

Mì Quảng Sài Gòn

(11-10-2006)

Thực vậy, chỗ giống nhau của mì Quảng là cùng sợi mì, lá rau nhưng cái nhưn bỏ lên đó là tùy ý. Từ tôm, thịt, cua, cá đến gà, sứa... đều được. Chẳng hạn, mì Quảng Hội An chỉ hai món như cơ bản là tôm và thịt ba chỉ nhưng về phía biển thường có thêm cua, sứa. Mì Quảng Đại Lộc có nhưn cá vì dồi dào nguồn hải sản. Còn mì Quảng Tam Kỳ, Thăng Bình nổi tiếng về gà do nơi đây nuôi gia cầm chuyên nghiệp.

Cái ngon bắt đầu bằng sợi mì, nó dạng bột gạo đổ thành bánh rồi xắt sợi; xắt bằng tay hay dùng máy xắt. Nhưng xắt mì công nghiệp ra những sợi quá đều đặn, đậm ngán. Người sành điệu vẫn thích ăn mì xắt tay hơn. Nó không đều nhưng thật thả, chân chất. Thường mì pha thêm chút nghệ cho có màu bắt mắt.

Tuy nhiên, linh hồn của tô mì Quảng vẫn là nước lèo. Đó là thứ nước đậm vị tôm thịt quyện vào. Nếu nước lèo dở, dù có bỏ vào sơn hào, hải vị gì tô mì cũng thành dở.

Ở Sài Gòn, đi tìm tô mì Quảng đúng nghĩa, rất khó. Bởi hầu hết đều lai kiểu Sài Gòn, cho quá nhiều nước lèo vào tô mì. Một tô mì Quảng đúng khẩu vị dùng nước lèo vừa phải. Ăn xong tô mì, không còn chút nước lèo nào ở đáy tô.

Muốn ăn mì Quảng, có thể đến chợ Bà Hoa - chợ Quảng Nam giữa Sài Gòn - có cả chục chỗ bán. Nhưng đúng điệu nhất đến chỗ ông Trí đường Bàu Cát 2, P.12, Q. Tân Bình. Ông Trí, giáo viên ở Hội An, vào Sài Gòn lập nghiệp bằng nghề bán mì Quảng đúng điệu.