

# TIỆM NƯỚC CỦA NGƯỜI HOA

## LÊ ĐẠI ANH KIỆT

Trong thế kỷ trước ở Nam Bộ, từ chợ làng tới đô thị, mỗi bờ sông bến phố đều có vài tiệm nước của người Hoa. Gọi là tiệm nước nhưng bán cả đồ ăn. Phía trước tiệm thường có hai quầy cháo Quảng, cháo lòng, hủ tiếu mì, hoành thánh. ... Mỗi quán thường chỉ bán một vài món ăn nhưng đều tạo ra hương vị, khẩu vị đặc trưng của mình. Bên trong là hai ba dãy bàn dành cho khách, phía trong cùng mới chính là quầy bán nước. Món nước uống chủ lực của các tiệm này là cà phê pha bằng vợt nấu trong cái siêu sành. Theo tiếng Quảng, cà phê đen gọi là “xây chùng”, cà phê sữa là “xây nại”, sữa pha chút cà phê là “pạc xiú”. Tách cà phê thường bằng sành hoặc cốc thủy tinh có chỉ khuyết ở chính giữa, lâu dần người Nam bộ gọi luôn loại cốc thủy tinh đó là ly xây chùng. Theo câu thiệu “đen như hắc ín, nóng như tàu hỏa”, cái gu cà phê phải thật đậm, thật nóng nên dù là ly hay tách đều được hấp trên nồi hơi nước nghi ngút trước khi rót cà phê cho khách. Ly tách cà phê được đặt trên cái đĩa tẹt, nhiều người “sành điệu” không uống trong tách mà rót cà phê đang bốc khói ra đĩa để nhâm nhi.

Buổi sáng, người “phổ ky” (nhân viên phục vụ) luôn bày sẵn trên bàn hai cái bánh bao, khách có dùng thì tính tiền không dùng thì thôi. Buổi trưa, khách hàng thuộc giới lao động thường tới tiệm ăn miếng cơm ngô, bánh lột da (bánh pía) và uống nước trà (nhấm xà) miễn phí. Bất kể người giàu, kẻ nghèo, người Hoa, người Việt, Khmer, ai cũng có cái thú sáng sáng ra ngồi tiệm nước. Nếu mỗi ngày tới tiệm nước vào cùng giờ khắc, khách sẽ gặp lại đúng y những gương mặt đó, ngồi đúng ở những vị trí quen thuộc đó. Người “phổ ky” không cần hỏi chỉ thấy mặt khách là gọi hàng ngay bằng thứ tiếng Quảng nói lóng “zì hoành thánh mì thoàn dách, lượng co sủi cảo tún lục” (hai hoành thánh mì bàn giữa số một, bánh sủi cảo bàn số sáu phía Đông). Phong cách dân già,

thân mật của tiệm nước gắn liền với đời sống người dân đến mức trở thành một nếp sinh hoạt thân thiết không thể thiếu. Nói theo Nguyễn Văn Trấn trong “Chợ Đệm quê tôi” thì tiệm nước chính là trung tâm văn hóa, trung tâm thông tin của một vùng. Nói theo Bình Nguyên Lộc trong “Hồn ma cũ”, nhiều người tới tiệm nước không chỉ để thưởng thức cà phê, bánh bao, hủ tiếu mà còn tằm mình trong không gian, không khí quen thuộc ấm áp. Suy ra ở góc nào đó, tiệm nước là sự giao thoa văn hóa trên vùng đất mới. Từ nguyên liệu cà phê của người Âu Mỹ được chế biến theo phong cách người Hoa và

được cả cộng đồng Hoa, Việt tiếp nhận để thành một nếp sinh hoạt, một loại sản phẩm quen thuộc.

Do nhiều yếu tố tác động, sau 1975 các tiệm nước dần dần vắng bóng ở Nam bộ. Những quán cà phê hiện nay thường thuần túy chỉ bán cà phê. Gần đây, một số quán cà phê ở Sài Gòn kết hợp bán cơm văn phòng với phong cách sang trọng khác hẳn với tiệm nước ngày xưa.

