Bút ký
Chủ đề: Người Tầu Sài Gòn
Tác giả: Ly Le

TẢN MẠN BA TẦU

Người Tầu, Ba Tầu, Các Chú, Khách Trú và Chệt hoặc Chệc. Gia Định Báo (số 5, năm thứ 6, phát hành ngày 16/2/1870) giải thích:

"*... An Nam ta kêu là Tầu, người bên Tầu, là vì khách thường đi Tầu qua đây, lại dùng Tầu chở đồ hàng hóa qua đây buôn bán; nên kêu là Tầu, hàng Tầu, đồ Tầu v.v. Từ Ba–Tầu có cách giải thích như sau: Ba có nghĩa là ba vùng đất mà chúa Nguyễn cho phép người Hoa làm ăn và sinh sống: vùng Cù Lao Phố (Đồng Nai), Sài Gòn–Chợ Lớn, Hà Tiên, từ Tầu bắt nguồn từ phương tiện đi lại của người Hoa khi sang An Nam, nhưng dần từ Ba Tầu lại mang nghĩa miệt thị, gây ảnh hưởng xấu...*".

"*... Kêu Các chú là bởi người Minh hương mà ra; mẹ An Nam cha Khách nên nhìn người Tầu là anh em, bằng không thì cũng là người đồng châu với cha mình, nên mới kêu là Các chú nghĩa là anh em với cha mình. Sau lần lần người ta bắt chước mà kêu bạy theo làm vậy...*".

"*... Còn kêu là Chệc là tại tiếng Triều Châu kêu tâng Chệc nghĩa là chú. Người bên Tầu hay giữ phép, cũng như An Nam ta, thấy người ta tuổi đáng cậu, cô, chú, bác thì kêu tâng là chú là cậu, vân vân. Người An Nam ta nghe vậy vịn theo mà kêu các ảnh là Chệc...*"

Cách giải thích thuật ngữ nói trên của Gia Định Báo từ thế kỷ thứ 19 được coi là tạm ổn vì đây là một trong những tài liệu xưa có xuất xứ từ miền Nam. Theo Lê Ngọc Trụ trong Tầm nguyên Tự điển Việt Nam, chệc hay chệt là tiếng Tiều gọi chữ thúc, nghĩa là "em trai của cha". Người bình dân gọi Chệc để chỉ chung người Hoa. Người Quảng Đông cho

là gọi như thế có ý miệt thị, người Triều Châu trái lại, chấp nhận vì họ được tôn là chú. Ở miền Nam, "các chú" Quảng làm ăn buôn bán khá hơn "các chú chệc" người Tiều lam lũ trong nghề làm rẫy, tằn tiện nên không biết có phải vì vậy mới có câu:

Quảng Đông ăn cá bỏ đầu
Tiều Châu lượm lấy đem về kho tiêu!

Người Tiều lại chê dân Quảng không biết ăn cá. Họ nói món cháo cá Tiều khi ăn có vị ngọt đặc biệt nhờ chỉ rửa sạch bên ngoài, giữ lại nguyên si vảy, đầu và cả ruột! Dân Tiều ở miền Nam "chuyên trị" những món cá chim hấp, bò viên, tôm viên, ruột heo nấu cải chua... và nhất là món hủ tíu Tiều Châu. Người ta còn dùng các từ như Khựa, Xẩm, Chú Ba... để chỉ người Tầu, cũng với hàm ý miệt thị, coi thường. Tuy nhiên, có sự phân biệt rõ ràng trong cách gọi: phụ nữ Tầu được gọi là thím xẩm còn nam giới thì lại là chú ba.

