

Nó đến chợ đêm ở Sài Gòn chẳng có nơi nào sầm uất bằng chợ Cầu Ông Lãnh và Cầu Muối.

Cách đây gần mười năm, tôi nhiều lần có dịp đi hai chợ đêm này, thỉnh thoảng gặp lúc bị cúp điện các vỉa hàng phải dùng đến đèn dầu, đèn cầy... để buôn bán khiến tôi liên tưởng đến những chợ họp vào ban đêm ở vùng quê hồi trước. Ngày nay đã khác, điện trong thành phố



khá dồi dào nên tình trạng ấy rất ít xảy ra. Có người bảo hai ngôi chợ này nên ráp lại với nhau cho rồi... vì một nằm ở địa bàn đường Nguyễn Thái Học, một cùng hướng ra phía con lộ này. Khách nào ít khi qua đây rất dễ lầm vì hai chợ cùng có cái tên "Cầu" cả, mà... khó tìm ra cầu, nó nằm xéo nhau bởi những phố Cổ Bắc, Cổ Giang, Nguyễn Thái Học... vừa bước chân tới nẻo đường vào chợ Cầu Ông Lãnh từ phía con đường Trần Hưng Đạo, khách đã gặp ngay những vỉa hàng rất lớn kinh doanh rau quả và hành tỏi. Trái cây xuất hiện càng nhiều nếu ta đi xuôi về hướng bến Chương Dương. Không phải chợ này chỉ bày bán ở những khu vực được ấn định mà từ nhiều năm nay nó đã "ăn gian" sang cả khúc queo của con lộ Phan Văn Trường và Nguyễn Công Trứ, quận I.

Nếu nói chợ Cầu Ông Lãnh chỉ chuyên bán trái cây và ngược lại chợ Cầu Muối chuyên doanh rau củ thì cũng không đúng vì các bà nội trợ vẫn tìm thấy ở chợ này có thứ hàng kia và chợ kia có thứ hàng này... Nhưng có điều chợ Cầu Ông Lãnh trái cây dồi dào, phong phú hơn, mùa nào thức ấy: xoài, hồng, đào, sầu riêng, vú sữa, chôm chôm, ổi, mít, dưa hấu, nho, bơ, cam, quýt... ở đây bà con buôn bán lác đác tới 5, 6 giờ chiều... tới đến nhường chỗ cho chợ đêm: bán lẻ, bán sỉ, xe đồ hàng vào rồi chạy ra, thương lái và chủ vỉa giao chuyển, thật là nhộn nhịp...

Chợ Cầu Muối nằm giữa đoạn đường Cổ Bắc và Cổ Giang quận I, có khoảng mấy trăm vỉa bán chủ yếu rau, củ... Người ta ví Cầu Muối là chợ Mẹ vì từ lâu ở đây đã bán buôn nhiều mặt hàng cho các chợ nhỏ trong thành phố vùng lân cận. Khác với trước kia, chợ Cầu Muối và chợ Cầu Ông Lãnh nay đã "hiện đại hóa" việc giao lưu các mặt hàng nhờ điện thoại đường dài. Nhiều vỉa ngày nay đã sử dụng phương tiện này trong việc "đặt hàng" và thanh toán tiền bạc, nhanh chóng, thuận tiện, tránh được nạn khan hiếm rau, củ, quả... hoặc ế thừa khiến thối rữa. Không phải chợ Cầu Muối chỉ tiêu thụ hàng Đà Lạt mà còn của các vùng lân cận TP.HCM, đồng bằng sông Cửu Long và có khi cả từ Hà Nội. Cà rốt, xà lách, bắp cải, đậu hòa lan, súp lơ, cải thảo, khoai tây, củ dền, khoai lang... là hàng Đà Lạt - hành lá, cải xanh, củ sắn, bí, bầu, cà chua, mướp, rau cần, rau muống... hàng của vùng ngoại

thành, Hậu Giang, Châu Đốc, Minh Hải, Tiền Giang, Đồng Nai, Sông Bé... Nếu nói về bề thế thì chợ Cầu Muối có vẻ quy mô, rộn ràng hơn chợ Cầu Ông Lãnh nhất là từ gần nửa đêm cho tới 5, 6 giờ sáng. Xe tải, xe lam, xe ba gác ngược xuôi chuyên chở, chất đầy mặt hàng rau củ. Trước 12 giờ đêm hàng chuyển vào chợ Cầu Muối từ các vùng phụ cận Thành phố, còn nửa đêm trở đi, rau ở những tỉnh miền Trung chở đến. Chỉ có một số nhỏ chứ không phải chủ vỉa nào cũng đủ vốn bao mua trọn chuyển hàng ấy để bán buôn cho "thân chủ" mình. Người ta ước tính chợ Cầu Muối hàng ngày tiêu thụ vào khoảng 100 tấn rau Đà Lạt và 30, 40 tấn từ các nơi khác.

Sinh hoạt tại chợ Cầu Ông Lãnh và Cầu Muối sinh động chủ yếu về đêm. Mới đây ở đầu đường Ba Tháng Hai, quận 10 lại thấy xuất hiện một chợ đêm bán khá nhiều quần, áo nội ngoại... thôi thì đủ cả y phục nam, nữ nhất là hàng nhập. Dăm ba chợ đêm nửa cũng rộn rịp người mua và kẻ bán rất thú vị và vui mắt... Đó là chợ "hoa thật" tại đường Lê Thánh Tôn, bên hông trường Hồ Thị Kỷ quận 10 và chợ "hoa giả" ở cuối phố Nguyễn Đình Chiểu, quận 3. Đi chợ vào buổi tối lúc khuya khoắt, cảm thấy bụng nôn nao vì đói, bạn muốn thưởng thức món mì xào, có ngay, một dãy bán tại đường Ba Tháng Hai từ số 547 tới 635... Nếu chán ăn thì mời bạn ghé qua cuối đường Lý Chính Thắng dài dài hàng bún bò Huế, khi mà bao tử vẫn chưa thoải mái, xin bạn chịu khó lần tới quảng đường ở ngã ba Võ Thị Sáu - Phạm Ngọc Thạch, ngoài phố gà Hiền Vương nổi tiếng từ ngày trước, bây giờ lại có cửa hàng ăn chay đêm. Ăn xong phải tráng miệng chút đỉnh đồ ngọt chớ! Vàng, ở hẻm 147 Nguyễn Thiện Thuật, quận 3 hoặc bên hông chợ Tân Định, đủ cả... chè Huế, sấm bổ lượng, táo Tàu "hợp tác" với hạt sen làm nên ly "đại sự", vừa bổ âm lẫn bổ dương. nếu bạn chưa ưng ý những món ăn tráng miệng này, thì dù đêm hôm khuya khoắt một dãy hàng kem ở đường Nguyễn Lâm, phường 6, quận 10 vẫn còn đèn thấp sáng choang, giá cả phải chăng...

"Còn thú nào hơn thú chợ đêm"... chẳng biết câu nói "truyền miệng" này có đúng vậy không? Họa chăng chỉ có người thường đi chợ đêm mới cảm thấy cái 'thú' ấy? ♣



SÀI GÒN CHO ĐÊM

QUỐC MỸ

PHÁT TRIỂN KINH TẾ 21