

# Vai Trò Lúa Gạo Trong Đời Sống Kinh Tế Và Chính Trị ở Saigon-Chợ Lớn Đầu Thế Kỷ 20 (Phần 1)

Nguyễn Đức Hiệp



Gạo là sản phẩm xuất khẩu chính và là nguồn thu lớn nhất cho nền kinh tế ở Nam Kỳ trong suốt thời kỳ Pháp thuộc. Từ tư liệu thống kê có được trong một số Tập san Phòng thương mại Saigon (Bulletin de la Chambre de commerce de Saigon) còn sót lại ở thư viện quốc gia Pháp từ năm 1881 đến 1933, cho thấy lúa gạo là sản phẩm đứng đầu và được thống kê tỉ mỉ qua số lượng, giá trị xuất khẩu từ cảng Saigon-Chợ Lớn đến các thị trường khác nhau trên thế giới. Có thể nói sự giàu có ở Đông Dương thuộc Pháp là dựa vào lúa gạo.

Tác giả dùng tư liệu trong Niên giám Đông Dương, Phòng Thương mại Saigon, báo chí ở Singapore, các nghiên cứu của các học giả nước ngoài đầu thế kỷ 20 như Passerat de la Chapelle, Albert Naud và gần đây như Li Tana, Julia Martinez, Thomas Engelberg và Geoffrey Gunn để làm rõ chi tiết về sự hình thành của kỹ nghệ và thương mại lúa gạo ở Nam kỳ nói chung và Saigon-Chợ Lớn nói riêng và sự hoạt động đầu tư của người Hoa ở Chợ Lớn, từ vùng Cư trú Eo biển (Straits Settlements gồm Singapore, Penang và Malacca), Java và Hồng Kông trong lãnh vực này.

Bài biên khảo này cũng sẽ cho thấy thương mại lúa gạo có lợi nhuận rất lớn từ cuối thế kỷ 19 cho đến thập niên 1930 mà phần lớn là xuất khẩu đến các vùng khác ở Đông Nam Á, nằm trong tay người Hoa. Họ hầu như thống chế toàn diện ở Saigon-Chợ Lớn mà người Pháp hầu như bất lực không cạnh tranh nổi. Nhưng từ cuối thập niên 1930 thì thời hoàng kim của người Hoa nói chung và từ Singapore nói riêng bắt đầu lu mờ và đến 1940 trở đi thì không còn nữa. Nhưng dấu ấn của họ vẫn còn để lại mà ta có thể thấy (còn rất ít hiện nay) dọc trên kênh Tàu hủ (quai de Mytho, quai des Jonques), rạch Chợ Lớn (quai Gaudot) nơi có các trụ sở thương mại, nhà máy và nhiều nơi trong Chợ Lớn (đặc biệt rue de Paris tức đường Phùng Hưng và rue de Canton tức đường Triệu Quang Phục) là các kiến trúc nhà cổ kết hợp đồng tây của thời thuộc địa như ở Hồng Kông, Singapore, Penang, Quảng Châu, Sán Đầu.

Người Baba (Peranakan) gốc Hoa sinh ra ở vùng Cư trú Eo biển (Straits Settlements) đã đến Saigon-Chợ Lớn, trung tâm thương mại lúa gạo, từ hậu bán thế kỷ 19 (27). Các thương gia người Baba nổi tiếng ở Nam kỳ là Ban-Hop (Vạn Hòa), anh em Trần Khánh Hòa, Trần Khánh Vân, Trần Khánh Tinh và ông Vương Thái (Hồng Kông). Bắt đầu từ thế kỷ 20 cho đến 1930, qua các nguồn tư liệu lưu trữ, ta được biết thêm là các đại thương gia khác nổi lên không kém là Tạ Mã Điền (Tja Ma Yeng, gốc Phúc Kiến từ Java), Quách Đàm (Triều Châu, Chợ Lớn), Trương Bật Sĩ (Phúc Kiến, Penang).

## Sự hình thành của kỹ nghệ lúa gạo ở Saigon-Chợ Lớn

Lúc ban đầu do vị trí thuận tiện liên lạc qua đường sông với các tỉnh miền Tây, nên Chợ Lớn là trung tâm buôn bán nông sản và đồ tiêu dùng giữa miền Tây và thế giới bên ngoài. Đầu thế kỷ 19 trước khi người Pháp đến, Chợ Lớn được gọi là Tai Ngon hay Saigon, Saigon được gọi là Bến Nghé. Gạo là sản phẩm quan trọng nhất, các thương gia người Hoa ở Chợ Lớn nắm vai trò hầu như độc quyền thu mua từ cuối thế kỷ 19 cho đến giữa thế kỷ 20 khi vận tải qua sông rạch là phương tiện giao thông chính.

Dưới thời nhà Nguyễn, xuất khẩu ra các nước ngoài được kiểm soát ngặt nghèo và nghiêm cấm. Triều đình thu thuế và thuê mua lúa gạo vào kho dự trữ và cung cấp cho nhiều vùng trong nước. Vì thế miền nam là vựa lúa quan trọng cho cả nước. Các tàu ngoại quốc đến buôn bán, mua nông sản (gạo, đường,..) bán đồ tiêu dùng, phải xin phép triều đình trước khi cập bến và chịu nhiều thuế. Cảng Saigon

rất hạn chế và các tàu nước ngoài ít viếng vì rất khó khăn được phép, nhất là từ khi có chính sách bế quan tỏa cảng của vua Minh Mạng.

Từ khi Pháp đánh chiếm Saigon năm 1861, cảng Saigon trở thành cảng mở, buôn bán tự do. Thương mại của người Hoa bộc phát, và sau khi các tỉnh miền Đông và Tây hoàn toàn thuộc Pháp, tư bản Pháp và thương gia người Hoa cạnh tranh và nắm hầu như toàn bộ kinh tế Nam kỳ. Với dân số gia tăng ở Trung quốc, Hồng Kông, Nhật và sự di dân từ nam Trung quốc, Ấn Độ đến Singapore, Mã Lai thành lập phát triển các đô thị mới vào cuối thế kỷ 19 đầu thế kỷ 20, tất cả các nơi này đều có nhu cầu lương thực nhất là gạo để đáp ứng nhân sự gia tăng. Gạo xuất khẩu từ Siam (Thái Lan), Miến Điện (Burma nay gọi là Myanmar) và Nam Kỳ đã đáp ứng được nhu cầu này. Điều này cho thấy sự phát triển kinh tế ở nhiều nơi ở Đông Nam Á trong thời kỳ này một phần cũng nhờ vào kho vựa lúa ở Nam Kỳ.

