



Ăn Tô Don Quảng Ngãi mà Chạnh Nhớ...

Phạm Nga

1.

Chiều nay lại muốn mưa, trời xám xịt, buồn buồn. Một anh bạn học cũ, gốc dân Quảng Ngãi (*), mới lãnh lương dạy kèm mấy giờ Anh ngữ, có nhã ý mời tôi đi ăn một món đặc sản quê anh. Ngại cho túi tiền eo hẹp của bạn, tôi từ chối thì anh nói ngay “*Rê thôi mà!*”.

Cái quán xập xệ nằm ở đầu đường Bình Giả, Tân Bình. Chị chủ quán có vẻ trầm lặng, khép kín, không đơn đả chuyện trò với khách, nhưng quán của chị khá gây ấn tượng là mấy chữ “Don Quảng Ngãi” được ghi đồng đặc, to nét trên đầu cái bảng lớn treo trước quán. Rồi hầu như để cho đồng bộ, bên trong quán lại có thêm hai cái bảng khác quảng cáo “*Bia Dung Quất – Bia Quảng*”. Và, rõ ràng là khiêm tốn hơn, một tấm bảng khác ghi mấy chữ “*Cháo gà, vịt – Tiết canh – Hủ tíu*”, nét nhỏ hơn nhiều so với chữ “*Don Quảng Ngãi*”,

Với người xứ Quảng như bạn tôi, hay một bác lớn tuổi, hay một cặp trai gái đang ngồi ở những bàn kế cận, hẳn khi thấy chữ ‘don’ thôi thường cũng đủ cho họ băng khuông nhớ quê nhà, rồi rất có thể họ sẽ tự hẹn với chính mình, rồi đưa tin, rủ rê bạn bè đồng hương hay khác xứ, một ngày nào đó phải đến quán...

2.



Anh bạn tôi bắt đầu câu chuyện một cách chậm rãi, chủ đề duy nhất: món ăn xứ Quảng. Như thói quen nhà giáo, nói là có dẫn chứng cụ thể, như một câu trong sách Non Nước Xứ Quảng của tác giả Phạm Trung Việt: “*Món ăn đặc biệt Quảng Ngãi gồm chim mía, cá bống và don*”. Anh bạn cho thông tin thêm là don thuộc loài sò hén, chỉ dài 1 hay 1.5 cm và phần ruột, giống cái lá phổi nhỏ xíu, có mùi tanh thoang thoang của thủy, hải sản nhưng rất ngon ngọt. Sau khi rửa sạch, người ta luộc cả vỏ don rồi mới tách ruột. Kế đó, ruột don nấu với nước luộc ban đầu (đã đãi sạch vỏ don cùng sạn, cát) mà thành món cháo, món canh rau muống hay món nấu có nước, nêm nếm đơn sơ như chúng tôi đang ăn. Ruột don còn được làm gói với bí đao, được băm nhỏ pha vào nhân bánh bèo, trộn vô mắm ruốc Huế cho lạ khẩu vị...

Trước mắt tôi hiện giờ là một tô don đúng điệu Quảng mà tôi cứ tin đại rằng chị chủ quán có vẻ kiêu hãnh ngầm, ít nói kia chắc là không thêm tạo thêm vị ngọt đậm cho nước dùng (hay nước lèo) bằng xương heo, củ cải trắng... như kiểu nấu nước lèo ở các quán phở, tiệm hủ tiếu...; hay thậm chí có thể tạo ngọt bằng cái con anh em ruột với con don là con hén. Mà nước dùng trong hơi vàng đục, nóng hổi, có nêm một chút rau thơm nhưng... quá ít, chỉ chừng được nửa tô. Tôi liên tưởng đến món mì Quảng, bao giờ cũng khá ít nước dùng. Phần “nồng cốt” của món ăn là ruột don ở đáy tô còn có vẻ tượng trưng, “lấy hương lấy hoa” hơn nữa: có ráng múc gom lại thì cũng chỉ được vồn vện chừng một muống canh. Ngược lại, như để phần nào an ủi sự háo ăn của thực khách, món phụ ăn kèm không-thể-thiếu là cái bánh trắng gạo thì to đùng, người ăn cứ thông thả bẻ ra miếng nhỏ mà bỏ vô tô. Chén ớt trái và chai nước mắm để trên bàn cũng nhỏ nhắn, thấp bé, không hề giống những chai xì dầu, hủ tương đen đỏ, rễ rau thơm to tê, ngồn ngộn, chiếm gần hết mặt bàn ở những tiệm hủ tíu hay quán phở.

Dù sao đây cũng là một món ăn giản dị, không màu mè, không đòi hỏi gia vị, rau rá, nước chấm làm riêng... là những thứ “phụ tùng” cầu kỳ, rắc rối. Don không bốc mùi thơm, béo ngào ngọt nhưng lại ngon đậm đà, lảng đãng mùi vị của sông nước, đồng nội. Tôi thông thả, tản mạn bẻ vụn bánh trắng bỏ vào tô, thú vị nghĩ rằng kiểu ăn dân dã này không thể bị xếp vô loại fastfood - những loại thức ăn mà thú thật tôi không mấy ưa chuộng.

Cụng nhẹ ly bia Dung Quất, bạn tôi nói còn có món don chiên giòn, chế biến mất công hơn một chút nhưng nhậu với rượu để thì đã lắm. Anh nhấn mạnh món don này thích hợp với dân nghèo, dân lao động. Vào những bữa bắt đầu đói bụng như lúc 9 – 10 giờ sáng hay 2 -3 giờ xế trưa thì ở ngoài Quảng - quê anh, người ta có thể kêu gánh don lại mà làm một hơi hai, ba tô nếu gặp người ăn mạnh. Thật dễ ăn!

