



Một người Huế ăn mì Quảng

Võ Hương An

Làm quen với mì Quảng

Trong những món ăn của Quảng Nam, tôi có duyên với cao lầu và cao lầu gỗ ở Hội An rất sớm. Riêng món mì Quảng thì cơ duyên đến hơi chậm, chậm nhưng bền; bền cho tới nỗi nay nó trở thành một món trong thực đơn gia đình, ngang hàng bún bò Huế, bánh bèo, bánh nậm... dưới bàn tay đạo diễn của bà xã, thuộc loại Huế rất và... bảo

thủ.

Tôi nói chậm, là vì mãi đến mùa Hè năm 1970, khi đổi từ Sài Gòn ra Đà Nẵng, làm chung sở với anh bạn chánh gốc Quảng Nam, được anh kêu tới nhà ăn mì Quảng do tay chị ấy làm và giới thiệu tỉ mỉ, bấy giờ mới ngộ ra rằng té ra trên đời này lại có món ăn dễ thương như rứa. Ăn quen bén mùi, từ đó, hể nghe ở đâu có mì Quảng ngon, cũng lò dò tới thử cho biết. Phải thành thật mà nói, tại Hội An và Đà Nẵng, chưa chịu quán nào cả, nhưng một khi đã nếm thử mì Quảng Túy Loan và mì Cây Trâm thì tâm phục khẩu phục, danh bất hư truyền.

Thôi thì hãy bỏ tiệm Mì Cây Trâm qua một bên, vì ở đó có mấy chị em nhan sắc hơn người, ai đã vô ăn cũng thấy ngon mắt trước ngon miệng. Biết đâu cái ngon mắt ấy đã làm trung tâm thần kinh trở thành lệch lạc, cái đầu lưỡi mất tính nhạy cảm trung thực, khiến cho tô mì Quảng ở đó có thể vốn thuộc hạng trung bình, bỗng trở thành hạng nhất, thậm chí, lên thượng hạng đặc biệt chẳng? Thế rồi một đồn mười, mười đồn trăm, đồn ngàn, nghe riết thành ấn tượng trong đầu, chưa ăn đã thấy ngon. Vì thế, theo tôi, chỉ có mì Quảng ở Túy Loan mới là ngon thứ thiệt, ngon vô tư, ngon đơn sơ, mộc mạc như gái quê không son không phấn, không phụ tùng, không tân trang, mà vẫn dễ thương.

Bữa đó, đi về ngang Thanh Quít, thấy đã hơn 12 giờ trưa, tôi bàn với anh tài xế: lát nữa tấp vô Hội An ăn cao lầu đi. Anh ta, vốn người Thanh Khê, cười cười:

- ông khen mì Quảng ngon, vậy ông ăn mì Túy Loan chưa?
- Chưa. Rứa thì lần này ăn thử cho biết.

Túy Loan là quận lỵ của Hiếu Đức thời đó. Tiếng là chợ quận nhưng vẫn là nét chợ miền quê. Không phải là tiệm mì mà là quán mì. Có hai ba quán gì đó, anh tài xế ngó bộ cũng là tay thổ công thổ địa nơi này, dẫn tôi vào ngay một quán mà anh chấm là số một, "sạch và ngon". Tôi hỏi:

- ở đây có mì chi? Heo?Bò?Gà? Hay tôm cua?

Anh ta lại cười cười:

- ông cứ thử bò cho biết; bò ở đây không giống bò Đà Nẵng đâu.

Tôi hỏi tại sao, anh chỉ cười:

- cứ thử, đừng nói, mất linh.

Khi nhai miếng thịt bò trong miệng với một chút lắng nghe từ cái răng, từ đầu lưỡi, mới thấy anh ta có lý. Lát thịt nhỏ bé và khiêm tốn chứ không như lát thịt phồn vinh ở Mỹ, nhưng vừa thơm vừa ngọt vừa mềm, thanh tao một cách đậm đà. Lại còn bánh tráng nữa. Dù là bẻ từng miếng rồi nhâm nhi theo kiểu độc tấu đang khi chờ bà quán sũa soạn tô mì, hay bóp vụn ra trong tô mì theo kiểu hợp tấu, thì cái bánh tráng Túy Loan vẫn có mùi vị thơm ngon khác người ta. Làm tôi nhớ tới bánh tráng Sịa của Huế "miền". Khi trả tiền, tôi không quên vớt một chục bánh tráng về quảng cáo không công với bà xã.

