

SÀI GÒN 50 NĂM TRƯỚC

Vua Tàu cai-trị xứ A-Lam

Hồi-ký BÌNH-NGUYỄN LỘC

Cho tới năm 1944, đi ngang qua một đoạn đường Hai Bà-Trung, lúc bấy giờ là đường Paul Blanchy, phía trên nhà thương Đồn-Đất người ta còn nghe một mùi khó chịu, từ trong những ngôi nhà đồ-sộ ở đó xông ra.

Đó là mùi trái thầu-dược nấu để làm á-phiện.

Lạ quá, mùi á-phiện, hút ra khói, rất thơm, vậy mà mùi trái thầu đang nấu, ít ai chịu nổi lắm.

Á-phiện thuở ấy thuộc Công-quản Nha-Phiến khai-thác cho toàn cõi Đông-Dương, và cái nhà máy chế-tạo độc-nhất ở Đông-Dương là những ngôi nhà nói trên.

Đó là một kỹ-nghệ lớn, vì ngoài việc nấu á-phiện còn một công-việc to-tát hơn nhiều là chế-tạo những hộp bằng thau để đựng á-phiện, giống hệt như hộp phốt-mát trong khẩu-phần hằng ngày của binh-sĩ Huê-Kỳ ngày nay mà các bạn mua lậu ở bất-kỳ vỉa hè nào cũng có.

Công-quản này đặt dưới quyền sở Quan-thuế mà thuở ấy trong dân-gian gọi là Nhà Đoan, theo tiếng Pháp Douane, nhà Đoan chuyên-chở trái thầu từ thượng-du Bắc-Việt và Lào về đây rồi mới nấu, vào hộp, rồi phát-hành để bán ra hút tự-do trong các tiệm hút có đóng môn-bài.

Việc nấu á-phiện khác việc nấu tất cả các thứ khác chẳng hạn như nấu đường vì nấu thứ gì, người chuyên-môn nhìn vào cũng biết được là „tới“ hay chưa, tuy chỉ có nấu á-phiện thì không.

Muốn biết „tới“ hay chưa, phải nếm thử, trong trường-hợp này là hút thử, mà phải thử nhiều chạng chó không phải thử một lần là được ngay đâu.

Kể ra thì người Trung-Hoa cũng có tài. Á-phiện, gốc ở Ấn-độ mà ở đó người ta tiêu-thụ bằng cách nhai sống trái thầu, nhưng bán sang Trung-Hoa thì họ phát-minh ra sự nấu thành thuốc cao để hút rồi phát-minh nào đèn, nào ống, rất tuyệt-xảo.

Lẽ dĩ-nhiên người nếm phải là một người Trung-Hoa, người có khẩu-khiếu tế-nhị nhứt thế-giới về việc thưởng-thức á-phiện.

Người ta gọi chú ấy là ông Vua, bởi các tay triệu-phú cũng không được hút thả cửa như chú ấy. Đó là một ông Vua có tài vì chú ấy phải muốn thế nào cho kỳ á-phiện nào cũng giống nhau về Phẩm, y như là á-phiện sản-xuất trong vòng 20 năm là sản-xuất một lần một vậy, kỳ này không được nhẹ hơn kỳ trước hoặc nặng hơn kỳ sau.

Lẽ cố-nhiên là những lần nếm thấy á-phiện chưa „tới“ chú ta chỉ hút nửa hơi nhẹ rồi lắc đầu. Khi á-phiện tới rồi, chú ta ra lệnh ngưng máy nhưng được quyền tiếp-tục nếm, bao nhiêu tha-hồ.

Ông Vua có tài ấy được dân làng bẹp tai nói đùa là cai-trị xứ A-Lam, bởi ông Vua mà chết đi thì bao nhiêu người phải ngáp gió, không còn mần ăn gì được nữa cả.

Tuy nhiên trên đời này không có bực anh-tài nào mà không thể thay thế và trong vòng 50 năm, có ít lắm là 3 ông Vua kế tiếp nhau lên ngôi để nắm vận-mạng Đông-Dương.

Chú cai-trị A-Lam mà cũng giúp cho ông Tây sống vì ông Tây sống bằng thuế á-phiện và thuế rượu Văn-Điển, Bình-Đông, Thủ-Đức, Biên-Hòa.

Những năm 1941, 42, 43, 44, Đông-Dương bị phong-tỏa, không nhập-cảng thau được để ép mỏng làm hộp thì xưởng chế-tạo chất Celluloid lô-canh.

Vì lô-canh nên chất ấy có pha cao-su. Mùi-vị của á-phiện bị biến-đổi nghe thấy và người ta nghĩ rằng ông Vua đã quá già nên lẩm-cẩm, chớ thật ra chú ấy còn đầy đủ tài-nghệ siêu-quần, đầy đủ phong-độ của một ông vua siêu-thường-thức.

Không rõ trong cơn gió lốc của cuộc khởi-nghĩa 1942, ông vua cuối cùng của triều-đại Nhà Nếm trôi-giạt về đâu. Năm 1946, Pháp trở lại, tái-lập đủ cả các thứ, trừ lò bát-quái ở đường Paul Blanchy vì Liên-Hiệp-Quốc ngày nay, khác xa Hội-quốc-liên năm xưa, có quyền xía vào nội-bộ các nước để cấm ông Tây nấu á-phiện.

Các tiên-ông Việt-Nam bấy giờ không yêu nước mà vẫn nhớ vua khôn nguôi, vì á-phiện lậu hậu-chiến không được ông vua nếm nên nay nó thế này, mai nó thế khác.