Phá rừng, lập rẫy và đào kênh, rạch dẫn nước canh tác ruộng của những di dân đến những vùng mới ít người đã nâng diện tích trồng lúa ở các tỉnh Rạch Giá, Bạc Liêu, Sóc Trăng, Vĩnh Long, Cần Thơ, Long An, Gò Công, Long Xuyên, Sa Đéc, Châu Đốc...

Các kênh rạch cũng làm thuận tiện sự lưu thông hàng hóa. Từ khi kênh Duperré (canal Duperré, nay là kênh Chợ Gạo) được hoàn tất vào năm 1877 nối sông Tiền Giang gần Mỹ Tho với sông Vàm Cỏ (qua ngã Chợ Gạo, rạch Gò Công) rồi từ đó đổ về Saigon-Chợ Lớn qua kênh Nước Mặn (đào năm 1879, gọi là canal Mirador), Cần Giuộc và sông Rạch Cát, lúa từ các tỉnh miền Tây có thể dễ dàng chở về Chợ Lớn qua sông rạch mà không còn phải đi đường biển khó khăn và xa theo cửa sông Đồng Nai ở Cần Giờ để vào đến cảng Saigon và thành phố Chợ Lớn. Đây là con đường thủy huyết mạch giữa miền Tây và Saigon-Chợ Lớn và từ đó đến miền Đông Nam bộ và thế giới.

Không như ngày nay, hệ thống đường bộ và phương tiện xe di chuyển rất hạn chế và ít hiệu quả kinh tế trong những thập niên đầu thế kỷ 20 cho đến gần cuối thế kỷ 20, so với đường thủy qua sông rạch. Vì thế Chợ Lớn là nơi thuận lợi hội tụ lúa gạo và các nhà máy xay lúa để xuất khẩu từ cảng Saigon. Năm 1877, nhà máy xay lúa đầu tiên ở vùng Saigon-Chợ Lớn được xây dựng.

Trong cuối thập niên 1920, diện tích canh tác lúa ở Nam kỳ là 1,500,000 héc-ta, Đông Dương xuất khẩu (16) trung bình trong các năm 1921-1926 là 1,449,000 tấn gạo, đứng hàng thứ hai trên thế giới, chỉ sau Miến Điện nhưng trước Siam (Thái Lan). Tổng trị giá xuất khẩu là 68% của tất cả giá trị xuất khẩu (2,629,000,000 Fr trên 3,855,000,000 Fr vào năm 1926). Giá gạo trên thị trường thế giới (10) tăng vọt từ năm 1900 khi giá gạo hạng 1 là 3.25\$ (piastres) đến tháng 1 năm 1924 là 10.10\$ mang lại lợi tức lớn cho điền chủ, nhà nông, thương gia và kỹ nghệ gia Pháp, Việt và Hoa.

Dưới thời cựu trào nhà Nguyễn trước khi Pháp đến, gạo bị nghiêm cấm xuất khẩu do tư nhân hay chở mang ra ngoài khỏi Nam kỳ. Nông dân chỉ làm đủ ăn, hay dư chút để lại của cải cho con cháu. Khi cảng và thương mại mở rộng, lợi nhuận từ buôn bán tự do và xuất khẩu làm năng xuất sản xuất lúa gạo ở các tỉnh Nam kỳ tăng vọt trong thời tân trào.

Năm 1885, ở Saigon-Chợ Lớn có các nhà máy xay lúa do người Pháp làm chủ dọc rạch bến Nghé và kênh Tàu Hủ: nhà máy Khánh Hội, nhà máy Chợ Lớn của công ty Rizerie à vapeur (ông Calhuzac đại diện quản lý) và nhà máy của công ty Rizerie Saigonnaise (do công ty anh em Denis, Denis frères làm quản lý). Ngoài ra còn có rất nhiều cơ sở nhỏ buôn bán lúa gạo và xay lúa do người Hoa và người Việt làm chủ trong vùng Saigon-Chợ Lớn, mà chủ yếu là tập trung dọc trên các bến Quai de Gaudot (nay là đường Hải Thượng Lãn Ông), quai de commerce (bến Bạch Đằng, Chương Dương), quai de My Tho (bến Trần Văn Kiêu), quai de Jonques (bến Bình Đông) (9) và người Ấn độ thì đa số chuyên làm nghề dịch vụ đổi tiền, may mặc, sản xuất và buôn bán sữa.

Nhưng không bao lâu sau, vào cuối thế kỷ 19 và đầu thế kỷ 20, người Hoa ở Chợ Lớn và các thương gia gốc Hoa từ Singapore, Penang, Batavia đến Saigon đã vượt hẳn và cạnh tranh với người Pháp trên thị trường lúa gạo. Họ lần lần chiếm ưu thế, xây cất thêm và mua lại các nhà máy xay lúa của

người Pháp. Để điều hành các nhà máy, họ mượn các chuyên gia kỹ thuật người Pháp, Anh, Đức để quản lý và bảo hành các máy xay lúa chạy bằng hơi nước.

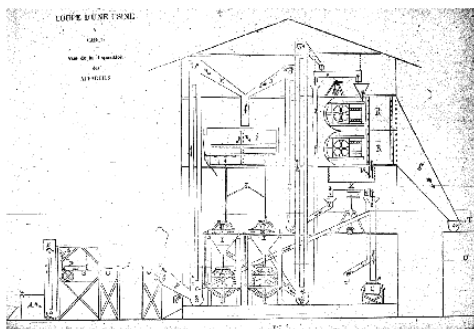
Các thương gia người Hoa đến Saigon-Chợ Lớn từ Hồng Kông, Singapore, Batavia (Java), Malacca lập cơ sở thương mại trong đó gạo đóng vai trò quan trọng như ông Vương Thái, Tạ Mã Điền. Ông Vương Thái, thương gia từ Hồng Kông, có một dãy nhà mà người Pháp gọi là Wang-Tai cité để cho các di dân người Hoa mới đến Chợ Lớn có chỗ cư ngụ và làm ăn gây dựng cuộc sống mới. Khu này gần kênh Tàu Hủ, ngày nay là ở đường Phan Huy Chú gần Quai Gaudot (đường Hải Thượng Lãn Ông ngày nay). Công ty của ông Vương Thái đặt văn phòng chính ở đường Charner (Wang-tai père et fils, 1985) (9)

