



## Táp bút Mì Quảng

Đình Yên Thảo

Hôm trước Tết, chúng tôi được đãi ăn Mì Quảng, theo lời mời của một nhà thơ gốc Huế. Ông đặt Mì từ một chị người Nam nấu, rồi mang tới nhà một vợ chồng người bạn gốc Quảng Nam để đãi bạn. Dẫn sơ vậy để thấy chuyện ăn tô Mì Quảng đã lác lác, liên quan đủ vùng miền, hướng hồ viết về nó.

Phở thì đã quá phổ biến, còn thì hiếm có món ăn nào được viết nhiều, nhắc nhiều như Mì Quảng. Bún bò Huế chắc không bằng mà bún mắm lại càng không. Hủ tíu Mỹ Tho, Nam Vang, bún cá Nha Trang, Châu Đốc... cũng chẳng có mấy ai viết. Còn Mì Quảng, không biết bao nhiêu người cầm bút xứ Quảng đã viết về tô Mì xứ mình. Mỗi người mỗi kiểu, "hoa phong luận ... Mì", công phu và thâm hậu hơn cả cách ... nấu Mì. Viết thêm chi nữa. Nhưng một chị bạn lại bảo muốn biết tô Mì Quảng của tôi ra sao. Choa ơi! Có gì đâu mà khác, nào giờ tôi chỉ biết có mỗi tô Mì của ... má tôi nấu. Theo như lời của tác giả nào đó. Đại khái ông bảo rằng "*má mình nấu sao thì lớn lên mình chỉ biết tô Mì Quảng là vậy*". Nhưng thôi cứ viết, dầu gì mình cũng là dân gốc Quảng, góp thêm tí hành ngữ cho tô Mì quê hương vậy.

Mà thú thật thì tô Mì mẹ mình nấu cách nào vẫn luôn ngon. Ngon nhất. Bởi cái gì mẹ nấu cho con cũng ngon vì có cả tình yêu thương của mẹ. Và với mẹ. Nhưng chuyện "*mẹ nấu sao thì biết vậy*" lại là chuyện khác. Dân gốc Quảng phần nhiều đều biết nấu Mì Quảng nhưng không ai giống ai. Còn tôi thì nấu Mì Quảng làm nhưn thịt bò, bỏ thêm nước dừa cho ... béo. Mới đúng điệu. Đúng cách. Tất nhiên là đùa thôi. Bởi tôi chưa biết có ai nấu Mì Quảng với thịt bò bao giờ. Nhưng đùa vậy để cho thấy không phải Mì Quảng "*có gì nấu đó, không theo công thức nào*" như nhiều người thường nói hay viết.

Dù nhưn Mì Quảng thì quả thật có vô số người nấu và cách nấu, từ nhưn tôm, thịt heo, thịt gà, sườn, gan cho đến cá lóc, sứa... hay Mì Quảng chay có đủ. Sau này nghe bảo có cả Mì Quảng ếch. Xứ nghèo nên người ta có chế biến, gia giảm theo đồ nhà sản có hay đi chợ mua được. Rồi về sau, Mì Quảng "tha hương" vào Nam hay Sài Gòn đã quá quen thuộc với cái lẩu, tô hủ tíu quá dư thừa nhưn nhĩ nên thêm vào đủ thứ. Thêm trứng cút, trứng gà, trứng vịt luộc hay chả lụa, chả quế. Thiếu điều bỏ thêm lạp xưởng cho đủ bộ.

Chợ Bà Hoa tại Ngã Tư Bảy Hiền, nơi tập trung hầu hết dân Quảng mà bán tô Mì cũng thay đổi nhiều, chan nước như hủ tíu và thêm vào đủ thứ, hướng hồ nơi khác. Hỏi chuyện thì người bán bảo dân Sài Gòn thích ăn vậy nên họ bán theo khẩu vị người ăn hơn là giữ theo cái truyền thống món ăn. Mì Quảng tất nhiên là gốc Quảng nhưng không hay cãi, không biết cãi nên để người ta tùy nghi, tùy tiện.

Thật ra tô Mì Quảng đậm bạc hơn và cũng có cách chung, chứ chẳng phải "*nấu sao cũng được*". Đã khá lâu, trong lần đầu tiên quay về lại xứ Quảng sau nhiều năm xa quê, từ Kon Tum đi dọc theo Quốc Lộ 14, quá trưa đói bụng gần xỉu mà tôi vẫn ráng nhịn bởi nghe nói sẽ đi qua làng Mì Túy Loan của Quảng Nam. Đó là một làng cổ nổi tiếng nghề làm bánh tráng và Mì Quảng thuộc Hòa Vang, trước khi vào đến Đà Nẵng. Hai bên đường đầy các quán Mì Quảng và chỉ bán Mì Quảng. Không có thứ gì khác, ngoài thức uống. Đó là lúc bảy giờ và tại cả hai quán tôi ghé vào.

