

NHÀ MÌ QUẢNG ĐÀ LẠT

Là thức ăn, là món ăn của người dân Đà Lạt, khi đi xa thì trong bao nhiêu nhà ở Đà Lạt, có nhiều nhà ở mì Quảng Đà Lạt. Vì cách ăn uống của người dân chôn chân vào khu vực tình cảm, nó có thể hóa làm cảm xúc quá trỗi tuồng : “nhà mì Quảng Đà Lạt”, có lẽ đó là tiếp cận và mau cảm thông với người khác hơn là nhà mì Quảng mù bưng bít !!

Thức ăn phổ biến của người dân các loại tinh bột của người Việt từ Bắc đến Nam, phải kể là đa dạng. Từ súp, mì, bún, bún riêu, bún mọc, bún bò, bánh canh, mì Quảng, bún mọc, mì súp hoành thánh, hủ tiếu mì ... trong hàng chục loại, chỉ có mì Quảng là thức ăn phổ biến “số 1” có chủ đích danh địa - địa, xuất-xuất. Có người nói với tôi đó là cá tính của người Quảng, tính thích khoe mẽ về mình “nó là tôi”, “tôi là nó đó”. Dân xứ Quảng gọi đó là tính “ta đây” hay “nhà ta đây là”.

Sao lại: “**nhà ta đây là**”? Bởi đó là sản phẩm đặc sắc của địa phương, hát bài chòi của dân quê Quảng Nam, gì thì gì chỉ khi xuất hiện, họ lại giáo dục thì phải xưng danh: “nhà ta đây là...”, xưng niên tuồng, xưng bưng bít. Vậy, mì Quảng là thức ăn phổ biến của xứ Quảng! Chỉ cần có vậy, còn cần phải có những yếu tố gì đó là tô mì Quảng thì quả là người Quảng không quan tâm. Thức ăn của người dân Quảng hay “cái lí sự” những không duy-lí, họ không xác định, không định nghĩa rõ các yếu tố gì có để “có một tính mì Quảng”. Người Quảng cần tên thì phải đúng, còn nếu dùng sao cũng được (!) Dân Quảng vậy mà địa tính (những không địa phương!). Nhìn các thức ăn phổ biến khác xem : Đã là phải thì bánh phồng phồng là, thức ăn bò thì, húng thì... tôi

Có thể nói về nhà mì -Nhân 1, Bún - kẻo nòi, chớ thớ y mọt cọng giá lợn trong tô phở đã làm căng lên như trãi sếp sếp, nghiêm mặt xỏ vớ: "Tớ thớt! Đã là phở mà bỏ giá sọng vào, thì còn ra cái thớ thớ gì!!" (Có thớ mồi thớ y mọt cọng u Quảng tở-do, và khoán đớt làm sao !!)

Cũng như thớ, làm gì có cái thớ phở gà! Đã là phở thì phở bò, phở có mùi nộm bò, mớ bò... Cũng như thớ đã là bún than thì ... đã là bún riêu thì ... đã là bún bò thì ... Như ng, thớ y đớ y, mì Quảng chớ ng "thì là" gì cớ. Có ngớ i nói vớ i tôi, mì Quảng đúng là hình nh cớ a ngớ i dân xớ Quảng, chớ cớ n xác đớ nh cái tên đích thớ "đây là hình nh xớ Quảng". Mì Quảng cũng như chớ t dân Quảng là cớ dân có chớ t du cớ, sớ n sàng "lúa thóc đâu bỏ câu theo đó". Như ng đớ n đâu thì Quảng vớ i nhau lớ i tở lớ i, đùm bớ c, che chớ cho nhau, rớ i mì Quảng đóng vai trò chính là hớ ng hoa thớ c phớ m nớ i kớ t nớ i nh cớ a nhớ ng ngớ i tha hớ ng!. Như ng khác vớ i các xớ khác, luôn kiên cớ ng giớ cho đớ c cái "phớ i là thớ này" mớ i đúng là cớ a nớ i quê nhà. Phớ, bún bò, riêu, bánh canh ... xâm nhớ p vào đớ a phớ ng cớ trú chớ m vì khó tính và vì "hay khớ khớ vớ i nguyên tớ c "thớ nào thì thớ, là tôi thì phớ i...", nhớ vớ y làm sao hòa hớ p vớ i dân bớ n đớ a mà mình gớ i gớ m thân phớ n : " Chiớ u chiớ u lớ i nhớ chiớ u .Nhớ vớ quê mớ chín chiớ u ruớ t đâu "

