

Mì Quảng ở Hội An Bistro – San Jose

Kỷ niệm mì quảng tại Hội An Bistro: (từ trái) Hoàng Ngọc Tuấn, Võ Quốc Linh, Tâm Nguyên Vũ Thế Ngọc, Rose Nguyễn, Nguyễn Xuân Nam, Nguyễn Hưng Quốc, Vương Ngọc Minh Nguyễn Hưng Quốc

Nhân nói đến chuyện “bún măng cháo chửi” ở Hà Nội, lại nhớ đến chuyện ăn uống ở Mỹ trong chuyến đi chơi với Hoàng Ngọc-Tuấn và Võ Quốc Linh vừa rồi. Suốt chuyến đi hơn hai tuần, chúng tôi được ăn nhiều món ngon. Ở nhà cũng như ở tiệm. Bạn bè, khi đãi khách đến từ phương xa, thường có hai tâm lý: một, vì tình thân, đãi những món đặc biệt; và hai, vì tự ái địa phương, thích giới thiệu những tiệm ăn nổi tiếng nhất trong vùng mình ở. Vì vậy, chúng tôi thường xuyên được thưởng thức những món ăn thật khoái khẩu. Tuy nhiên, về lại Úc, nhớ lại, món ăn để lại trong tôi nhiều ấn tượng nhất vẫn là món mì Quảng ở tiệm Hội An Bistro ở San Jose.

Không thể chối cãi, ấn tượng ấy là một sự thiên vị.

Thật ra, có đến hai sự thiên vị: thiên vị đối với món ăn và thiên vị đối với chủ tiệm.

Với món ăn, sự thiên vị đã quá hiển nhiên. Tôi sinh ở Quảng Nam, được ăn mì Quảng từ nhỏ, rất lâu trước khi cầm đũa gắp những sợi phở hay bún bò Huế, mì và hủ tiếu. Tôi ăn mì Quảng chủ yếu do mẹ hoặc bà con tôi nấu trước khi ăn ở một tiệm nào đó tại Quảng Nam - Đà Nẵng và những nơi khác. Vì vậy, mì Quảng lắng thật sâu vào ký ức của tôi. Nó không còn là món ăn nữa. Nó là kỷ niệm. Nhìn những sợi mì vàng óng trong tô, tôi không những thấy thực phẩm mà còn thấy cả hình ảnh của mẹ tôi, của anh em tôi, của tuổi thơ tôi. Chính vì vậy, mặc dù tôi vẫn thích và thường ăn phở và bún bò Huế, món ăn có sức lôi cuốn tôi một cách mãnh liệt nhất vẫn là mì Quảng. Đi lang thang trên các khu chợ người Việt, mỗi lần thấy tiệm mì Quảng, ít khi tôi cầm lòng được. Phải vào ngay. Như có tiếng gọi nào từ quá khứ xa xôi mời mọc. Nhưng thành thực mà nói: thường, tôi khá thất vọng. Rất ít khi nào tôi bước vào đó lần thứ hai. Lý do chính: dở. Có khi không những dở mà còn không phải là mì Quảng như cái tôi biết và chờ đợi.

Nhớ, có lần, ở Melbourne, nơi tôi sống, thấy một tiệm ăn trưng bày lớn “Mì Quảng”, tôi vào ngay. Đến lúc tô mì Quảng được bưng ra, tôi ngỡ ngác. Không có vẻ gì là mì Quảng cả. Sợi mì trắng nuột. Bên cạnh những con tôm lột vỏ là những miếng thịt bò được thái mỏng. Nửa giống như hủ tiếu, nửa giống như phở. Khác, một chút xíu: một ít hột đậu phông rang giã nhỏ và một mảnh bánh tráng nướng. Hết. Tôi nếm thử. Chắc chắn không phải là mì Quảng. Có lắm, tôi cũng chỉ ăn được một chút. Rồi bỏ. Khi tính tiền, người chủ tiệm thấy vậy, bèn hỏi: “Anh thấy mì Quảng ở đây thế nào? Tệ lắm hả?”. Tôi, một mặt, không muốn phủ phàng, nhưng mặt khác, lại không muốn nói dối, nên lừng khừng: “Ăn, cũng thấy ngon, nhưng hình như... không phải là mì Quảng.” Người chủ thật thà: “Vậy mì Quảng nấu sao hả anh?” Tôi ngạc nhiên, chưa biết trả lời thế nào, ông ấy nói tiếp: “Thực tình bọn em thấy khách hay hỏi nên nấu đại chứ không ai biết mì Quảng ra sao cả. Hỏi, mỗi người chỉ một cách khác nhau.”

Thực tình, tôi cũng không biết nấu mì Quảng ra sao cả. Tôi hoàn toàn dốt về chuyện nấu nướng. Chưa bao giờ tôi tự nấu một món ăn bình thường, kể cả kho thịt hay kho cá, đừng nói gì đến chuyện nấu một món phức tạp như phở hay mì Quảng. Hơn nữa, mì Quảng cũng khác hẳn các món nước khác ở Việt Nam. Khác, chủ yếu ở điểm này: mì Quảng dù có truyền thống khá lâu vẫn chưa được định hình một cách rõ rệt. Phở, hủ tiếu hay bún bò Huế đã được công thức hóa: mỗi món có loại thịt riêng, gia vị riêng, loại rau riêng. Chỉ cần lạc điệu một chút, người ta thấy ngay. Mì Quảng thì khác. Nó có thể dung hợp mọi thứ. Nó có thể được nấu với thịt heo, tôm, lươn hay cá lóc. Tôi còn nghe nói có người nấu mì Quảng với cả thịt vịt hoặc thịt chó nữa. Về nước lèo cũng vậy. Cũng không nhất định. Có người chan nước ngập cả tô. Lỡng bỡng như tô phở. Có người, đông hơn, nấu nước lèo thật sánh, rồi rưới một ít vào tô, vừa đủ để ướt các sợi mì. Đại khái giống như mì hay hủ tiếu khô.