Mì-Quảng-luận

Nghĩ cái đất nước Việt Nam mình cũng lạ. Từ Nam chí Bắc đều sống nhờ hạt gạo – ăn thiệt cũng gạo, ăn chơi cũng gạo -- ấy thế mà chỉ có nôi cơm, nôi cháo là giống nhau, còn những món ăn chơi chế biến từ gạo lại không miền nào giống miền nào. Này nhé, miền Bắc có phở, có bánh cuốn, bánh giò. Huế có bún bò, bánh nậm, bánh bèo, bánh lá, bánh gói, bánh ướt. Quảng Nam có mì Quảng; Miền Nam có hủ tiếu, bánh khọt v.v. Thậm chí, cũng cùng một nguyên tắc chế tạo giống nhau – bột gạo xay ra, hòa nước, tráng lên khung vải căng trên nồi nước sôi, hấp cho chín -- ấy thế mà thành ra bánh cuốn, bánh tráng (bánh đa) bánh ướt, lá mì Quảng,

bánh phở, hủ tiếu v.v., mỗi thứ một vẻ về hình thức cũng như nội dung, không đem cái này thế cho cái kia được. Bạn không tin thì thử lấy lá mì Quảng đem làm bánh phở, xem ăn có được không; hoặc lấy bánh phở làm bún bò Huế xem sao. Chắc chắn là không thể được. Chúng nó chửi nhau thậm tệ, ăn vào miệng, nghe không ra Tàu cũng chẳng ra ta. Chúng khác nhau ở độ dày mỏng chẳng? Chúng khác nhau ở thành phần của bột chẳng? Tôi nghĩ tới bàn tay và cái đầu của người tráng bánh. Cái độ dày mỏng của lá bánh dường như đã in sẵn trong đầu, không cần tới thước đo. Từ đó lệnh truyền tới bàn tay, điều khiển sao cho cái vá múc đúng cân lượng, rồi cái bàn tay điệu nghệ kia sẽ chày bột trên mặt vải bao nhiêu vòng là vừa độ mỏng của cái bánh, và phải hấp bao lâu để thành ra bánh cuốn chứ không phải bánh ướt; lá mì Quảng chứ không phải bánh tráng, v...v... Chính xác và nghệ thuật, như người nghệ sĩ chơi đàn bầu. Cây đàn chỉ có một dây mà sinh hóa biết bao cung điệu chỉ nhờ những ngón tay mộc mạc mà tài hoa. Tôi nói mộc mạc vì đàn bầu là đàn của dân quê chứ không phải gốc nhạc cụ thánh phòng của giới sinh cầm kỳ thi họa!!

Muốn có một tô mì Quảng, phải hội đủ sáu món: bánh, nước chấm, rau sống, đậu phụng rang, và bánh tráng. Ở đây, không nói tới ớt trái và chanh. Cả sáu thứ đó hòa hiệp lại thì mới ra mì Quảng, nhưng theo tôi, vai trò chính vẫn là nước chấm. Trong một lần “mì Quảng luận”, một anh lớn tuổi, người Quê Sơn, nói với tôi:

- mì Quảng của tụi tui cũng như cơm hến ngoài Huế của mấy anh vậy. Đó là món ăn bình dân, ai làm cũng được, chẳng đòi hỏi chi nhiều. Nguyên liệu thường là thứ có sẵn trong nhà, trong vườn. Cái thứ mì Quảng mà anh ăn ở hàng, quán là thuộc loại mì quý tộc, phải làm cho ngon để câu khách, còn ở quê, người ta ăn để lẩm, mà ngon không thua chi. Cần chi phải tôm, gà, bò, heo. Vào mùa mưa lụt, việc đồng áng tạm ngưng; người ta đi kiếm con tôm, con cá, con ếch, con cua để dành. Những cá những tôm đó, đem về, luộc ra; cá thì ráy lấy thịt, rồi hiệp với tôm, ướp tiêu hành nước mắm cho thấm; xong rồi xào với mỡ hay dầu phụng khử hành, khử nén, bỏ vô chút bột nghệ, vậy là anh có nồi nước nước chấm ngọt lừ, thơm phức, chan vô. Rau sống thì anh ra ngoài vườn, kiếm cái bắp chuối sứ làm vớ, rồi quơ thêm một mớ rau cải con, ngò gai, rau thơm, vậy là xong. Đậu phụng, bánh tráng nhà mô lại không có. Người xay bột, người tráng bánh, chừng một buổi là có ngay một bữa mì vừa ngon miệng vừa no bụng.