Theo Louis Imbert (11), vào cuối thế kỷ 19, thì vùng Saigon-Chợ Lớn có 7 nhà máy xay lúa chạy bằng hơi nước ở Chợ Lớn và một ở Saigon. Những máy xay lúa chạy bằng hơi nước mua với giá hơn 1800000 Francs, các máy này được chế tạo dựa vào máy đã dùng có hiệu quả bởi người Anh ở Miến Điện<sup>(1)</sup> và Siam. Nhà máy xay lúa chạy bằng hơi nước đầu tiên ở Saigon-Chợ Lớn là nhà máy của ông Andrew Spooner<sup>(2)</sup> lập ra vào năm 1874 (12). Ông Spooner cũng là người đầu tiên xây xưởng xay lúa đầu tiên vào năm 1869, chỉ 8 năm sau khi Pháp chiếm ba tỉnh miền đông Nam kỳ. Hầu hết các máy xay lúa chạy bằng hơi nước là mua từ Anh, trong đó có 2 nhà máy dùng máy xay Barley Mill (12) mặc dầu ở Pháp cũng có các nhà sản xuất máy xay chạy bằng hơi nước. Điều này cho thấy các thương gia và kỹ nghệ người Hoa từ Singapore, Mã Lai, Miến Điện... thuộc địa của người Anh, nơi dùng các máy xay lúa từ Anh đã có ảnh hưởng, và là chủ các nhà máy ở Chợ Lớn đã không ngần ngại dùng các máy giống như ở các nơi họ xuất phát.

Công suất của các máy này là từ 600 đến 900 mã lực, nhiên liệu dùng đốt để tạo hơi nước là vỏ trấu lấy từ vỏ lúa sau khi đã xay lúa ra thành gạo. Tùy theo cách sử dụng và cách thức làm việc, các máy sản xuất từ 500 đến 700 tấn gạo nhà máy từ 700 đến 900 tấn lúa được xay trong 24 tiếng mỗi ngày, các máy khác thì sản xuất từ 250 đến 400 tấn gạo từ 400 đến 500 tấn lúa. Nước dùng cho máy hơi nước được lấy từ kênh rạch (kênh Tàu Hủ) cạnh nhà máy, nước được chứa trong các hồ chứa khi thủy triều lên cao và dùng cho máy xay suốt ngày.

Lúa được xay thành gạo qua ba giai đoạn: xay bỏ vỏ, làm trắng và làm láng. Khi lúa đến nhà máy, lúa được đổ vào máy gạn lọc để loại ra các vật hạt sạn trộn lẫn trong lúa như gỗ, đá, bụi, rơm... Sau đó chúng được nâng lên trong các cốc chứa lớn để đổ vào máy xay. Máy xay tách vỏ lúa ra khỏi hạt và vỏ được gạt ra hay thổi ra. Lúa sau khi tách vỏ được gọi là gạo đóng hàng (riz cargo). Gạo này được đóng thành hàng cargo và xuất khẩu với khối lượng lớn qua Âu châu hay Trung quốc dưới nhãn hiệu "cargo 5, 15, 20, 30 %" tùy theo chúng còn chứa ít hay nhiều phần trăm hạt lúa còn lẫn trong gạo đã xay.

Sau khi gạo đã xay, chúng được máy kéo đưa qua nhà máy bên cạnh máy xay để làm trắng gạo (blachissage). Những máy này được gọi là cone-mills hay barley-mills, có các mặt nhám chà và làm gạo trắng đi khi chúng quay trong các thùng lớn có mái che ở trên làm bằng kim loại. Qua giai đoạn này thì ta có gạo trắng.



Qua giai đoạn thứ ba gọi là chà láng (glacage), gạo trắng được chà láng bởi các da cừu được đặt trong các trống lớn xoay vòng. Sau giai đoạn này là gạo được dùng để cho dân chúng tiêu thụ như ta đã biết.

Hình 1 - Sơ đồ máy xay lúa (12) ở Saigon-Chợ Lớn cuối thế kỷ 19. Lúa được đổ vào thùng (A). Giai đoạn từ B đến F là sạn lọc các hạt đất, đá, gỗ... ra khỏi lúa, giai đoạn K đến T là bóc lúa ra hạt gạo đổ vào thùng U.

Vì thế gạo xay ra từ lúa được chia ra làm nhiều hạng khác nhau, đóng vào các bao và cân trước khi được xuất ra khỏi nhà máy:

- (1) Gạo cargo 2 đến 30 % lúa
- (2) Gạo trắng số 1, 2, 3
- (3) Gạo tấm đủ cỡ
- (4) bột gạo cargo (từ gạo cargo)
- (4) bột gạo trắng

Có ba loại gạo chính trong thời kỳ này: gạo Bai Xau (Bãi Xào, Sóc Trăng), hạt dài và thon, được coi là gạo ngon nhất, gạo Vĩnh Long (Long Hồ), hạt dài và lớn, và gạo Gò Công, hạt lớn và ngắn (12).

Ở Bình Dương, Biên Hòa sau này cũng có các nhà máy xay lúa, chủ yếu lúa từ các tỉnh miền Đông Nam bộ, tuy vậy số lượng lúa gạo không đáng kể so với các tỉnh miền Tây và Cam Bốt mang đến Chợ Lớn và cảng Saigon để xuất khẩu. Các nhà máy xay lúa thường có các hợp đồng với các thương gia ở Chợ Lớn để được cung cấp lúa trước khi xay. Hầu như tất cả các hợp đồng cung cấp lúa là trong tay người Hoa ở Chợ Lớn. Họ có hệ thống đại lý mua lúa từ các điền chủ, nông dân ở các tỉnh miền Tây và Cam Bốt mang về Chợ Lớn trên các ghe thuyền.