Năm 1956, chính phủ Ngô Đình Diệm của nền Đệ nhất Cộng hòa (1955–1963) đã có một quyết định khá táo bạo, buộc tất cả Hoa kiều phải nhập quốc tịch Việt Nam, nếu không sẽ bị trục xuất. Thương nghiệp tại miền Nam sau thời Pháp thuộc phần lớn nằm trong quyền kiểm soát của Hoa kiều. Vì vậy, chính phủ cố tạo sức mạnh cho doanh nhân Việt bằng cách hạn chế quyền lợi của người Hoa. Đạo luật 53 cấm ngoại kiều (nhắm vào Hoa kiều) tham gia 11 nghề liên quan đến thóc gạo, điền địa, buôn bán thịt cá, than đá, dầu lửa, thu mua sắt vụn... được Chính phủ Ngô Đình Diệm ban hành vào tháng 9/1956. Đạo luật này đã làm xáo trộn kinh tế trong nước nhưng đã có tác động mạnh đến nền công thương nghiệp của người Việt vào thời kỳ đó. Đa số người Hoa đã nhập tịch Việt, tính đến năm 1961, trong số 1 triệu Hoa kiều ở miền Nam chỉ còn khoảng 2,000 người giữ lại Hoa tịch.

Người Tầu kiểm soát gần như toàn bộ các vị trí kinh tế quan trọng, và đặc biệt nắm chắc 3 lĩnh vực quan trọng: sản xuất, phân phối và tín dụng. Đến cuối năm 1974, họ kiểm soát hơn 80% các cơ sở sản xuất của các ngành công nghiệp thực phẩm, dệt may, hóa chất, luyện kim, điện... và gần như đạt được độc quyền thương mại: 100% bán buôn, hơn 50% bán lẻ, và 90% xuất nhập cảng. Hoa kiều ở miền Nam gần như hoàn toàn kiểm soát giá cả thị trường. Cũng vì thế, ở Sài Gòn có câu mỉa mai: "Sống phá rối thị trường, chết chật đường chật xá" để ám chỉ người Tầu khi còn sống lũng đoạn nền kinh tế và đến lúc chết lại tổ chức những đám ma một cách rình rang. Cũng như người Tầu ở Hồng Kông và

Macao, người Tầu ở miền Nam đa số nói tiếng Quảng Đông (Cantonese) chứ không nói tiếng Quan Thoại(Mandarin) mà ngày nay gọi là tiếng Phổ Thông. Cũng vì thế, ngôn ngữ Sài Gòn xưa vay mượn từ tiếng Quảng Đông được khoảng 71 triệu người Hoa trên khắp thế giới xử dụng.

Người Sài Gòn thường ví những người "ăn nói không đâu vào đâu" là "nói hoảng, nói tiều" thực ra là "nói tiếng Quảng Đông, nói tiếng Triều Châu". Điều này cho thấy tiếng Quảng Đông xuất hiện rất nhiều trong ngôn ngữ miền Nam trước năm 1975, kế đến mới là tiếng Triều Châu. Trên thực tế, người Tầu có đến 5 nhóm Hoa kiều, được gọi là Ngũ Bang tại miền Nam: Quảng Đông, Triều Châu, Phúc Kiến, Hải Nam và Khách Gia (người Hẹ). Trong lĩnh vực ăn uống của Sài Gòn xưa, ảnh hưởng của người Tầu gốc Quảng Đông rất đậm nét. Người ta thường nói về 4 cái thú: "Ăn cơm Tầu, ở nhà Tây, lấy vợ Nhật Bản, đi xe Huê Kỳ". Bên Tầu lại ví von: "Thực tại Quảng Châu, Y tại Hàng Châu, Thú tại Tô Châu, Tử tại Liễu Châu" (Cơm ngon ăn tại Quảng Châu, Áo đẹp may vải Hàng Châu, Vợ xinh cưới ở Tô Châu, Hòm chết chôn không bao giờ mục ở Liễu Châu). Quảng Châu chính là thủ phủ của tỉnh Quảng Đông.

Kết hợp ý nghĩa của hai câu nói Việt–Trung ở trên ta có thể kết luận: ăn uống theo người Tầu gốc Quảng Đông là hết xảy hay số dzách (số một), những từ ngữ đã quá phổ biến trong xã hội miền Nam. Về sau, vào thời chiến tranh Việt Nam, "số dzách" được cải biên theo kiểu Mỹ thành "nâm–bờ oăn" (number one)! Hành trình của ngôn ngữ xem ra rất thú vị. Nói cho công bằng, bên cạnh số đông các tửu lầu, cao lâu của người Tầu gốc Quảng Đông, ở Sài Gòn Chợ lớn cũng có lai rai một số tiệm Tầu khác như tiệm Hủ tíu Triều Châu ở đối diện Chợ Lớn Mới, Cơm Gà Hải Nam ở Chợ An Đông hay đường Tôn Thọ Tường.