Những lời này không biết lọt vào bộ nhớ của tôi hồi nào không hay và nó ngủ yên cho tới một ngày nọ có cơ hội là nó vùng dậy một cách đặc chí.

Hồi đó, tuổi tù đã bước qua năm thứ năm. Ngày nào cũng làm đệ tử bắt đắc dĩ của ông Đạo Dừa, nghĩa là gần như chạy tịnh với cơm ghế sẵn không đủ no và rau muối qua ngày; chuyện ăn được tô mì Quảng là chuyện thần tiên. Ấy vậy mà khi thời cơ tới, được ăn mì Quảng trong tù do chính tay mình làm, mới thiệt là chuyện “trạng”.

Mì Quảng “Short Form”

Cái gì mà “Short Form” ở đây? Số là ở Mỹ, cuối năm phải khai thuế lợi tức. Ai lợi tức khiêm tốn thì dùng mẫu ngắn -- Short Form --, còn ai lợi tức nhiều thì dùng mẫu dài -- Long Form. Ở tù, làm chi có đủ gia vị như ngoài đời mà đòi ăn mì Quảng Long Form!

Bữa đó, một tổ 15 người, trong đó có tôi, được cất đi cất tranh ở hòn Om, một ngọn đồi khá cao nằm trong thung lũng Tiên Lãnh, Quảng Nam, cách trại hơn nửa ngày đường. Thời gian công tác 15 ngày, ăn ở tại chỗ. Tranh cất rồi, phơi khô, bó lại, sẽ có một đội khác gánh về. Buổi sáng, khi cùng hai người bạn đi nhận thực phẩm cho cả tổ ở nhà bếp, tôi thấy ngoài thùng mắm cá (mắm nêm) và muối, còn có non 1/3 xị dầu phụng. A, năm đó trại bắt đầu ép mùa dầu phụng đầu tiên, hèn chi tù có chất béo. Cái chất nước vàng trong sóng sánh trong chai xá xị kia bỗng đánh thức trong tôi cái ký ức “mì Quảng luận” của anh bạn Quê Sơn năm xưa. Tôi bàn với tay tổ trưởng:

- Tôi đề nghị 1/3 xị dầu này đừng ăn. Bàn với anh em để dành, mình sẽ kiếm cách làm một bữa mì Quảng, ăn cho đã thèm

Anh ta hỏi lại:

- Thiệt không đó? Giỡn hoài cha! Ở đây mà được no bụng là quý rồi, còn bày đặt mì Quảng mì Huế! Tôi nói muốn ăn thì phải có kế hoạch, khi nào họp tổ, tôi sẽ trình bày.

Hai giờ chiều thì tới nơi. Sau khi xin được hai chủ nhà ở gần nhau cho chúng tôi tạm trú, một tay công an dẫn tổ trưởng đi liên lạc với xã để nắm vững khu vực cất tranh, còn tay kia thì ở lại coi ngó chúng tôi đang lo ổn

định chỗ ở. Nhà chỉ có hai vợ chồng và ba đứa con nhỏ, đứa lớn nhất mới 7 tuổi. Cạnh nhà bếp có cái nhà nhỏ để cối xay lúa và bộ chày đập. Té ra vợ chồng này có nghề hàng xáo, chuyên làm gạo để bán trong xã. Thấy trong nhà anh em chiếm hết, hai anh bạn và tôi ra cái chỗ để củi treo võng. Tuy cạnh chuồng heo nhưng lại thoáng bốn bề. Khi tay tổ trưởng trở về thì xin phép họp tổ để phân chia công tác. Chúng tôi ra cả ngoài hè nhà, dưới bóng mát của một cây mít lớn, ngồi bệt xuống đất, họp. Tay công an bắc ghế ngồi giám sát. Thường thì việc chỉ định “anh nuôi” (người nấu bếp) là gay cấn nhứt, nhưng may mắn có Cương tình nguyện. Sau khi phổ biến “mục đích, yêu cầu”, kỷ luật... đủ thứ, đến phần ý kiến, tay tổ trưởng đưa ra ý kiến “mì Quảng” của tôi.