Nớ i đâu, dân Quảng sớ ng tở lớ i hú hí bên nhau thì mì Quảng là "văn hóa Quảng" tiên phong sớ n sàng "xớ lảng" sớ ng hòa hớ p trong hoàn cớ nh đớ a phớ ng mình đớ n sớ ng. Mì Quảng chớ có ba tính chớ t chính dù ở đâu thì ba tính chớ t này có thớ đớ i chút ít vớ hình thớ c, nhớ ng ít nhiớ u cũng phớ i có .Đó là :

-Sớ i mì Quảng tở i, làm tở bánh tráng tở t dày gớ p rớ sớ i bánh phớ hay hớ tiớ u, nhớ ng mớ ng hớ n bánh canh, xớ t bớ n rớ ng gớ p đôi sớ i bánh phớ . Ngớ i dân Quảng tráng bánh tở t màu vàng hay màu gớ o đớ, truớ c khi xớ t thành sớ i mì, đã xoa đớ u phớ ng (cớ lớ c) phi nén (mớ t lớ ai cớ nhớ hành ,màu trớ ng nhớ hớ n hành) trên hai mớ t bánh . Làm nhớ vớ y, sớ i mì Quảng sớ có mùi thớ m đớ c trớ ng, và các sớ i mì rớ i, nhớ thớ sớ i mì mớ i "cớ ng" các phớ gia nhớ rau sớ ng, tôm thớ t, cua cá ...đớ dàng .

-Bánh trắng nướng, nó là thức phẩm “âm thanh” không thể thiếu của người Quảng trong cúng, giỗ, hội hè ...Người ta thuở xưa, ở vùng quê chôn cất hai bà “tám” với một con với là ra một cái chôn và chôn ba ông Quảng chôn nhau và một cái bánh trắng nướng “lốp rốp” là đã thành một đống tiệc !! Ở quê Quảng, tiệc mừng thóc sạ khai cuộc phải sau khi người trẻ nướng thóc nướng trong bàn bột bánh trắng nướng lốp rốp như viên nướng giã c trộn thức quân ! Bây giờ thì trong các thành-phố lớn, các tiệm mì Quảng thì người ta cũng “se sẹ” để mê y mê nướng bánh trắng nướng nhỏ nhỏ cho có ăn, có nếm lại thay bột nướng mê y mê nướng bánh nướng tôm ! Ôi còn đâu tiệc nướng củi ha ha, tiệc nướng bắp nướng rốp thô mộc mà đậy sạ c sạ nướng các quán miền quê xưa Quảng, sao mà giòn hình như gạo Thục-Sinh rốp rốp, nếm thì tình với Kiều Nhi ,trong khi mì Quảng là thức phẩm của Tả-Hội (!)

-Tôm xanh và rau sống: Món ăn Quảng, vùng núi chôn đống, bột mì nướng nghèo sống với, chôn hốp lồi lồi thiên tai. Thế nên, nếm cơm thì khoai công hốp gốp, nếm kho thì con cá con tôm phải gánh ba phần dưa, củ, quế đã qua muối chua . Rồi tô mì Quảng ngon thì phải có đĩa rau ngon, thóc mê với bột chuối, giá, khế ... rau đâu có tính tiền, đó là vé trúng an ủi cho những kẻ có nhu cầu đậy bột nướng! Tiệc lốp rốp, tiệc nói Cười rốp rốp, thêm âm thanh để mứt xoa của quế ớt xanh cay với a với a ...Quả là một tô mì Quảng hoàn hảo!

