

Mì Quảng

Nếu Hà Nội, thủ đô ngàn năm văn vật, có món phở bắc thơm ngon; Huế, mảnh đất hữu tình, thơ mộng, có món bún bò đặc sắc thì Quảng Nam nổi danh với món mì Quảng truyền thống.

*"Thương nhau múc bát chè xanh
Làm tô mì Quảng anh xơi cho cùng"*

Cối xay bột, lò tráng bánh là công cụ thiết yếu nhất để làm mì. Chỉ cần ít gạo ngon đem ngâm, xay thật mịn rồi tráng là có những lá mì mềm mượt, trắng nõn, trông rất... đã con mắt! Rau thì có sẵn ở mảnh vườn: nào rau muống, búp chuối, các loại rau thơm xanh mượt ở đầu vườn hay bờ ao cá. Nước "nhưng" có thể là gà, cua, tôm, cá... nuôi hoặc đánh bắt ở đồng ruộng sông ngòi uốn mình khắp làng quê. Và, thế là, bằng những thứ có sẵn quanh mình, người dân đất Quảng đã chế biến ra những tô mì thơm ngon, mang hương vị đậm đà nơi thôn dã. Vì thế, gọi mì Quảng là món ăn bình dân, mộc mạc cũng không ngoa chút nào.

Mì Quảng có "tuyệt" hay không là nhờ tài nấu nướng của gia chủ. Đầu tiên, gạo dùng xay bột phải là thứ gạo ngon. Chọn được gạo rồi, người ta đem ngâm để gạo mềm, xay sẽ nhẹ tay hơn. Nhớ là khi xay, xay thật kỹ, thật mịn. Trước khi vắt, người ta xoa một lớp dầu phụng đã khử chín để mì khỏi dính. Còn nước "nhưng", nếu là gà, lúc mổ xong, lóc thịt nạc, ướp kỹ rồi đem xào. Xương và những thứ khác chặt, bỏ vào nồi nấu cho ngọt nước. Khi nước sôi, chín, đổ thịt nạc đã xào kỹ vào nồi. Dĩ nhiên, nước "nhưng" có thơm, ngon hay không tùy thuộc ở gia vị và kinh nghiệm của gia chủ.

Rau sống không thể thiếu vắng trong tô mì. Nó đóng vai trò rất quan trọng. Rau thường là rau muống hoặc cải vắt nhỏ, trộn với búp chuối non, rau thơm, rau quế, rau răm... Đặc biệt, nếu có loại rau sống Trà Quế nổi tiếng của đất Quảng thì hương vị tô mì càng tăng thêm phần đậm đà, hấp dẫn bội phần.

Muốn làm tô mì, trước hết, cho một lớp rau sống vào tô rồi phủ một lớp mì vắt sẵn lên trên, sao cho sợi mì vừa xoắn xuýt nhau vừa đều đặn. Nước nhưng chan thế nào để nước thấm vào từng sợi mì, lẫn vào lớp rau sống, bên trên chỉ còn lớp xác màu mỡ, chiếm một khoảng tròn đỏ lọt giữa màu vàng mịn của sợi mì. Nên nhớ, chan nước nhưng mì người ta chỉ chan thêm thiếp thôi, nhiều nước như phở hay bún bò là không đúng cách. Cuối cùng, rắc một nhúm đậu phụng rang giòn giã vừa nhỏ lên trên, gia thêm tí dầu khử chín và cho vào một ít hành tươi vắt vụn, chanh, ớt... là những phần phụ làm tăng độ béo, chua, cay... đồng thời, có tác dụng điểm thêm màu mè, khiến tô mì chưa ăn mà đã thấy ngon và hấp dẫn.

?n mì thiếu bánh tráng nướng giòn hình như giảm đi ý vị tô mì. Có người cứ để nguyên rồi cắn một miếng "vả" một đũa. Có người bóp nhỏ ra, trộn đều, dùng đũa xáo lên, thêm tí ớt kha khá vào, vừa ăn vừa hít hà mới khoái khẩu.

Khác với ăn phở hay ăn bún bò. ?n phở vừa có muống vừa có đũa, ăn từ từ, điềm đạm thể hiện phong cách thanh lịch của người thủ đô. ?n bún bò, đặc sản xứ Huế, lại biểu lộ sự nhân nhả, quan cách... của người dân cố đô. Còn ăn mì Quảng, có thể gọi là rất độc đáo: ăn nhanh và càng đông người ăn càng ngon miệng. Phải chăng, cách ăn mì ấy phần nào bộc lộ cá tính của người Quảng là tính "nóng nảy"?

Ở Quảng Nam, mì ủa được bày bán khắp nơi. Tại các ngã ba, ngã tư đường, các thị trấn, thị xã, hay những khu dân cư đông đúc thường có hàng quán bán mì Quảng. Nhưng, mỗi nơi có một thể mạnh riêng. Làng Thanh Chiêm ở Điện Bàn, Bàu Bàu ở Núi Thành có món mì tôm, vùng Túy Loan thuộc huyện Hòa Vang có món mì gà... Có thể nói, quán mì mở ra rất nhiều nhưng giữ được hương vị của tô mì không phải là chuyện dễ. Sự cách tân thái quá trong việc chế biến ra mì Quảng sẽ khiến nó mất đi phần nào cái tinh túy, cái đặc sắc của tô mì.