Theo Bình–nguyên Lộc (1), thời tiền chiến trước 1945, các phổ ky trong tiệm Tầu còn có kiểu kêu vào bếp những món ăn thực khách gọi y như người ta gọi "lô–tô" (bingo), dĩ nhiên bằng tiếng Quảng Đông:

– Bàn số 3, bên Đông, bà lùn, cà phê ít sữa nhiều!
– Bàn số 4, bên Đông, hủ tíu không giá.
– Bàn số 1, bên Tây, thêm bánh bao ngọt thằng nhỏ.
– Bàn số 2, bên Tây, ông già râu, cà phê đen ly lớn, xíu mại to.

Chủ tiệm thường biết rõ tính nết và sở thích ăn uống của mỗi khách quen, nên họ thường đặt cho mỗi người một cái tên thuộc loại... "hỗn danh". Khi khách ăn xong lại quầy trả tiền thì phổ ky rao những câu hóm hỉnh bằng tiếng Quảng Đông, chẳng hạn như:

– Ông đầu hói mang khăn rằn, một đồng hai cắc
– Bà hai mập, ba đồng sáu cắc
– Ông chủ ốm nón nỉ, tám đồng tư, hai bánh bao mang về

Nổi tiếng tại Sài Gòn xưa có các nhà hàng Đồng Khánh, Arc–en–ciel (sau này đổi tên là Thiên Hồng), Soái Kình Lâm, Bát Đạt, Á Đông, Đại La Thiên, Triều Châu... Tại đây còn phục vụ loại "ăn chơi" theo cung cách nhất dạ đế vương. Quả thật người viết bài này chưa bao giờ được "làm vua một đêm" nên đoán trong những bữa tiệc như thế phải có mỹ nữ hầu tửu, thực đơn chắc chắn phải có nhiều món huyền thoại danh bất hư truyền về cái chất bổ dương khích dục đi đôi với các thứ rượu quý như whisky, cognac và Mao Đài tửu (Mao Đài hoàn toàn không có liên quan gì đến Mao Xếnh Xáng dù ông có dùng rượu này để tiếp đãi các nguyên thủ quốc gia).

Cơm Tầu thường được để trong những cái thố nhỏ nên được gọi là cơm thố, chỉ là cơm trắng dùng chung với các món ăn nhưng không nấu bằng nồi mà chỉ hấp cách thủy để cho chín gạo. Thông thường một người ăn chừng một hoặc hai thố là no. Có người lại ca tụng ăn cơm thố chỉ cần chan chút hắc xì dầu (nước tương đen) pha với dấm Tiều thêm chút ớt là đã thấy ngon rồi. Nghĩ lại cũng đúng nhưng nếu ăn kiểu này thì những tiệm nổi tiếng như Siu Siu bên hông chợ An Đông hay Siu Siu ở đầu hẻm Nguyễn Duy Dương (hình như ở số nhà 61) chắc đã dẹp tiệm từ lâu rồi! Hình dưới đây là những thố cơm chụp tại Quán Chuyên Ký trong khu Chợ Cũ đường Tôn Thất Đạm. (Những thố cơm ngày xưa nhỏ hơn nhiều, ngày nay tiệm dùng những cái thố quá lớn, không lẽ bao tử của thực khách ngày nay lớn hơn ngày xưa?). Cơm chiên Dương Châu cũng là món ăn du nhập từ Quảng Đông. Nhiều người rất khoái cơm chiên nhưng ít người biết từ khởi thủy đây chỉ là món tổng hợp các thức ăn dư thừa được chế biến lại. Này nhé, cơm vốn là "cơm nguội" nấu dư từ hôm trước, các phụ gia khác như jambon, trứng tráng, đậu Hòa lan, hành lá... còn dư được xắt lát rồi trộn với cơm mà chiên lên!

