

PHỐ ĐÈN KHUYA...

● Thế Hy SB71

LBT: Nhằm giúp bạn đọc có thêm thông tin về người Nhật ở Sài Gòn xưa và nay, nhân có bài Phố đèn khuya... của một Sao Biển Nhật Bản, TTSB21 đăng kèm một box Rue des Fleurs nhắc về phố gái Nhật hồi đầu thế kỷ 20 và một bài về Japantown ở Sài Gòn.

Là người sống ở thành phố này 40 năm mà không nói tới khu phố đèn khuya thì vẫn còn thiếu một chút gì đó trong cái ký ức vụn vặt.

Nắng ngả chiều Đại Bản, hàng đèn vàng vọt của thời Chiêu Hòa được sáng lên trên từng con đường nhỏ của Phi Điền Tân Địa. Đây là khu phố nổi tiếng của thành phố Osaka, nổi tiếng vì nó được ngầm công nhận cho khách “mua hoa”, mãi từ những năm Taisho thứ 7 (Đại Chính; 1918).

Khi ấy một tòa nhà được xây lên khá tráng lệ, được gọi là Yukaku, (Du Quách), Du là chơi mà Quách là

chỉ bức tường bọc ngoài thành (ta hay nghe nói thành quách là như vậy); tức là nơi dành cho khách làng chơi ở ngoài thành. Cũng còn nhiều danh từ khác của Nhật ám chỉ đến những khu vực nhạy cảm này như Hanamachi hoặc Kagai (Phố hoa); Irosato (Sắc lý, đọc thấy khó hiểu thì cứ tưởng tượng nó là chữ “chốn sắc màu”); Yuri (Du lý, chốn ăn chơi)...

Tòa nhà là một công trình kiến trúc bằng gỗ hai tầng, Tầng một làm chỗ đón khách như quán cà phê phương Tây, tầng hai nơi khách hàng đi lên, có 13 phòng kiểu phòng trà, trải chiếu tatami rộng chừng 5 chiếu rưỡi (khoảng 10m²), các phòng và cầu thang được trang trí bằng sành và tre.

Vào thời Chiêu Hòa, những căn phố chung quanh Du Quách được phát triển thêm để đón khách với những cái tên mỹ miều; nhưng tất cả đều nằm trong Hiệp hội ẩm thực Tobida shinchi, một vỏ bọc đằng sau điều khiển bởi thế giới ngầm được hợp thức hóa. Du Quách trở nên cũ kỹ hoang phế, sau được cải tạo thành một nhà hàng đặc trưng Nhật, rồi 20 năm trước đây trở thành văn hóa hữu hình tài sản quốc gia. Nhưng giờ nó đã xuống cấp ghê gớm, sàn nhà mục nát và quá cũ kỹ. Đang có kế hoạch tái tạo để làm điểm du lịch tham quan, tuy nhiên bị ‘nàng cô vi dzũ háng’ cản trở.

Thời kỳ cao điểm của nền kinh tế bóng bóng, có 162 “hoa điểm”; tiệm nhỏ thì 2 tới 3 nàng; tiệm lớn thì chục em... Thứ bảy, chủ nhật hoạt động tung bùng.

Lũ bạn tôi cũng trên dưới chục đứa thanh niên

mới lớn, háo hức đi “tham quan” tháng 1 lần vào dịp lãnh lương. Thú thật lúc ấy tôi mới đôi mươi, chưa nếm mùi trần thế, không biết vào đó phải làm gì nên chỉ quanh quẩn trước các cửa tiệm ngắm các em; trong khi tụi nó vào “trả thù dân tộc” với cái giá 1 man (100\$US) thập niên 80, 1 man rưỡi (150\$US) thập niên 90. Và đến đầu thập niên 2000 thì mạnh đũa nào có đời sống riêng của đũa đó! Chờ mỗi đũa khi ra cửa thì tôi chỉ biết hỏi:

- Ẽm đẹp không, mà nói với ẻm những gì vậy...

