

# Saigon Nghe Kể Lại

Không biết tên người viết

Đất Chợ Lớn xưa là Saigon - Saigon xưa gọi là Bến Nghé !

Chữ Ba Tàu, Các Chú hoặc Chệc: từ Gia Định Báo giải thích:

- “...An-nam ta kêu là **Tàu**, **người bên Tàu**, là vì khách thường đi tàu qua đây, lại dùng tàu chở đồ hàng hóa qua đây buôn bán; nên kêu là Tàu, hàng Tàu, đồ Tàu v.v... Từ Ba-Tàu có cách giải thích như sau: Ba có nghĩa là ba vùng đất mà chúa Nguyễn cho phép người Hoa làm ăn và sinh sống: vùng Cù Lao Phố (Đồng Nai), Sài Gòn-Chợ Lớn, Hà Tiên, từ Tàu bắt nguồn từ phương tiện đi lại của người Hoa khi sang An Nam, nhưng dần từ Ba Tàu lại mang nghĩa miệt thị, gây ảnh hưởng xấu...”.
- “...Kêu **Các-chú** là bởi người Minh-hương mà ra; mẹ An-Nam cha Khách nên nhìn người Tàu là anh em, bằng không thì cũng là người đồng châu với cha mình, nên mới kêu là Các-chú nghĩa là anh em với cha mình. Sau lần lần người ta bắt chước mà kêu bậy theo làm vậy...”
- “...Còn kêu là **Chệc** là tại tiếng Triều Châu kêu tâng Chệc nghĩa là chú. Người bên Tàu hay giữ phép, cũng như An-Nam ta, thấy người ta tuổi đáng cậu, cô, chú, bác thì kêu tâng là chú là cậu vân vân. Người An-Nam ta nghe vậy vịn theo mà kêu các ảnh là Chệc ...”

Cách giải thích thuật ngữ nói trên của Gia Định Báo từ thế kỷ thứ 19 được coi là tạm ổn vì đây là một trong những tài liệu xưa có xuất xứ từ miền Nam.

Theo Lê Ngọc Trụ trong *Tâm nguyên Tự điển Việt Nam*, **chệc** hay **chệt** là tiếng Tiều gọi chữ thúc, nghĩa là “em trai của cha”. Người bình dân gọi Chệc để chỉ chung người Hoa. Người Quảng Đông cho là gọi như thế có ý miệt thị, người Triều Châu trái lại, chấp nhận vì họ được tôn là chú. Ở miền Nam, “các chú” Quảng làm ăn buôn bán khá hơn “các chú chệc” người Tiều lam lũ trong nghề làm rẫy, tằm tiện nên không biết có phải vì vậy mới có câu:

*Quảng Đông ăn cá bỏ đầu*

*Tiêu Châu lượm lầy đem về kho tiêu!*

Người Tiều lại chê dân Quảng không biết ăn cá. Họ nói món cháo cá Tiều khi ăn có vị ngọt đặc biệt nhờ chỉ rửa sạch bên ngoài, giữ lại nguyên si vây, đầu và cả ruột! Dân Tiều ở miền Nam “chuyên trị” những món cá chim hấp, bò viên, tôm viên, ruột heo nấu cải chua... và nhất là món hủ tít Tiều Châu.

Người ta còn dùng các từ như **Khựa**, **Xẩm**, **Chú Ba**... để chỉ người Tàu, cũng với hàm ý miệt thị, coi thường. Tuy nhiên, có sự phân biệt rõ ràng trong cách gọi: phụ nữ Tàu được gọi là thím xẩm còn nam giới thì lại là chú ba.

(1955-1963) VNCH đã có một quyết định khá táo bạo, buộc tất cả Hoa kiều phải nhập tịch Việt Nam, nếu không sẽ bị trục xuất. Thương nghiệp tại miền Nam sau thời Pháp thuộc phần lớn nằm trong quyền kiểm soát của Hoa kiều. Vì vậy, chính phủ cố tạo sức mạnh cho doanh nhân Việt bằng cách hạn chế quyền lợi của người Hoa.