Cũng thuộc loại thức ăn dư thừa có món tài páo (bánh bao). Bạn không tin ư? Nhân bánh bao là thịt vụn được xào lên, trộn với lạp xưởng và trứng (sau này được thay bằng trứng cút kể từ khi dịch cút lan truyền khắp Sài Gòn, nhà nhà nuôi cút, người người ăn trứng cút). Vỏ bánh bao được làm bằng bột mì, sau khi hấp chín bột nở phình ra trông thật hấp dẫn. Có người bảo cơm chiên Dương Châu và bánh bao thể hiện tính tằn tiện và tiết kiệm của người Tầu, không bỏ phí thức ăn thừa! Nói cho vui vậy thôi chứ từ cơm chiên, bánh bao đến các loại sơn hào hải vị như bào ngư, vi cá, yến sào... đều đòi hỏi cách chế biến, đó là nghệ thuật nấu ăn. Các tiệm "cà phê hủ tiếu" của Tầu lan rộng ra nhiều nơi chứ không riêng gì trong Chợ Lớn. Khắp Sài Gòn, Gia Định rồi xuống đến Lục Tỉnh đi đâu cũng thấy những xe mì, xe hủ tiếu, chỉ nhìn cách trang trí cũng có thể biết được chủ nhân

là người Tầu. Họ có kiểu cách riêng biệt với những chiếc xe bằng gỗ, thiết kế một cách cầu kỳ. Phần trên xe là những tấm kính tráng thủy có vẽ hình các nhân vật như Quan Công, Lưu Bị, Trương Phi, Triệu Tử Long... trong truyện Tam Quốc.

Ăn điểm tâm thì có mì, hủ tíu, bánh bao, há cảo, xíu mại... Khách thường gọi một ly xây chừng, đó là một ly cà phê đen nhỏ hay tài phế (cà phê đen lớn). Cà phê ngày xưa còn có tên "cá phé vớ (dzớ)", pha bằng chiếc vợt vải nên còn được gọi là "cà phê vợt" tựa như chiếc vớ (bít tất). Cà phê đựng trong "dzớ" phải được đun nóng trong siêu nên còn có tên là "cà phê kho", có điều "kho" nước đầu thì có mùi cà phê nhưng những nước sau có vị như... thuốc bắc. Sang hơn thì gọi phé nại (cà phê sữa) hoặc bạt sửu (nhiều sữa nhưng ít cà phê) với sữa đặc có đường hiệu Ông Thọ (2) hoặc Con Chim (3). Có người lại dùng bánh tiêu hoặc dầu–cha–quẩy (người miền Bắc gọi là quẩy) nhúng vào cà phê để ăn thay cho các món điểm tâm đắt tiền.

Người bình dân còn có lối uống cà phê trên đĩa. Mỗi tách cà phê thường được để trên một chiếc đĩa nhỏ, khách "sành điệu" đổ cà phê ra đĩa, đốt điếu thuốc Melia chờ cà phê nguội rồi cầm đĩa lên... húp. Nhà văn Bình–nguyên Lộc trong Hồn Ma Cũ mô tả cách uống cà phê của người xưa: "... Người cha đứa bé rót cà phê ra đĩa cho mau nguội, rồi nâng đĩa lên mà uống". Đây là cách uống của một số người Sài Gòn vào những thập niên 50–60, đa số họ là những người lớn tuổi, "hoài cổ" nên vẫn duy trì cách uống đặc trưng của Sài Gòn xưa. Vào một quán nước bình dân trong Chợ Lớn ta có thể gọi một ly suyt xủi và người phục vụ đem ra một ly đá chanh mát lạnh. Có người gọi nước đá chanh là "bất hiếu tử" vì dám cả gan "đánh cha" nhưng nói lái lại là... đá chanh! Tại các tiệm "cà phê hủ tiếu" luôn luôn có bình trà để khách có thể nhâm nhi nhậm xà (uống trà) trước khi gọi phổ ky đến để thảy xu (tính tiền). (Nhậm xà còn có nghĩa là tiền hối lộ, tiền trà nước). Người sành điệu còn "xổ" một tràng "broken Cantonese": "Hầm bà làng kỵ tố?" (Hết thảy bao nhiêu tiền?).

