

# TẢN MẠN VỀ MÓN MỠ QUẢNG.

Nhận được bài viết Nỗi Buồn Mỳ Quảng của anh Phan Bá Phi.

Đọc một hơi đến chám hết, tôi vội vàng lấy ngay giấy bút và đáp lại bài viết của anh ngay.

Cũng là thuở ấy... Tôi cũng bé bỏng như thời anh còn nhỏ. Món mỳ quảng được bán bởi một cô người Quảng Nam ở đường Bá Đa Lộc bên Ngân Khố. Cô gánh trên vai một gánh nặng trĩu, đi rao hàng mỗi buổi sáng ngang nhà chúng tôi. Lúc đó chưa có hàng quán to lớn gì cả thế mà khi cô đi ngang qua là chúng tôi trở mắt nhìn vì chỉ một quang gánh mà ôi thôi nhiều nhiều thứ là...

Nhìn bàn tay cô thoăn thoắt chuẩn bị tô mỳ quảng.

Đầu tiên cô cho bánh phở đã nhuộm màu vàng nghệ óng ả vào nồi nước trưng rồi xóc xóc vài ba lần cho ráo nước cô cho ngay vào tô, tiếp đó là một vá nước dùng sanh sánh màu ớt đỏ au béo ngậy, chỉ nhìn thấy trong đó những miếng ba chỉ cùng tôm khô băm nhỏ, ít củ sắn cắt hạt lựu với củ hành, lâu lâu vài ba miếng ba chỉ nổi lên trên nồi nước lèo trông thiệt ngon lành.

Trở lại tô mỳ quảng, mỳ trưng xong cô Quảng Nam nhanh tay múc vào tô một vá nước lèo cho vào ít bánh tráng chiên vàng giòn rụm, chút hành lá chút đậu phụng. Nếu không dạn là không ăn cay thì bàn tay thoăn thoắt kia sẽ cho ngay vào tô một tí ớt cay sè, nhanh tay đưa cho khách hàng luôn luôn là đĩa rau ăn kèm với salad cắt nhỏ bắp chuối bào đủ thứ rau ngon lành tươi tắn.

Chúng tôi luôn luôn hít hà và tiếc nuối sau những lần ăn xong tô mỳ quảng đơn sơ này với thật nhiều lý do. Phần lâu lâu mới được ăn một lần, phần quá sức là ngon và lần nào cũng vậy khi cầm tô mỳ quảng trên tay tôi chậm chậm cho vào ít rau, ít nước mắm nguyên chất và tí dấm cũng không biết vì sao không dùng chanh mãi đến giờ khi ăn món này vẫn vậy.

Tô mỳ quảng với sắc vàng của bánh phở, nước lèo ít... xỉn béo ngậy khi hòa quyện cùng đậu phụng rang vàng, bánh tráng chiên vàng giòn tan trong miệng chua chua chút chút mùi dấm, thơm thơm mùi nước mắm và cay cay chút ớt trộn lẫn ít bắp chuối bào kèm giá trưng... Đó là ký ức thật đẹp mỗi lần tôi nghĩ về món ăn này.

Rời Bá Đa Lộc, gia đình chúng tôi dọn về phố Phan Đình Phùng ngay con hẻm với quán mỳ quảng nổi tiếng của hai vợ chồng bác Hai chính gốc Hà Nội mà lại nấu mỳ quảng ngon tuyệt cú mèo này.

Ai ai đã ở Đà Lạt chắc chắn đã từng có dịp ăn qua. Sáng sáng con đường hẻm chật ních người là người, kẻ đang ăn kẻ chờ ghé trống và mỗi khi đi ngang qua nơi này

mùi nước dùng thơm bay nức mũi khó khăn lắm mới thản nhiên đi qua mà không dừng chân lại.

Anh em chúng tôi lớn dần theo thời gian, món mì quảng vẫn là món được chọn mỗi lần đi ăn sáng thay vì những món xôi, bánh mì hay những món ăn khác lý do là gần nhà và khi ăn vẫn thấy khoái khẩu hơn những món khác.

Món mì quảng của bác Hai tuy có khác hơn của cô Quảng Nam nhưng chung chung cũng là bánh phở nhuộm vàng với bột nghệ, nước dùng được nấu với thịt ba chỉ tôm khô xay nhỏ vài ba miếng ba chỉ cắt to chùng đầu đũa được ninh chín như bèo ngậy, bác trộn thêm vào đó cả những trái su su cắt hạt lựu và củ hành phi vàng. Tuy không có bánh tráng chiên vàng nhưng ăn vào cũng hấp dẫn như cô Quảng Nam nấu năm nào.

Rồi khi tôi vào trung học, đối diện trường trung học Văn Học cũng có một nơi bán mì quảng... tư gia. Gọi là tư gia vì bác bán trong nhà, cứ vào giờ ra chơi là chúng tôi chạy nhanh qua nhà bác rồi gọi và ăn nhanh tô mì quảng cho kịp trở về lớp học... mì quảng ngon lắm giá rẻ cho bọn học trò. Cái không khí này chỉ kéo dài được vài ba năm... thiệt là tiếc nuối.

