

# Lai Rai và chuyện Lai Rai

Phạm Công Luận

Dân Sài Gòn biết nhậu nhẹt từ khi nào? Rượu gạo có từ ngàn xưa theo người Việt đi khai phá dần về phương Nam mấy trăm năm trước vẫn song hành với dân nhậu Việt trên vùng đất mới. Đến thời Pháp thuộc, lại có rượu “Ty” (do nhà máy rượu của chính phủ thuộc địa sản xuất, rượu công ty nên gọi tắt là rượu Ty) nên phong trào nhậu không thể không phát triển. Nơi nào có làm ăn, nơi đó có quán xá. Làm ăn càng thịnh vượng thì quán xá càng xôm tụ. Sài Gòn cũng vậy, đến nay không thay đổi.

Thập niên 1930, trong các món đưa cay, nem Thủ Đức đã vang tiếng là ngon. Thi sĩ Tản Đà từ miền Bắc vào được mời đi ăn nem Thủ Đức, tấm suối Xuân Trường. Nem Thủ Đức ngon nên bị lạm dụng tên tuổi. Thủ Đức ở thập niên 1930 có nhiều quán bán nem mở ra. Một vài quán muốn hút khách phải dùng gái bán hoa để cạnh tranh. Đến nỗi ai đi “**ăn nem Thủ Đức**” dễ bị nghĩ là đi tìm hoa biết nói, báo xưa nói vậy. Những hàng bán nem lâu đời và làm ăn đàng hoàng bị ảnh hưởng. Do vậy, một ký giả nhật báo Sài Gòn thời ấy phải đính chánh trên báo số 324 ra ngày 11 tháng 4 năm 1933:

*“Trước kia chúng tôi cũng có các quan niệm như thế. Nhưng mới đây, nhơn đi “Cap” (Vũng Tàu) về khuya, đói bụng, chúng tôi ghé lại hàng nem Nam Hưng Ký tục kêu là quán nem Dì Tám dùng thử một lần cho biết. Khi đã dùng nem và xem cử chỉ của bà chủ cùng mấy người bồi, chúng tôi lấy làm ngạc nhiên hết sức. Nem thật ngon mà giá tính phải chăng, bồi khôn phép lại thật thà vui vẻ. Hỏi lại mới biết hàng nem lâu nhưt, danh tiếng nhưt và bao giờ cũng lấy sự thật thà, lương thiện làm gốc. Vậy tôi xin đính chánh lại rằng nem Thủ Đức cũng có chỗ thiệt ngon và làm ăn ngay thẳng, còn sở dĩ nem Thủ Đức mà mang tiếng không tốt là tại một vài nơi làm quá để tiếng oan cho nem Thủ Đức mà thôi. Vậy bà con nên lựa chỗ mà dùng”.*

Thời kỳ này dân nhậu đã có rất nhiều chọn lựa. Sài Gòn còn là nơi đất rộng người thưa, kiểu quán nhậu lộ thiên được ưa chuộng vì không thiếu chỗ. Ở Cầu Bông có tiệm **nem nướng của ông Lê Hai** được tiếng là ngon, có bán lave, ngồi ngoài trời hưởng thanh khí mát mẻ. Đã vậy còn có dàn đờn ca ngâm tài tử từ thời đó đã có. **Chuỗi quán ăn Đức Thành Hưng** của bà Lê Thị Ngọc cũng vậy, khi nghệ sĩ Út Trà Ôn từ miền Tây lên Sài Gòn chơi năm 1937 đã nghe ca hát ở đó. **Bar Quận Công** ở đầu đường Frère Louis (Nguyễn Trãi) có sáng kiến bán nem chiên và bánh hỏi làm tại lò Thủ Đức để đáp ứng nhu cầu của khách Sài Gòn ngại lên Thủ Đức xa xôi. Bar này còn bán nem chua, chả giò cuốn cua, khô bò, bánh phồng tôm, bánh đập, vân vân.