Những từ ngữ vay mượn của người Tầu dùng lâu hóa quen nên có nhiều người không ngờ mình đã sử dụng ngôn ngữ ngoại lai. Chẳng hạn như ta thường lì xì cho con cháu vào dịp Tết hoặc lì xì cho thầy chú (cảnh sát) để tránh phiền nhiễu, cũng là một hình thức hối lộ. Lạp xưởng là một món ăn có nguồn gốc từ bên Tầu, tiếng Quảng Châu là lạp trường: ngày lễ Tất niên và ruột heo khô. Cũng vì thế vào dịp giáp Tết các cửa hàng nổi tiếng như Đồng Khánh, Đông Hưng Viên trưng bày la liệt các loại lạp xưởng, nào là lạp xưởng mai quế lộ, lạp xưởng khô, lạp xưởng tươi...

Chế biến lạp xưởng là nghề của các Chú Ba trong Chợ Lớn. Lạp xưởng được làm từ thịt heo nạc và mỡ, xay nhuyễn, trộn với rượu, đường rồi nhồi vào ruột heo khô để chín bằng cách lên men tự nhiên. Lạp xưởng màu hồng hoặc nâu sậm vì chắc hẳn có thêm chút bột màu. Lạp xưởng ở Sóc Trăng thuộc miền Lục tỉnh cũng rất nổi tiếng cùng với món bánh pía, một món đặc biệt của người Tiều gốc từ Triều Châu. Đôi khi bánh pía còn được gọi là bánh lột da, thực chất có nguồn gốc từ bánh trung thu theo kiểu Tô Châu nhưng khác

với loại bánh trung thu mà ta thường thấy. Đây là loại bánh có nhiều lớp mỏng và nhân bánh có trộn thịt mỡ.

Bánh pía do một số người Minh Hương di cư sang Việt Nam từ thế kỷ 17 mang theo. Trước đây, việc làm bánh pía hoàn toàn mang tính thủ công và phục vụ cho nhu cầu của từng gia đình. Bánh pía ngày trước cũng khá đơn giản, vỏ ngoài làm bằng bột mì có nhiều lớp da mỏng bao lấy phần nhân, lớp da ngoài dầy thường để in chữ, nhân làm bằng đậu xanh và mỡ heo chứ không có lòng đỏ trứng muối và các loại thành phần khác như ngày nay. Do thị hiếu của người tiêu dùng mà các lò bánh mới thêm các thành phần hương liệu khác như sầu riêng, khoai môn, lòng đỏ trứng muối... Tại Sóc Trăng hiện có gần 50 lò chuyên sản xuất bánh pía. Tuy nhiên, số lò bánh và cửa hàng buôn bán tập trung đông nhất tại thị tứ Vũng Thơm (xã Phú Tâm, huyện Mỹ Tú, tỉnh Sóc Trăng) nơi được xem là khởi thủy của làng nghề bánh pía.

Vịt quay Bắc Kinh và vịt quay Tứ Xuyên là những món "đặc sản" nổi tiếng của Tầu. Đặc trưng của món vịt quay là da vịt mỏng, giòn, màu vàng sậm. Tại miền Nam, vịt quay và thịt heo quay cũng được người Quảng Đông đưa vào danh sách ẩm thực. Bí quyết gia truyền của các món này là ướp ngũ vị hương rồi quay sao cho da giòn tan trong khi phần thịt vừa mềm lại vừa thơm. Vịt quay hoặc heo quay theo đúng kiểu Tầu là phải ăn với bánh bao chay (không nhân) nhưng người Việt cũng chế thêm món bánh hỏi thịt quay ăn với các loại rau, chấm nước mắm cho hợp với khẩu vị. Ngày xưa, trong Chợ Lớn, nổi tiếng về heo quay, vịt quay có khu vực đường Tôn Thọ Tường, ở Sài Gòn thì khu Chợ Cũ có vài tiệm heo quay của người Tầu. Chuyện kể có một ông cà lăm đi mua thịt quay, khi ông lắp bắp: "Bán... cho tôi... 20 đồng... thịt quay..." thì Chú Ba với tay nghề chặt thịt cũng vừa chặt xong đúng 20 đồng!

