

Xứ Gia Định - Bến Nghé - Sài Gòn Giữa Lòng Đại Vùng Văn Hóa Nam Bộ

Lê Văn Hào

Sài Gòn

Năm 1698 kinh lược sứ Nguyễn Hữu Cảnh được chúa Nguyễn ủy nhiệm vào Nam để lấy đất Nông Nại đặt thành phủ Gia Định, rồi lập xứ Sài Gòn, đặt huyện Tân Bình, dựng dinh Phiên Trấn. Từ đó Sài Gòn trở thành một trung tâm hành chính, văn hóa, kinh tế, thương mại quan trọng, đến nay đã hơn ba thế kỷ. Vì lẽ đó mà cách nay 8 năm (1998) người dân đã vui vẻ ăn mừng sinh nhật ba trăm tuổi của Sài Gòn.

Vào thời Nguyễn Hữu Cảnh, Sài Gòn đã có phố thị Bến Nghé, ban đầu là tên cái bến sông nằm ở ngã ba, nơi kinh Chợ Lớn đổ ra sông Sài Gòn, sau đó kinh Chợ Lớn lại được gọi là kinh Bến Nghé. Rồi vào thế kỷ 18-19, dân gian thường dùng tên gọi Bến Nghé để chỉ thành Gia Định, hoặc cả vùng Sài Gòn nói chung.

Bên cạnh phố thị Bến Nghé có xã Minh Hương của Hoa kiều, quen gọi là Chợ Lớn, được Nguyễn Hữu Cảnh ưu ái cho thành lập để người Hoa tị nạn nhà Thanh sống hữu nghị và làm ăn buôn bán với người Việt.

Từ 1772, Sài Gòn đã trở thành một thành phố. Đến 1788, Nguyễn Ánh lập trấn Gia Định. Từ 1802 đến 1832, đây là thủ phủ của Gia Định thành. Năm 1833 đổi thành tỉnh Gia Định.

Ba năm sau khi Pháp chiếm Sài Gòn, năm 1861 chính quyền thực dân xác định địa giới thành phố như sau : phía đông là sông Sài Gòn, phía bắc là rạch Thị Nghè, phía tây từ chùa Cây Mai tới đồn Kỳ Hòa, phía nam là Phú Lâm, với tổng diện tích là 25 km².

Năm 1865, Pháp tách Chợ Lớn khỏi Sài Gòn ; năm 1931, lại sáp nhập Sài Gòn với Chợ Lớn thành khu Sài Gòn - Chợ Lớn. Ngày 30-5-1954 đô thành Sài Gòn - Chợ Lớn ra đời và tồn tại cho đến hết thời kỳ Việt Nam Cộng Hòa.

Sài Gòn ngày nay, thành phố lớn nhất và đông dân nhất nước, ở giữa đông và tây Nam Bộ, rộng 2.029 km², gồm 17 quận, 5 huyện. Các quận nội thành từ 1 đến 12, Gò Vấp, Tân Bình, Bình Thạnh, Phú Nhuận và Thủ Đức ; các huyện ngoại thành : Củ Chi, Hóc Môn, Bình Chánh, Nhà Bè, Cần Giờ, với một dân số khoảng 5,5 triệu người.



**Bia mộ công thần khai
quốc Nguyễn Hữu Cảnh
(1650-1700)**



Nét xuân chợ Bến Thành, Sài Gòn

"Sài Gòn năm xưa" và "Người Sài Gòn thuở ấy".

Đã có nhiều người viết rất hay về Sài Gòn và Nam Bộ, từ Trịnh Hoài Đức (1765-1825) với *Gia Định thành thông chí* tới các tác giả bộ *Địa chí văn hóa thành phố Hồ Chí Minh*, 4 tập, (1987-1998), nhưng theo thiên ý viết về Sài Gòn trước đây hấp dẫn và cảm động nhất có lẽ là cuốn *Sài Gòn năm xưa* của Vương Hồng Sển (xuất bản trước 1975, tái bản 1994), và *Người Sài Gòn thuở ấy...* của Sơn Nam (1998).

