay cháu ui! Trời ơi, mỗi tay quá chừng chừng...!

Tôi đang đứng phụ cha vét bột cho chảy xuống thau và chêm nước vô hòng cối, nghe tiếng cô kêu vội chạy ra thấy cô: Tay xách nách mang đùm đề... Có một cặp gà trống thiệt là bự nữa!

- Phụ cô rinh vô nhà đi cháu! Mấy chị con về chưa?
- Thưa cô chưa! Mà hôm nay mấy chị của cháu về hả?
- Ủa...! Cháu không biết chi hết trơn hả? - Mẹ cháu không nói cho cháu biết hả? Chắc là mẹ cháu dành cho cháu sự ngạc nhiên... Cô nói một hơi có vẻ như... thanh minh cho mẹ tôi!

Tôi rinh mấy cái bắp chuối vô nhà bếp, bỏ xuống chạy lại bên mẹ - tôi véo một cái vô cánh tay mẹ. Mẹ tôi la oái oái...!

- Thằng Chó Con! Mắc chi mà véo vô cánh tay của mẹ đau quá như rứa hỉ?

Tôi hậm hực, mặt phụng phịu...

- Bữa ni mấy bà chị của con về mà răng mẹ giấu...?



Thật ra, tôi cũng nhớ các chị. Nhưng tôi nhớ chị Hai nhiều hơn, chị Hai lúc nào cũng cưng chiều tôi, xin cái gì chị cũng cho, chị còn biết ý tôi thích thứ gì nên chị thường hay mua. Chị ba, chị Tư, lúc nào cũng hàm hè, dữ như bà chằn lửa. Lúc nào cũng nói: "Cung riết đâm hư"! Mà tôi có hư chi mô? Hai chị răn đe vậy nhưng cũng thường hay dẫn tôi đi chơi và dạy cho tôi nhiều chuyện.

Xay bột xong cha tôi bưng ra cho mẹ tôi, tôi thấy mẹ tôi pha một ít bột năn vô nồi bột. Cha tôi mệt đừ đừ..., nhưng ông cũng ráng rửa cái cối xay, nước rửa cối cha tôi bưng ra sau chường heo - để mẹ tôi dùng nấu cáng heo. Xong việc, ông ra nằm đung đũa trên chiếc võng trước hiên. Mẹ tôi có lẽ cũng biết cha tôi mệt nên bà pha một bình trà nóng bảo tôi bưng lên cho cha - cha tôi uống trà nghỉ ngơi đầu được vài chục phút là giọng cô Năm lại

léo nhéo:

- Anh Hai ơi! Cắt cổ hai gà dùm em được không?

Giọng mẹ tôi óai óai...

- Không được! Không được đâu cô Năm ơi...! Lần trước ông cắt cổ dùm chị mấy con gà, ông cắt mần rãng mà nó bung dây chạy hết trơn, báo hại nhờ cả xóm xóm nhau đi tìm! Thôi, để đó chị hai cắt cho cô mần lông...  
Cha tôi nằm trên võng uống trà nghe mẹ tôi nói, ông khoái tỳ - cười hi hi...!! Tường thoát nạn ai dè mẹ tôi nói tiếp:



- Cô Năm làm lông gà xong rồi ra đây tráng bánh thay cho chị một chặp, để chị vô rã thịt gà ướp cho thấm và mần mấy con cá lóc nướng trui luôn thể. Anh hai cô nghỉ... xong, ông xắt chuối cây với mấy cái bắp chuối. Mẹ tôi ra lệnh gián tiếp thật khéo.

Có lẽ cha tôi hiểu ý mẹ tôi nên ngoắt tôi lại nói nhỏ:

- Giúp cha với! Lấy cái thau lớn đổ nửa thau nước và bỏ vô trong thau nửa lon sữa bò muối hột Nhanh lên Chó Con!