Chất lượng gạo xuất khẩu từ Nam kỳ không phải là chất lượng cao và thuộc loại hạng 2 trên thị trường thế giới. Gạo Miến Điện (Burma) và Siam (Thái Lan) rất có giá, nhất là ở thị trường Âu châu, các gạo này thuộc loại hạng nhất. Lý do gạo từ Nam kỳ không có giá cao là vì thiếu tiêu chuẩn và do tình trạng chuyên chở, bảo quản không tốt. Những lý do này đã được biết đến từ năm 1868, sau cuộc triển lãm Hội chợ thế giới (Expo) năm 1867. Ông Mettle, hội viên của Ủy ban Canh nông và kỹ nghệ Nam kỳ (Comité Agricole et Industriel de Cochinchine) đã nói: do hình dáng bên ngoài của hạt gạo không trắng, đẹp, bền và trong ạo có nhiều hạt gạo bị bể do phương pháp xay hay giã gạo không tốt của người bản xứ, và do vậy nên chỉ bán được với giá rẻ so với gạo chất lượng tốt hạng nhất của Miến Điện (13). Giá gạo từ Saigon so với giá gạo từ Rangoon (Miến Điện) ở thị trường chứng khoán Luân Đôn cho thấy giá gạo Saigon chỉ là 30% so với gạo Rangoon vì thế mất đi 15 triệu francs trong tổng số 600000 tấn gạo xuất khẩu (13).

Từ khi Pháp đến cho đến năm 1873, Chợ Lớn chỉ được coi là một quận (arrondissement) của thành phố Saigon. Vào năm 1873, một Ủy ban thành phố được thành lập nhưng chỉ hoạt động trong 3 năm cho đến 1876. Ngày 20 tháng 10 1879, thì Chợ Lớn mới chính thức là thành phố mà thị trường đầu tiên là nhà nghiên cứu văn hóa Landes. Thành phố Chợ Lớn phát triển mạnh mẽ là nhờ kinh tế qua lúa gạo, mang lại lợi nhuận lớn, tạo công ăn việc làm cho nhiều người như thương gia, lái buôn, công nhân, chủ ghe, tiểu thương...

Do các nhà các nhà máy xay lúa hầu như chạy suốt ngày, nên ô nhiễm qua bụi thóc, lúa và tro khói đốt từ vỏ trấu để đun hơi nước cho máy xay rất nặng nề, nhất là các khu dân cư sống chung quanh gần nhà máy. Pierre Passerat de la Chapelle (12) cho biết bụi và khói qua gió tỏa lan qua các vùng chung quanh các nhà máy làm dân cư rất khó sống nổi: chúng xông vào mắt làm khó chịu và gây ra các bệnh đường phổi. Bụi và khói tro xuyên đi khắp nơi và bám đầy các nhà. Trẻ em là chịu khổ nhiều nhất. Ở bót cảnh sát Bình Tây, hội đồng thành phố Chợ Lớn không điều cảnh sát đến đó trong thời hạn hơn sáu tháng, không thì nhân viên sẽ bị tác hại nguy hiểm đến sức khỏe.

Thị Trường thành phố Chợ Lớn vào đầu thế kỷ 20 là ông F. Drouhet. Ông là người thành lập ra bệnh viện phụ sản Chợ Lớn ngày 10 tháng 5 1901. Bệnh viện này trực thuộc bệnh viện thành phố Chợ Lớn và sau đó di chuyển qua một nhà kế cạnh ngày 1 tháng 7 1901. Đây là bệnh viện phụ sản đầu tiên ở Đông Dương và ở Viễn Đông (6).

Tuy người Pháp đã biết lý do chất lượng gạo xuất khẩu không đồng đều nên được ít giá. Họ đã cố gắng thiết lập cơ xưởng nâng cao chất lượng gạo xuất khẩu, nhưng họ không đạt được hoàn toàn sự mong muốn, mặc dầu Nam kỳ là trung tâm sản xuất gạo lớn ở Đông Nam Á. Lý do chủ yếu là do sự trộn lẫn các loại lúa mà người Hoa mua thâu trước khi được đưa tới giao cho các nhà máy. Điều này

làm chất lượng gạo xay ra không được đồng đều và được tốt. So với gạo sản xuất ở Miền Điện, họ để máy chạy liên tục, lúa không được lẫn lộn, vì mỗi loại lúa cho mỗi máy khác nhau. Quan trọng hơn là mua bán lúa được tiêu chuẩn hóa qua trọng lượng (chứ không dựa vào thể tích) trong “giỏ tiêu chuẩn” (standard basket) và vì thế gián tiếp làm người mua phân biệt các loại gạo có trọng lượng hạt khác nhau.

Theo Niên giám Đông Dương năm 1905 (6) thì các nhà máy quan trọng ở Saigon-Chợ Lớn được liệt kê như sau:

(1) Rizerie “Ban-joo-Guan”  
Ban-soon-An et C<sup>ie</sup> gerants,  
Directeur: Tran-ho-Seng  
S. directeur: Tran-yu-Wee  
Comprador: Lim Keng  
Chef mecanicien: Richardson, Ismael et White, mecaniciens

(2) Rizerie “Kan-Hong-Sen”  
quai des Jonques  
T<sup>res</sup> de patente: Khoa Teck-Pye et Khuu-Tuyet  
Raison sociale: Chanh-thanh-San  
Directeur: Khuu-Tuyet  
S. directeur: Luu-nguyen-Tinh  
Mecaniciens: Bandwin et Encarnocoa

(3) Rizerie “Ban-teck-Guan et C<sup>ie</sup>”,  
122 quai des Jonques,  
Directeur: Ngo-chung-Hoan  
Mecaniciens: Scheidel-Splied-Brader

(4) Rizerie “Man-aeck-Yuen ou Ban-aick-Guan”  
1, route de Choquan  
Van-ich-Nguyen

(5) Rizerie “Union”, quai des Jonques  
M. Bennecke, Directeur  
O. Schmidt, Comptable,  
Bader, Mecanicien Chef  
Dettinger et Sévirac, mecaniciens.  
Lassen, Controleur  
Agents generaux, W. et Th. Speidel et C<sup>ie</sup> (4)

(6) Rizerie “Orient”, quai des Jonques,  
M. Bennecke, Directeur  
Stoeckemann, Comptable  
Rickenmann, Mecanicien Chef  
Muller-Munster-Fame, Mecaniciens,  
Hanpt, Controleur  
Agents generaux C. Speidel et C<sup>ie</sup>.