Hai tác giả lớn này đã cung cấp cho chúng ta nhiều hình ảnh về Gia Định, Bến Nghé, Nhà Bè, Chợ Lớn, Sài Gòn, một mẫu mực văn minh vừa thị thành vừa sông biển, với nghề buôn bán sớm phát triển trên qui mô lớn.

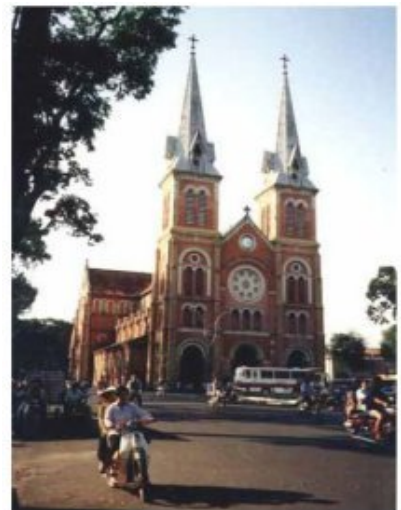
Vài chục năm sau khi Pháp sang đô hộ, Sài Gòn đã mau lẹ tiếp thu văn minh Tây Âu để trở thành một Hòn Ngọc Viễn Đông, và ở Đông Nam Á, Sài Gòn chỉ đứng sau Singapore và Hongkong nhờ cảng sông thuận lợi và khả năng sản xuất dồi dào lúa gạo, cao su, hoa lành, trái ngọt.

Trên đường phát triển người Việt ở Sài Gòn đã khéo sát cánh với người Ấn (Chà Và), người Khmer Nam Bộ và nhất là người Hoa bình dân đến từ miền Nam Trung Hoa để làm cho Sài Gòn và Nam Bộ ngày càng giàu đẹp về vật chất lẫn tinh thần.

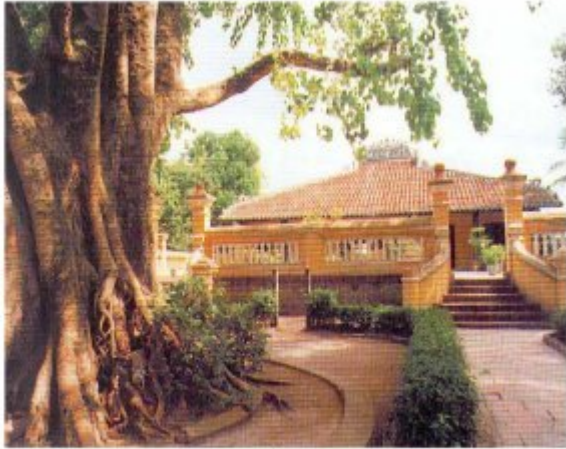
Nhà văn Sơn Nam đã vẽ lên cái cảnh sinh động : "Chợ Bình Tây, An Lạc, cầu Ông Lãnh, Bà Chiểu, Tân Định, chợ Bến Thành tấp nập người đến kẻ về (...). Quán ăn tấp nập đủ thứ, đủ giá cả dành cho nhiều hạng người. Sẵn sàng làm quen với người dưng như chưa từng gặp mặt, chưa rành lý lịch, trả tiền tách cà phê cho người bạn, hoặc bạn của người bạn (chưa từng quen biết), không tính toán vụn vặt, người Sài Gòn thích ăn uống lai rai để tìm cơ hội gặp bạn bè hoặc thư giãn (...). Ham thích di chuyển gần xa, nếu gặp hoàn cảnh thì đi du lịch, thích đi chùa miếu để cầu xin gặp may mắn hoặc sám hối, tạ ơn (...).