Quả nhiên hai tiếng “mì Quảng” có năng lực hấp dẫn kịch liệt nên ai cũng đồng ý ngay. Cuộc góp ý thiệt là sôi nổi:

- Muốn làm mì phải có gạo. Lấy gạo đâu mà làm?
- Tiêu chuẩn mỗi người một lon gạo và một ký sắn/ một ngày. Mình nấu ăn chung, mỗi ngày, 15 người nhín một lon gạo. Vậy là có đủ 15 lon sau 15 ngày.

Nói nghe thì dễ, nhưng một lon gạo nấu cơm ăn thì được, còn làm mì, một lon/một người không no. Và mình cũng còn mời khách nữa chứ. Không lẽ không mời cán bộ và chủ nhà. Mình vô ở nhà dân, mượn cối, mượn nồi, mượn dao thớt của người ta, . . .

- Rồi, rồi, đồng ý. Nhưng lấy chi cho có thêm gạo đây?
- Sau giờ lao động, xin phép cán bộ cho tui mình đi làm thuê cho dân để cải thiện, đổi lấy sắn hay gạo. Có gạo thì để dành làm mì, có sắn thì ăn thêm sắn sẽ dôi gạo ra.
- Cán bộ cho phép tui tui cải thiện nghe cán bộ.

Không biết kế hoạch mì Quảng có tác động đến tay công an hay không, nhưng nghe trả lời khá thuận lợi:

- Để tao không khí vui vẻ cho các anh làm việc, tôi chấp thuận trên nguyên tắc, nhưng các anh phải đảm bảo chỉ tiêu trại giao.
- Cán bộ đừng lo. Tui tui bảo đảm mà.
- Nhưng ai biết tráng mì đây?
- Ể, đừng lo, có thằng Siêm. Vợ hắn là chủ tiệm mì Quảng ở Thạch Thang, phải không Siêm?
- Phải đó, tráng mì để tui. Làm sao cho có gạo, có nhưn là được.
- A, lấy chi làm nhưn đây. Dầu thì có rồi, nhưng gà vịt đâu mà nhưn với nhị?

Nghe hỏi thế, tôi ra quân ngay:

- Mấy ông khỏi lo. Tui nhắm rồi. Không có gà vịt thì mình phải tính kiểu khác. Trước khi đi vô nhà này, mình phải bước qua một mương nước khá rộng, lùm bụi tùm lum. Nhưn của tui mình nằm dưới mương nước đó chứ đâu. Tui bảo đảm với mấy ông, cái kiểu bùn như rửa mà không có cá trê, lươn với cá nhét thì tui nhin mì cho mấy ông ăn. Ngày chủ nhật, một nửa tổ sẽ be bờ tát cá, trong tổ mình có ông thần bắt cá, lo chi nữa. Còn tui, tui tình nguyện làm rau sống, cho mấy ông ăn chết bỏ.

Anh em nghe nói thì ồ, à, chịu lắm. Riêng anh chàng Nguyên, vốn sính chữ nghĩa, cứ gật gù “ờ, ờ kế hoạch khả thi!” Thần bắt cá là Hà. Có một lần đi làm về, khi kéo nhau xuống suối tắm, tôi đã thấy Hà chặn bắt con cá đang lội một cách tài tình, bàn tay như có nam châm. Người khám phá ra cái mương là hắn chứ không phải tôi. Khi bước trên mấy khúc cây bắc qua con mương, tôi nghe hắn nói nho nhỏ, “chà, có ăn đây”. Bắt được cái ý của hắn, nên tôi phải vội nói ra để xí phần cái mương cho tổ chứ để một mình nó quậy thì hết ăn mì.

