**Tưởng Năng Tiến**

Mì quảng

Chào mừng các bạn đón đọc đầu sách từ dự án sách cho thiết bị di động  
  
*Nguồn:* [*http://vnthuquan.net/*](http://vnthuquan.net/)  
Tạo ebook: Nguyễn Kim Vỹ.

**MỤC LỤC**

[Mì quảng](" \l "bm2)

**Tưởng Năng Tiến**

Mì quảng

Rồi ngày California ngắn lại. Nắng dịu vàng và sáng hẳn ra. Và vào lúc ngày đi dần vào tối, gió chiều đã bắt đầu có pha lẫn một chút hơi lạnh làm se se da thịt.  
Sáng có hôm dậy muộn vẫn chưa thấy nắng, bầu trời thoáng vẻ âm u và thành phố lãng đãng sương mù. Thế là mùa Thu đến. Mùa hè bỏ đi bất chợt vội vã như một người tình hối hả vượt biên. Mùa Thu xuất hiện bất ngờ như một mối tình muộn màng, vào lúc mà người ta đã tưởng chuyện tình là chuyện không còn... cách nào xảy ra đuợc nữa.  
Từ đó mặt trời bắt đầu dậy muộn. Chiều mỗi lúc một ngắn thêm. Lá phong vàng xanh - vàng nhạt, vàng thẫm, rồi hóa đỏ au - rơi bơ vơ trên những thảm cỏ nhạt xanh, chưa kịp đổi màu. Cảnh vật hoá hơi buồn nhưng đẹp.  
Sáng trời mưa. Mưa mà loay hoay với món điểm tâm quen thuộc như mì gói hay bánh mì với trứng thì cuộc đời quả là không đáng sống. Sao không dưng mà thấy nhớ một tô mì quảng đến muốn rơi nước mắt. Mì quảng, Trời ơi, biết tìm nó ở đâu bây giờ?  
Trưa, trời vẫn cứ mưa, vội vã, co ro chạy từ lớp học đến phòng ăn đứng xếp hàng để chờ mua một cái... "cheese sandwich" ! Bất chợt bắt gặp một khuôn mặt quen quen, một "gã" đồng hương. Bèn gật đầu chào thật nhẹ với một nụ cười mím chi dè dặt.  
- Chào cô.  
- Dạ, chào anh.  
- Năm nay mưa sớm.  
- Dạ, hơi quá sớm.  
- Trời như thế này được nằm nhà thì thích hơn.  
- Dạ.  
Lại "dạ" cho lịch sự chứ trời như thế nào thì nằm nhà cũng đều thích cả.  
- Cô thích mưa ?  
- Cũng không thích lắm.  
- Tôi cũng vậy. Đúng ra thì có thích nhưng hơi sợ. Mưa dịu dàng hơn là nắng nhưng sao thấy nhớ nhà...  
"Ý trời, có nhớ nhà nữa sao. Tình cảm dữ há"? Sau một giây im lặng ngắn ngủi bỗng người ta cảm thấy bị thôi thúc bởi nhu cầu tâm sự. Cái tâm sự mãi từ sáng tới giờ chưa trút được cho ai vì chưa gặp ai cùng là người Việt.  
- Vâng, vừa nhớ nhà vừa thèm ăn mì quảng.  
- Cô nói sao?  
- Tôi nói mì quảng.  
- Xin lỗi cô, tôi nghe chưa rõ.  
- Mì quảng, loại mì sợi vàng...  
Người đối thoại bỗng im lặng, đăm chiêu như thể vừa nghe đề cập đến một món ăn lạ lùng và đặc biệt của ... thổ dân Samoa! Còn mình thì nín thở hồi hộp chờ đợi tha nhân lục lọi trí nhớ.  
- Ô, cô thích ăn mì hả? Mì thì người Tàu ở San Francisco nấu ăn cũng được. Cô có bao giờ thử mì ở tiệm Golden Dragon Restaurant chưa.  
Cố lắm mới nén được một tiếng thở dài, với cái tâm cảm chua xót đắng cay của một thiếu nữ chợt biết mình đã... trao duyên lầm tướng cướp! Câu chuyện chấm dứt vĩnh viễn ở đó nhưng sự tấm tức, ấm ức thì kéo dài suốt cả ngày.  
Mẹ ơi, sao lại có một người đàn ông Việt Nam không biết đến mì quảng, và còn lầm lẫn giữa mì quảng và mì hoành thánh nữa? Điều bất công khó chịu là từ lâu rồi mì quảng vẫn bị chịu thiệt thòi. Nó chưa bao giờ được chào đón nhìn nhận cho đúng với giá trị của mình.  
Tệ hơn nữa là nơi nó xuất xứ - Quảng Nam, Việt Nam - người dân địa phương vốn được coi là thích chuyện tranh luận và họ có thể tranh cãi về hàng trăm thứ chuyện bà rằn không cần thiết nhưng riêng với sự bất công mà mì quảng phải chịu đựng thì dường như chưa thấy ai lên tiếng?  