Kinh tế thị trường đồng nghĩa với "khi lên voi, lúc xuống chó". Gặp người làm giàu nhanh, không nể trọng cho lắm. Gặp kẻ bỗng dưng xuống dốc, không khinh rẻ (...). Cuộc sống chọn rộ như vậy, sống lâu ngày rồi quen trở nên bình thản. Tuy bối cảnh ngày nay khác hơn xưa nhưng người Sài Gòn vẫn lạc quan, sống phóng khoáng. Xứ không bão lụt, lúa gạo dư ăn, khí hậu không khắc nghiệt. Chịu khó đi tìm bạn bè, giữ chữ tín thì gặp cơ hội làm ăn (...). Sài Gòn là nơi "lộn xộn" nhưng hiếu khách dầu quen dầu lạ. Thích đọc báo (để tìm lượng thông tin), thích xem ca nhạc, cải lương (thư giãn nhanh với nghe nhìn), thích bóng đá (thư giãn nhanh, đánh thức tiềm năng đang co cụm)"...

Đồng bào Sài Gòn ta xưa nay là như vậy đó, vô cùng đáng mến, rất dễ thương.



Nhà thờ Đức Bà, Sài Gòn



Giác Lâm, ngôi chùa cổ kính nhất Sài Gòn (1744)

Di tích, danh thắng một vùng đất đã từng được ngợi khen là "Sài Gòn đẹp lắm, Sài Gòn ơi".

Những người đi xa Sài Gòn vài năm trở về thăm thành phố đều ngạc nhiên về cái tốc độ cao ốc, nhà chọc trời, biệt thự sang trọng, nguy nga mọc lên như nấm. Đó là Sài Gòn hiện đại dành cho một thiểu số, nhưng Sài Gòn may mắn còn giữ được vài chục di tích danh thắng có giá trị lịch sử, văn hóa, nghệ thuật.

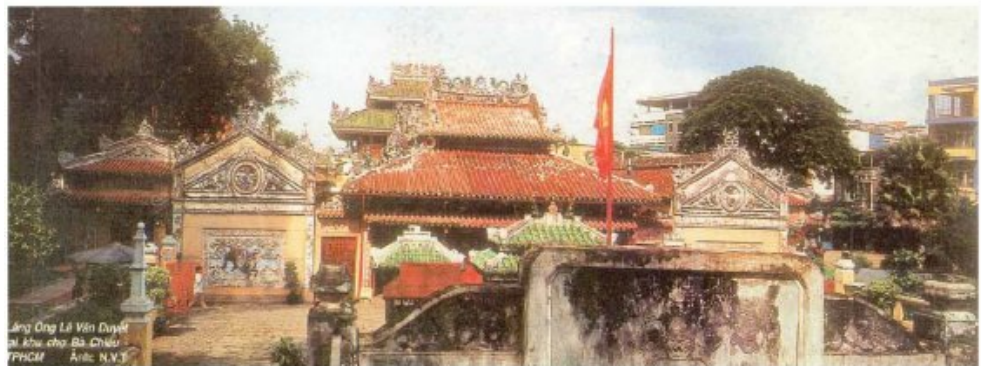
Tổ tiên người Việt, người Hoa đã để lại cho con cháu những nơi thờ phượng, tôn nghiêm đẹp đẽ như chùa Giác Viên, chùa Gò (Phụng Sơn),

chùa Giác Lâm, chùa Ngọc Hoàng, chùa Bà Thiên Hậu, chùa Ông, đình Minh Hương Gia Thạnh, đình Phú Nhuận, v.v. Còn lăng của danh nhân Lê Văn Duyệt, quen gọi là Lăng Ông, là một trung tâm tín ngưỡng và lễ hội lớn nhất của Sài Gòn.

Một số di tích liên quan mật thiết tới lịch sử thành phố và đời sống người dân: chợ Bến Thành (có từ trước 1859) ; Thảo Cầm Viên (1864) một vườn bách thảo bách thú phong phú, trong khuôn viên Thảo Cầm Viên có Viện Bảo Tàng Lịch Sử Thành Phố vốn là viện bảo tàng Blanchard de La Brosse (1927) ; Nhà thờ Đức Bà (1877) ; Bưu Điện thành phố (1886)...