Đạo luật 53 cấm ngoại kiều (nhắm vào Hoa kiều) tham gia 11 nghề liên quan đến thóc gạo, điền địa, buôn bán thịt cá, than đá, dầu lửa, thu mua sắt vụn... được ban hành vào tháng 9/1956. Đạo luật này đã làm xáo trộn kinh tế trong nước nhưng đã có tác động mạnh đến nền công thương nghiệp của người Việt vào thời kỳ đó. Đa số người Hoa đã nhập tịch Việt, tính đến năm 1961, trong số 1 triệu Hoa kiều ở miền Nam chỉ còn khoảng 2.000 người giữ lại Hoa tịch.

Người Tàu kiểm soát gần như toàn bộ các vị trí kinh tế quan trọng, và đặc biệt nắm chắc 3 lĩnh vực quan trọng: sản xuất, phân phối và tín dụng. Đến cuối năm 1974, họ kiểm soát hơn 80% các cơ sở sản xuất của các ngành công nghiệp thực phẩm, dệt may, hóa chất, luyện kim, điện... và gần như đạt được độc quyền thương mại: 100% bán buôn, hơn 50% bán lẻ, và 90% xuất nhập khẩu. Hoa kiều ở miền Nam gần như hoàn toàn kiểm soát giá cả thị trường. Cũng vì thế, ở Sài Gòn có câu mỉa mai: “*Sống phá rồi thị trường, chết chật đường*”

*chật xá*” để ám chỉ người Tàu khi còn sống lũng đoạn nền kinh tế và đến lúc chết lại tổ chức những đám ma một cách rình rang.

Cũng như người Tàu ở Hồng Kông và Macao, người Tàu ở miền Nam đa số nói tiếng Quảng Đông (Cantonese) chứ không nói tiếng Quan Thoại (Mandarin) mà ngày nay gọi là tiếng Phổ Thông. Cũng vì thế, ngôn ngữ Sài Gòn xưa vay mượn từ tiếng Quảng Đông được khoảng 71 triệu người Hoa trên khắp thế giới sử dụng.

Người Sài Gòn thường ví những người “ăn nói không đâu vào đâu” là “**nói hoàng, nói tiểu**” thực ra là “nói tiếng Quảng Đông, nói tiếng Triều Châu”. Điều này cho thấy tiếng Quảng Đông xuất hiện rất nhiều trong ngôn ngữ miền Nam trước năm 1975, kể đến mới là tiếng Triều Châu. Trên thực tế, người Tàu có đến 5 nhóm Hoa kiều, được gọi là Ngũ Bang tại miền Nam: Quảng Đông, Triều Châu, Phúc Kiến, Hải Nam và Khách Gia (người Họ).

Trong lĩnh vực ăn uống của Sài Gòn xưa, ảnh hưởng của người Tàu gốc Quảng Đông rất đậm nét. Người ta thường nói về 4 cái thú: “Ăn cơm Tàu, ở nhà Tây, lấy vợ Nhật Bản, đi xe Huê Kỳ”. Bên Tàu lại ví von: “Thực tại Quảng Châu, Y tại Hàng Châu, Thú tại Tô Châu, Tử tại Liễu Châu” (Cơm ngon ăn tại Quảng Châu, Áo đẹp may vải Hàng Châu, Vợ xinh cưới ở Tô Châu, Hòm chết chôn không bao giờ mục ở Liễu Châu). Quảng Châu chính là thủ phủ của tỉnh Quảng Đông. Kết hợp ý nghĩa của hai câu nói Việt-Trung ở trên ta có thể kết luận: ăn uống theo người Tàu gốc Quảng Đông là **hết xây** hay **số dzách** (số một), những từ ngữ đã quá phổ biến trong xã hội miền Nam. Về sau, vào thời chiến tranh Việt Nam, “số dzách” được cải biên theo kiểu Mỹ thành “**nâm-bờ oăn**” (number one)! Hành trình của ngôn ngữ xem ra rất thú vị.