Phở, chả hạn, thì có gì là xuất sắc đâu mà luôn luôn được đề cập đến một cách ồn ào quá đáng. Sợi phở trắng nhách trông thấy ghê. Nước phở trong veo coi thấy chán. Thịt để ăn với phở thì đòi hỏi điệu hạnh đủ thứ như nạm, gầu, gân, sách... mà chỉ cần vụng tay một chút là cả tô phở coi như là bỏ!  
Bún bò Huế thì (chao ơi) cay quá. Nó cay như thể là trên đời này không còn có một thứ thức ăn nào cay hơn được nữa. Mà đã là bún bò sao còn có giò heo. Bò và heo không mấy khi đi chung với nhau một cách ổn thỏa. Đã thế, miếng giò heo vẫn thường làm cho tô bún bò bớt phần thanh nhã và khiến cho người đang nhồm nhoàm nó mất đi rất nhiều cái "phong thái tị nạn chính trị" của mình.  
Tô bún riêu thì coi đỡ thấy ghét hơn một chút. Điều phiền là nó giản dị quá, giản dị tới mức... gần như là đạm bạc. Một chút cà chua và riêu cua thôi thì làm sao tô bún trông không lõng bõng cho được? Hơn nữa, ăn bún riêu vào một buổi sáng trời mưa thì đến trưa chắc chết (chết chắc) vì đói.  
Hủ tíu, mì sợi, hoành thánh, sủi cảo... thì kể như là hết thuốc! Vậy chứ những thứ thức ăn "ngoại nhập" và vô duyên đến như thế vẫn được chấp nhận dễ dàng và phổ biến ở khắp mọi nơi. Chỉ có mì quảng là mãi mãi bị bỏ quên hoặc chưa bao giờ được đón chào đúng mức.  
Mà mì quảng ngon tuyệt vời nha. Sợi mì làm bằng bột gạo rồi đem nhuộm vàng. Không phải cái màu vàng "đồng bóng" của nghệ, hay màu vàng thổ nhà quê đâu. Sợi mì quảng thường vàng tươi và chỉ đủ vàng để dung hợp với màu xanh của rau đi kèm với nó.  
Rau sống ăn với mì quảng không bị đặt nằm một cách trơ vơ như một dĩa giá hay xà lách để ăn chung với phở. Nó cũng không bị thu vén một cách bần tiện trong những cái đĩa con con như rau để ăn chung với bún riêu hoặc bún bò. Tất cả những loại rau thơm để ăn chung với mì quảng, kể cả rau xà lách, đều đuợc thái nhỏ mịn và bỏ chung gọn gàng trong tô mì.  
Nước mì quảng không lênh láng như nước phở, không thừa thãi như nước bún bò, không nhạt nhẽo như nước mì hay hủ tíu. Nó hơi sền sệt với thịt heo sắt vụn, với tôm khô giã nhuyễn nấu nhừ, và luôn luôn chỉ được chan vào tô ở mức hơi săm sắp.  
Mà đừng tưởng như vậy sẽ khiến cho tô mì không đủ nóng nha. Nghĩ như vậy là lầm à. Độ nóng của tô mì quảng không hoàn toàn do nước mà còn tùy thuộc phần nào vào số luợng ớt bằm mà thực khách múc bỏ vào tô. Nhiều ớt quá tô mì hóa cay chát. Hỏng. Mà ít ớt thì nó sẽ thiếu cái độ nóng và độ cay cần thiết. Hư. Mà nhớ là ớt bằm à nha. Mì quảng dứt khoát và quyết liệt không dung thứ những loại ớt khác như ớt xanh, ớt sắt, ớt khô, ớt ngâm dấm... hay bất cứ một loại ớt nào khác trên cuộc đời này.  
Mô tả như vậy dễ gây ngộ nhận rằng mì quảng là một món ăn cầu kỳ, truởng giả. Nghĩ như vậy là kể như trật thêm một lần nữa. Ráng chịu. Mì quảng không kiểu cách, lộn xộn, rườm rà như bún thang; không xuề xoà như bún ốc; không vô duyên như bún mọc. Mì quảng giản dị mà đậm đà và vô cùng đằm thắm.  
Và mì quảng cứ ở miệt Quảng Nam. Nó không di cư ồ ạt rộn ràng như phở, không chen chân nơi những đô thị xa lạ như bún bò, không tỏ thái độ vô tình bạc bẽo theo kiểu "một đi không trở lại" như mì sợi hay hủ tíu.  
