

NGƯỜI QUẢNG ĐI ĂN MÌ QUẢNG



1. Ở Sài Gòn, nếu bạn nhìn thấy một người khách bước vô một quán mì Quảng, kêu một tô mì, ăn xong gật gù khen ngon, trả tiền rồi đi ra, lòng không hề vương bận một điều chi thì bạn có thể dàng hoàng kết luận: khách không phải là người Quảng Nam.

2. Người Quảng Nam đi ăn mì Quảng không có được một thái độ hồn nhiên như thế. Họ thường trực bận tâm “Chả biết mì Quảng quán này có đúng là... mì Quảng không?” Trước khi kêu một tô mì Quảng, họ hỏi chủ quán: “Đúng không?”, sau khi ăn một tô mì Quảng, họ bảo chủ quán: “Không đúng!” Họ là người Quảng.

3. Ăn phở, ăn hủ tiếu, ăn bún bò hoặc ăn bất cứ thứ nào khác người Quảng ăn trong thình lạng. Còn khi bắt gặp một thực khách người Quảng vừa ăn vừa oang oang nhận xét đánh giá, bình phẩm, thậm chí cần nhằn, càu nhàu cái món mà họ đang ăn, bạn có thể quả quyết ngay là họ đang ăn mì Quảng. Khách A bảo “Sợi mì không đúng”. Khách B phán “Rau sống sai rồi”. Khách C khẳng định “Nhưn trật lất”. Cũng có khách khen “ngon”, nhưng quay sang con gái ngồi cạnh, thông thêm một câu: “Nhưng bà nội mày nấu ngon hơn” ...

4. Có phải đó là đặc tính của “Quảng Nam hay cãi”? Không rõ lắm. Nhưng điều này thì rất rõ: mì Quảng là món ăn đặc trưng và phổ biến bậc nhất ở Quảng Nam. Xét về tính đại chúng (trong phạm vi cộng đồng của nó) có lẽ mì Quảng đứng hàng đầu trên... thế giới. Không một khu phố, làng mạc, chợ búa, góc ngách nào ở Quảng Nam là không bán mì Quảng. Nhưng điều này mới đáng đưa vào sách Ghi-nét: Có thể có người Bắc suốt đời chưa từng nấu phở, có thể có người Nam từ bé đến già chưa từng nấu hủ tiếu, nhưng chắc chắn không một người Quảng Nam nào chưa từng nấu mì Quảng tại gia.

5. Có gì đâu! Ra ngoài chợ mua vài lá mì, ít rau sống, ít tôm thịt, miếng bánh tráng, rang thêm mấy hạt đậu phộng là có ngay một tô mì Quảng nóng hổi và thơm phức cho cả nhà xì xụp. Mì Quảng là món ăn bình dân bậc nhất và cũng dễ nấu bậc nhất.

6. Mì Quảng dễ nấu còn ở chỗ nó là món ăn thích nghi với mọi hoàn cảnh. Tất nhiên có một số “chi tiết” căn bản phải tuân thủ: lá mì phải thoa dầu phộng, rau sống phải có bắp chuối, tô mì phải có rắc đậu phộng, phải có bánh tráng bẻ rôm rốp, có quả ớt cắn lụp búp, không có những

thứ này sẽ “bất thành mì Quảng”. Riêng “nhun” mì Quảng thì đa dạng và “biến ảo” vô cùng. Thông thường là nhun tôm thịt heo, nhưng lúc tìm không ra thịt heo thì người miền biển bắt cua bắt cá, người miền núi bắt gà bắt vịt làm nhun, ăn vẫn thấy ngon, vẫn ra hương vị mì Quảng. Mì Quảng là món ăn của người bình dân, vì vậy không khép mình vào những đòi hỏi khe khắt như những món ăn dành cho giới thượng lưu. Và chính nhờ vậy, mì Quảng có một sức sống mạnh mẽ, nó tồn tại và phổ biến ở mọi thủy thổ.

7. Ngay tại Quảng Nam vẫn tồn tại những quán mì Quảng nổi tiếng với các loại nhun khác nhau: mì gà, mì vịt, mì tôm, mì tôm thịt heo, mì cua... Thị trấn Hà Lam bé xíu, nơi kẻ viết bài này trải qua suốt thời thơ ấu, mà cũng đã có mì gà Ba Tụ và mì tôm bà Rì nổi tiếng song song, thuở nhỏ xách gà men đi mua về cho ba mẹ, dọc đường cứ phải nuốt nước miếng ừng ực.