(7) Rizerie “Di-Xuong” dit Yeo-Cheong (5), quai des Jonques  
Directeur: Ly-truong  
Comprador: Chan-pan,  
Waston et Salltam, mecaniciens

(8) Rizerie “Nam-long”, 345 quai de Mytho

Société Man-cheong-Yuen  
Administrateur-directeur M. Luu-luc  
Directeur: Ly-lap  
Chef Mecanicien, Lassen,  
Heimich Richter et Card Gaertner mecaniciens

(9) Rizerie “Van-phong-Nguyen” a Binh-dong en construction

Tập trung nhiều nhất những cơ sở buôn bán lúa gạo là trên bến “quai de My Tho” (bến Trần Văn Kiếu). Các ông Khuu-Tuyet, giám đốc nhà máy xay xát lúa “Kan-Hong-Sen” (Kiến Phương Thành) ở bến Bình Đông (quai des Jonques), có cửa hàng Long Nang (375 quai de Mytho), ông Khuu-Hac (386 quai de Mytho), ông Khuu-Te, (273 quai de Mytho). Ông Ngo-Chung-Hoan, giám đốc nhà máy xay xát lúa “Ban-teck-Guan et C<sup>ie</sup>” (122 quai des Jonques) có cửa hàng Vinh-Nguyen-Long (359 quai de Mytho) và ở 13-14 bến Xóm Cùi (quai Xom-cui). Ông Luu-Luc (giám đốc quản lý nhà máy xay lúa Nam Long) và ông Ly-phuoc có cửa hàng lớn Quach-vinh-xuong (308, 309 và 310 quai de Mytho). Ngoài ra còn có các ông Lam-Tham (184 quai de Mytho), Le-Ky (264 quai de Mytho), Lac-Viem (248 quai de Mytho), Kha-tu-phuong (383 quai de Mytho)... đều là thương gia buôn bán lúa gạo. Hầu hết là người Hoa từ Straits Settlements (Singapore, Penang, Malacca) và Hồng Kông.

Thống kê các nhà máy xay lúa chạy bằng hơi nước vào năm 1907 (6) cho thấy có sự thay đổi nhân sự ở một số nhà máy. Các nhà máy “Di-xuong” (Di Xương), Ban-Joo-Guan (Vạn Dụ Nguyễn) hay Ban Soon An (Vạn Thuận An), Ban-teck Guan et C<sup>ie</sup> (công ty Vạn Đức Nguyễn), Kan-hong Sen (Kiến Phương Thành) hay Kim-hong Sen là của người Hoa Baba ở vùng Cư trú Eo biển (Straits Settlements gồm Singapore, Penang, Malacca).

(1) Rizerie “Union”, Quai des Jonques, Giám đốc: M. Bennecke, comptable O. Schmidt

(2) Rizerie “Orient”, Quai des Jonques, Giám đốc: M. Bennecke, Comptable Stoekemann, mecaniciens Rickenmann, Muller-Munster-Fame...

(3) “Nam Long”, 315 Quai de My Tho, Société Man-cheong-Yuen (công ty Vạn Xương Nguyễn), Quản lý (administrateur): Luu Luc, giám đốc: Ly Lap, Kỹ thuật cơ khí (mecaniciens): Lassen, Helmich Richter et Card Caertner

(4) “Di-Xuong” (Yee-cheong), Quai des Jonques, giám đốc: Quach Dam, comprador: Waston et Salltam, mecaniciens

(5) Rizerie “Ban-joo-Guan” (Vạn Dụ Nguyễn), 34 Quai de Mytho, Ban-soan An et C<sup>ie</sup> gerants (công ty Vạn Thuận An quản lý), giám đốc: Tran Ho Seng, Tan-vu Wee (sous-directeur), comprador: Lim Keng, mecanicien: Richardson, Ismael et White

(6) Rizerie “Kan-hong Sen” <sup>(8)</sup> (Kiến Phương Thành), Quai des Jonques, Khoa Teck Pye et Khuu Tuyet, giám đốc: Khuu Tuyet

(7) Rizerie “Ban-teck Guan et C<sup>ie</sup>” (công ty Vạn Đức Nguyễn), 122 Quai des Jonques, directeur: Tran Ho Seng, mecaniciens: Scheidel-Splied-Brader

(8) Rizerie “Man-aeck-Yuen ou Ban-aaick-Guan” (Vạn Ích Nguyễn), 1 Route de Cho Quan Basse, Van Ich Nguyen

(9) Rizerie “Van phong Nguyen” (Vạn Phong Nguyễn), Binh Dong

Người Hoa chiếm ưu thế trong nền kinh tế lúa gạo

-Người Pháp không kiểm soát và cạnh tranh được với người Hoa trong khâu thu mua lúa. Các thương gia người Hoa và hệ thống đại lý của họ đi thầu mua lúa từ các nông dân và điền chủ ở khắp nông thôn Nam Kỳ và Cam Bốt, và phần lớn họ không tách ra các loại lúa khác nhau. Vì nhà máy xay trả cùng giá dựa trên chất lượng trung bình của các loại lúa nên họ không có lợi gì mà phân loại lúa mà

chỉ cần trộn lẫn một phần lúa tốt với lúa kém chất lượng để bán cho nhà máy theo hợp đồng. Lúa Gò Công là tốt nhất vì chúng không dễ bị bể khi xay lúa, gạo Vĩnh Long (Long Hồ) cứng trung bình hơn gạo Bãi Xau (Bãi Xào) hay dễ bị bể khi xay. Ở thị trường Âu châu, chất lượng loại gạo hạt tròn Gò Công là tốt ít bể nhưng cũng luôn luôn bị lẫn với các loại gạo hạt dài nên làm gạo từ Nam kỳ kém phẩm chất và không được giá (13).

Theo Capus (13) thì ông Paris, cựu chủ tịch Phòng Canh nông Nam Kỳ (Chambre d'Agriculture de Cochinchine) kết luận cho là những nguyên do chính làm khó khăn cho việc nâng cao chất lượng gạo xuất khẩu từ Nam Kỳ:

- (a) sự trộn lẫn lúa chất lượng khác nhau
- (b) các nhà máy trả cùng giá cho các lúa thâu mua dựa vào chất lượng trung bình của các loại lúa trộn lẫn
- (c) đại lý mua lúa theo dung tích thay vì trọng lượng,
- (d) và các nhà máy không đầu tư vào các loại máy xay khác nhau cho mỗi loại lúa, mà chỉ cần là giá gạo thấp đủ làm hài lòng những nhà xuất khẩu gạo đến các thị trường Trung quốc và Viễn Đông cho đa số các loại gạo này là đủ. Họ không cần để ý đến thị trường Châu Âu mặc dầu thị trường này được giá cao cho gạo có chất lượng nhưng họ cho là khó khăn không dễ ăn như các thị trường khác.

