

# Cơm “Lâm Vồ”, Một Thời Nghèo Khó

Phạm Công Luận

Ngày còn nhỏ, trước năm 1975, tôi đã nghe từ “lâm vồ”. Ý nghĩa của từ đó, suy theo cách dùng, là tạp nhạp, rẻ tiền... Một món đồ được xem là “đồ lâm vồ”, là loại xoàng xĩnh, xài được nhưng phẩm chất tầm tạt thôi. Còn đũa nào đó bị gọi là “thằng lâm vồ”, là có ý coi khinh. Lớn lên, đọc sách của nhà văn Sơn Nam, tôi hiểu rõ hơn nguồn gốc của từ này. Trong cuốn Người Sài Gòn xuất bản năm 1992, ông viết:

*"Cơm bình dân, thời trước 1945 mãi ghi dấu ấn trong lứa già 70 tuổi, còn gọi cơm 'thất nghiệp' hoặc cơm 'lâm vồ' (rabirot) tiếng lóng của nhà binh Pháp, chỉ phần ăn bổ sung nếu người lính ăn hết phần tiêu chuẩn mà chưa no. Cũng có nghĩa 'cơm thừa cá cặn' do giới đầu thầu mua lại pha chế, thêm gia vị, nấu sôi để sát trùng, rồi bán, chất lượng còn khá cao, từng cục thịt bò. Cơm 'lâm vồ' bày bán bên đường, ngang hông Đông Dương ngân hàng, người thất nghiệp thường hài hước: "Dạo này tôi ăn cơm lâm vồ, làm việc Bắng Anh-đô-sin".*

Như vậy, “lâm vồ” là phiên âm của tiếng Pháp “rabirot”. Từ điển Larousse định nghĩa “rabirot” là: Vivres restant en excédent après la distribution (đồ ăn phân phát còn thừa). Temps de service supplémentaire imposé à des recrues (thời gian lính bị gia hạn tại ngũ). Supplément (thêm, phụ trội). (dẫn theo Nguyễn Dư, bài Cao lầu, hủ lốn, lượn... sà bần).



Chú Tám Lý Thân, tên gọi thân mật của nhà nghiên cứu Lý Lược Tam cho tôi biết, hồi trước năm 1954, có ăn cơm lâm vồ ở chợ cũ Hàm Nghi, dưới “Hàng chữ” (bảng thông tin điện tử chạy tin tức, thông báo của chính phủ, ra đời khoảng đầu thập niên 1960), tức bên hông Sở Hỏa xa. Chú xác định là cơm lâm vồ không phải là cơm và thức ăn trong chén đĩa người khách đã ăn, là thứ chỉ để nuôi heo. Lâm vồ là cơm và đồ ăn dư của nhà bếp, sau khi phục vụ khách còn một chút rau, một chút thịt và khoai trong cháo, một góc ổ bánh mì, phần còn lại của đĩa mì xào, một phần rượu vang còn sót lại trong chai chưa rót hết, v...v... nên căn bản là sạch sẽ. Vì mỗi thứ một ít tùy bữa, nên đầu bếp cuối buổi tận dụng trộn lẫn các món rau thịt vào nhau, thêm chút gia vị rồi chiên xào thành một món khác rồi bán cho mối quen, kể cả rượu chát, bánh mì và cơm trắng còn dư.

Năm 1934, trên báo Tân Văn số 12 ra ngày thứ Bảy 20 tháng 10 đăng bài phóng sự điều tra về món ăn này với tên Lâm Vồ của Tử Thành. Theo tác giả, cuộc khủng hoảng kinh tế toàn cầu từ 1929 ảnh hưởng đến Đông Dương đang dần lui để lại nhiều hậu quả. Suốt mấy năm từ 1929 đến 1934, các nông gia, điền chủ phải chịu điều đứng, tán gia bại sản. Cảnh khổ như không từ ai, người giàu khổ theo giàu, kẻ nghèo khổ theo nghèo. Ngay như ở Sài Gòn, từ lâu có tiếng là nơi ăn chơi xa xỉ, đời sống sinh hoạt rất dễ dàng, dân thầy dân thợ cho đến hạng lao động... về đường sanh kế luôn ổn thỏa, dễ kiếm sống. Vậy mà, mấy năm đó bị ngọn sóng kinh tế khủng hoảng lôi cuốn, ai nấy đều bị ảnh hưởng nặng, phát sinh ra nạn thất nghiệp và bao nhiêu cảnh đời rách. Cơm lâm vồ xuất hiện trong hoàn cảnh ấy.