## Còn món thịt chó, món nhậu trứ danh gốc Bắc có ở Sài Gòn từ khi nào?

Chắc chắn phải sau 1954, cùng với làn sóng di cư vào Nam của người miền Bắc, thịt chó mới thành món ăn phổ biến. Qua bài báo “**Ăn thịt chó sẽ có tội**” trên báo Sài Gòn 11 Tháng Mười 1939, chuyện ăn thịt chó được xem là một tội ở Nam kỳ. Bài báo kể rằng cô Triệu Thị Lựu ở Phú Nhuận, xóm Thầy Đội Có (nay là đường Cô Giang, quận Phú Nhuận) có làm mất con chó rất cưng kiếm hoài không ra. Vài ngày sau, tình cờ đi ngang nhà của tên Tài tức Chiêu, cô nghe có tiếng cãi lầy om sòm. Họ đang cãi về chuyện thịt chó thịt heo rùm cả tai. Sinh nghi, cô đi vòng ngả sau, xem thử và quả quyết rằng đuôi chó là của con chó cưng của cô nên cầm nó luôn, đến nhà làng thưa với thầy Hương quản. Có lẽ có người nói lại, Tài và mấy người khác bỏ nhà trốn mất. Đến khi bài báo đăng, thầy Hương quản đến nhà đón bắt Tài cũng không gặp. Bài báo kết luận: “**Ăn thịt chó là một tội, lại là chó ăn cắp của người ta, thế anh Tài bị thêm một tội thứ nhì nữa**”. Luật lệ thuộc địa Nam kỳ là của người Pháp, cấm ăn thịt chó.

**Món thịt dê** du nhập theo người Ấn vào xứ ta từ lâu. Khi nấu món này, dân Ấn chế ra gia vị cà ri cay. Ký giả Tô Ngọc trên Chơn Lạc số Tết kể rằng **nhà hàng Mỹ Cảnh** ở bờ sông Sài Gòn có **món ngọc dương tiềm thuốc Bắc**. Món ăn được để trong một chiếc liễn sứ, nóng rộp miệng. Bên trong có một ngọc dương nấu với mộc nhĩ, thoảng ngửi biết ngay chất nước ngâm hòn ngọc dương đó có vị Đỗ Trọng là vị thuốc bổ thận. **Nhà hàng Ngân Đình**, được gọi là “mỡm tán phét” bên cạnh thì có **dê bầy món**, món xào, món nước, món khô... ăn khá lạ miệng. Còn ở Chợ Lớn, trong vài nhà hàng khác có món **dê bát bửu**, thịt dê được nấu với tám vị thuốc khác nhau. Ông kể thời đó có một món ăn thật kinh dị là ăn **ngọc dương dê... sống vắt chanh**. Người ăn nghĩ đó là một món ăn rất bổ. Dân nhậu thích món này sẵn sàng đợi cả giờ để mua được hai trái để về đánh chén. Họ mang về đặt trên đĩa sứ, vắt chanh hoặc đổ dấm lên, dùng rượu đưa cay và ăn hết sạch, tin là đã ăn món đại bổ cho chuyện kia. Vài người thích uống huyết dê. Dê cắt ra bỏ huyết đầu, lấy huyết cho vào tô,



bỏ rượu vào và quậy lên. Thứ tiết dê pha rượu đó hơi tanh nhưng người uống cho biết uống vào thấy ngọt trong họng.

Theo Tô Ngọc, **món dê hầm cà ri** được ưa chuộng, dân nhậu cho là thịt dê đã nóng, cà ri cũng nóng nên “dẫn” nhanh hơn. Cà ri là thứ làm “thang”, giúp tác dụng của món chính mạnh mẽ hơn, như trong thuốc Bắc người ta thêm ba lát gừng vậy. Một cụ già sành chữ Nho bảo:

**“Thuốc Tàu thị phụ tử phi can khương bất nhiệt, còn món ăn thì dương nhục phi cà-ri bất khoái”** nghĩa là vị thuốc phụ tử mà không có gừng gió làm thang thì không nóng, mà thịt dê không có cà ri tẩm vào thì hết thích. Ông cho biết người ta làm thịt dê được nhiều hơn dê cái, lý do không phải thịt dê được bổ hơn thịt dê cái mà là dê cái có sữa để bán, dê đực thì chỉ thích đánh nhau, và một dê đực đủ cho năm chục dê cái nên số dê đực dư ra để tiêu thụ, nhờ vậy số ngọc dương có nhiều. Trong các món cà ri dê, **món cà ri dê bao tử** được chiếu cố nhiều.

