

QUÀ ĐÊM TRÊN SÔNG ÔNG LÃNH

Bình-nguyên Lộc

Nếu ban ngày con sông Ông Lãnh rộn rịp sinh hoạt với những ghe thương hồ chở khâm 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 con rạch 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, lấm khi cũng thành nhạc.

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

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

*Bấp non mà nướng lửa lò,
Đố ai ve được con đò 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 mùa chè cúng đưa ông Táo ngày hăm ba Tết ở làng xa.

Lối bán hỗn hợp hai thứ quà mặn ngọt này cũng là làm 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 sông Ông Lãnh luôn luôn nóng hổi, vì bếp lửa khói 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 tiểu 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 mưa không thể thấm mật. Tuy thế mật đường hạ vẫn cố len lỏi xâm nhập vào các mảnh quà ấy, thứ quà tro trên không hương không vị, để giúp cho ta nuốt cho trôi món giải khát đặc đó. Trên bờ, ăn xu xoa với đường cát khô, nghe như là hai món riêng rẽ ra, cổ họng nhám ô những kết tinh đường chưa tan.

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

Đó là 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 ăn dùng để nấu thức ăn mặn như là bún Tàu (miến), nấm mèo (mộc nhĩ), vụn vụn... Thật là hằm bà lằng, xà ngẫu.

Đặc biệt nữa là khi rao quà, họ kể hết các món ấy ra :

Ai...ăn bột khoai, bún Tàu... đậu xanh, nước dứa, đường cát...hôn ?

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 câu rao được khởi sắc lên nhiều.

Khối người đã để ra bản 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 Sài Gòn nhiều nữ trạc 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 Sài Gòn và dân miền Đông ít khi được thấy xảo thuật ấy.

Cô bán bánh canh cá nầy, chắc lúc trôi dạt đến đây, chỉ lên mười là cùng. Bây giờ cô đã hằm lằm và xử dụng hai cây chèo bằng một tay thây.

Nhưng khách thương hồ không mê lối chèo choáng cả lòng sông của cô, không mê lối đẩy mông đá cẳng 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 Sài Gòn 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 lằm bằng 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 nương tựa lẫn nhau; thiếu một cái, không xong, đồng đội xung phong lên công kích các hạc nước miếng của khách đêm. 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 dựng đôi cung đàn. Đây là khúc nhạc “Bát man tấn công”, tám chú man rợ đến dâng “con quỉ chết trôi”¹. Giọng rao man rợ mà món quà cũng đặt tên một cách gọi buồn nôn.

Tuy nhiên nên nhớ rằng sự phồn thịnh của Sài Gòn 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 gọi lại hình ảnh một cuộc phiêu thai kinh tế, không có chú ta thì nhạt cả màu sắc địa phương đi.

Những đêm mưa dầm, các xuồng quà biến mất hết, duy chỉ có chú 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 trao 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 bao lớn mà hề khách quen thách uống là lão tự pha cho lão, không phải một tô thường, mà một tô con rông thứ tô sứ giả sản xuất ở Lái Thiêu 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 liền tiếp hai tô nước như vậy.

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

“*Kẹo đậu phộng trà Huế hông ?*” 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 Sài Gòn 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.

(SÁNG TẠO, 1960)