Theo Tử Thành, đó là những món ăn “xà bần” là đồ ăn An Nam, đồ ăn Tây hay là đồ ăn Quảng Đông trong các tiệm cơm người Hoa ở Chợ Cũ mà những người “Phổ ky” trong tiệm để dành cho các phụ nữ Hoa gọi là “á xằm” quen biết của họ đem ra góc đường Chaigneau (Tôn Thất Đạm) và đại lộ de la Somme (nay là Hàm Nghi, trước mặt ga xe điện Chợ Cũ nay không còn) bán cho những người nghèo không có đủ tiền ăn cơm tiệm. Nhờ đó, dân phu phen bị thất nghiệp, lâu ngày chầy tháng kiếm không ra việc làm, chỉ cần mỗi buổi trong túi có chừng hai ba xu cũng có được một bữa ăn. Họ ăn vậy qua ngày để chờ lúc nào đó may mắn kéo đến.

Khoảng mười một giờ trưa, giữa lúc công sở bãi việc thiên hạ rầm rộ ra về là có thể tìm cơm lâm vỏ mà ăn. Ngay góc đường Chaigneau - de la Somme, nhìn qua tiệm may Tân Tín Thành, trên lề đường, có một nhóm người lam lũ, đàn ông lẫn đàn bà ngồi chồm hồm chung quanh hai ba gánh cơm lâm vỏ của mấy các bà á xám. Nhận chén cơm họ và lia lia, đói quá nên ăn ngon lành.

Một anh được xem là “lâm vỏ chuyên gia”, chuyên làm nghề này cho biết đã bị thất nghiệp sang năm thứ tư và trải qua bao nhiêu lúc đói khổ. Có lúc anh ta làm cu-li tấp-mi-nơ khi thì xuống mấy chiếc tàu nhà binh, hay tàu chở khách lấy cơm lâm vỏ bán cho qua ngày tháng. Theo anh, đúng 12 giờ thì chỗ trại Thủy binh (Caserne de la Marine) có xe “lâm vỏ” đưa ra. Trước đó, đã thấy có những người lang thang đang ngồi tùm năm tùm ba ở lối đó, chờ xe “lâm vỏ” trong thành Marine ra mà mua ăn. Hầu hết họ là những người thất nghiệp. Cho đến 12 giờ, chuông nhà thờ Đức Bà và phía nhà thờ bên kia Thủ Thiêm gõ vang rân. Lúc đó, con đường từ thành Thủy binh dọc vô sở Ba Son vắng người qua lại, chỉ có những người nghèo lom lom ngó về hướng trại Thủy binh mà chờ đợi. Rồi một tiếng thổi trong trại vang lên. Xe “lâm vỏ” ở trong tù tù đẩy ra. Tới trước cửa Depot des Vivres (kho chứa lương thực) xe ngừng. Hơn 20 người đứng vây xung quanh cái xe để mua đồ ăn. Vì đói, thế nào cũng có chen lấn. Trong một cái xe hai bánh nhỏ, thứ xe của người ta dùng để chở than, có khoảng 4, 5 cái thùng thiếc, cái thì đựng bánh mì, cái thì đựng đồ ăn trong đó khoai tây nghiền, khoai chiên, đậu trộn dầu giấm, thịt beefsteak, cải sà-lách cùng các món ăn Việt như đậu đũa xào, thịt kho, v...v... Đồ ăn chỉ ăn với bánh mì, không có cơm. Trước đó thì có, nhưng sau không còn nữa. Người ta mua đồ ăn với bánh mì rồi trải giấy báo ra bày ăn. Sau nửa giờ, các món ăn đã được bán hết.

Một người bán cơm lâm vỏ ở Thị Nghè cho biết: từ mấy năm nay, hai vợ chồng chị và mấy đứa con sống nhờ nghề này. Lúc đầu, chị xin người trong thành Marine lấy cơm với đồ ăn dư về cho heo ăn. Về sau, nhờ quen thân hơn với những người bồi bếp trong đó, vợ chồng chị mới nhặt những đồ ăn dư thừa đem ra bán cho người nghèo, chỉ có cơm dư và đồ ăn dư không dùng được, chị mới đem về nhà nuôi heo. Nhờ vậy, vợ chồng chị với 7, 8 đứa con thơ sống được. Mà cũng nhờ vậy, chỉ với 2, 3 xu, anh em lao động được no lòng một buổi.