Chưa được công thức hóa, mì Quảng có ba đặc điểm nổi bật: Một, rất đa dạng; hai, có tính chất thủ công, hiểu theo nghĩa là chưa được công nghệ hóa: nó thay đổi theo từng gia đình, và trong từng gia đình, theo đổi theo từng điều kiện kinh tế; và ba, thường trấn thủ trong gia đình. Để ăn một tô phở hay hủ tiếu ngon, người ta phải ra tiệm. Với bún bò Huế, cơ hội được ăn ngon ở nhà và ở tiệm tạm cho là ngang ngửa với nhau. Nhưng với mì Quảng, thường ở nhà ngon hơn hẳn ở tiệm. Chưa bao giờ tôi được ăn một tô mì Quảng nào ở tiệm ngon hơn những tô mì Quảng tôi được ăn trong gia đình. Của vợ con. Của anh em. Của bạn bè. Của người quen. Đây đó.

Chưa bao giờ.

Trừ ở tiệm Hội An Bistro ở San Jose.

Đến đây cần nói một chút về sự thiên vị thứ hai kể trên: thiên vị đối với chủ tiệm.

Chủ tiệm Hội An Bistro là Nguyễn Tâm (còn gọi là Tâm Nguyên), một nhân vật nổi tiếng trong cộng đồng. Tâm không những là một luật sư thành đạt mà còn là một nghệ sĩ tài hoa trên nhiều mặt: âm nhạc, nhiếp ảnh và... nấu ăn. Lần nào chúng tôi đến San Jose cũng được Tâm đãi bằng các món ăn anh tự nấu, nhiều nhất là mì Quảng. Chưa bao giờ tôi thấy một người đàn ông nào nấu ăn một cách say sưa như Tâm. Anh nấu ăn như đang làm nghệ thuật. Đó không phải là một công việc. Mà là một cảm hứng. Tôi từng chứng kiến cảnh Tâm nấu nướng nhiều lần, nhưng nhớ nhất là vào tháng 7 năm ngoái, lúc tôi, Hoàng Ngọc-Tuấn và một số bạn bè văn nghệ khác đang ngồi uống bia ngoài vườn sau của Triều, em trai tôi, thì Tâm lui cui nấu mì Quảng. Đứng trong bếp, buồn; anh mang cái bếp gas ra vườn, gần chỗ chúng tôi, để có thể vừa nấu vừa chuyện trò. Lúc ấy anh mới ở tòa án về, còn nguyên bộ đồ vét và cà vạt. Chiều, trời lạnh lạnh, anh cởi cà vạt nhưng vẫn mặc áo vét. Thái thịt. Lột tôm. Lặt rau. Xào xào ném ném. Tay anh lúc nào cũng thoăn thoắt. Rất điệu nghệ. Mấy tiếng đồng hồ sau, chúng tôi mỗi người một tô mì Quảng vàng ruộm và thơm ngát. Ăn ngay ngoài vườn. Ngay bên cạnh nồi nước lèo còn nghi ngút khói.

Lần này, lúc chúng tôi đến San Jose, Tâm đã có tiệm Hội An Bistro nên không nấu ở nhà nữa. Anh mời chúng tôi đến tiệm. Chín giờ rưỡi sáng, Tâm phải ra tòa án; xong, anh vội vàng về tiệm, lúc chúng tôi đã đến và uống cà phê chờ. Anh tháo cà vạt và vắt chiếc áo vét trên ghế rồi chạy ngay xuống bếp, bảo người đầu bếp chính đứng qua một bên, tự nấu món ăn mà anh tâm đắc để đãi chúng tôi. Rất nhanh. Chỉ hơn nửa tiếng đồng hồ sau, mỗi người chúng tôi đều có một tô mì Quảng nghi ngút khói trước mặt. Vẫn màu vàng óng. Vẫn những sợi bắp chuối nõn thái mỏng. Và vẫn cực kỳ ngon. Ngon đến độ một người bạn tôi đề nghị thêm một tô thứ hai. Anh nói: Chưa bao giờ ăn sáng mà ăn đến hai tô. Nhưng ăn xong tô đầu, cứ thấy thòm thèm. Lại sợ về lại Úc, không có dịp ăn một tô mì Quảng ngon đến vậy.

Trong lúc chúng tôi ăn, Tâm vẫn chạy lăng xăng lấy cho người này một ít ớt, người nọ một ly nước. Anh làm việc như một người bồi bàn đầy tận tụy. Miệng lúc nào cũng cười tươi. Bạn bè anh ai cũng biết anh mở tiệm ăn không phải vì lý do kinh tế. Nghề luật sư đủ để gia đình anh sống một cách sung túc, hơn nữa, trường giả. Anh mở tiệm chỉ để có cơ hội đàn đúm với bạn bè.

Có thể thêm lý do này nữa: để có dịp làm nghệ thuật trên bếp. Và với lửa. Nhất là với món mì Quảng anh học được từ người mẹ mới qua đời cách đây mấy năm.