Quán nhậu nào có tuổi đời dài nhất ở đất Sài Gòn này? Có thể đó là quán Ngân Đình, ít ra là tới 70 tuổi. Trong một bài viết, nhà văn Bình Nguyên Lộc có nhắc đến cái quán nhậu tồn tại rất lâu ở trung tâm Sài Gòn này, ngay cột cờ Thủ Ngữ chỗ doi đất đưa ra ở bến Bạch Đằng bây giờ. Hồi cuối thế kỷ 19, nơi đó là một cái trạm gì đó không rõ, tên là **trạm Gia Tân**, có tiếng thời đó nên được nhắc trong cuốn *“Kim Gia Định Phong cảnh vịnh”* do cụ Trương Vĩnh Ký xuất bản năm 1882. Đến năm 1900, có một ông người Pháp thấy doi đất đẹp nên thuê rồi sắm ghế sắm quày, bỏ vốn ra khá nhiều để rào quán lại bằng một hàng rào sắt và mở cái quán nhậu. Quán chỉ mở cửa vào mùa khô từ tháng mười một ta đến cuối tháng năm, vì là quán lộ thiên và chỉ bán rượu, không có thức ăn, không có tiếp viên. Cái hàng rào sắt ông ta làm với mục đích ngăn không cho khách say rượu... lọt xuống sông. Vì quán mở trên một mũi nên được đặt tên là **“Quán mũi đất của bọn đầu láo” (Bar de la Pointe des blageurs)** hay nôm na là “mồm tán phét”. Đến năm 1961 một người Hoa thuê lại quán ấy, để lập ra quán Ngân Đình. Đến năm 1967, lúc tác giả Bình Nguyên Lộc viết bài về quán này, nó vẫn tồn tại. Trong sáu tháng đầu, quán Ngân Đình giữ truyền thống cũ, nghĩa là lộ thiên và chỉ bán rượu thôi. Họ còn trải sạn trắng trên sân đất, thấp đèn mờ giấu trong vỏ sò. Nhưng rồi họ lợp nóc, tráng xi-măng cái sân đất, bỏ đèn mờ, bán thức ăn nên bọn đầu láo rút lui lần lần. Các món dê bày món, món xào, món nước, món khô... nhắc ở trên, được cho là lạ miệng có lẽ là món ăn nấu theo kiểu người Hoa. Ông Bình Nguyên Lộc kết luận về quán Ngân Đình: **“Kể ra thì Sài Gòn còn được cái quán 70 tuổi đó cũng là một chuyện đáng nói tới”**.

Thú uống rượu trong Chợ Lớn, giữa người Hoa với nhau hay giữa người Hoa với người Việt, hoặc khách từ xa tới, được thực hiện trong bữa ăn ở mức độ khai vị. Nhà báo Pháp Jean-michel de Kermadec trong cuốn sách *“Aspect Chinois de Cholon et Saigon”* (Góc cạnh Trung Hoa của Chợ Lớn và Sài Gòn) viết về thú thưởng thức này trong Chợ Lớn với cái nhìn tinh tế:

*“Từ rất lâu, người Hoa hiểu rõ nguyên tắc của y khoa hiện đại rằng không tốt khi vừa ăn vừa uống, và rằng nếu đã nhấm nháp suốt ngày một lượng lớn trà thì thức uống quốc hồn quốc túy này sẽ không xuất hiện trong bữa ăn nữa. Thức uống duy nhất xuất hiện trong các bữa yến tiệc là rượu Tàu, được hâm nóng và uống bằng tách nhỏ. Rượu này kích thích sự ngon miệng và trung hòa chút ít lượng mỡ lớn dường như là cần thiết để hỗ trợ sự thịnh soạn của bữa ăn. Tập tục duy nhất mau chóng trở nên không thể chịu đựng được đối với người Châu Âu là thói quen thách thức và khiêu khích uống, hoặc*