Có lẽ 30 năm (1975-2005) là một thời gian quá ngắn nên chính quyền hiện tại chưa xây dựng được một công trình kiến trúc, công trình văn hóa đáng kể nào. Ngược lại họ đã kế thừa của chế độ thực dân (1859-1954) và chế độ cũ (1954-1975) một loạt công thự đẹp đẽ:

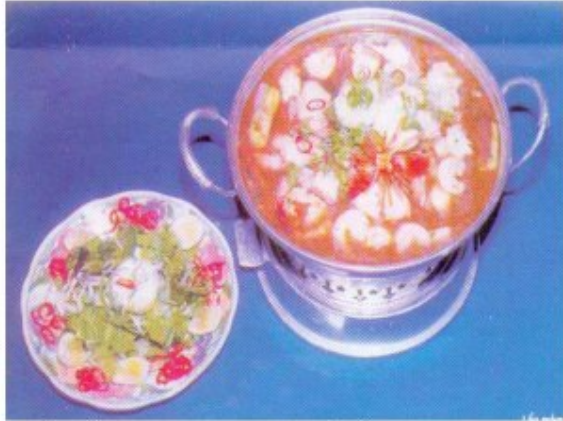
- Trụ sở Ủy ban Nhân Dân Thành Phố Hồ Chí Minh vốn là Tòa Đô Chánh Sài Gòn (1898).
- Hội trường Thống Nhất, vốn là Dinh Độc Lập của chế độ cũ, một công trình của kiến trúc sư Ngô Viết Thụ, xây dựng từ 1962 đến 1966.
- Nhà Hát Thành Phố, vốn là Hạ Nghị Viện của chế độ cũ, xưa kia là Nhà Hát Tây (Opéra) xây dựng năm 1889.
- Viện Bảo Tàng Mỹ Thuật thành



Lăng tá quân Lê Văn Duyệt (1763-1832), tức Lăng Ông tại chợ Bà Chiểu, Sài Gòn - Gia Định

phố, xây năm 1920, vốn là nhà riêng của tỷ phú Hui Bon Hoa (Hứa Bồn Hoa, quen gọi là Chú Hỏa).

- Viện Bảo Tàng Cách Mạng thành phố, vốn là tư dinh của các thống đốc Nam Kỳ (xây năm 1885), rồi thành Dinh Gia Long trước khi trở thành Tối Cao Pháp Viện (1964-1975).



Lẩu mắm Nam Bộ, kiệt tác của ẩm thực Việt Nam

Ẩm thực Sài Gòn: một kiểu mẫu của tiếp biến văn hóa cổ kim đông tây.

Nói ẩm thực Sài Gòn thì có lẽ chưa đầy đủ, thật ra phải nói ẩm thực Sài Gòn - Nam Bộ mới đúng, bởi vì Sài Gòn là điểm trung tâm của toàn Nam Bộ, ngã ba đường của Bắc Nam Đông Tây : Bắc đây là cả hai miền Trung và Bắc, Đông là vùng Đông Nam Bộ, Tây là vùng Tây Nam Bộ và Tây cũng là phương Tây mà Sài Gòn đã sớm tiếp xúc.

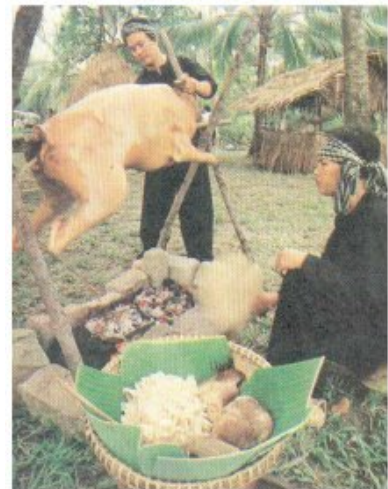
Hơn thế nữa, Hòn Ngọc Viễn Đông năm xưa có lẽ là nơi gặp gỡ tiền định của Á Đông và Âu Tây

vì trong nhiều thế kỷ Sài Gòn đã chung sống với con người và văn hóa Trung Quốc, Ấn Độ, Pháp, Đức, Mỹ, Nga, Nhật, Úc... Sài Gòn có thể cung cấp cho ta đầy đủ các món ngon của phương Đông và phương Tây mà không cần một cuộc du lịch xa xôi nào.