Mì Quảng ngoài ba thức: sợi mì tươi có hương gạo đã phi hành hay nén, bánh trắng nướng tốp hốp nướng âm thanh, rau xanh tốp hốp nướng màu, ớt xuyết xoa tốp cơm xúc với giãc... các thức chính-và như: thớt, cua, tôm, cá ...chôn biền theo công thức nào thì hoàn toàn mì nướng chôn thớt mái theo tình hình địa-phương mà làm. Thức nào cũng đốp c, chôn có nguyên tắc nào! Ngay từ quê hương của nó, tô mì Quảng ở Đà Nẵng, đốp nướng Hội Phòng làm bột nướng thớt gà ; ở Hội-An làm bột nướng xá xíu heo ba chôn ; ở Địch Bàn, Túy Loan, Duy Xuyên làm mì Quảng nướng bột cá lóc, gà vuôn;

Ở các xã dọc sông Truông- Giang tới Kim- Bông chèo dục về đến An Hòa, Chu Lai thì mì Quế ng làm bằng tôm cua tươi, mà tôi còn có một hai con tôm cua rim vàng ...

Tôi đã từng ăn tô mì Quế ng cá biển ở Phan Thiết; mì Quế ng mề c ở Phan Rang, mì Quế ng lươn ở Long An, mì Quế ng thịt rừng ở Buôn Mê ...và mì Quế ng rau củ, tôm khô ở Dalat. Đến địa phương nào, có sẵn vật gì địa phương thì người chế biến mì Quế ng sẽ phù hợp với thói quen, không cần kíp phải thay, thế nên.

Tính chất đó của mì Quế ng đúng là tính chất của người Quế ng, rất dễ phù hợp và hòa nhập trong môi trường sống xa lạ. Chỉ có vài cái “thô mề c” nhớt, rất là vẫn minh bạch thóc, thì không đi dùi nhều sủi mì, bánh tráng nướng, rau sống ...nhé đã nói. Giữ gìn nếp người Quế ng, cái thô và mề c như giêng nói (giêng Quế ng), âm luông (nói to)...đi chân trời góc bể nào rồi cũng vậy. Càng trẻ tuổi càng quay lại thói quen, như cái thói xưa xưa đã xa lạ với anh rồi. Như bài thơ Hội Người Ngũ u Thơ của Hội-Tri-Chiến:

*Thì u thì u li gia lão đi hời. Hội người âm bắt cời mán mao rồi. Nhi đàng rồi người kì n bắt rồi người
thóc. Thì u vẫn: khách tòng hà xưa lại*

“ (Khi trẻ rồi nhà đi, nay già rồi, trẻ về quê. Giữ gìn quê không đi như ng tóc mai đã rồi. Lấp lấp gập mà không biết, cần gì hỏi khách lạ đâu rồi?)

Vậy thì mì Quế ng Đà Lạt ra sao mà người Đà- lat nào đi xa phải nhớ ?

Dân Đà Lạt là dân trẻ, thành hình làng xóm, thành phố trong vòng hơn trăm năm trở lại đây.

Dân Quảng đây tập nghề ép khá đông,thì là với tiêu chí là xâm nhập vào bản địa và xđng nguyên liệu địa phương, món mì Quảng đn Đà Lạt là lấy ngay rau cải, củ và tôm khô làm chđo. Mì Quảng Đà Lạt trưc 75 ,theo mđt bà cđ đp Ánh Sáng,gđm các yđu tđ cá biệt, không giđng bđt cđ nđi nào là

- Nđc lđo cđa tô mì đđc nđu bđng cđ quđ gđm : cđ sđn, su su, cà rđt , cđ cđi trđng,cđ hành tây cđt hđt đđu nđu nhđ , tđo vđng đt thiên nhiên. Tđm khđ ngđm và giđ tđi ra tao hành,cđ chua... nđu chung vđi nuđc lđo (có nđi nđu nuđc dùng xuđng heo,) có thđ dùng suđn heo non rán vđa trong đđu hđt đđi đđ vào nđu chung vđi nuđc lđo.Tđ mì Qđng Đđt chan nhiđu nuđc lđo đđ ăn kèm đđc nhiđu rau ghém tđđi.

-Đđa rau ghém tđoi xanh, trđn ít bđp chuđi, rau thđm. Rđi bánh trđng nuđng,rđi đđu phđng rang thđm, rđi đđt xanh...