Nói cho công bằng, bên cạnh số đông các **tửu lâu, cao lâu** của người Tàu gốc Quảng Đông, ở Sài Gòn Chợ Lớn cũng có lai rai một số tiệm Tàu khác như tiệm Hủ tíu Triều Châu ở đối diện Chợ Lớn Mới, Cơm Gà Hải Nam ở Chợ An Đông... Nổi tiếng tại Sài Gòn xưa có các nhà hàng Đồng Khánh, Arc-en-ciel (sau này đổi tên là Thiên Hồng), Soái Kinh Lâm, Bát Đạt, Á Đông, Đại La Thiên, Triều Châu... Tại đây còn phục vụ loại “ăn chơi” theo cung cách nhất dạ đế vương. Quả thật người viết bài này chưa bao giờ được “làm vua một đêm” nên đoán trong những bữa tiệc như thế phải có mỹ nữ hầu tửu, thực đơn chắc chắn phải có nhiều món huyền thoại danh bất hư truyền về cái chất bổ dưỡng kích dục đi đôi với các thứ rượu quý như whisky, cognac và Mao Đài tửu

**Cơm chiên Dương Châu** cũng là món ăn du nhập từ Quảng Đông. Nhiều người rất khoái cơm chiên nhưng ít người biết từ khởi thủy đây chỉ là *món tổng hợp các thức ăn dư thừa* được chế biến lại. Này nhé, cơm vốn là “cơm nguội” nấu dư từ hôm trước, các phụ gia khác như jambon, trứng trắng, đậu Hòa lan, hành lá... còn dư được xắt lát rồi trộn với cơm mà chiên lên! Cũng thuộc loại thức ăn dư thừa có món *tai páo* (bánh bao). Bạn không tin ư? Nhân bánh bao là thịt vụn được xào lên, trộn với lạp xưởng và trứng (sau này được thay bằng trứng cút kể từ khi dịch cúm lan truyền khắp Sài Gòn, nhà nhà nuôi cút, người người ăn trứng cút). Vỏ bánh bao được làm bằng bột mì, sau khi hấp chín bột nở phình ra trông thật hấp dẫn. Có người bảo cơm chiên Dương Châu và bánh bao thể hiện tính tằn tiện và tiết kiệm của người Tàu, không bỏ phí thức ăn thừa! Nói cho vui vậy thôi chứ từ cơm chiên, bánh bao đến các loại sơn hào hải vị như bào ngư, vi cá, yến sào... đều đòi hỏi cách chế biến, đó là nghệ thuật nấu ăn.



Saigon, Marchand de soupe chinoise.

Các tiệm “cà phê hủ tiếu” của Tàu lan rộng ra nhiều nơi chứ không riêng gì trong Chợ Lớn. Khắp Sài Gòn, Gia Định rồi xuống đến Lục Tỉnh đi đâu cũng thấy những xe mì, xe hủ tiếu, chỉ nhìn cách trang trí cũng có thể biết được chủ nhân là người Tàu. Họ có kiểu cách riêng biệt với những chiếc xe bằng gỗ, thiết kế một cách cầu kỳ. Phần trên xe là những tấm kính tráng thủy có vẽ hình các nhân vật như Quan Công, Lưu Bị, Trương Phi, Triệu Tử Long... trong truyện Tam Quốc.

Ăn điểm tâm thì có mì, hủ tiếu, bánh bao, há cảo, xiu mại... Khách thường gọi một ly **xây chừng**, đó là một ly cà phê đen nhỏ hay **tai phé** (cà phê đen lớn). Cà phê ngày xưa còn có tên “*cà phé vớ*” (dzớ), pha bằng chiếc vợt vải nên còn được gọi là “cà phê vợt” tựa như chiếc vớt (bít tất). Cà phê đựng trong “dzớ” phải được đun nóng trong siêu nên còn có tên là “*cà phé kho*”, có điều “kho” nước đầu thì có mùi cà phê nhưng những nước sau có vị như... thuốc bắc. Sang hơn thì gọi **phé nại** (cà phê sữa) hoặc **bạt sữa** (nhiều sữa nhưng ít cà phê)

với sữa đặc có đường hiệu Ông Thọ hoặc Con Chim. Có người lại dùng bánh tiêu hoặc dầu-cha-quẩy nhúng vào cà phê để ăn thay cho các món điểm tâm đắt tiền.