8. Tất cả những lời con cà con kê này giờ rớt lại chỉ nhằm giải thích cái cốt cách “hay cãi” của người Quảng Nam khi đi ăn mì Quảng. Thì ra, có gì đâu: người Quảng Nam từ bé đến lúc rời khỏi quê đi lập nghiệp phương xa, đa số thường sinh sống, hít thở và lớn lên trong cái kiểu mì Quảng mà mình biết, mà mình quen thuộc gần gũi. Người thuở nhỏ thường ăn mì tôm nhất quyết mì Quảng nhưn gà là “lai căng vô số tội”, “phải nấu như quán bà Cả Ngô ở đầu làng tôi mới đúng”, người lớn lên trong mì gà lại một mực khẳng khẳng mì Quảng nấu tôm là sai bét bét be, “không tin về hỏi... bà nội tôi coi”. Cứ thế mà đổ mặt tía tai. Giả dụ bây giờ mở một cuộc thi nấu mì Quảng thế nào cho đúng, chắc chắn thí sinh sẽ ẩu đả với thí sinh, giám khảo ẩu đả với giám khảo ba ngày ba đêm chứ chẳng

chơi! Mà tô mì Quảng đúng nhãn hiệu sẽ không bao giờ được xác định trên cõi đời này! Bởi mì Quảng là món ăn chỉ đúng với ký ức và trải nghiệm của từng người!

9. Nhưng “đúng” hay “không đúng” phỏng có gì mà phải buồn bực đến thế? Tới một quán ăn, ngon thì quay lại, dở thì đi luôn, đơn giản quá mà! Việc gì phải càu nhàu, tức tối, buồn khổ cho một người rối trí? Hỏi như vậy là chưa hiểu sự gắn bó giữa người Quảng và món mì Quảng.

Người Quảng xa xứ đi ăn mì Quảng không giống như khi đi ăn những thứ khác như lẩu dê hay bò bả món. Họ không chỉ ăn bằng miệng, bằng vị giác hay khứu giác, không phải đơn thuần chỉ để thưởng thức cái ngon.

Người Quảng đi ăn mì Quảng là đi ăn bằng tâm trạng. Họ bước vào quán bán mì Quảng với bước chân hồi hộp, thắc thỏm, với tất cả nỗi háo hức, phập phồng như đến điểm hẹn với người quen cũ. Gặp tô mì Quảng giữa Sài Gòn, với người Quảng, đó là nỗi mừng rỡ “tha hương ngộ cố tri”. Bẻ một miếng bánh tráng hay cắn một trái ớt là bao nhiêu kỷ niệm ấu thơ ùa về trong tâm trí. Người Quảng ăn mì Quảng bằng cả tấm lòng, bằng kỷ niệm.. Vì vậy khi thấy người quen cũ mà họ náo nức muốn hội ngộ lại không giống với “người quen cũ” họ từng gặp nơi “quán Bà Cả Ngô” mấy mươi năm trước, họ càu nhàu thất vọng là chuyện hoàn toàn dễ hiểu. Gặp “người quen cũ” (hay “người tình cũ”), thấy cố nhân mất mũi, cách ăn vận không giống thời đi học, thấy “tình đã khác xưa”, làm sao bắt họ không nhận xét, đánh giá, bình phẩm, làu bàu, bực bội.

10. Những người Quảng đi ăn mì Quảng không chỉ làu bàu bực bội. Giận thì giận mà thương thì thương. Sau khi tuôn một tràng bình phẩm, cuối cùng bao giờ cũng là những

góp ý nhiệt tình: Nhưn phải thế này, rau phải thế này, bánh tráng phải thế này... Điều đó thật ra là gì? Chẳng qua họ nóng lòng muốn món mì Quảng quê hương phải ngon hơn, phải “đúng” hơn, phải danh giá hơn để họ có cái mà giới thiệu, mà kể lể, mà tự hào với bè bạn xứ người và với đám con cháu sinh ra và lớn lên nơi đất ngụ cư. Khi rời khỏi vùng đất sản sinh ra nó, mì Quảng không còn thuần túy là món ăn nữa mà trở thành một trong những biểu tượng văn hóa của một vùng đất lắm kẻ tha hương. Về điều này, có thể mượn mọi mượn hai câu thơ của thi sĩ Chế Lan Viên để cải biên cho hợp:

Khi ta ở chỉ là nơi “mì” ở

Khi ta đi “mì” đã hóa tâm hồn!

11. Tất nhiên, nghe khách góp ý, chủ quán nếu là người Quảng Nam chính gốc sẽ gân cổ cãi cho kỳ được để vừa bảo vệ cho món “mì Quảng của làng mình” vừa bảo vệ cho câu tục ngữ “Quảng Nam hay cãi”. Nếu không phải là người Quảng, chủ quán sẽ cười cười “Vâng, tôi sẽ tiếp thu và cố gắng sửa chữa...” Dĩ nhiên sau đó, chẳng chủ quán nào chịu mất công sửa chữa, vì nếu sửa theo thực khách A, chắc chắn thực khách B sẽ nổi trận lôi đình...

12. Thôi thì cứ để vậy, cái chính là ăn cho đỡ nhớ quê hương. Không biết làm sao cho “đúng” chỉ cố làm cho “ngon”. Vì vậy, mãi mãi về sau ai cả gan mở quán bán mì Quảng, đành phải mỉm cười chấp nhận công thức: Một tô mì Quảng đúng nghĩa gồm: lá mì, nhưn, rau sống, đậu phộng bánh tráng... và món gia vị “đúng không?” Bán mì Quảng mà không bị khách trố mắt nghi ngờ “Đúng không?” thì dứt khoát là... không đúng! “

Nguyễn Nhật Ánh