Vì đa số nhà máy là của người Hoa và thầu cung cấp lúa nằm trong tay họ nên ông Paris đề nghị chỉ có cách ra khỏi vòng oan nghiệt này là người Pháp phải đầu tư có những đồn điền trồng lúa riêng (chỉ có một số người Pháp, như các ông Jourdan, Abalaine, Dugos, Remy Gressier<sup>(3)</sup>, Bernard Labaste ở Sóc Trăng). Ở tỉnh Sóc Trăng, năm 1933 (14) trong số 16 điền chủ có ruộng lớn là các ông: Bernard Labaste (Rizière de Hélèneville) 6500 mẫu, Gressier 4088 mẫu, Huỳnh Thị Ngọc 2271 mẫu, Lê Văn Trước 1939 mẫu, Nguyễn Hữu Trinh 2500 mẫu, Lam Quang Chiêu 1870 mẫu, Trương Chánh Viên 1200 mẫu... Nhà máy xay lúa của ông Gressier ở Phú Lộc (Sóc Trăng) sản xuất khoảng 4000 tấn gạo từ vụ lúa của ông và những nông dân, điền chủ trong tỉnh Sóc Trăng, Bạc Liêu. Ở Chợ Lớn, các nhà máy do người Pháp làm chủ (Distilleries d'Indochine, Rizeries d'Extrême-Orient, Société des riz d'Indochine) có máy tối tân hơn và họ mua lúa theo tiêu chuẩn chọn sẵn với giá cao từ nông dân, thương gia để nâng chất lượng gạo xay ra. Mỗi tháng các nhà máy này sản xuất từ 35000 đến 40000 tấn gạo chất lượng cao (16).

Ngày nay sau hơn 100 năm, gạo xuất khẩu Việt Nam ở cuối thế kỷ 20 và đầu thế kỷ 21 vẫn không được cao giá như gạo Thái Lan. Lý do cũng không khác bao nhiêu thời Pháp thuộc ở cuối thế kỷ 19 và đầu thế kỷ 20, tựu trung là vì tiêu chuẩn không cao và không đồng đều và chỉ nhắm vào thị trường không cao cấp. Ngược lại vào đầu thế kỷ 20, Nhật lại xuất khẩu gạo tốt của họ có chất lượng cao có tiếng cùng với gạo Miến Điện ở thị trường Âu châu với giá cao hẳn so với gạo từ Saigon và họ lại nhập gạo giá thấp từ Nam Kỳ để đáp ứng nhu cầu người dân. Họ nhìn xa, đầu tư vào thương hiệu của họ ở thị trường cao cấp với lợi nhuận nhiều, vào sự siêng năng chăm chỉ đã bỏ ra và tiết kiệm được nhiều.

Theo Niên giám Đông Pháp (Annuaire général de l'Indo-Chine française) vào năm 1914 (6) thì có 9 nhà máy xay lúa chạy bằng hơi nước

- 1- Bang-aik-Guan (Vạn Ích Nguyên), trước là nhà máy Spooner của ông Andrew Spooner.
- 2- Ban-teck-Guan (Vạn Đức Nguyên), của người Hoa (Baba hay Peranakan) từ Singapore, trước đây cho đến năm 1886 chỉ thu thập lúa gạo để đóng hàng cargo, sau 1886 thì xay lúa thành gạo trắng
- 3- Union, nhà máy có cổ phần hùn của người Pháp, Đức và Hoa, được điều hành bởi công ty Société Speidel<sup>(4)</sup> của Đức, nhà máy xay lúa thành gạo và đóng cargo gạo để xuất khẩu.
- 4- Van-de-Nguyen (Vạn Dự Nguyên), còn gọi là Bon-soan-An, hoàn toàn của người Hoa (Baba) từ Singapore, xây năm 1893, hoạt động năm 1895, xay lúa gạo và đóng cargo hàng

- 5- Kian-hong-Seng<sup>(8)</sup> (Kiến Phương Thành), của người Hoa từ Singapore, xây năm 1886, xay lúa làm gạo trắng và đóng cargo; bị cháy đầu năm 1907;
- 6- Van-xuong-Nguyen (Vạn Xương Nguyên), còn gọi là Nam-Long<sup>(7)</sup>, hoàn toàn của người Hoa, Société Man-cheong-Yuen (c ng ty Vạn Xương Nguyên) từ Hồng Kông. Xây năm 1893, hoạt động 1895; làm gạo trắng và đóng hàng cargo.
- 7- Rizerie Orient, cùng các chủ hùn hùn vốn và điều hành như ở nhà máy Union; bị cháy ngày 21 tháng 4 1896 lúc bắt đầu hoạt động, được xây trở lại.
- 8- Y e-Cheong<sup>(5)</sup> (Di Xương), hoàn toàn của người Hoa (Baba gốc Phúc Kiến) từ Penang
- 9- Bang-hong-Guan (Vạn Hồng (?) Nguyên), hoàn toàn là của người Hoa (Baba gốc Phúc Kiến) từ Java



Hình 2 – Nhà máy xay lúa Orient (Rizerie Orient), trên Bến Bình Đông (Quai des Jonques)

Tất cả các nhà máy trên nằm ở dọc theo bến sông và kênh để dễ dàng nhận các g a lúa (paddy) từ các tàu bè mang lúa từ miền Tây, Cam B t. Sau khi xay xong, gạo được đóng ch t vào các bao gạo và mang xuống tàu ch  ra c ng Saigon để xuất khẩu đến các thị trường như Trung Quốc, Singapore, Java và Manila... hoặc mang đi phân phối bán trong to n Đ ng Dương. Dọc bến ở các nhà máy này lúc ban đ m c  đèn điện th p sang để làm việc lúc tối trong đ m. Chợ Lớn bắt đầu c  điện vào cuối năm 1906 trên các trục giao thông chính (6) và c  ba trạm điện tin

(bureaux telegraphiques), một trạm trung tâm ở bến Hội Hiệp (quai Hoi-Hiep tức Quai Gaudot nay là đ ng H i Thượng L n  ng), một ở Bình Tây và một ở Chợ Qu n và hệ thống điện thoại nối hai thành phố Saigon và Chợ Lớn được thành lập.