Người bình dân còn có lối uống cà phê trên đĩa. Mỗi tách cà phê thường được để trên một chiếc đĩa nhỏ, khách “sành điệu” đổ cà phê ra đĩa, đốt điếu thuốc **Melia** chờ cà phê nguội rồi cầm đĩa lên... húp. Nhà văn Bình-nguyên Lộc trong Hồn Ma Cũ mô tả cách uống cà phê của người xưa: “...Người cha đưa bé rót cà phê ra đĩa cho mau nguội, rồi nâng đĩa lên mà uống”. Đây là cách uống của một số người Sài Gòn vào những thập niên 50-60, đa số họ là những người lớn tuổi, “hoài cổ” nên vẫn duy trì cách uống đặc trưng của Sài Gòn xưa.

Vào một quán nước bình dân trong Chợ Lớn ta có thể gọi một ly **suýt xụi** và người phục vụ đem ra một ly đá chanh mát lạnh. Có người gọi nước đá chanh là “bất hiếu tử” vì dám cả gan “đánh cha” nhưng nói lái lại là... đá chanh! Tại các tiệm “cà phê hủ tiếu” luôn luôn có bình trà để khách có thể nhâm nhi nhậm xà (uống trà) trước khi gọi **phở kỵ** đến để **thầy xu** (tính tiền). (**Nhậm xà** còn có nghĩa là tiền hối lộ, tiền trà nước). Người sành điệu còn “xổ” một tràng “broken Cantonese”: “**Hầm bà làng kỵ tố?**” (Hết thầy bao nhiêu tiền?).

Những từ ngữ vay mượn của người Tàu dùng lâu hóa quen nên có nhiều người không ngờ mình đã xử dụng ngôn ngữ ngoại lai. Chẳng hạn như ta thường **li xì** cho con cháu vào dịp Tết hoặc li xì cho thầy chú (cảnh sát) để tránh phiền nhiễu, cũng là một hình thức hối lộ. **Lạp xưởng** là một món ăn có nguồn gốc từ bên Tàu, tiếng Quảng Châu là lạp trường: ngày lễ Tất niên và ruột heo khô. Cũng vì thế vào dịp giáp Tết các cửa hàng nổi tiếng như Đồng Khánh, Đông Hưng Viên trưng bày la liệt các loại lạp xưởng, nào là lạp xưởng mai quế lộ, lạp xưởng khô, lạp xưởng tươi... Chế biến lạp xưởng là nghề của các Chú Ba trong Chợ Lớn. Lạp xưởng được

làm từ thịt heo nạc và mỡ, xay nhuyễn, trộn với rượu, đường rồi nhồi vào ruột heo khô để chín bằng cách lên men tự nhiên. Lạp xưởng màu hồng hoặc nâu sậm vì chắc hẳn có thêm chút bột màu. Lạp xưởng ở Sóc Trăng thuộc miền Lục tỉnh cũng rất nổi tiếng cùng với món **bánh pía**, một món đặc biệt của người Tiều gốc từ



Triều Châu. Đôi khi bánh pía còn được gọi là bánh lột da, thực chất có nguồn gốc từ bánh trung thu theo kiểu Tô Châu nhưng khác với loại bánh trung thu mà ta thường thấy. Đây là loại bánh có nhiều lớp mỏng và nhân bánh có trộn thịt mỡ. Bánh pía do một số người Minh Hương di cư sang Việt Nam từ thế kỷ 17 mang theo. Trước đây, việc làm bánh pía hoàn toàn mang tính thủ công và phục vụ cho nhu cầu của từng gia đình. Bánh pía ngày trước cũng khá đơn giản, vỏ ngoài làm bằng bột mì có nhiều lớp da mỏng bao lấy phần nhân, lớp da ngoài dày thường để in chữ, nhân làm bằng đậu xanh và mỡ heo chứ không có lòng đỏ trứng muối và các loại thành phần khác như ngày nay. Do thị hiếu của người tiêu dùng mà các lò bánh mới thêm các thành phần hương liệu

khác như sấu riêng, khoai môn, lòng đỏ trứng muối... Tại Sóc Trăng hiện có gần 50 lò chuyên sản xuất bánh pía. Tuy nhiên, số lò bánh và cửa hàng buôn bán tập trung đông nhất tại thị tứ Vũng Thơm (xã Phú Tâm, huyện Mỹ Tú, tỉnh Sóc Trăng) nơi được xem là khởi thủy của làng nghề bánh pía.