Bánh trđng nđđng đđ bđ sđn, nđđc lđo màu cđ quđ vđi tđm khđ tán nhuyđn tao mđ hành,mđt miđng suđn heo non ... thêm mđt chút lành đđnh bên ngoài trđi, mđt chút đđm đđt bđi gió quđn quđt đđng làn mđa bđi,thêm mđt chút đđm đđm đđa ra đđ nđi nđđc lđo, mđt chút cay xuýt xoa cđa quđ đđt xanh, và rau tđđi roi rđi ngđđi ăn cđ thđa thuê thêm vào, thêm vào, nđđc lđo sđn sđt ngđt đđm rau cđ. Ôi chao, thđm thđt thđ, thđm rau cđ , thđm cđ gió đđnh và mây trđi... Trđi đđi chung quanh ta chđ là nhđng âm xoàn xođt, xoàn xođt, thi thđng tiđng rđm rđp khe khđ cđa bánh trđng nđđng,... mê mđn không nguđi! Đđy,mì Quảng Đđt đđy, bđn hđp đđu hoàn hđo, thđ bđo làm sao không ngđt đđi vì nhđ !!

Ngày xưa ấy, cái thời trước 75, Đà-Lạt có mì Quảng ở phố Ánh Sáng, mì quảng đường Hoàng-Diêu, con hẻm nhỏ cây mít trước trường Văn- Học, mì Quảng Thủy- Tiên ở nhà trường Đoàn-thể-Đoàn, mì Quảng Thanh-Bình ở con hẻm bên cạnh cây xăng rạp xi-nê Ngọc -Hiệp.

Nhà xưa, để đến ăn mì Quảng ở phố Ánh Sáng, ta phải bắt xe buýt ở Ông Đèo, đi qua quán phở Bức của ông Hiệp, tô phở ở hẻm bức khói, luôn có đĩa hành tím và đu đủ ngâm chua, thết nộm ông xốt lát không chừa miếng mà dày, luôn để đĩa và cầm đồ thiếc, và tay bóng mỡ lên: *"làm mỡ tô phở là lòng dẽ bức khói"*

. Ăn mì Quảng Ánh Sáng thì ghé đậu, ngồi quanh, bà chủ quán ngồi trên sập, bên trái thúng rau ghém, bên phải nồi nước lèo bức khói, thớt lóng. Khi bà nhón nhàng, thuôn thớt gắp, múc, xúc, chan ...ta nhìn như có bà tiên già đang làm phép ban cho cái ân huệ là cho ta xì xả, xì xẹp, thú vô song!

Tô mì Quảng ngày ấy ngon ngọt mà giòn giòn, ngon như rau và nước lèo. Cùng nhau lúp xúp ngồi quanh mâm nồi nước lèo nghi ngút khói thơm hương rau củ, thân thuổng và đũa móm quá. Nay thì đã khác, qua cửa ngõ khó khăn với cái ăn cái uống của thời bao cấp trong xã hội mới, công việc di dân ở tất cả các nơi về Đà Lạt, nhu cầu với cái ăn cái uống đã làm đổi thay.

Đó là mì Quảng Đà Lạt giai đoạn xưa, bây giờ cái gì ta chêm vào, nhấc đến, cũng đến ta len lỏi vào từng ngõ ngách của nơi như khôn nguôi...nhưng đã mất mát quá nhiều.

Thân phận tô mì Quảng Đà Lạt ngày xưa bây giờ cũng âm thầm lặng lẽ thay đổi cho hợp thời, hợp với văn - hóa ăn uống của tập - dân miền du lịch.

Văn- hóa ăn uống nó kéo theo nhu cầu tập quán miền : bữa ăn phải hoành tráng, thết thà phải nung núc, nần nần, ngón ngón, khoái phải tẹt tẹt chân răng(!). Ôi cái ăn nó dung tục ,nó sà xuống thấp, trong khi cái “bụng bê” thì phải “bụng thỏ” lên cao, lên tầm cỡ sang trọng!.

Nhu cầu miền bu c tô mì Quảng dân giã Đà Lạt, vốn thân quen với rau, củ , quả nay lại” ngón ngón thết thà” rớt là “hoành tráng ” (!).