Tôi háng hái giúp cha vì thấy cha tôi "ngoan ngoãn" nghe lời mẹ tôi, hay là thèm ăn mì quảng mà chịu "đầy đọa" không biết...? Cha tôi lột bớt lớp vỏ già ngoài thân cây chuối sứ, ông lấy một miếng ván dài gác qua cái thau. Con dao bầu có cái cán cũng thật dài mà mẹ tôi thường xắt rau lang để nấu cám heo... Cha tôi cầm cái dao đó, liếc qua liếc lại trên miệng cái lu sành cho bén... Đoạn ông cầm dao: Xắt... xắt...! Nhìn thao tác của ông coi bộ cũng "chuyên nghiệp" lắm! Hèn chi mà mẹ tôi "khoái" ông quá chừng chừng!

- Cha ơi ...!
- Con muốn nói với cha chuyện chi?
- Lớn lên con không có muốn lấy vợ mô, con thấy mấy bà thường hay ăn hiếp mấy người đàn ông, con trai. Mấy chị con lúc nào cũng "hăm he" con! Còn ba... thì... thì...! - Mẹ nói cái chi ba cũng nghe chứ có dám cãi lại chi mô...?!

Cha tôi nhìn tôi cười cười...!

- Chó Con - mới mười bốn tuổi đầu chưa thấy sự "bí mật" đó mô. Lớn lên con mà không lấy vợ, thì vợ cũng nhào nhào vô lấy con thôi! Không có cách chi mà chạy cho thoát được. Lúc đó nếu ở gần, chạy về nhà uống rượu "chia buồn" với cha! Dù ngồi hơi lâu một chút cũng không yên thân.
- Xắt chuối mau lên! Để còn ra đầu làng đón mấy đứa con gái! Hai cha con nói rù rì... chi đó? Nói hành, nói tởm tui hả? Tiếng mẹ tôi từ nhà sau dội lên...
- Đó! Cha thấy chưa? Lệnh liên tục được ban ra...
- Đi đón các chị con là "thoát nạn" nạn rồi! Mau lên Chó-Con! Cha con sẽ mình đi đón mấy chị!



Mẹ tôi, đúng là người tráng bánh tráng chuyên nghiệp, tay bà cầm cái dao tre gỡ bánh ra, tay cầm cái gáo dừa múc bột đổ lên khuôn đảo vòng vòng tròn vo, đập nắp lại, bà đứng dậy trải bánh chín còn nóng ra vỉ. Cọng tàu lá chuối dài chừng một tấc, đập dập một đầu làm cái cọ, mẹ tôi nhúng vô chén dầu phộng thoa thoa lên mặt bánh đã nguội rồi đem xếp vô thúng, bên trong thúng đã lót sẵn lá chuối tươi. Thoa dầu là để cho lá mì khỏi bị khô, không bị dính, dễ lấy, khi xắt ra sợi mì bóng lưỡng, óng ánh thật bắt mắt. Màu lá mì bữa nay màu nâu vì mẹ tôi ngâm gạo có pha gạo lứt. Mẹ tôi nói pha gạo lứt ăn bổ hơn, còn nếu không thì cho bột nghệ, Nhìn thúng mì tôi nghĩ chắc cũng vài ba chục người ăn...

Phần xắt mì ra thúng là phần việc của cô tôi, cô cũng thoa dầu lên lá mì hai mặt rồi gỡ ra xếp từng lá mì một mà xắt. Sợi mì hơi lớn, nhỏ quá trông giống hủ tiếu chứ không còn là mì. Những sợi mì xắt xong cô tôi xới bung ra mới cho vào thúng.