Vịt quay Bắc Kinh và **vịt quay Tứ Xuyên** là những món “đặc sản” nổi tiếng của Tàu. Đặc trưng của món vịt quay là da vịt mỏng, giòn, màu vàng sậm. Tại miền Nam, vịt quay và thịt heo quay cũng được người Quảng Đông đưa vào danh sách ẩm thực. Bí quyết gia truyền của các món này là ướp ngũ vị hương rồi quay sao cho da giòn tan trong khi phần thịt vừa mềm lại vừa thơm. Vịt quay hoặc heo quay theo đúng kiểu Tàu là phải ăn với bánh bao chay (không nhân) nhưng người Việt cũng chế thêm món **bánh hời thịt quay** ăn với các loại rau, chấm nước mắm cho hợp với khẩu vị. Ngày xưa, trong Chợ Lớn, nổi tiếng về heo quay, vịt quay có khu vực đường Tôn Thọ Tường, ở Sài Gòn thì khu Chợ Cũ có vài tiệm heo quay của người Tàu.

Hết “ăn” giờ lại sang đến “chơi” trong ngôn ngữ vay mượn của người Tàu. Chuyện cờ bạc trong ngôn từ của người Sài Gòn xưa đã xuất hiện không ít những từ ngữ từ tiếng Tàu. **Tài Xiu** (phiên âm từ tiếng Tàu có nghĩa là Đại – Tiểu) là trò chơi dân gian có từ rất lâu. Chỉ cần 1 cái đĩa, 1 cái bát và 3 hạt xí ngẫu cũng có thể lập sòng tài xiu nên còn có tên là **sóc đĩa**. Hột **xí ngẫu** có sáu mặt, mỗi mặt có từ một đến sáu chấm, tương

đương từ một đến sáu điểm. Khi ráp sòng, người ta để cả ba hột lên chiếc đĩa sứ, chụp bát lên trên rồi lắc. Tổng số điểm của ba hột từ mười trở xuống gọi là **xỉu**, trên con số mười là **tài**. Sau khi chủ sòng lắc đĩa, người chơi đoán hoặc tài hoặc xỉu mà đặt cược. Chuyện thắng thua trong tài xỉu tùy thuộc vào tay nghề của người xóc đĩa, còn được gọi là **hồ lý**. Xác suất chủ sòng là từ 60 đến 70% thắng nhưng vì lỡ mang kiếp đồ đen nên con bạc vẫn bị thu hút vào sòng xóc đĩa.

Các loại bài và hình thức chơi bài cũng có xuất xứ từ tiếng Tàu. **Bình xập xám** (13 cây) có những thuật ngữ như **mậu binh** (không cần binh cũng thắng), **cù lũ** (full house) là 3 con bài cùng số và một cặp đôi, ví dụ như 3 con chín + 2 con K (lớn nhất là cù lũ ách (ace), nhỏ nhất dĩ nhiên là cù lũ hai), thùng (flush) là 5 con cùng nước (suit) mà không theo trật tự liền nhau, ngược lại là sảnh (straight) là 5 con theo trật tự liền nhau nhưng không cùng nước. Kho từ vựng trong xập xám còn có xám chi (3 con cùng loại – three of a kind), thú (two) hay thú phé (two separate pairs) là 2 cặp và 1 con bất kì nào khác. “*Thứ nhất tứ quý (4 con bài cùng số) thứ nhì đồng hoa (cùng một nước như cơ, rô, chuồn, bích)*” là một trong số cả rừng từ ngữ của dân binh xập xám.

Nghề nghiệp được xếp thấp nhất của người Tàu là nghề **lạc xoong** hay nói theo tiếng Việt là mua ve chai, người miền Bắc gọi là **đồng nát**. Chú Hỏa (1845-1901), người Phúc Kiến, xuất thân từ nghề này nhưng về sau lại là một trong 4 người giàu nhất Sài Gòn xưa: “*Nhất Sỹ, nhì Phương, tam Xường, tứ Hỏa*”. Bốn triệu phú ngày xưa gồm các ông Huyện Sỹ (Lê Phát Đạt), Tổng đốc Phương (Đỗ Hữu Phương), Bá hộ Xường (Lý Tường Quan) và Chú Hỏa (Hui Bon Hoa hay Hứa Bồn Hòa). (Xem Triệu phú Sài Gòn xưa)