Cái quán mì Quảng của dì Ba ở phố Ánh Sáng thân quen, xì xà, xì xụp vây quanh nó lúc nào cũng bực khó, thì nay đã đổi khác. Cửa khu phố Ánh Sáng bây giờ bệ vệ tẹt tẹt hai phần ba, mặt con đường nhả ra thớt tập tục của Ông Đồ qua Cửa Bá Hội Chúc. Bên xe xưa nay là đường bê , nhà cao lộp lộp. Trên đường Thành- Thái rợp xi- nê Ngọc- Lan, đã biến cửa đi thông xanh phía sau thành mặt khố bê tông đổ sập xuống thấp, lộp lộp. Ôi thết là to lớn và hoành tráng! Dĩ nhiên tiền bệ to thì cây cối phải lo chụy vào rừng sâu, nhà cửa xây cất phải to mẽ mẽ là bệ thỏ mẽ mẽ là hoành tráng. Các hộ dân phố Ánh Sáng nay đã đổ xô đi bù và có nơi mẽ mẽ. Thớt hớt nớt tiếp cửa quán mì Quảng xưa nay đổ xô nâng cửa lên cao hơn (ngón trên ghế tẹt a sang trọng đễ ăn) tô mì phì nần thết thà ăm ập, chén quýt chớ biến đi mẽ mẽ mâm to nào giò, nào bắp, nào đuôi, thết to đùng, đễ ập, ngón ngón!! Thết là hoành tráng!

Sao tôi thấy buồn buồn cho phần rau, củ, quả teo tẹp bẹp đè bẹp i mọt núi thọt “thối mọt”.

Tôi nhớ tô mì Quế ng xòa củ a Đà Lạt, đĩa rau tươm i roi rói, nộm c lèo màu vàng ong nhớ chọt ngóc ngà củ a đọt trọt i nọt i đây. Nhớ nhàn và thanh tao làm sao!. Biết đâu ta nhớ tô mì Quế ng xòa, là nhớ củ họt ng vọt i n cái thanh tao củ a đọt trọt i Đà Lạt ngày xòa quyển tròn trong y ?

Nay vọt vùng ven trung-tâm Đa-lat , khu phố số 4, số 6 vọt n còn nhớ ng quán nhớ , gánh rong vọt i tô mì Quế ng Đà Lạt đọt n số thuọt y. Nhớ ng cô chọt cũng rọt rọt đọt nhọt mọt mọt ng số n non lên trên tô mì, mọt nhọt dò họt i khách “mọt mọt ng số n mọt ng nha ông anh?”.

Cô hàng mì Quế ng xòa kia, nhớ ng hàng cây thông xanh trong phố thọt ngày y ,tô mì óng ánh vàng rau củ quê Đà Lạt ngày xòa y nay đâu rọt i... “họt nọt đâu bây giờ ?”.

Sao i nhớ lão Cornille củ a A. Daudet trong Cọt i Xay Gió : nọt i đâu đó còn có cô hàng âm thọt mọt nọt u tô mì Quế ng Đà Lạt ngày xòa, thiu thiu quọt lò i a than , chọt khách xòa tìm vọt , không nọt ào, không ngọt n ngọt n thọt t thà, mọt màng ... giọt a củ mang nào là các khọt i bê tông

chen chúc phở xanh xòa !!...

Cô nàng này có nghe thấy tiếng còi xay gió trèo trèo, rồi rồi suốt đêm thâu đang *nghe n đá- s i- nh - th ng*
thay cho nhng h t thóc vàng quá kh đã bay m t n i nao ?

Nh m y chi c áo tre-di b i, sau đêm tr c Văn-Văn-Hóa-V tr v , cái đám anh em Th y Tiên 2, r nhau sà vào n u không ph Phi Thuy n Ga, thì cũng ph Ông H p b n xe đ u p Ánh Sáng, sau đó ng i gh đ u quanh cà phê cô Chi , làm m t c c nóng h i n m âm m gi a lòng tay giá bu t .V ng-t n-Tri u, Đ ng-xuân- Quang,Lê- Qu c- Tu n, H -thanh- Tâm và tôi ...m y b n khoa nhân- vẫn là khách vắng lai c a dì Ba mì Quảng Ánh Sáng. Tô mì x a không còn n i đó, ng i x a nay nh ng đâu đâu...đi đâu loanh quanh h n b n m i năm có l ?.