Vâng, đúng như anh bạn nói, món don rất dễ ăn. Còn đặc biệt dễ với những ai không còn răng cở đầy đủ - như bạn tôi đây, mấy năm rồi không có tiền để đi làm hàm răng giả – là cứ múc bánh tráng nướng đã mềm rục vì thấm nước don, đưa lên miệng là nuốt tuồn tuột, khỏi nhai. Nhưng tôi nghĩ món don này ‘dễ ăn’ còn vì giá khá rẻ, như giá tô don trước mặt tôi chỉ bằng phân nửa giá tô phở hay tô hủ tíu hạng trung bình. Và với những gánh don ở dưới quê xứ Quảng, giá chắc còn thấp hơn nhiều, bà con ăn một hơi hai ba tô cũng chẳng tốn bao nhiêu.

Sao cái gì anh bạn xứ Quảng giới thiệu về quê hương anh cũng ần ần, nhỏ bé? Nhìn anh còm cõi, khế bẻ nhỏ những miếng bánh tráng bỏ vào cái tô don đã cạn nước mà hình như mới đây ở đáy tô cũng có chút ít thịt cái loài ốc nhỏ xíu này mà người ăn nhín nhín để dành lại rất lâu, tôi mơ hồ hình dung ra hình ảnh ảm đạm về những người dân nghèo miền Trung, nhất là ở các tỉnh khu nam trung bộ. Ít ai giàu có, tức trong sinh hoạt đời sống không dư dả, không có gì nhiều phong phú để mà lựa chọn. Thí dụ sống động nhất lúc này là cái cách ăn uống lạng lẽ, dè xẻn của bạn tôi. Kìa, chỉ là cái bánh tráng gạo rẻ tiền – loại bánh to, dày, thô kệch nhưng thật xứng đáng để đóng vai món ăn kèm chính yếu với tô don - mà vẫn được anh bẻ ra thật nhỏ, thả vào tô và ăn ngon lành. Nghe nói ở quê anh, bánh tráng nướng hay bánh tráng nhúng nước chấm nước tương, nước mắm vẫn được giới lao động nghèo xem như bữa ăn nhẹ rẻ tiền nhất nhưng rất cần thiết để tạm qua cơn đói bụng giữa buổi làm việc, đánh lừa cái bao tử lép kẹp để lấy lại sức mà cày tiếp...

- Sao im lặng vậy? Hay gọi thêm chai nữa?, bạn tôi nhắc.
Tôi từ chối uống thêm thì anh bạn lại tiếp tục câu chuyện:

“Nguồn ốc don rất ít ỏi vì chúng chỉ sống ở nước chè-hai, tức lờ lợ nửa mặn nửa ngọt của sông Trà quê tôi thôi, giống như con hà chỉ sống tập trung ở sông Long Sơn, Bà Rịa quê bà xã ông, như ông kể vậy. Ngon nhất chỉ có don ở khúc sông Trà chảy ngang thôn Vạn Tường quê tôi, tôi còn nhớ thuộc xã Tự Nghĩa, quận Tư Bình thời trước, nay hình như đổi thành huyện Bình Sơn... Quê tôi đã có câu ca dao, lưu truyền từ rất lâu đời, rằng:

Con gái lầu son không bằng tô don Vạn Tường...

Tôi nhận xét:

- Vạn Tường? Cái địa danh nghe hay hay...
- Đúng, Vạn Tường. Chớ còn ở đâu có don ngon hơn được chỗ đó?

Rồi ông bạn ‘chọc quê’ tôi luôn:

- Mà sao vậy? Hồi xưa ở Văn Khoa có em nào, bồ ông là dân Vạn Tường xứ Quảng hả? Giới thiệu, giờ này mới khai...

“Hồi xưa ở Văn Khoa...”, bọn tôi chuyển đề tài, say sưa nhắc chuyện cũ tự hồi nào không hay.

Vâng, cái thời cuối thập niên 60, cả một đám 4-5 tên sinh viên chúng tôi đều cùng gốc dân miền Trung và đáng để ý nhất là cả bọn cùng là con nhà nghèo, khi vô Sài Gòn cùng ghi danh học Văn Khoa, đã hùn mướn một căn gác trọ, nhỏ như cái lỗ mũi và nóng như lò bánh mì! Đến nỗi một tên trong bọn, sau này là một nhà thơ thành danh, đã nhớ lại:

Căn gác nhỏ dăm thằng sinh viên đói

Ổ mì tương “nửa thớt” ngắt chia ba

(Hội ngộ Sài Gòn – Nguyễn Nguyên Phương 2006)

Ngày nay, sau bao nhiêu thăng trầm đời người, chúng tôi đều ở vào lứa U70, đâu còn cái thời SV trẻ trai, thơ thần ấy? Nhưng, khi cùng nhau ôn lại những kỷ niệm thời đi học, có gì đó rất thân thương, rất gần gũi kết nối giữa tô don đậm bạc trước mặt với ổ bánh mì không thịt ‘chia ba’ ngày ấy...

Phạm Nga

(*) Vừa qua, kể từ ngày 1/7/2025, tỉnh Quảng Ngãi khi nhập một với tỉnh Kon Tum thì Kon Tum mất tên, tỉnh mới thành lập mang tên Quảng Ngãi. Không được may mắn như thế, tỉnh Bình Định sát bên Quảng Ngãi đã mất tên khi nhập một với tỉnh Gia Lai thành tỉnh mới mang tên Gia Lai.