Khi th  chiến thứ nhất xảy ra, các cơ sở thương mại của người Đ c ở Đ ng Dương bị ch  t i, công ty Speidel coi như bị phá sản. Theo báo “The Straits Times” ở Singapore thì vào ngày 20 tháng 8 năm 1915, hai nhà máy “Orient” và “Union et Progress” của công ty Speidel được b n đ u gi  ở Saigon. Nhà máy “Union et Progres” được b n cho  ng Lim Kim với gi  \$570,000 và nhà máy “Orient” cho  ng Ly-Cho Chung với gi  \$785,000 (24).

### Ch  th ch

<sup>(1)</sup> Hiện nay (2011) ở Mi n Điện (Myanmar), một số nhà máy xay lúa vẫn c n d ng máy xay lúa chạy bằng hơi nước

<sup>(2)</sup> Andrew Spooner là người Mỹ đầu ti n sống tại Nam kỳ,  ng là nhà b o, thương gia đi c ng với đ oan quân viễn chinh Pháp đ nh các tỉnh miền Đ ng Nam kỳ lúc ban đầu.

<sup>(3)</sup>  ng Gressier c  ruộng lúa ở S c Tr ng, Vĩnh Hưng (R ch Giá) và nhà máy xay lúa ngay tại Phú Lộc, tỉnh Sóc Trăng.  ng c n c  các tàu ch  lúa gạo đi Saigon-Chợ Lớn để b n và xuất khẩu.  ng m n nhiều người Vi t, Pháp làm việc cho cơ sở thương mại lúa gạo của  ng. Người Vi t gọi cơ sở của  ng là “điền  ng kho Gressier”. Sau 1945, một số tàu chuyên ch  của  ng được Hải quân Pháp trưng dụng và t i thiết làm tàu tuần ti u trên sông rạch.



<sup>(4)</sup> Công ty Speidel là do ông Theodore Speidel, người Đức, lập ra ở Saigon năm 1868.. Ông Speidel cũng là lãnh sự đại diện cho Đức, Bỉ, Đan Mạch và Hòa Lan ở Nam Kỳ. Công ty Speidel có chi nhánh ở Hà Nội, Hải Phòng, Phnom Penh. Ông Speidel xây dựng hai nhà máy xay lúa Orient và Union ở Saigon, ông hợp tác buôn bán lúa gạo với người Hoa ở Saigon-Chợ Lớn. Công ty cũng có các tàu chở hàng và hợp tác chặt chẽ với người Hoa ở Đông Nam Á. Trong hồi ký “Vãng An Nam nhật ký” của một thương gia người Hoa từ Java (thuộc Hòa Lan) đi thăm Saigon năm 1890 thì khi đến Saigon, ông Speidel đã tiếp đón ông và dẫn ông đến cửa tiệm nhà của một người Baba quốc tịch Anh tên là Chan Eng Bok (Zeng Yingmu) ở đường rue des Baba, Chợ Lớn (đường Phùng Hưng hay Phúc Kiến ngày nay) để tá túc (25). Ở Chợ Lớn, ông là hội viên của Association Hospitalière de Cochinchine (6) (thành lập 11/9/1905). Ông Speidel mất năm 1909 ở Paris. Công ty sau đó được điều hành bởi F.W Speidel (22). Sau khi thế chiến thứ nhất xảy ra (1914), công ty hoàn toàn bị hạn chế hoạt động ở Đông Dương. Một người Hòa Lan, Jan Mulder, nhân viên của công ty Speidel ở chi nhánh Hải Phòng là người đầu tiên chụp những ảnh ba chiều ở Hải Phòng trong các năm 1904-1908.

<sup>(5)</sup> Đây có thể là nhà máy của ông Trương Bật Sĩ (Cheong Fatt Tze (1840-1916), 張弼士), một thương gia giàu có người Hoa gốc Hẹ ở Penang (Malaysia), được mệnh danh là ‘Rockefeller of the East’. Biệt thự to lớn xây theo kiến trúc cổ truyền Trung Hoa của ông ở Penang nay là di tích được bảo tồn và được nhiều du khách đến viếng thăm của thành phố Penang sau khi được đưa vào danh sách Di sản Thế giới. Theo Niên giám 1933 (7), thì có ghi công ty tàu biển Yee-Cheong mỗi tuần 2 lần đi từ Singapore đến Sán Đầu (Swatow, Quảng Đông), đều ghé Saigon. Năm 1903, trên bố cáo trang 1 trên tờ báo “The Straits Times” (23 December 1903) ở Singapore, ông Chan Ban (con của ông Chan Choon, một thương gia ở vùng Straits Settlements) đang làm ở nhà máy xay xát gạo Yee-Chong ở Chợ Lớn đăng tìm tin tức thân nhân đã mất liên lạc của một người Hoa Singapore quen của cha ông lúc làm việc ở Hồng Kông, Macao (20). Điều này chứng tỏ những người Hoa từ Straits Settlements (Singapore, Penang, Malacca) vào cuối thế kỷ 19 và đầu thế kỷ 20 đã đến Chợ Lớn buôn bán, sản xuất lúa gạo. Và chủ nhà máy Yee-Cheong là người Hoa từ vùng này, rất có thể là của ông Trương Bật Sĩ.

<sup>(6)</sup> Nhà máy Guan-Hong-Sen, ở bến Bình Đông (quai des Jonques) còn có thể có tên là nhà máy Seng Guan (Thành Nguyên). Li Tana (21) có liệt kê Seng Guan Rice Mill cùng với nhà máy Kim Hong Seng. Nhà máy này của người Baba (Peranakan) có kỹ sư người Anh làm việc. Đây có thể là nhà máy của công ty Thành Hạnh (Chin Seng) của ông Trần Kim Chung (Tan Kim Ching), một đại thương gia (“Kapitan Cina”) ở Singapore lập ra vào cuối thế kỷ 19.

<sup>(7)</sup> Nhà máy xay lúa Nam Long có lẽ là của người Hoa từ Hồng Kông. Báo South China Morning Post ở Hồng Kông năm 1921 có đăng về vụ tranh chấp qua ngân hàng HSBC (HongKong Shanghai Banking Corporation) giữa Kung Yuen và người quản lý kế nhiệm của nhà máy Nam Long sau khi ông quản lý Lau Luk (Lau Tse Tsun) mất (21). Theo tạp chí “Bulletin la Société des études indochinoises de Saigon” (1915, No. 67) thì người thành lập “Maison” Nam Long là To-duong-San.