Thằng bạn thấy tôi thật tình quá nên nó kể mà không biết thiệt không vì lần nào cũng giống như lần trước, chuyện mấy em nó tâm sự ở vùng quê miền Nam nước Nhật lên kiếm sống, dự tính vài ba năm kiếm số vốn kha khá rồi lại về quê lấy thằng chồng làm nông, sanh con đẻ cái là yên cuộc đời.

Chúng hết đi, nhưng tôi thỉnh thoảng vẫn còn đi; lý do là nhiều khách du lịch một lần muốn ghé thử khu phố đèn khuya nổi tiếng. Tôi chiêu khách đưa đi ngắm với lời căn dặn cầm quay phim, cầm chụp hình, đồng thời rào trước là các nàng không tiếp khách ngoại quốc để khỏi phải cò cưa. Giữa thập niên 20, tôi cũng chấm dứt hẳn luôn nghề tay trái hướng dẫn du lịch.

Dù là thế giới mua vui mà nhân cách có thể bị những cái nhìn coi thấp, tuy nhiên “Hiệp hội ẩm thực Tobida shinchi” này cũng có cái lòng tự trọng rất là Nhật.

Các sự kiện quốc tế mang bộ mặt quốc gia thường

sẽ là động cơ thúc đẩy kinh doanh, như Hội nghị thượng đỉnh G20 tại Osaka cách đây hai năm; nhưng tại khu đèn khuya, tất cả các tiệm đều treo rèm trắng thay cho bóng dáng các cô gái. Một hình thức đóng cửa tiệm, tự nguyện kiềm chế việc dụ dỗ khách hàng. Trên các góc phố còn lên những áp phích thông báo “Tạm thời đóng cửa vào ngày 28/6 và 29/6 do hội nghị thượng đỉnh G20 Osaka 2019”. Trước đó 30 năm, cũng một lần khu phố này treo rèm trắng nhân dịp Thiên hoàng Showa băng hà.

Giờ thì con covi đánh luôn vào dịch vụ du khách Nhật Bản, kinh doanh của các hoa điểm trở nên thê thảm dưới lệnh “khẩn cấp” của chính phủ. Đã có lúc Hiệp hội ẩm thực lên kế hoạch cho các nàng test covid tháng hai lần để giữ an toàn cho khách; nhưng ngó bộ không ai còn lòng dạ nào đi “du lý” khi phải luôn mang cái khẩu trang ngay cả lúc vui hoa.

Phi Điền Tân Địa chỉ còn là ký ức thanh xuân.Ω

Một Japantown ở Sài Gòn

Giữa lòng Sài Gòn nhộn nhịp vốn không hề thiếu chỗ ăn chơi. Nhưng khi đã chán ngán những khu đô thị sầm uất, khu tổ hợp đông người, những tòa nhà với kiến trúc đồ sộ, chúng tôi quyết định thử một ngày lẩn trốn vào một Nhật Bản bé nhỏ yên bình ngay giữa lòng Sài Gòn. Đó chính là khu phố Nhật Lê Thánh Tôn giữa lòng quận 1 nhộn nhịp.

(xem ảnh trang 134, toàn bộ là ảnh T.L.)

Rue des Fleurs ở Sài Gòn

+ Sài Gòn năm xưa, tại sao có từ “Gái bán hoa”?



Carte postale chụp hình những cô gái Nhật hành nghề ‘bán hoa’ trên đường Rue Des Fleurs ở Sai Gòn. Ảnh: T.L.

Vào năm 1920, đôi quân nhà Thổ chuyên nghiệp từ Nhật Bản kéo sang Sài Gòn hoạt động rất nhiều, mấy cô gái Nhật này chủ yếu phục vụ khách Du lịch từ Châu Âu. Những kiểu nữ này được huấn luyện rất kỹ, tuy không xinh đẹp lắm, nhưng gái Nhật biết cách chiều chuộng đàn ông...!