Từ dưới chái bếp mẹ tôi đang xào thịt gà xèo xèo..., khói xông lên ngào ngào, thơm lừng. Hèn gì mà mỗi lần nhà tôi nấu mì quảng là cha mẹ tôi hú hé... chứ không thể giấu mọi người. Cái mùi đặc trưng của mì quảng này không thể "trùm mền" mà ăn một mình được. Nội cái rộn ràng chuẩn bị, nào là xay bột, tráng bánh bày ra hiên, ra sân, chặt chuối cây, bắt gà kêu oang oác... thì giấu đi đâu cho được, lẽ dĩ nhiên là hàng xóm cũng "nghĩ nghi" lắm rồi. Nhưng mà ngược lại mỗi lần hàng xóm nấu mì quảng cũng hay bưng cho như rứa. Tình

làng nghĩa xóm với nhau là ở chỗ biết chia sẻ, chứ có rỗi rảnh mà ngày nào cũng nấu mì quảng. Còn ra ngoài quán mà ăn thì nói mằn cái chi. Gia đình tổ chức nấu mì quảng cũng có nhiều lý do: có thể là đám giỗ, thôi nôi đầy tháng, gặp gỡ bạn hữu, hoặc có người đi xa trở về. Sau hết là trả nợ miệng.

Mẹ tôi nói thịt hay cá tôm làm nhưn để nấu nước rang phải ướp đủ loại gia vị, thời gian ướp phải một giờ trở lên, khi xào phải xào nhưn cho thật săn trước khi đổ vô nồi nước rang... Tôi thấy trên bếp mẹ tôi đang xào thịt, kế bên là nồi nước đang sôi. Tôi chỉ thấy vậy thôi, chứ cách nấu là "bí quyết" của mẹ tôi đâu có biết. Đến khi ăn nhai miếng nhưn thiệt là ngon và nước rang cũng ngọt và thơm, lúc đó mới phục tài nấu của mẹ. Mẹ tôi nói "Nấu mì quảng bằng bất cứ nhưn chi cũng được. Nhưng nấu nhưn bằng thịt gà là nhất!"

Tôi và cha tôi chưa kịp đi đón ba bà "Công Chúa" thì thấy mấy bà ồm tỏi ngoài sân:

- Thơm quá...! Thơm quá...! Mùi mì quảng thơm quá! Bụng chúng con đói quá cha mẹ ơi!

Mấy bà chị tôi cũng hay! Huyền thuyên một cặp rồi thay quần áo ra - nhào xuống bếp hỏi dồn dập:

- Rang đậu phộng chưa mẹ? Chào cô năm! Cô xắt mì hả? Rau thơm, chuối cây bấp chuối ở đâu? Tao dầu phộng chín chưa, và ớt chanh chưa? Chúng con mằn phụ với mẹ với cô.

Đúng là con gái xứ Quảng - quá thuộc bài bản khi nấu mì quảng.

Mẹ tôi sờ hôi đờm trên trán, cười cười nói với mấy chị tôi:

- Rau sống cha con xắt rồi, con rửa sạch và rang đậu phộng nhớ giã dập dập đừng giã nhuyễn qua. Đi đường có mệt không? Hay là các con đi tắm mà nghỉ ngơi, để đó cho mẹ và cô Năm mằn cũng được. Không có mợ thì chợ cũng đông.

- Không có mệt đâu mẹ, chúng con phụ một tay ăn cho ngon! Mấy bà chị tôi nói như rửa đó!

Chị Hai kéo tôi lên nhà trên nói chuyện với cha:

- Nấu mì Quảng cực gớm phải không cha? Linh kính đủ thứ để cho ra một tô Mì Quảng... thiệt nhiều công đoạn quá!

- Cực đâu có bằng đi cày, đi cấy ngoài đồng suốt ngày. Hôm nay các con tập trung về như ri thì cha mẹ vui rồi. Ở nhà mình thứ chi cũng có, nấu mì quảng để ớt chứ có khó chi mô. Đi ra ngoài quán ăn một hai tô cũng không thấy đã thèm. Mà các con học hành ra rãng? Cha tôi hỏi chị tôi:

- Chúng con vẫn học giỏi cha ơi, chẳng có chi mà cha mẹ lo. Chị tôi trấn an cha tôi như rửa!

Lại nghe tiếng mẹ tôi ề sề...!

- Chị hai nhà tui ở mô. Con lấy cái mâm bưng mấy tô mì quảng qua bên nhà: Bác Ba gái, thiêm Sáu, bà Bảy... dùm mẹ! Con phải đi ba đợt mới xong, lần nào nấu mì quảng bên nớ cũng đều bưng cho nhà ta.