<sup>(8)</sup> Kan-Hong Seng (Kiến Phương Thành) hay Kim-Hong Seng còn có tên là Ngy-Cheong Seng (21). Đây cũng có thể là nhà máy ông Trần Kim Chung (Singapore) xây vào năm 1886.

### Tham khảo

(1) La revue du Pacifique, 1923/07(A2,N7)-1923/12(A2,N12), pp. 501-502

(2) Thomas Engelbert, Chinese Politics in Colonial Saigon (1919–1936): The Case of the Guomindang, Chinese Southern Diaspora Studies, Volume 4, 2010.

(3) Geoffrey Gunn, The Great Vietnamese Famine of 1944-45 Revisited, The Asia-Pacific Journal, <http://japanfocus.org/-Geoffrey-Gunn/3483>

(4) Annuaire administratif de l’Indochine. 1937, Impr. d’Extrême-Orient (Hanoi), 1937, pp. 244

- (5) Li Tana, The Tomb Inscription of Tjia Mah Yen, a Hokkien Businessman of French Cochinchina, Chinese Southern Diaspora Studies, Volume 4, 2010.
- (6) Annuaire général de l'Indo-Chine française ["puis" de l'Indochine], Publisher : Hanoi, 1905, 1906, 1907, 1910 (pp. 583), 1914 (pp. 453-455), 1918.
- (7) Annuaire complet (européen et indigène) de toute l'Indochine, commerce, industrie, plantations, mines, adresses particulières... : Indochine, adresses, 1ère année 1933-1934 / éditeurs madame L. Lacroix-Sommé, messieurs R. J. Dickson et A. J. Burtschy, impr. A. Portail (Saigon), 1933.
- (8) Recueil des procès-verbaux des séances plénières du Grand Conseil des intérêts économiques et financiers de l'Indochine: session ordinaire de 1938, Grand conseil économique et financier de l'Indochine, Impr. de Le-Van-Tan (Hanoi), 1929-1939, pp. 242-244.
- (9) Annuaire de la Cochinchine française 1865, Saigon, 1865-1888.
- (10) Bulletin bi-mensuel (de la Chambre de commerce de Saïgon), 20 Juin 1881, 25 Janvier 1890, 5 Juillet 1900, 19 Fevrier 1918, 21 Mai 1924, 2 Janvier 1923, 15 Fevrier 1928, 15 Janvier 1933, Saigon
- (11) Louis Imbert, La Cochinchine au seuil du XXe siècle, Impr. de J. Durand (Bordeaux), 1900.
- (12) Pierre Passerat de la Chapelle, L'industrie du decorticage du riz en basse-cochinchine, Bulletin de la Société des études indochinoises de Saigon, Imprimerie L. Ménard, 1901, pp. 49-85.
- (13) Guillaume Capus, Le riz d'indochine, Annales de Geographie, 1918, Vol. 27, No. 145, pp.25-42.
- (14) Annuaire complet (européen et indigène) de toute l'Indochine, commerce, industrie, plantations, mines, adresses particulières: Indochine, adresses, 1ère année 1933-1934 / éditeurs madame L. Lacroix-Sommé, messieurs R. J. Dickson et A. J. Burtschy, impr. A. Portail (Saigon), 1933
- (15) Le Khuong Ninh, Investment of Rice Mills in Vietnam, The Role of Financial Market Imperfections and Uncertainty, <http://www.economicwebinstitute.org/essays/investviet.pdf>
- (16) Albert Naud, L'exportation des grands produits agricoles indochinois, Annales de Géographie, 1930, Volume 39, Numéro 217, pp. 50-60.
- (17) Annuaire général de l'Indo-Chine française, 1901, 1923.
- (18) Son Nam, Lịch sử khẩn hoang miền Nam, Nxb Trẻ 1997
- (19) Vương Hồng Sển, Saigon năm xưa, Nxb Tp Hồ Chí Minh, 1991.
- (20) The Straits Times, 23 December 1903, <http://newspapers.nl.sg/Digitised/Article/straitstimes19031223.2.2.4.aspx>
- (21) Li Tana, 尋找法屬越南南方的華人米商 (Tầm traò Pháp thuộc Việt Nam nam phương đích Hoa nhân mễ thương), Chinese Southern Diaspora Studies, Vol. 4, 2010, [http://csds.anu.edu.au/volume\\_4\\_2010/20-5C\\_CSDS\\_2010\\_Tana\\_Li.pdf](http://csds.anu.edu.au/volume_4_2010/20-5C_CSDS_2010_Tana_Li.pdf)
- (22) Julia Martinez, Chinese rice trade and shipping from the North Vietnamese port of Hai Phong, Chinese Southern Diaspora Studies, Vol. 1, 2007, [http://csds.anu.edu.au/volume\\_1\\_2007/Martinez.pdf](http://csds.anu.edu.au/volume_1_2007/Martinez.pdf)
- (23) Rajeswary Ampalavanar Brown, Bank archives and research on Chinese business communities in Indo-China, South China Research Resource Station Newsletter, 15/7/2001, <http://ihome.ust.hk/~schina/PDF/news24.pdf>
- (24) The Straits Times, 3 September 1915, "Saigon Rice Mills Sold", trang 6, <http://newspapers.nl.sg/Digitised/Article/straitstimes19150903.2.36.aspx>
- (25) Claudine Salmon, Tạ Trọng Hiệp, De Batavia à Saigon: notes de voyage d'un marchand chinois (1890), Archipel, 1994, Vol. 47, pp. 155-191

(26) The Straits Times, 22 May 1931,  
<http://newspapers.nl.sg/Digitised/Article/straitstimes19310522.2.17.aspx>

(27) Nguyễn Đức Hiệp, Singapore-Saigon-Hong Kong: Quan hệ thương mại người Hoa từ thế kỷ 19 đến đầu thế kỷ 20, <http://www.diendan.org/phe-binh-nghien-cuu/singapore-saigon-hong-kong/>

(28) Rapports au Conseil de gouvernement, session ordinaire 1927, 1928, 1929 / Gouvernement général de l'Indo-Chine, Impr. d'Extrême-Orient (Hanoi), 1927, 1928, 1929

Nguồn: <http://www.khoahocnet.wordpress.com>