Một chỗ bán cơm lâm vỏ khác là “Sở Mộ” (5ème R.A.C - Le Regiment d'Artillerie Colonial - Trung đoàn Pháo binh Thuộc địa) gần bên đường Lafont (Chu Mạnh Trinh). Quang cảnh mua bán cũng y hệt như xe lâm vỏ bên thành Marine, có điều bên này bán cơm với đồ ăn Việt của lính tập ăn còn dư chớ không bán bánh mì và đồ Tây như bên kia.



Chỗ thứ ba là khu lâm vỏ “tàu đò”. Vào cửa hãng Nhà Rồng (**Messageries Maritimes**), nơi đậu các con tàu, sẽ thấy cảnh mua bán ở đó. Cách kiếm sống của những người bán cơm lâm vỏ khu này là mỗi khi tàu đến, họ xuống tàu, phụ dọn bàn rửa đĩa cho đám mịch-lô trên tàu rồi xin lấy bánh mì, rượu chát và đồ ăn dư đem lên bờ bán. Họ kiếm được khá nhiều tiền nhờ số đồ ăn này. Nhờ vậy, anh em phu phen làm dưới tàu, dù ít tiền, cũng có thể dùng đồ ăn Tây với uống rượu chát thỏa thích. Theo lời một anh làm nghề lấy lâm vỏ nói trên, khi tàu đã chạy đi, họ nhờ tiền của Tây dưới tàu cho và tiền bán lâm vỏ mà ăn xài, đợi tàu khác đến. Nghề làm ăn của họ cũng dễ chịu, tuy cùng theo

nghề bán cơm lâm vỏ, nhưng nhóm “Lâm vỏ tàu đò” so với nhóm bán cơm “Lâm vỏ thành Marine” và mấy nơi khác thì khá hơn hẳn.

Khi nào còn người nghèo, còn có món cơm lâm vỏ chứ không chỉ ở Sài Gòn sau khủng hoảng kinh tế. Khoảng thập niên 1960, vẫn còn hình thức bán đồ ăn dư kiểu này. Anh Lương Tấn Thành, một cư dân sống lâu đời trên đường Thái Lập Thành (nay là Đông Du, quận I) cho biết, khoảng năm 1968-1969, trên đường Nguyễn Văn Thịnh (nay là Mạc Thị Bưởi) gần đồ ra đường Tự Do (nay là Đồng Khởi) có một nhà hàng nửa quán bar lấy tên là Peacock (con Công) sau các bữa ăn trưa thường bán ra từng hộp bằng giấy đựng cơm chiên với các món thịt, cá, rau còn dư cho các thầy chú, lái xe taxi... Người mua cũng gọi thẳng là cơm lâm vỏ, nhìn giống cơm chiên Dương Châu và khi ăn thử, anh Thành thấy cũng khá ngon. Cũng ở thập niên này, khoảng từ 1963 đến 1966, Chợ Lớn cũng có cơm lâm vỏ, được giới lao động rất thích vì rẻ lại ngon. Anh Võ Ngọc Ân, một thương phế binh quân đội Việt Nam Cộng hòa sống ở Bình Dương kể với tôi:

- Hồi còn trẻ, anh thích nhất là đi ăn cơm nhà hàng Á Đông lúc hai giờ chiều. Nói cho sang, đó là cơm lâm vố nấu từ thức ăn dư của nhà hàng này. Kế bên nhà hàng có một đôi chồng Hoa vợ Việt có cái quán nhỏ chuyên bán loại thức ăn đó, chứng tỏ họ có nguồn cung cấp ổn định nên giành được quyền thầu. Trong bếp của quán, họ đặt một cái nồi thật to, nấu lại các món như thịt ra-gu bò, thịt bò xào, bò câu quay từ bếp bên Á Đông còn dư hay khách ăn không hết. Sau đó cho thêm gia vị thành thứ món ăn sền sệt khá thơm ngon, ăn với bánh mì hoặc cơm, giá bằng hoặc cao hơn thức ăn quán bình dân một chút. Bà con nghèo quanh đó rất thích lui tới quán này cho đến khi quán đóng cửa.

Cơm lâm vố là loại đồ “ăn theo” các bếp ăn chế biến thực phẩm cao cấp trong các nhà hàng nên chắc chắn biến mất hoàn toàn trong những năm bao cấp thiếu thốn ở Sài Gòn sau năm 1975. Từ thời mở cửa đến nay, không chắc tồn tại loại cơm này.

Phạm Công Luận