Hết "ăn" giờ lại sang đến "chơi" trong ngôn ngữ vay mượn của người Tầu. Chuyện cờ bạc trong ngôn từ của người Sài Gòn xưa đã xuất hiện không ít những từ ngữ từ tiếng Tầu. Tài Xỉu (phiên âm từ tiếng Tầu có nghĩa là Đại–Tiểu) là trò chơi dân gian có từ rất lâu. Chỉ cần 1 cái đĩa, 1 cái bát và 3 hạt xí ngầu cũng có thể lập sòng tài xỉu nên còn có tên là xóc đĩa. Hột xí ngầu có sáu mặt, mỗi mặt có từ một đến sáu chấm, tương đương từ một đến sáu điểm. Khi ráp sòng, người ta để cả ba hột lên chiếc đĩa sứ, chụp bát lên trên rồi lắc. Tổng số điểm của ba hột từ mười trở xuống gọi là xỉu, trên con số mười là tài. Sau khi chủ sòng lắc đĩa, người chơi đoán hoặc tài hoặc xỉu mà đặt cược. Chuyện thắng thua trong tài xỉu tùy thuộc vào tay nghề của người xóc đĩa, còn được gọi là hồ lỳ. Xác suất chủ sòng là từ 60 đến 70% thắng nhưng vì lỡ mang kiếp đỏ đen nên con bạc vẫn bị thu hút vào sòng xóc đĩa.

Các loại bài và hình thức chơi bài cũng có xuất xứ từ tiếng Tầu. Binh xập xám (13 cây) có những thuật ngữ như mậu binh (không cần binh cũng thắng), cù lũ (full house) là 3 con bài cùng số và một cặp đôi, ví dụ như 3 con chín + 2 con K (lớn nhất là cù lũ ách (ace), nhỏ nhất dĩ nhiên là cù lũ hai), thùng (flush) là 5 con cùng nước (suit) mà không theo trật tự liền nhau, ngược lại là sảnh (straight) là 5 con theo trật tự liền nhau nhưng

không cùng nước. Kho từ vựng trong xập xám còn có xám chi (3 con cùng loại – three of a kind), thú (two) hay thú phé (two separate pairs) là 2 cặp và 1 con bất kỳ nào khác. "Thứ nhất tứ quý (4 con bài cùng số) thứ nhì đồng hoa (cùng một nước như cơ, rô, chuồn, bích)" là một trong số cả rừng từ ngữ của dân binh xập xám.

Ở phần trên đã bàn về hai khía cạnh "ăn" và "chơi", còn một khía cạnh đóng vai trò không kém phần quan trọng là "làm" của người Tầu. Nghề nghiệp được xếp thấp nhất của người Tầu là nghề lạc xoong hay nói theo tiếng Việt là mua ve chai, người miền Bắc gọi là đồng nát. Chú Hỏa (1845–1901), người Phúc Kiến, xuất thân từ nghề này nhưng về sau lại là một trong 4 người giàu nhất Sài Gòn xưa: "Nhất Sĩ, nhì Phương, tam Xường, tứ Hỏa". Bốn triệu phú ngày xưa gồm các ông Huyện Sĩ (Lê Phát Đạt), Tổng đốc Phương (Đỗ Hữu Phương), Bá hộ Xường (Lý Tường Quan) và Chú Hỏa (Hui Bon Hoa hay Hứa Bổn Hòa). (Xem Triệu phú Sài Gòn xưa)

Một số người Tầu hành nghề bán chạp phô với các mặt hàng thuộc loại tả pín lù nhưng sẵn sàng đáp ứng được mọi nhu cầu hàng ngày của người lao động trong xóm. Tiệm chạp phô chỉ có mục đích lượm bạc cắc từ cây kim, sợi chỉ đến cục xà bông Cô Ba, quả trứng, thẻ đường. Người Tầu kiên trì trong công việc bán tạp hóa, ông chủ ung dung đếm tiền mỗi tối và ẩn dưới tiệm chạp phô là cả một gia tài được tích lũy. Người ta chỉ phát hiện điều này khi có phong trào vượt biên. Tính rẻ "3 cây một người" thế mà cả gia đình chủ tiệm chạp phô vẫn thừa sức vượt biển để tìm đến bến bờ tự do.