Tô Mì đậm bạc, chỉ hai ba con tôm và vài miếng thịt. Nước chan xăm xấp không quá mặt Mì, rắc thêm hành và đậu phộng rang. Có thêm bánh tráng mè và đĩa sau sồng bắt mắt cùng đĩa chanh nhỏ, vài trái ớt xanh và chén mắm tỏi để riêng, ăn tới đâu gấp rau, bóp bánh tráng hay chan thêm mắm tùy khẩu vị mỗi người. Chỉ chừng đó, nhưng khá ngon. Sợi Mì đủ dai và dẻo, thơm mùi dầu phụng khử củ nén. Nhân béo mà không ngậy, tôm thịt hay sườn vừa chín tới, không dai mà chẳng rục, ăn để thưởng thức cái hương vị riêng biệt của tô Mì. Đĩa rau có bắp chuối và cả đọt thân chuối non bào mỏng, tất nhiên không thể thiếu húng lủi. Cộng thêm cái thơm giòn miếng bánh tráng. Những thứ căn bản và thanh đạm đó đã làm nên tô Mì Quảng đậm đà từ cái làng Mì có hàng trăm năm, không phải cái thừa mứa, áp đảo của tôm thịt.

Nhưng làm ra tô Mì thì công phu hơn vậy nhiều. Nghe bảo họ chọn thứ gạo đặc biệt nào đó trồng ở Đại Lộc để tráng Mì mới ra được vậy. Tráng Mì là bí quyết và tay nghề của người làm Mì và bán Mì. Gạo ngâm vài tiếng, không quá lâu làm chua bột mà không quá ít để hạt gạo chưa kịp mềm. Gạo ngâm xong đem xay bằng

cối đá, vừa xay vừa đổ nước, giữ sao bột xay ra đừng quá khô mà cũng chẳng quá lỏng. Lò tráng Mì lửa than, tráng kiểu bánh tráng hay bánh cuốn trong Nam, dày mỏng ra sao chỉ có người tráng quen tay. Mì tráng ra gọi là Mì lá (hay lá Mì), được phết dầu phộng khử củ nén, gấp lại làm ba, rồi đem xắt thành sợi Mì Quảng. Xay gạo trắng thì ra lá Mì trắng, còn gạo đỏ ra lá Mì đỏ, sau này đi xa nên người ta thêm nghệ cho lá Mì thành vàng, bắt mắt hơn. Chỉ riêng công đoạn tráng Mì này đã làm nên "danh trấn" của tô Mì Quảng.

Món ăn mộc mạc nên cách ăn cũng dân dã. Người Quảng ăn Mì không dùng muống, mà bưng tô Mì lên lua (và). Nhưng đó cũng là cách chân quê, lâu lắm rồi tôi không còn bắt gặp ai ăn kiểu này. Chỉ là thói quen thôi. Tô Mì Quảng xuất ngoại, sang Mỹ và đi nhiều nơi thế giới, có khi tôi cũng được mời ăn tô Mì do người nấu tự tráng. Tất nhiên phần lớn từ người gốc Quảng. Còn thì cứ Mì Quảng khô bán đầy ngoài chợ, đem về luộc. Rồi nhưn, rau sống. Cũng ngần ấy thứ. Được người thân, bạn bè, những người quen biết chiêu đãi, nấu theo cách và khẩu vị của mình. Công phu và chăm chút, nên tô Mì khá ngon. Ngon và ...ngán. Vì thịt thà, tôm tép dư thừa, lại quá béo. Nhưng không ăn lại nhớ, lại thèm.

*"Mì tôm anh Tám Quảng Nôm,  
đi mô cũng nhớ vô lòm một tô".*

Nghe biểu đó là câu thơ dán vách một quán Mì Quảng xưa của anh Tám nào đó tại Sài Gòn trước đây. Đi đâu cũng nhớ vô làm tô Mì Quảng bởi với dân Quảng, tô Mì Quảng là cả một trời ... Quảng Nam, không thể thiếu được. Mấy ông Nghệ "*Ngũ Phụng Tề Phi*" xứ Quảng mà không có tô Mì Quảng của mẹ, của chị mình thì làm sao mà đi thi, để đạt cao trọng được phải không các bạn?

Đình Yên Thảo