Tay tổ trưởng có nhiệm vụ đi bắt mỗi làm thuê. Nhà này cần làm cỏ sắn; nhà kia cần vô churen khoai lang. Nhà nọ cần đan hai cái thúng, lại có nhà cần làm lại mấy bức phên, v...v... vậy là chúng tôi thầu tuốt luốt. Mười mấy đứa xúm nhau làm trong ba tiếng đồng hồ, có chi mà không xong. Trả công tùy hỉ, và nói cho đúng, họ không ép, họ trả ít là vì họ nghèo. Nước sông, công tù, nê hà chi! Hôm nào cũng ăn cơm tối mịt vì làm xong việc trại, còn phải tranh thủ làm thêm kiếm gạo. Trong tổ, chỉ một mình anh Kỹ là giỏi nghề đan, vậy là mấy tay không rành như tôi lãnh phần làm nan và đất. Đó là chưa kể ngày nào cũng có hai người giúp chủ nhà xay lúa hoặc giã gạo bằng cối chày đập, không công. Chừng mười ngày thì nhà bếp báo cáo số gạo đã lên đến hơn hai lon/một người.

Cái ngày Chủ Nhật làm mì đúng là ngày trọng đại. Siêm có hai phụ tá xay bột, đun củi và sai vật. Tôi lo làm rau sống, Cương lo nấu ăn trưa cho hai công an dẫn giải và cả tổ, còn tất cả 11 người đều túa ra ngoài mương. Dưới sự chỉ huy của ông thần bắt cá, anh em be bờ hai đoạn, làm thành hai cái đĩa, rồi bắt đầu tát. Cái màn tát cá và bắt cá hấp dẫn cho tới nỗi cả xóm ra coi, và hai tay công an cũng ra chỉ chỗ điều động. Kết

quả là một thùng thiếc đủ thứ cá, trong đó chiến lợi phẩm lớn nhất là một con lươn dài cả thước, vàng hươm, to bằng đầu cán cuốc.

Tôi chỉ đảo qua một lát xem tát cá, rồi phải đi lo việc của mình. Lội quanh mấy nhà trong xóm, chỉ xin được có hai bắp chuối sứ. Tôi xin thêm một cây chuối sứ con, to bằng bắp chân, chục trái khế chua, nhỏ hơn chục cây ngò gai mọc ở vỉa hè nhà nọ, quơ một mớ rau ngổ diếp mọc hoang ở một đám ruộng sũng nước, xin thêm một ít rau thơm, vậy là xong màn đi chợ. Mượn chủ nhà con dao xắt chuối, mài thật bén, mượn thêm hai cái chậu làm bằng thiếc và một cái rổ sáo to đựng chuối heo ăn, tôi đem đồ nghề ra gốc mít bắt đầu công việc. Trước hết phải lo lột rau và rửa rau cho sạch, xong đem ngâm nước cho tươi kéo đến chiều thì héo hết. Xong xắt khế chua vào chậu nước rồi mới xắt hai bắp chuối sứ, cái chất chua của khế sẽ làm cho sợi bắp chuối giữ được cái vẻ sáng sủa nguyên thủy chứ không xin màu thâm mặt vì mủ chuối. Tay Phong, phụ tá củi lửa cho Siêm, thấy tôi làm, chạy tới đứng ngó, rồi nói:

- Anh là thứ “nông dân cày đường nhựa” *, nhưng ngó bộ anh làm rau sống có bài bản dữ. Học khi nào vậy?
- Học Mẹ Ngoại tui chứ ai.
- Anh là con trai, mẹ ngoại anh dạy anh mấy thứ ni làm chi?
- Bà đâu có cầm tay cầm chừa mà vẽ. Thấy bà làm, tôi đứng coi, nhập tâm hồi nào không hay, giờ tới lúc đem ra áp dụng.
- Nay, ngó bộ anh đồng hóa tụi mình với heo hay sao mà có cây chuối sứ ở đây?
- Ờ, giờ thì cũng tương tự. Anh nghĩ coi, tụi mình 15 đứa, chưa kể khách, không lẽ hai bắp chuối này đủ cho mọi người ăn hay răng? Mì Quảng mà thiếu rau sống thì không phải là mì Quảng nữa. Nên tôi phải lấy chuối sứ độn vô. Anh đừng lo, không phải thứ của heo ăn đâu, đây là chuối thượng hạng, chiều nay anh sẽ thấy một rổ rau sống vĩ đại, vừa ngon vừa đẹp mắt.