*kan-pei (uống cạn một hơi), đó là chưa kể đến trò chơi đố ngón tay âm ỹ trong đó các đối thủ cố đoán chữ số kết hợp bởi các ngón tay của hai đối thủ bất thành linh và đồng thời xòe bàn tay ra. Bên thua bị phạt không thưởng tiếu một ly rượu. Rượu Tàu, theo nguyên tắc, luôn luôn phải được uống nóng, và là thứ rượu được làm bằng ngũ cốc. Loại rượu nổi tiếng nhất được làm bằng hạt bo bo gọi là pai-kan, đôi khi được thêm phụ gia khác nhau tạo mùi thơm, giống như rượu hoa hồng mei-kouei-lou (dịch theo từ “sương-hoa-hồng”), là thứ rượu bo bo trong đó có cánh hoa tầm xuân đại hãm lại. Còn có một loại rượu gạo nữa, được gọi là rượu vang vàng, nồng độ yếu hơn nhiều so với loại trước vì nó được chế, không phải bằng cách cất nhưng bằng cách để lên men. Chẳng may loại rượu này khó xuất cảng vì nó không giữ được lâu, và bây giờ hầu như không còn hiện hữu nữa. Rượu Châu Âu, vốn gọi hương vị, là rượu sherry (rượu thuộc xứ Xérès rất được người Anh ưa chuộng) và khá giống với rượu saké của người Nhật. Cho dù là bất lịch sự khi không hồi đáp một lời khích bác thách uống, dẫu gì cũng hoàn toàn hợp pháp khi từ chối uống cạn một hơi (kanpei) và (từ chối) chỉ được dùng môi ngậm ly. Khi chủ nhà khư khư khoái điều mà bạn uống cạn ly mình, người ta vẫn luôn luôn yêu cầu một trong những người bạn hiện diện thế chỗ bạn hoặc thay thế bạn gỡ bỏ lời thách thức. Các loại rượu này rất hài hòa trong bữa ăn Tàu, vốn hơi nhiều mỡ, cần thiết cho việc “làm vài ly” trong bữa ăn. Thiếu các loại rượu vốn khó tìm này, ngày nay người Hoa có thói quen lớn là dùng cognac hoặc whisky không pha. Tuy nhiên vừa ăn vừa uống, whisky hoặc cognac soda, chắc chắn là một sai lầm ẩm thực quái đản dưới mắt họ”.*

Dân miền Nam nói chung không quá vất vả cho việc kiếm miếng ăn, nên chuyện nhậu nhẹt phổ biến, có người lai rai chút ít cho vui đời, để kết thân bạn bè và trong số đó hình thành những bợm nhậu. Số đông thích ra quán khỏi phải phiền vợ con phục vụ hay rầy rà, nhiều gia đình lại thích ăn uống ở nhà vừa rẻ vừa sạch, nhất là dịp tết lễ thì tụ tập nhậu ở nhà. Ngày Chủ nhật, ngày Tết chỉ cần rảo một vòng Sài Gòn - Chợ Lớn là có đủ các món nhậu như lạp xưởng, vịt quay hiệu **Xảo Ích** hay lạp xưởng Nam Vang, khô nai Biên Hòa, vịt lạp chợ La Kai, khô cá thiều Phú Quốc, bánh phồng tôm Sa Giang... Rượu thì ngoài rượu Tây như rượu vang hiệu Bordeaux, cô nhắc như Martel hay Bisquit Dubouché hiệu Ông Già, còn có Ngũ Gia Bì, Mai Quế Lộ của Tàu... hoặc vô hãng Quảng An Thành số 30 đường Paul Beau (nay là đường Trần Bình), Chợ Lớn mua rượu Hồ Cốt Cọp Đen, rượu Huyết Bò, rượu Bìm Bịp, rượu Hồ Huê Lộ, vân vân.

Tuy vậy, ngồi quán xá ăn nhậu luôn vui hơn, hấp dẫn hơn và cũng dễ... sinh chuyện hơn. Câu thơ phổ biến của ai không rõ: “*Một ly nhâm nhi tình bạn/ Hai ly uống cạn lòng sâu/ Ba ly mũi chảy tới râu/ Bốn ly ngồi đầu gục đó/ Năm ly cho chó ăn chèo/ Sáu ly vợ dè cạo gió*” rất Nam bộ căn cứ ngôn ngữ, tuy hài hước nhưng nội dung khuyến cáo rất rõ về các mức độ nhậu nhẹt và hậu quả của nó. Dù vậy, nhậu còn là thú vui, nên vẫn được duy trì từ ngàn xưa, miễn là nhậu ít nghĩ nhiều, và biết lo xa nhiều hơn nữa khi đối diện với men cay.

Phạm Công Luận