Mì quảng nấu ra nếu muốn cho ai là bưng cho trước, rồi sau đó cả nhà mới ăn sau. Đó là tính cách lâu đời, còn không cho thì im lìm mà ăn. Rất là thật tình, có thì mời khách, mời bạn bè, hàng xóm. Không có thì thôi. Chứ không mời lấy lệ hay mời cho có mời.

Cha tôi lúc nào cũng biết chuyện gì phải làm sắp tới. Ông lôi ba bộ bàn ghế ra rửa sạch, lau khô. Tấm khăn trải bàn bằng ny - lon có in hình vuông và trái thơm phủ lên trông thật đẹp. Trên bàn thờ khói nhang nghi ngút thật là ấm cúng.



Tường ít người, té ra cũng đầy ba bàn, mỗi bàn sáu người. Mấy ông ngồi đủ một bàn, còn lại toàn phụ nữ. Trên mỗi bàn bày biện ra: Sáu cái tô bự choảng kèm theo một đôi đũa, muỗng - một rổ mì cũng bự - một chén nước mắm nguyên chất thơm lừng - một chén ớt xanh nguyên trái - một đĩa chanh cắt ra từng miếng - một chén dầu phộng tao chín - một tô đậu phộng rang giã dập dập - một chõng bánh tráng nướng dày mè thật dày - một rổ rau sống, rau thơm đủ loại (ăn mì quảng phải thật nhiều rau mới ngon) - một nồi nhỏ nước rang nhưn thịt gà nóng hổi. Ngoài ra còn có cá lóc nướng, một ít gỏi chua ngó sen mấy chị tôi mằn riêng cho cha tôi và mấy ông chú bác... uống rượu. Có con gái thì được nhờ chứ đực rửa như tôi thì chỉ biết có ăn và khen thôi. Thoạt trông

giống như một bữa tiệc nhỏ (mừng các chị của tôi về thăm nhà mà...!). Ăn mì quảng ở nhà khác hẳn ăn mì quảng ở ngoài quán. Ở ngoài quán - người bán cho tất cả rau, mì, nhưn, nước rang vô trong tô. Trên cái bàn bằng tre, ghế tre, có một cái ống tre đựng đũa. Còn chanh, dầu tao chín, đậu phộng bỏ chung lên trên mặt tô.

Có quán họ cho một tô nước rang kèm theo, ai muốn ăn ngập nước thì cứ cho vào mà lua. Còn ăn ở nhà thì tùy theo ý của mình, thật là: "Độc Lập - Tự Do - Hạnh Phúc"!

Cha tôi nói vắn tắt mấy lời "phi lộ" và mời bà con ăn uống tự nhiên, ăn không no không về. Còn các ông uống không "tưng tưng" cũng không về - uống tiếp....!!

Một giàn hợp xướng cất lên! Những đôi tay thoăn thoắt... Tiếng muống dưa lua khua lỏn cỏn... Tiếng bẻ bánh tráng rôm rốp... rôm rốp...! Tiếng nói, tiếng cười, tiếng mời, tiếng cụng ly... chan chát...! Chan chát...! Tiếng nhai... nhai...! Nhép nhép...! Ngoàm ngoàm...! Tiếng húp... húp... sột soạt...! Tiếng hít hà... hít hà...! Bời ớt cay! Mùi thơm của mì quảng bốc ra cả nhà loang đến tận ngoài cổng... Mồ hôi bắt đầu rịn lấm tấm trên lưng, trên mặt... Có thua chi lúc đi cày, đi cấy mô? Tôi cũng ăn hăng say không thua ai. Đúng là ăn mì quảng có khác - ăn bằng tất cả các giác quan...!