Họ thuê hẳn một khu phố trên đường Rue Des Fleurs (Hải Triều) nối giữa Charner (Nguyễn Huệ) và De La Somme (Hàm Nghi) sau lưng Hotel Cosmopolitan (Cục Hải Quan bây giờ)... Dân Sài Gòn dùng danh từ “Gái Bán Hoa” (vì họ ở khu Đường Hoa) để gọi những Kiểu nữ xứ Phù Tang, nghe nhẹ nhàng hơn cách gọi của dân Hà Nội, Hải Phòng!

Con hẻm số 15B Lê Thánh Tôn như cánh cổng thần kỳ, dẫn chúng tôi đến với thế giới hoa anh đào xinh đẹp giữa lòng Sài Gòn bận rộn này.

Nơi tập trung những hàng quán kiểu Nhật đúng điệu nhất

Từ khi khu phố Nhật Lê Thánh Tôn hình thành và phát triển đến hôm nay, những món ăn quen thuộc nơi xứ hoa anh đào cũng có mặt gần như đầy đủ ở nơi này. Từ takoyaki, okonomiyaki đến sushi, ramen, udon,... Hương vị có thể không hoàn hảo như ở nơi sinh ra nó, nhưng để người bản xứ nguôi đi phần nào nỗi nhớ nhà, người ta vẫn cố hết sức để thổi trọn vẹn cái hồn của ẩm thực Nhật Bản vào những món ăn ấy.



Quán Sakura no Takoyaki – Nơi bán những món “ăn vặt” trứ danh Nhật.

Chiếc lồng đèn đỏ treo trước cửa cùng rèm che bay thoảng trong gió của nhà hàng Sakura Takoyaki đã phảng đến một chút gì đó rất Nhật khi chúng tôi vừa bước vào hẻm 15B. Cô chủ nhà hàng cho biết nguyên liệu làm bánh, khay nướng bánh cho đến cả cây xoay bánh đều được chuyển từ Nhật về. Đối diện Sakura là cửa hàng ramen với cánh cửa gỗ sồi nâu. Đây là một trong những cửa tiệm chúng tôi thích nhất trên con đường này. Bước vào trong và khẽ khép cánh cửa lại, thưởng thức tô mì ramen giữa tiết trời cuối xuân đầu hạ, bạn sẽ có cảm giác như thể mình đã xuyên ngàn dặm đến thẳng xứ sở hoa anh đào rồi. Phía sau cánh cửa kính ấy là những đôi tay đang thoăn thoắt làm mì. Và khi chúng tôi chụp ảnh từ bên ngoài, họ còn ngẩng đầu lên cười khẽ thay cho một lời chào.



Một cửa hàng mì ramen được thiết kế “chuẩn Nhật” mà bạn có thể dễ dàng bắt gặp ngay từ ngoài vào.

Điểm đặc biệt là mọi cửa hàng trong khu phố này đều được trang trí theo phong cách “rất Nhật”: Tông màu gỗ trầm ấm, rèm che cửa bằng vải, những chiếc đèn lồng treo trước nhà,... Tất cả đều mang vẻ trầm lắng, dịu dàng, ấm cúng khác hẳn những khu phố tấp nập khác ở Sài Thành.Ω



Nằm ở khu trung tâm thành phố nên khu phố Nhật bé nhỏ này cũng là nơi quy tụ của hơn 70 cửa hàng kinh doanh nhỏ lẻ.



Từ nhà hàng ăn với những món ăn đến từ xứ Phù Tang, được giữ gìn như trọn vẹn hương vị gốc...



... các quán tràng
miệng nhỏ xinh như
cửa tiệm đá bào khá
có tiếng, cửa tiệm
bánh ngọt nhỏ xinh
rất dễ bỏ qua nhưng
mùi vị không chệ vào
đâu được...



...cho đến những quán bar kiểu Nhật.