Quả thật, ở Sài Gòn ngoài tất cả các món ngon Việt của ba miền Trung Nam Bắc, chúng ta còn có thể thưởng thức các món ngon Hoa, Ấn, Nhật, Thái, Ý, Tây Ban Nha..., và nhất là các món Pháp nổi tiếng thế giới, bên cạnh thịt nướng Tiệp Khắc, xúc xích Đức, hamburger Mỹ, caviar Nga hay Iran... và đủ các loại rượu và bia ngon nhất hoàn cầu.

Vậy có thể nói tính chất đầu tiên của ẩm thực Sài Gòn là tính thế giới, tính tứ xứ (cosmopolite) của nó. Nhưng tính chất thứ hai của nó lại là sự đón nhận trân trọng kho tàng văn hóa ẩm thực truyền thống của dân tộc. Bằng chứng là chẳng cần ra Trung hay ra Bắc người Sài Gòn nếu muốn thì có thể vui vẻ thưởng thức phở Bắc, chả cá Hà Nội, bún bò Huế, nem tré Huế, mì Quảng, cao lầu Hội An, v.v., bên cạnh những món ngon Nam Bộ bất hủ như canh chua, cá kho tộ, cá lóc nướng trui, lẩu mắm Châu Đốc, hủ tiếu Mỹ Tho, tôm lụi Bạc Liêu, nắm tràm Phú Quốc và nhiều nữa.

Tính chất thứ ba và quan trọng nhất của ẩm thực Sài Gòn là sự tập hợp tinh hoa của ẩm thực Nam Bộ và sự nâng cao truyền thống ẩm thực miền Nam lên mức cổ điển. Ví dụ : mắm Nam Bộ là món ăn của thời khăn hoang. Rau đồng, rau vudòn, cá sông, cá biển, mắm cá linh tinh lang tang, ăn cho no để lo mở cõi. Vậy mà mấy trăm năm sau, món lẩu mắm nay đã trở thành món ăn cao cấp. Dân nhà giàu Sài Gòn - Chợ Lớn xưa



Món bò giá tréo của thời khăn hoang

và nay đãi khách bằng lẩu mắm mới sang, và phải nói rằng lẩu mắm có lẽ là kiệt tác sáng giá nhất của văn hóa ẩm thực Việt Nam.

Rau, cá, thịt, mắm làm thành món lẩu : hơn 20 loại rau để trong hai đĩa rau to tương, từ ngó sen, bông súng tới giá, bắp chuối và đủ loại rau thơm. Rồi một mớ thập cẩm : lươn, cá rô, cá kèo, cá chạch, cá ngác, cá lóc, bông lau, basa, cá thu... Rồi thêm vô thịt ba rọi, mực, tôm, cua, tàu hủ... cùng lên lửa với nước cốt mắm sặc thơm lừng. Thêm hai đĩa bún hay một thố cơm, ba xí rượu ngon, một đĩa tỏi gừng ớt hiểm và thế là ta có đủ đất trời, âm dương, hài hòa và bổ dưỡng nhất trong món lẩu Việt Nam bắt hủ.

Ẩm thực thuần túy Sài Gòn đúng là sự tổng kết lịch sử ẩm thực của đất phương Nam từ thời khai hoang với mắm, canh chua, cá lóc nướng trui... tới thời hiện đại với bò bậy món, trứng rùa Côn Đảo, tôm hùm Biển Đông. Có lẽ không quá đáng khi nói ẩm thực Sài Gòn là tập đại thành tinh hoa ẩm thực Việt Nam trên một vùng đất không rộng quá 2.100 km² mà lại đủ sức mời gọi hơn một chục nền ẩm thực của Á, Âu, Mỹ tới kết bạn và đua tài với ẩm thực Sài Gòn, Nam Bộ Việt Nam mà chưa biết ai hơn ai.