Nh đám sinh viên Th - Nhân, ngoài c m L - Quán Thanh- Niên, còn m t ch quen thu c đó là mì Quảng Thanh- Bình g n b n xe Ng c Hi p. Quán n m sát vách bên con h m nh , ch quán là m t ng i B c l i n u mì Quảng ,th t r và bình dân. Gh x p ch U vòng quanh ông ch , và m t n i n c lèo vàng m b c khói có vài lát h t heo ba ch v t v trên m t. Ông ch Thanh- Bình cách đ i u tô mì Quảng b ng m y lát th t béo ng y đ trên l p n c lèo rau c cho phù h p v i s c ăn tr c a đám thanh niên, h c sinh nghèo đang tu i ăn, tu i l n. B n tôi H -Ph c-H i l p k l c ăn m t l n 05 tô mà v n còn kh năng ti p t c. Quán mì Quảng Thanh- Bình x a không còn, khu b n xe và r p Ng c Hi p là m t kh i bê tông n ng n cao t ng: Trung tâm th ng m i. Tìm đâu ra m t nhân- v t b c- K di c say mê ch bi n món mì Quảng quê mùa?

Nhà , trộm c trộm ng Văn học số 04 đường Hoàng- Diều Đà Lạt có một con hẻm nhỏ cạnh cây mít bên kia đường, sau giờ dậy thêm Triết cho bạn C vào chiếu dưới 7 hay sáng chiều nhốt, tôi thối ng đấm đấm hẻm trò bày, tám cô cậu vào cuộc hẻm ăn mì Quảng Hoàng Diều. Còn nhà bà cậu già xấp xỉ p p p sủi mì vàng trên lá chuối tấp tể, đường trong chiếu thúng tre, nỉ nỉ c lèo nỉ vàng màu vàng trôi lửng lửng vài lát thịt mỡ mỡ ,nhỏ chắt làm duyên . , lát thịt, cái thối y vò bên ngoài thối ăn sao mà nhớt ? Cách ăn sao mà nó khò khàng làm vậy? Mày cô cậu hẻm trò cẩu a tôi cẩu i đùa vui vờ chia tô xin bà cậu thêm vá nuốc lèo, xin thêm một đĩa rau ghém tấp tể roi rói. Bà cậu cẩu i nhân hậu,nhỏ nhàng ban phát vớ i cẩu sủi trừu mủn ...làm sao mà quên đường c nhốt ng tô mì Quảng Đà Lạt nhớt thối ?

Tôi còn nhà cô bạn thối sinh-viên, xa quê bao năm,gặp nhau ở Saigon, cô đơn đố nói cẩu i, rổ i khi nhớt vờ Đà Lạt, cô chớt hối :"-Nè ông , Đà Lạt có còn mì Quảng không ông ?Tui thèm chớt đố c ".Cô nhieu mày,một xa xăm ru hẻm vào hình nhớt tô mì Quảng ngớt ngào rau cẩu , tô mì Quảng Đà Lạt đố c rau tấp tể roi rói ,mủn mủn ôm lỏ y mỏ y sủi mì vàng...Tôi đâu dám mô tả cho cô nghe tô mì Quảng hôm nay đã khác xỏ a, thớt thà,giò bốp heo "ngớt ngớt" đề ép,xua chớt y đâu một cái đố n sỏ cẩu a tô mì Quảng chân quê mà cô thèm,cô "nhớt chớt đi đố c". Ôi,ngớt i ta nghĩ tô mì "nâng cẩu p" lên phớt phớt , hào nhóng,càng nhieu đố m,nhieu mỏ là càng hốp đố n ...làm tôi chớt nhớt đố n mỏ y câu thớt Nguyễn Bính :"... cẩu chân quê thớt cho vớ a lòng anh ".

Đà Lạt vớ n vớ y ,thông xanh vớ n vớ y, mỏ i trông ra thì mì Quảng Đà Lạt xỏ a vớ n vớ y.Có khác chẳng là một văn hóa nhớt khác, văn-hóa nhớt xỏ vớ i sỏ n vớt đố a phuổng đã khác đi nó làm cho tô mì Quảng (- mỏ t sáng tỏ o luôn tùy thuố c vào sỏ n phớt mỏ u thớt cẩu a đố a phớt ng-) phớt i chịu lòng cẩu dân mỏ i đố n nhớt chẳng ? . Tôi tin rổ i tô mì Quảng Đà -lạt sỏ trỏ lỏ i nhớt xỏ a .Mỏ c cho thớt sỏ lỏ m bỏ dậu ?

Nguyễn-quang-Tuấn

(Đà Lạt, 10/05/13)