Cao cấp hơn là những xì thầu, những người thành công trong kinh doanh mà ngày nay ta gọi là "đại gia". Điển hình cho giai cấp xì thầu là Trần Thành, bang trưởng Triều Châu, với hãng bột ngọt Vị Hương Tố rồi các mặt hàng mì gói Hai Con Tôm, nước tương, Tầu vị yểu đã chinh phục thị trường miền Nam từ thập niên 60 để trở thành "ông vua không ngai trong vương quốc Chợ Lớn". Xì thầu Lý Long Thân làm chủ 11 ngành sản xuất và dịch vụ, 23 hãng xưởng lớn: hãng dệt Vinatexco, Vimytex, hãng nhuộm Vinatefinco, hãng cán sắt Vicasa, hãng dầu ăn Nakyco, hãng bánh ngọt Lubico, Ngân Hàng Nam Việt, Ngân Hàng Trung Nam, khách sạn Arc en Ciel, hãng Tầu Rạng Đông...

Xì thầu Lâm Huê Hồ được nhiều người gọi là "chủ nợ của các ông chủ". Ông là người giữ nhiều tiền mặt nhất miền Nam, số tiền ông có tay bằng vốn của nhiều ngân hàng tư nhân cỡ nhỏ như Nam Đô, Trung Việt gộp lại. Lâm Huê Hồ còn nổi tiếng là vua phế liệu, chuyên thầu quân cụ và võ khí phế thải rồi bán lại cho những doanh nhân trong ngành luyện cán sắt hay bán lại cho Nhật Bản. Người Sài Gòn thường nói: "Trần Thành, Lý Long Thân chỉ có Tiếng nhưng Lâm Huê Hồ lại có Miếng".

Xì thầu Vương Đạo Nghĩa, chủ hãng kem Hynos, là một người có óc làm ăn cấp tiến. Ông là người có rất nhiều sáng kiến để quảng cáo sản phẩm trên các cửa hàng ăn uống, chợ búa, hệ thống truyền thanh và truyền hình. Ông cũng là người đầu tiên biết vận dụng phim võ hiệp và tình báo kiểu Hồng Kông vào quảng cáo. Người dân miền Nam không thể quên hình ảnh tài tử Vương Vũ giải thoát các xe hàng do đoàn bảo tiêu hộ tống thoát

khỏi quân cướp: mở thùng ra chỉ toàn kem đánh răng Hynos! Có rất nhiều xì thầu được Sài Gòn xưa phong tặng danh hiệu Vua. Trương Vĩ Nhiên, “vua ciné”, là chủ hãng phim Viễn Đông và gần 20 rạp ciné tại Sài Gòn – Chợ Lớn: Eden, Đại Nam, Opéra, Oscar, Lệ Thanh, Hoàng Cung, Đại Quang, Palace, Thủ Đô...; Lý Hoa, “vua xăng dầu”, là đại diện độc quyền các hãng Esso, Caltex, Shell phân phối nhiên liệu cho thị trường nội địa; Đào Mậu, “vua ngân hàng”, Tổng giám đốc Trung Hoa Ngân Hàng (một trong hai ngân hàng châu Á lớn nhất tại Sài Gòn cùng với Thượng Hải Ngân Hàng).

Ly Le

*Nguồn:Internet eMail by **Chau Nguyen** chuyển*

Đăng ngày Thứ Hai, January 4, 2021
bkt Khóa 10A–72/SQTB/ĐĐ, ĐĐ11/TĐ1ND, QLVNCH