Qua trận đánh thứ nhất, bầy chừ "chiến trường" tạm yên ắng nhưng vẫn còn văng vẳng tiếng súng lẻ tẻ... Các vị "chiến binh" mồ hôi, mồ kê ướt đầm dề... Nhiều vị đường ông phanh ngực cho mát. Ớt cay, rượu cay nên khuôn mặt ông nào ông nấy đỏ rần rần. Mấy bà cũng không hơn chi. Tóc mai sợi vắn, sợi dài bê bết mồ hôi, đọng trên sống mũi, trên mặt, trên cổ chảy ròng ròng... Không uống rượu mà mặt mày như tắc kè.



Ăn tô thứ nhất cái bụng còn lưng lửng, lại thêm rượu vào thì lời phải tuôn ra... Bầy chừ cha tôi mới cất cái giọng chủ nhà lên: "Người Quảng Nam chúng ta tự hào có món mì quảng - không biết có từ thuở nào? Nhưng món mì quảng là tổng hợp tất cả mùi thơm mà trong vườn của chúng ta có như: Vị chát của thân cây chối, bắp chuối..., vị chua của chanh, vị cay của ớt xanh, vị bùi bùi của dầu phộng, vị mặn đậm đà của nước mắm. Tiếng giòn tan của bánh tráng mè. Từng sợi mì dẻo dai bóng mượt. Nồi nước rang với nhưn thịt gà, cá lóc... hòa vô đủ mùi gia vị tỏa ra từ hàng nghìn năm nay. Thịt cá, rau cỏ cũng chính từ bàn tay chúng ta trồng và nuôi mà có. Chúng ta ăn mì quảng chúng ta phải biết nhớ ơn tổ tiên ông bà cha mẹ. Biết ơn trời đất. Vậy, ăn mì quảng nên ăn một cách nhiệt tình, thể hiện cách ăn thật sống động, bộc trực, mà không cần che đậy hay mắc cỡ chi hết. Chúng ta ăn mì quảng cũng giống như đi cày, đường cày phải sâu và kỹ. Ăn mì quảng cũng như các bà đi cấy lấy công, cày hay cấy nói chung đều đổ mồ hôi và mong cho đến ngày có kết quả. Ăn mì quảng cũng như rửa mới đúng phong cách ăn mì quảng"!

Mọi người vỗ tay rầm rầm...! Nâng ly thật là vui vẻ...!

Chiến trường mới tạm lắng dịu. Chừ các "chiến binh" lại tiếp tục rục rịch chiến đấu. Mẹ tôi đi hâm lại nồi nước rang cho thật nóng, còn mấy bà, mấy chị dọn dẹp lại cho gọn gàng. Nướng thêm bánh tráng, chêm thêm rau, mì... Hiệp thứ hai đánh chậm rãi chứ không tốc chiến, tốc thắng như hiệp một. Hiệp thứ hai mấy bà, mấy ông tâm sự nã nê thân thiết hơn. Tôi liếc qua mấy bà chị - môi miệng bà nào bà nấy bóng lường, một vài giọt mồ hôi còn đọng trên trán, trên chóp mũi, tóc tai quyen mồ hôi bê bết hai bên màng tang. Nhìn mấy chị trông giống như những người đi cấy hơn là mấy cô nữ sinh trung học.

Trong những tháng năm lang bạc kỳ hồ tôi đã ăn mì quảng nhiều nơi như: Bảo Vinh Long Khánh, Phan Thiết, Cà Mau... Ăn vẫn ngon miệng! Nhưng tôi vẫn nhớ tô mì quảng chính tay mẹ tôi nấu khi còn ở nhà. Mì quảng không có một "công thức" nào nhất định. Ai muốn nấu cách nào cũng được, mà nấu cách nào đi chăng nữa cũng mang phong cách và hương vị của mì quảng, chỉ kém một chút cái vị đậm đà ở nơi quê hương xứ Quảng mà thôi. Hoặc có những khi thèm tô mì quảng rụng rời mà cứ đi lòng vòng không biết ở nơi nào bán? Dù không có bằng nơi quê nhà nấu, thì chí ít cũng mang cái âm hưởng của một tô mì quảng. Cố ăn để mà thương, để mà nhớ về vùng đất "... chưa mưa đã thấm..."