Một số người Tàu hành nghề bán **chạp phô** với các mặt hàng thuộc loại tả pín lù nhưng sẵn sàng đáp ứng được mọi nhu cầu hàng ngày của người lao động trong xóm. Tiệm chap phô chỉ có mục đích lượm bạc cắc từ cây kim, sợi chỉ đến cục xà bông Cô Ba, quả trứng, thẻ đường. Người Tàu kiên trì trong công việc bán tạp hóa, ông chủ ung dung đếm tiền mỗi tối và ẩn dưới tiệm chap phô là cả một gia tài được tích lũy. Người ta chỉ phát hiện điều này khi có phong trào vượt biên. Tính rẻ “3 cây một người” thế mà cả gia đình chủ tiệm chap phô vẫn thừa sức vượt biên để tìm đến bến bờ tự do.

Cao cấp hơn là những **xì thầu**, những người thành công trong kinh doanh mà ngày nay ta gọi là „đại gia“.

Diễn hình cho giai cấp xì thầu là:

- Trần Thành, bang trưởng Triều Châu, với hăng bột ngọt Vị Hương Tố rồi các mặt hàng mì gói Hai Con Tôm, nước tương, tàu vị yếu đã chinh phục thị trường miền Nam từ thập niên 60 để trở thành “*ông vua không ngai trong vương quốc Chợ Lớn*”.
- Xì thầu Lý Long Thân làm chủ 11 ngành sản xuất và dịch vụ, 23 hăng xưởng lớn: hăng dệt Vinatexco, Vimytex, hăng nhuộm Vinatefinco, hăng cán sắt Vicasa, hăng dầu ăn Nakycó, hăng bánh ngọt Lubico, Ngân Hàng Nam Việt, Ngân Hàng Trung Nam, khách sạn Arc en Ciel, hăng tàu Rạng Đông...
- Xì thầu Lâm Huê Hồ được nhiều người gọi là “chủ nợ của các ông chủ”. Ông là người giữ nhiều tiền mặt nhất miền Nam, số tiền ông có tay bằng vốn của nhiều ngân hàng tư nhân cỡ nhỏ như Nam Đô, Trung Việt gộp lại. Lâm Huê Hồ còn nổi tiếng là vua phé liệu, chuyên thâu quân cụ và vũ khí phé thải rồi bán lại cho những doanh nhân trong ngành luyện cán sắt hay bán lại cho Nhật Bản. Người Sài Gòn thường nói: “*Trần Thành, Lý Long Thân chỉ có Tiếng nhưng Lâm Huê Hồ lại có Miếng*”.
- Xì thầu Vương Đạo Nghĩa, chủ hăng kem Hynos, là một người có óc làm ăn cấp tiến. Ông là người có rất nhiều sáng kiến để quảng cáo sản phẩm trên các cửa hàng ăn uống, chợ búa, hệ thống truyền thanh và truyền hình. Ông cũng là người đầu tiên biết vận dụng phim võ hiệp và tình báo kiểu Hồng Kông vào quảng cáo. Người dân miền Nam không thể quên hình ảnh tài tử Vương Vũ giải thoát các xe hàng do đoàn **bảo tiêu** hộ tống thoát khỏi quân cướp: mở thùng ra chỉ toàn kem đánh răng Hynos!

Có rất nhiều xì thầu được Sài Gòn xưa phong tặng danh hiệu Vua:

- Trương Vĩ Nhiên, “vua ciné”, là chủ hăng phim Viễn Đông và gần 20 rạp ciné tại Sài Gòn – Chợ Lớn: Eden, Đại Nam, Opéra, Oscar, Lệ Thanh, Hoàng Cung, Đại Quang, Palace, Thủ Đô...;
- Lý Hoa, “vua xăng dầu”, là đại diện độc quyền các hăng Esso, Caltex, Shell phân phối nhiên liệu cho thị trường nội địa;
- Đào Mậu, “vua ngân hàng”, Tổng giám đốc Trung Hoa Ngân Hàng (một trong hai ngân hàng châu Á lớn nhất tại Sài Gòn cùng với Thượng Hải Ngân Hàng).