

Cháo bánh canh

Người dân xứ Huế rất thích ăn cháo bánh canh. Tôi cảm nhận thấy điều ấy khi hoàng hôn bắt đầu buông trên cả một đoạn phố Đinh Tiên Hoàng nghi ngút khói lửa và sức nức mùi thơm. Bánh canh ở đây nấu bằng bột mì với chả cá viên và da lợn. Mỗi tô một nghìn đồng xem ra cũng "dễ chịu" nên chẳng ai bày ai nhưng khách thường thức ngày một nhiều.



Ăn mãi thành quen, tôi đâm ra nghiện cháo bánh canh. Chờ cho tới tối thì lâu quá, nên tôi bắt đầu t ch b canh giữa ban ng Ở đường Đặng Trần Côn có quán cháo bánh canh của mẹ X. Tô cháo nóng nấu bằng bột gạo với phần phụ liệu là thịt băm nhuyễn với cá, kèm thêm hành lá thái nhỏ và tương ớt đã khiến tôi không khỏi thòm thèm mỗi khi thấy, nghĩ hay nghĩ đến nó.

Cháo bánh canh mẹ X. tuy ngon thật nhưng so với b canh c #7903; Thủy Dương th ẫn c Ở đó, có một quán mái lợp bằng tranh lợp xụp nằm ven quốc lộ 1A, cách trung tâm thành phố 4 km về phía nam. Xa xôi là vậy, nhưng quán nhỏ này lúc nào cũng tấp nập người ra người vào ăn sáng. Cháo bánh canh ở đây đã được nâng lên thành một công nghệ. Có tám thành viên tham gia công nghệ này: một phụ nữ phụ trách "khói lửa", bảo đảm cho bốn nồi nước dùng luôn sôi sùng sục, hai người nhào và cán bột thành từng miếng nhỏ, nhân vật quan trọng nhất, một tay cầm chiếc ống nhựa dùng làm thớt, tay kia cầm dao cắt lá bột thành từng sợi nhỏ thả vào nồi nước dùng đang sôi, người thứ năm dùng đũa vớt những sợi bột vừa chín tới cho vào các tô nhỏ, bày sẵn để người thứ sáu gấp những miếng cá lóc đã được tía xương mà dân Huế vẫn quen gọi là *cá tràu ráy* nạc cùng với nước dùng, gia vị, hành ớt... thành một tô cháo đúng hiệu bánh canh Thủy Dương, thơm ngon và nóng. Hai người còn lại chỉ chuyên việc chạy bàn, dọn dẹp mà vẫn luôn có khách chờ, chỗ này gọi, chỗ kia ới, như là vỡ chợ đến nơi. Cháo ở quán này nấu bằng bột gạo có pha chút bột lọc nên sợi bánh vừa dai lại vừa giòn. Cá lóc làm cho nước cháo trở nên ngọt sắc.

Buổi chiều thì có cháo bánh canh Nam Phổ bán dạo, tô cháo dẹt như chén mắt trâu, mức tô cháo lên thấy cả con tôm đỏ rực phơi mình nơi đáy chén. Chưa ăn đã thấy vị ngon thấm vào đầu lưỡi. Bánh canh Nam Phổ có bề dày lịch sử không thua kém kinh thành Huế, có điều kinh thành thì lâu ngày rêu phong cổ kính, còn bánh canh Nam Phổ thì lúc nào cũng nóng, cũng ngon. Có nhà ba đời: con cái, mạ, mẹ... từng gánh bánh canh bán dạo đến độ đêm về mơ ngủ thì nhau rao "ai ăn cháo bánh canh không?".