Tình cờ trong chuyến đi Malaysia, khắp các đường phố từ Kuala Lumpur đến Malacca tôi gặp lại hình ảnh những tiệm nước ngày xưa qua cái tên quán cà phê. Cũng là những căn





PHONG CÁCH DÂN GIÃ, THÂN MẬT CỦA TIỆM NƯỚC GẮN LIỀN VỚI ĐỜI SỐNG NGƯỜI DÂN ĐẾN MỨC TRỞ THÀNH MỘT NẾP SINH HOẠT THÂN THIẾT KHÔNG THỂ THIẾU. NÓI THEO NGUYỄN VĂN TRẦN TRONG "CHỢ ĐÊM QUÊ TÔI" THÌ TIỆM NƯỚC CHÍNH LÀ TRUNG TÂM VĂN HÓA, TRUNG TÂM THÔNG TIN CỦA MỘT VÙNG. NÓI THEO BÌNH NGUYỄN LỘC TRONG "HỒN MA CŨ", NHIỀU NGƯỜI TỚI TIỆM NƯỚC KHÔNG CHỈ ĐỂ THƯỜNG THỨC CÀ PHÊ, BÁNH BAO, HỦ TIẾU MÀ CÒN TẮM MÌNH TRONG KHÔNG GIAN, KHÔNG KHÍ QUEN THUỘC ẤM ÁP. SUY RA Ở GÓC NÀO ĐÓ TIỆM NƯỚC LÀ SỰ GIAO THOA VĂN HÓA TRÊN VÙNG ĐẤT MỚI.

nhà phố hình ống, trước hàng ăn, sau hàng uống. Cũng là những món hủ tiếu, mì với tên gọi theo âm Malaysia là "Laksa". Nhưng ở đây, sự hội nhập đa văn hóa của tiệm nước thể hiện rất rõ qua cách chế biến món ăn và thực phẩm kèm theo. Ở Việt Nam hay ở ngay tại chính quốc Quảng Đông, hủ tiếu, mì chủ yếu được nấu với thịt heo, nước "lèo" là nước trong nấu từ xương heo. Ở Malaysia, do ảnh hưởng yếu tố đa tôn giáo (người Hồi giáo không ăn thịt heo, người Bà La môn không ăn bò), đa sắc tộc... Nước "lèo" ăn với Laksa thường được nấu sền sệt như cà ri hay các loại nước sốt của người Ấn và ăn với thịt gà hoặc hải sản. Cũng giống

vị thành viên của bảo tàng Lịch sử dân tộc Malacca) có đến 8 món đặc sản Nyonya Baba là: "Nyonya Asam Laksa" mì gạo nấu với cà ri gà, chà cá; "Baba Laksa" mì gạo nấu với nước sốt cay; "Baba Sea Food Laksa" mì nấu thủy sản; "Baba Chicken Laksa" mì nấu với gà;... Với người Việt, tất cả các món này vừa quen thuộc vừa có hương vị rất riêng. Với cộng đồng đa sắc tộc, đa tôn giáo ở đây những món đặc sản Nyonya Baba là "sân chơi chung" mà ai cũng có thể tiếp nhận. Đặc biệt là cà phê trong các quán này vẫn giữ nguyên phong cách truyền thống, lướt bằng vợt trong siêu nước bằng sành và rót ra tách sành đặt trên

ẢNH TRẦN VIỆT ĐỨC



như người Hoa lập nghiệp lâu đời ở Việt Nam được gọi là người Minh Hương, cộng đồng người Hoa lâu đời ở Malaysia, Indonesia được gọi là Nyonya Baba hay là Peranakan. Đây chính là những đặc sản của người Nyonya Baba, một loại đặc sản biểu trưng cho sự giao lưu văn hóa.

Chúng tôi đến quán cà phê 88, phố Jonker ở Malacca, (khu phố cổ được công nhận là di sản thế giới, quán này là một bảo tàng cà phê, đơn

đĩa tệt, từ ly đến tách đều bốc khói. Trong quán cà phê đó, người châu Âu, người Malaysia bản địa, người Hoa, người Ấn,... đều quây quần hòa hợp như hình ảnh, phong cách của một xã hội Mã Lai thu nhỏ: đa sắc tộc nhưng hòa hợp, yên bình. Ẩm thực, là sản phẩm của sự giao thoa văn hóa và chính nó là dung môi kết nối văn hóa sống, thu ngắn dị biệt khoảng cách của những dân tộc, cộng đồng dân cư. ■