

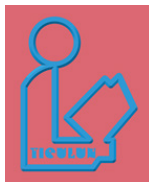
BÌNH NGUYÊN LỘC



**Quà đêm trên
rạch Tàu Hủ**

Quà đêm trên rạch Tàu Hủ

Bình Nguyên Lộc



Paris * 09.2025

Bìa & dựng : *Ban Tuyển đọc TVTL*

Nguồn : *Thư viện Tiểu Lùn*

Quà đêm trên rạch Tàu Hủ

BÌNH NGUYỄN LỘC

**HIỆN ĐẠI số 4
Saigon * tháng 7-1960**

Nếu ban ngày con rạch Tàu Hủ rộn rịp sinh hoạt với những ghe thương hồ chở khảm lừ trái cây và các thứ hàng hóa khác, thì về đêm, một sự sống âm thầm nhưng không kém linh động, nổi lên trong khi người ta ngủ yên.

Ở đây không có xe hơi, không có ra-đi-ô, không có trẻ nô đùa, nên những tiếng bí mật của đêm trường mang rõ linh hồn của nó, âm thanh có sự sống đã đành mà cho đến tiếng động, lắm khi, cũng thành nhạc.

Một chiếc xuống tam bản, chuỗi êm
rơi trên mặt nước, một mái chèo khuya
nhẹ dòng kinh, một đèn dầu leo lét soi
mờ bóng một cô chèo xuống, rồi từ tất
cả các thứ ấy, vẳng lên : “Ai... chèo đậu...
cháo cá... hông ?”

Bất giác ta bị đẩy lui về thế kỷ trước
và câu ca dao :

Bấp non mà nướng lửa lò,

Đố ai ve được còn đồ Thủ Thiêm.

như được một người bình dân nào
bập bẹ cho nó thành hình, chập chững
lần dò, bỏ một tiếng, thêm một lời, để
tỏ tình gián tiếp với cô bé chèo thuyền
có tấm thân uốn éo như dòng sông uốn
khúc.

Khách hàng dưới sông phần lớn là
dân quê, những trạo phu của ghe thương

hồ. Vì thế quà ở đây cũng nấu theo lối quê, thật thà nhưng đậm hương vị. Cháo cá ngọt cái chất ngọt của cá đen ở đồng chớ không phải ngọt-ngay nhờ bột ngọt hóa học như cháo trên bờ. Mùi thơm của chè đậu trắng gợi nhớ mùi chè cúng đưa ông Táo ngày hăm ba Tết ở làng xa.

Lối bán hỗn hợp hai thứ quà mặn ngọt này cũng là theo truyền thống nhà quê. Trên phố, người ta bán cháo cá vào giấc sáng, thỉnh thoảng về đêm; chè đậu luôn luôn bán buổi trưa từ 11 giờ đến hai giờ. Quà trên rạch Tàu Hủ luôn luôn nóng hổi, vì bếp lửa khỏi phải gánh nặng nề, nên các nồi quà được nằm mãi trên cà-ràng cho đến khi vơi tới đáy.

Ai đã ăn món xu xoa mật đường hạ trên kinh Tàu Hủ vào mùa nực chưa ? Đường hạ đen sản xuất ở Biên Hòa tiết ra một mùi thơm đặc biệt mà đường cát trắng không có được. Khi thứ đường hạ ấy được nấu thành mật để ăn bánh đúc hoặc ăn tàu hủ (óc đậu), xu xoa, thì hương vị của nó càng đậm đà hơn.

Ta cứ nghe như là phảng phất đâu đây mùi đồng áng, mùi lò đường tiêu công nghệ với những đêm dài nổi lửa đốt lò, với tiếng rít ghê rợn của các “ông che”.

Món xu xoa (thạch xoa) giống như vải may áo đi mưa, không để thấm mật. Tuy thế mật đường hạ vẫn cố len lõi xâm nhập vào các mảnh quà ấy, thứ quà tro trên không hương, không vị, để giúp ta nuốt cho trôi món giải khát đặc đó. Trên

bờ, ăn xu xoa với đường cát khô, nghe như là ăn hai món riêng rẽ ra, cổ họng nhám ồ những kết tinh đường chưa tan.

Một văn hữu gốc miền Bắc, khi mới vào Saigon, cách đây bảy năm, đã lấy làm ngộ nghĩnh cho lối bán quà và rao quà của người miền Nam. Anh bạn thích nhứt là món bột khoai...

Đó là một thứ quà hỗn hợp và hỗn độn, hình ảnh của những đợt sóng người tràn vào đây khai hoang đất mới, từ ba trăm năm nay. Thứ chè ấy gồm cả những món dùng để nấu thức ăn mặn như là bún Tàu (miến), nắm mè (mộc nhĩ) vùn... vùn... Thật là hàm bà làng, xà ngầu.

Đặc biệt nữa là khi rao quà, họ kể rõ tất cả các món ấy ra :

Ai... ăn bột khoai, bún Tàu... đậu xanh, nước dừa, đường cát... hông ?

Bản nhạc đêm trường ấy, từ mười năm nay, trên bờ không ai được nghe nữa. Theo nhịp sống cấp tốc hiện tại, các chị bán quà trên bờ đã rao tất : “Ai,, bột khoai?” Nhưng Kinh Tàu Hủ cứ còn giữ truyền thống cũ, và trong cảnh vắng lặng ở đây, nhạc điệu của câu rao được khởi sắc lên nhiều.