Gái trai Sài Gòn năm xưa, qua những câu hò giọng hát trữu nặng ân tình, chứa chan điệu nghệ.

Con trai Sài Gòn năm xưa tuân theo luật thương hồ, thường đi lên Đồng Nai, đi xuống miệt vườn buôn bán làm ăn mà các cô gái Lục Tỉnh thì hiếu khách và vô cùng cởi mở.

Mới gặp nhau các em đã vồn vã nói cười :

*Ghe anh đỏ mũi xanh lườn
Phải ghe Gia Định xuống miệt vườn kiếm em ?*

Dễ thương quá, anh Hai xin chân thành đáp lễ :

*Một trăm con gái Thủ,
một lũ con gái Chợ anh chẳng màng
Cảm thương con gái ruộng cơ hàn nắng mưa*

Gặp nhau rồi không dễ gì rút lui nhậm lẹ đâu anh Hai:

*Cầu Bình Điền xe lửa chạy nghiêng triền
Anh gặp em dưới thủy trên thuyền
Lời phân bua chưa cạn sao anh liền chia tay ?*

Nghe vậy chàng trai phải làm ra vẻ có cảm tình :

*Chợ Bến Thành đèn xanh đèn đỏ
Anh nhìn cho tỏ thấy rõ đèn màu
Lấy em anh đâu kể sang giàu
Rau dưa mắm muối chẳng nơi nào hơn em*

Nếu chàng trai muốn đòi về thì cô em hò dọa một câu:

*Bớ anh Hai, gá duyên khôngặng hội này
Em liều lên Chợ Lớn nằm đường rầy cho xe lửa qua*

Dạ cho vui thôi chứ em cũng biết thủ phận :

*Đèn Sài Gòn ngọn xanh ngọn đỏ
Đèn Cây Gõ cái tỏ cái lu
Nước ròng em thả trái mù u
Lỡ duyên cạo trọc lên tu Núi Bà !*

Trong nhóm đó có một cô tính tình hiền dịu muốn làm đẹp lòng khách thương hồ :

*Sông Sài Gòn sông bao nhiêu nước
Chợ cũ Sài Gòn kẻ tục người thanh
Mấy ai mà đặng như anh
Dù cho xao xuyên xin cũng chân thành với em*

Để thương quá, phải làm sao đáp lễ cho xứng đáng :

*Em Tám ơi, chợ Sài Gòn cát mới
Ghe tàu lui tới, bốn mặt đều xinh
Thấy em đẹp dạng tốt hình
Chẳng hay em có chung tình đâu chưa ?*

Được lời, em xin gửi tới chàng một câu tâm sự về nỗi lòng dè dặt :

*Hò ơ, đất Sài Gòn nam thanh nữ tú
Cột cờ Thủ Ngữ cao thiết là cao
Em thương anh vàng võ má đào
Tìm anh khắp chốn vàng thau khó lường*

Đã vậy em Tám còn cất lên một lời thăm thiết :

*Hò ơ, ghe anh lui về Gia Định
Em nhớ anh, em thọ bệnh liền
Không tin anh hỏi lại xóm giếng đều hay*

Tới đây thì cậu Ba Sài Gòn cầm lòng không đậu, bèn tung ra một chương tuy chưa phải là thề thốt nhưng cũng là một bước đầu gắn bó có thể làm đẹp lòng em Tám :

*Hò ơ, ai về Bà Điểm Hóc Môn
Hỏi thăm người ấy có còn... hay không ?
Để anh kiếm sợi chỉ hồng
Nhờ ông Tư bà Nguyệt kết vợ chồng trăm năm...*

Nguồn: Chim Việt Cành Nam