Thản hoặc, người ta mới bắt gặp một tô mì quảng mon men đến một vài thành phố phụ cận như Đà Nẵng, Quảng Nam, Quảng Tín, Quảng Bình, Bình Định... Nơi xa xôi nhất mà mì quảng trôi dạt đến nhưng vẫn giữ nguyên được bản sắc của mình có lẽ là Đà Lạt. Nơi đây mì quảng vẫn còn nguyên cái dáng vẻ trầm lặng và khép kín của mình. Mì quảng không trưng bảng hiệu, không ưa phố xá ồn ào. Nó thích hợp với không khí gia đình hơn bất cứ một thứ thức ăn nào khác. Có quá lắm thì mì quảng cũng chỉ hiện diện (với đôi chút ngỡ ngàng tội nghiệp) nơi một quán ăn nhỏ hẹp, nghèo nàn.  
Nơi bán mì quảng ở Đà Lạt không nhiều và thường nằm ẩn trong một con hẻm nhỏ. Thực khách, nếu không phải là khách quen, còn lâu mới tìm ra nhà. Cái nhà không phải là cái quán. Chủ nhà không phải là chủ quán. Đó thường là một bà mẹ Quảng Nam hay Đà Nẵng. Chủ khách chào nhau tương kính trang trọng.  
Không ai đề giá hay hỏi giá một tô mì quảng. Nó vô giá mà. Cũng không ai phân chia mì quảng thành tô lớn, tô nhỏ, tô đặc biệt... Mọi tô mì quảng đều đặc biệt. Cũng rất ít người chỉ ăn một tô mì quảng. Thường người ta gọi một "tô ăn thêm." Phải ăn thêm, dù no, cho khỏi phụ lòng người nấu và cho bõ công mình lặn lội đi ăn vào một buổi chiều Đà Lạt mưa dầm.  
Nhân loại có thể đổ đi ba tỉ tô phở, hai tỉ tô bún, và một trăm tỉ tô mì hay hủ tíu nhưng không ai có thể bỏ dở một "tô mì quảng ăn thêm." Mì quảng không làm ai ngán. Ăn nhiều thì nó bớt ngon chút xíu thôi hà.  
Ăn xong người ta tráng miệng bằng nước trà. Trong lúc khách nhỏ nhẹ kín đáo xỉa răng thì chủ thế nào cũng tìm dịp thỏ thẻ:  
- Mì bữa ni nấu được không cô?   
- Dạ...ngon.  
Trả lời như vậy là không được. "Ngon" là một hình dung từ mơ hồ, nếu không muốn nói là hàm hồ, không thể nào diễn tả được cái đặc sắc tuyệt vời của một tô mì quảng. Có vụng về lắm thì người ta cũng phải đưa ra được vài ba nhận xét "bâng quơ" như sau:  
- Dạ thưa bác mì ngon lắm. Tôm dã vừa nhỏ và nấu vừa nhừ. Rau chuối tươi mà không chát. Nước đậm đà vừa miệng.  
Sau đó mới đến màn cảm ơn và từ tạ...  
Coi, một thứ thức ăn nặng tình gia đình và văn hóa dân tộc như mì quảng mà bị bỏ vô "cửa hàng ăn uống quốc doanh" thì chịu đời sao thấu. Cỡ khoai mì, khoai lang mà đụng chuyện với người cộng sản còn bị te tua bầm dập nữa mà.  
Càng khó chịu hơn nữa khi người ta gặp lại mì quảng trên bước đường lưu lạc. "Tha hương ngộ cố tri" không thiếu cảnh bẽ bàng. Nhưng đụng đầu mì quảng trong tiệm ăn ở thành phố San Francisco, Hoa kỳ thì quả là một chuyện bẽ bàng chết được.  
Dù biết rằng tô mì quảng không thể nào được đặt trên bàn ăn trải khăn trắng, dưới ánh đèn màu, và bên cạnh một bình hoa daisy; mì quảng lại càng trông khổ sở ngượng ngịu trên tay người bồi bàn mặc áo "chemise" trắng, cổ thắt nơ đen... nhưng vẫn phải thử chứ, vẫn náo nức trông đợi coi sao chứ ?  
Đến khi nhìn thấy mì quảng được đặt trong tô sứ, đĩa hoa, và đi chung với đũa ngà thì người ta lại bắt gặp nơi mình một cảm giác đau đớn và chua xót khác - cái tâm cảm của một người bất chợt nhìn thấy "cố nhân" lái Mercedes với một vợ và tám đứa con trên xe.  
Người ta xêu nhẹ vài sợi mì vào muỗm, gắp thêm một chút rau, ấn nhẹ muỗm xuống tô để lấy thêm chút nước... rồi e ngại, rụt rè đưa vào mồm. Và rồi sẽ hiểu thế nào là nỗi thất vọng đắng cay của kẻ "yêu lại một người yêu thất tiết".  
Mì quảng ơi, thôi vĩnh biệt!  
 

Lời cuối: Cám ơn bạn đã theo dõi hết cuốn truyện.  
Nguồn: http://vnthuquan.net  
Phát hành: Nguyễn Kim Vỹ.  
  
Nguồn: Đất Viêt.com  
Được bạn: Ct.Ly đưa lên  
vào ngày: 2 tháng 2 năm 2005