Một bữa thằng bạn người miền Nam của tôi nói:

- Mày dẫn tao đi ăn mì quảng của xứ mày đi. Tao ăn thử xem có ngon không mà chỗ nào có người Quảng Nam là có mì quảng - người ta ăn rất đông!".

Thời gian này tôi chạy xích lô ở Sài Gòn. Tôi chở nó vô chợ Bà Hoa, nơi này người Quảng Nam sinh sống khá đông và rất lâu đời. Đến ăn mì quảng ở chợ Bà Hoa còn được nghe giọng Quảng Nam chính hiệu con nai vàng - miễn phí! Vừa ăn vừa nghe chất giọng Quảng Nam đặc sệt "răng, mô, ri, rúa, hỉ..." thiệt dễ thương!

Thiệt sướng cái lỗ tai, và ăn tô mì Quảng càng thấy ngon miệng hơn! Duy nhất ở chợ chợ ni, ăn tô mì Quảng mới có rau sống bằng thân cây chuối sứ non. Ăn mì Quảng ở chợ Bà Hoa còn được nhìn và ngửi mùi: Hành, Tỏi, Củ Nén, Nghệ bột, Tiêu bột, Đường chén. Mùi mắm cà, Mắm cá, Dưa cải muối. Mít non, cá chuồn... Những món đặc sản xứ Quảng ở cái chợ Bà Hoa ni chẳng thiếu thứ chi. Ngỡ như đang ngồi ăn ở Chợ Đàng, ở chợ Đông Phú... Vùng Quê Sơn quê tôi.



Tô mì Quảng ở đây tuy không có bự "chà bá lừa" như ở ngoài quê. Nhưng đối với người lần đầu đi ăn mì Quảng thoạt nhìn cảm thấy... phát "khiếp"! Nơi đây cũng có gần như đủ gia vị, rau..., chỉ có thiếu tô dầu phộng tao chín cho ai thích ăn béo thì thêm vô. Nhìn thằng bạn của tôi "phùng-mang-trợn-mắt"... hi hục... "quốc" cho hết tô mì Quảng với một xí rượu đế! Cũng là những giọt mồ hôi, mồ kê túa ra... cũng hít hà đưa tay lên trán quệt những giọt nước trên trán, trên mũi...! Trông mặt hần bây chừ... bơ phờ như con gà đá...! Trông thật buồn cười! Tôi chợt nghĩ và tự hỏi tại mần răng mà bất cứ ai - không hẳn là người Quảng Nam, hể không ăn mì Quảng thì thôi. Chứ đã ăn mì Quảng là ăn một cách cuốn hút, thiệt tình, ăn hết mình, ăn bằng tất cả tấm lòng...?

Trên đường về thằng bạn tôi tỉ tê...

- Tao nói thiệt, mầy đừng có buồn tao. Lần đầu tiên trong đời tao thấy tô mì Quảng "chà bá..." là tao phát hoảng! Đúng là đi ăn "mì hoảng"! Nhưng khi ăn rồi thì mới thấy cuốn hút, mới thấy đậm đà hương vị...! Thấm tê lưỡi! Nham và nước mì Quảng thơm đặc biệt, lại thêm xí rượu gạo cháy cổ. Tô mì Quảng to chần dần như dzày mà mầy nói ở ngoài quê, mẹ mầy nấu - mầy "quốc" đến hai tô nổi sao? Có thật không? Lần sau có đi ăn, nhớ kéo tao đi ăn nữa nha?"

Tôi nói với thằng bạn:

- Được thôi, lần tới nếu mầy muốn chứng kiến tận mắt thấy tao ăn hai tô mì Quảng thì mầy phải bao cho tao ăn (cười...)! Tao sẽ ăn hai tô bự cho mầy xem. Tao trông cái tô mì Quảng ở chợ Bà Hoa cũng còn nhỏ lắm!

Trang Y Hạ

1986 - Những ngày đạp xích lô ở Sài Gòn