Khối người đã để ra bản nhạc Vọng Cổ, cố nhiên là phải xuất sắc trong việc nhạc điệu hóa một câu văn xuôi rất dài, và nghe những tiếng kể món hàng một cách ngọt xớt ấy, tự nhiên bắt thèm chè bột khoai, không cưỡng được nữa.

✱

Từ mười mấy năm trước, chiến tranh đã đẩy lên Saigon nhiều nữ trạo

phu chuyên chèo xuống bằng hai cây chèo một lượt. Trước kia, chỉ ở Hậu Giang, người dân mới biết chèo lối đó thôi. Dân Saigon, và dân miền Đông ít khi được thấy xảo thuật ấy.

Cô bán bánh canh cá này, chắc lúc trôi dạt đến đây, chỉ lên mười là cùng. Bây giờ cô đã hăm lăm và sử dụng hai cây chèo bằng một tay thấy.

Nhưng khách thương hồ không mê lối chèo choán cả lòng sông của cô, không mê lối hấy mộng đá cảng của cô mỗi bận cô cất hay hạ mái chèo đôi, mà chỉ nghiện hương hành lá tươi của nồi bánh canh cá trên xuống của cô.

Dân Saigon quả đã bỏ mất hết khiếu tế nhị trong việc ăn uống. Người ta nấu bánh canh giò heo cho họ, mà họ cứ im lặng nhận lấy, không phản đối bao giờ.

Không, món bánh canh, phải nấu bằng cá rô, hay tẹ lăm là cá lóc. Cũng không được phép gia vị bằng hành tây. Chỉ có hành hương (tên là hương mà lại) trồng ở thôn quê, mới bốc hương lên khi được thả trôi trên nước bánh canh sôi ùng ục.

Bánh canh của cô hàng hai chèo là một món quà thống nhất : nước, bánh, cá, hành, tiêu, cả bốn thứ đoàn kết với nhau để biến thành một khối duy nhất có mùi vị riêng biệt, khác với mùi của từng thành phần, các mùi vị ấy nường tựa lẫn nhau; thiếu một cái, không xong, đồng đội xung phong lên công kính các hạc nước miếng của khách nếm. Thật là khác xa với bánh canh giò heo trên bờ, ngọt như chè, và bời rời, bánh ra bánh, nước ra nước, thịt ra thịt !

Pánh pò, pánh tiu, dò chó quấy...?

Chú khách này bỗng dừng đối cung đàn. Đây là khúc nhạc “Bát man tấn cống”, tám chú man rợ đến dâng “con quỷ chết trôi¹”. Giọng rao man rợ mà món quà cũng đặt tên một cách gợi buồn nôn.

Tuy nhiên nên nhớ rằng sự phồn thịnh của Saigon là do người Hoa kiều dựng lên, cách đây một trăm năm và Kinh Tàu hủ là cái nôi của sự phồn thịnh đó.

Chú khách bán pánh pò dò chó quấy này gợi lại hình ảnh một cuộc phôi thai kinh tế, không có chú ta thì nhạt cả màu sắc địa phương đi.

¹ Theo thổ ngữ Quảng Đông giò chó quấy là con quỷ chết trôi.

Những đêm mưa dầm, các xuồng quà biến mất hết duy chỉ có chủ ta là đứng vững trong phong ba với chiếc tam bản mũi bằng theo lối tàu của chú.

“*Kẹo đậu phộng trà Huế hông?*” Ông già rưng rưng này rao nghe còn dở hơn chú Khách trên. Nhưng người ta cứ mong lão tới.

Họ thích xem lão đưa cao ấm nước trà đang sôi lên, rót trà xuống một tô nước lạnh, lão rót thế nào mà bọt dâng lên còn nhiều hơn là bọt bia, không khát nước, trông thấy cũng cứ thèm.

Thích nhứt là xem lão ta uống, không biết bao tử lão là bao lớn mà hể khách quen thách uống là lão tự pha cho lão, không phải một tô thường, mà một tô con rồng, thứ tô sứ giả sản xuất ở Lái

Thieu cách đây bốn mươi năm mà ngày nay ít gia đình nào còn giữ được.

Tô ấy to bằng năm tô thường. Lão ta uống một hơi, không nghỉ để thở lần nào cả ? Những người biết lão nhiều, kể rằng lão có tài ăn năm mươi chiếc bánh trôi nước có nhân, rồi uống liên tiếp hai tổ nước như vậy.

“Kẹo đậu phộng trà Huế không ?” Câu hát không hay ho gì nhưng nghe yêu đời lắm, vì do miệng một kẻ yêu đời hát lên, kẻ ấy đã ngót bảy mươi rồi và chắc không con cháu, nhưng chưa hề ai thấy lão than thở một lần, đêm đêm quạt lò trà xanh xạch để sống những ngày nhàn như thời Saigon chưa thấy xe hơi, những ngày một miếng kẹo, một tô trà Huế đậm và một miếng trầu, cả ba

thứ đều bán chung lại với một giá kinh
khủng... một xu.

BÌNH NGUYỄN LỘC

(Trích ở tập *Tình đất*)