Tôi nói “trạng” được như vậy là nhớ hồi xưa, cái cách Mẹ Ngoại tôi làm dưa chuối. Cây chuối sứ con được rửa sạch, rồi bà lấy ra từng bẹ, tướt đi lớp vỏ ngoài, xong úp các bẹ chuối với nhau, xắt thật mỏng, sau đó muối với kiệu. Chừng ba bốn ngày thì ăn được, hương kiệu thơm nồng. Tôi không làm dưa, nhưng tôi áp dụng lối đó để làm rau sống. Ba giờ chiều thì tôi đã có một rổ rau sống đúng tiêu chuẩn như đã nói với Phong. Màu lục đậm nhạt khác nhau của các loại rau và khế chua, cộng với màu nâu nhạt của bắp chuối, nổi bật trên nền trắng của chuối sứ, thoang thoang hương thơm, ngó khá bắt mắt. Khi tôi gỡ hai tàu lá chuối bẻ gập làm nắp đậy để “trình làng” rổ rau vĩ đại, anh em khen “ngó được quá!” Anh em lại càng xuyết xoa hơn khi Cảnh lôi trong túi ra cả một bùm ớt rài, cái thứ ớt nhỏ con, mọc hoang trong rừng trong rẫy, mà cay xé miệng. Loại ớt này, người Huế gọi là ớt Mọi, vì do người Thượng hái trong rừng, phơi khô, rồi mang về thành phố bán..

Phải nói trong cái vụ làm mì này, không có Siêm là không xong. Ngoài việc tráng bánh, xắt bánh, anh còn phải chỉ huy việc xay bột và giúp Cường nấu nồi nước nhừn. Nước nhừn dở là hư sự hết. Ăn mì Quảng đã nhiều, nhưng chỉ tới lúc đó tôi mới biết sợi mì thành hình như thế nào. Phải nói là tôi xem Siêm xắt mì thích thú như xem người ta làm xiếc vậy. Những lá mì, trước khi được chồng lên nhau, đều có thoa sơ một lớp dầu mỏng để khỏi dính. Chồng ba, bốn lá mì với nhau, sáu ngón tay trên hai bàn tay của Siêm cầm nhẹ nhàng hai đầu cái sống con dao phay, nhún bên này, nhún bên kia, lưỡi dao cứ thế mà nhịp nhàng tiến tới, cắt ra thành những sợi mì với bề ngang non một phân, đều đặn như cắt bằng máy. Ngó như chơi, thoải mái, mà hiệu quả.

Khỏi phải nói, buổi chiều hôm đó là một đại tiệc, không phải cho cái thứ “phạm” như chúng tôi, mà cả đối với hai tay công an dẫn giải và vợ chồng anh chủ nhà cùng ba đứa con nhỏ. Mặc dầu thiếu đậu phụng rang, bánh tráng nướng, chanh, nước mắm ngon, và mặc dầu rổ rau sống không phải là thứ chính thống -- nghĩa là một bữa mì- Quảng -Short-Form -- nhưng đã được hết thầy thực khách ca ngợi là ngon hết cỡ, “hiệu Tân Mỹ giỏi lắm cũng chỉ nấu ngon chừng nó thôi,” đó là phát biểu của chủ nhà, 37 tuổi, sinh ra và lớn lên làm du kích ở xã Tiên Lãnh, đã từng du lịch nơi xa nhất là Thị xã Tam Kỳ của tỉnh Quảng Tín, biết ở đó có một nhà hàng Tàu có tiếng là Tân Mỹ.

Tôi truyền cái đạo mì Quảng cho bà xã, và phải khiêm tốn mà nhận rằng bà nấu mì Quảng cũng ngon như bún bò giò heo, không thua chi tiệm, chuyên trị gà và tôm, gia vị ngũ vị hương. Nhưng khi nghe tôi kể lại chuyện bữa mì - Quảng -Short-Form năm xưa và yêu cầu bà làm nước nhừn theo kiểu đó, chắc ngon lắm, thì bà cười và nói:

- lúc đó thì mấy anh ăn chi lại không ngon. Chừ mà nấu kiểu đó, anh phải ráng ăn cho hết, vì không ma nào ăn mô.

- Thiệt không?

Võ Hương An

* không phải gốc nông dân