Mì quảng chung chung là một món ăn ngon, hấp khẩu vị mọi người nhất là khí hậu ở Đà Lạt lạnh lạnh đi ăn mì quảng giờ nào cũng thấy ngon.

Món mì quảng ở quê nhà như thế đó, cũng như anh Phan Bá Phi viết... trải qua thời gian dài món ăn này đã có nhiều thay đổi.

Một lần đi qua Cali thăm cô em gái, gặp nhau chưa tay bắt mặt mừng em tôi nhanh nhẩu khoe ngay món mì quảng để nhớ lại thời gian xa xưa chị em đã ở quê nhà.

Em tôi hí hửng mang ra, nhìn tô mì tôi hơi khựng đôi chút. Hai con tôm tươi to đùng trên tô mì quảng, nước dùng lênh láng như tô phở tàu bay, màu sắc thì vàng như nghệ không sánh đỏ như ớt màu chẳng giống chút nào như những lần tôi đã ăn qua... gấp lên một gấp mùi vị như đi ăn đồ biển. Tôi nhìn cô em gái của mình và ráng khen cho em vui lòng... Mì quảng qua Mỹ còn có thêm tôm tươi, chị ăn lâu nay vị chỉ có tôm khô và ba chỉ xay...

Em tôi cười ngất... xưa rồi chị ơi, giờ cái gì cũng thay đổi mình phải nấu ngon hơn xưa chớ.

Trở về Đức, tôi nhất định làm món mì quảng thân yêu năm nào cho gia đình thưởng thức. Lúi húi ngâm bánh phở cho thành màu vàng nghệ, xay tôm thịt ba chỉ, củ hành su su, phi dầu và ớt bột cho màu trở nên đỏ đẹp trên mặt, ở đây có đủ ớt bột cay hay không cay để phi màu không cần hạt màu điều phức tạp như bên nhà... Chuẩn bị đâu vào đó tôi dọn lên cho cả nhà thưởng thức món mì quảng với ý tưởng hôm nay cả nhà sẽ được ăn ngon..

Nhìn tô mỳ quảng bốc khói, nước dùng xấp xấp bánh phở vàng óng mùi nhân tôm thịt thơm lừng đang được chan vào tô, bánh tráng nướng vàng bẻ nhỏ, rau ghém đủ loại với bắp chuối bào trắng nõn... Xem tới xem lui tô quảng cáo món ăn này cho cả nhà và có ý chờ những lời khen từ chồng và con mình... hihi.

Nhưng các bạn ơi!

Anh Gà thì không nói một câu, ba đĩa nhỏ trộn lên trộn xuống tô mỳ chề ít nước súp, bánh phở sao kỳ không trắng như mọi lần, sao không có thịt bò mà má thay vô tôm khô...

Kết luận món mỳ quảng mà tôi yêu thích bao nhiêu năm trời ở quê nhà chỉ được nấu vồn vẹn có một lần độc nhất trong gia đình.

Năm nay tháng chín chúng tôi lại có dịp đi San Jose, ra VN Town nghe quảng cáo lại là quảng cáo... Món Mỳ Quảng nơi này nấu rất ngon sang đây nhất định phải ghé qua thưởng thức một lần. Nghe bùi tai, hai đĩa tìm đến quán ăn và đặt hai tô mỳ quảng. Nhưng khi chủ quán mang ra lại một lần nữa ngỡ ngàng. Mỳ quảng nóng, bánh vàng ươm, trên trải sườn heo và tôm tươi, có tí đậu phụng... chấm hết. Nhìn sang đĩa rau lại càng nãn hơn vì chỉ hạp nếu mình ăn chả giò.

Chúng tôi nhìn nhau, món mỳ quảng từ nay xin hãy quên.

Bài viết của anh Phan Bá Phi không chỉ có ở Mỹ, VN giờ còn có mỳ quảng ếch, lươn, gà... vv... vv... nghe vậy tôi lại thấy buồn thêm. Món ăn này như một cô con gái đẹp nhưng đơn sơ mộc mạc theo thời gian đã tô son trét phấn khá đậm màu. Giữa một xã hội quá văn minh và xô bồ như hiện nay người ta luôn hằng say đi tìm những điều mới mẻ.

Tìm những món ăn ngon hơn, trình bày đẹp hơn, hấp dẫn khẩu vị của người thưởng thức hơn là điều nên khuyến khích còn ngược lại thì các bạn ơi chỉ là một điều nên tránh đơ.

Hãy nhìn món bánh khọt thuần túy của ngày xưa và món bánh khọt ngày nay... thiệt tội nghiệp cho chiếc bánh khọt bị chiên nằm ngâm lênh láng trong một chảo dầu thì món mỳ quảng của chúng ta ngày nay cũng thiệt là tội nghiệp khi ghép chúng với đầy sườn heo hầm và vài ba con tôm tươi trên mặt. Sao không cho chúng cái tên khác thí dụ như là... bánh phở nhuộm vàng hầm sườn non!?... Hihi.

Cảm ơn anh Phan Bá Phi và bài viết đã làm MT nhớ lại Đà Lạt thật nhiều.

Minh Trang  
Munich, Okt 2018