

## Chợ Đệm hôm nay: Ngôi chợ cũ ở Bình Chánh có từ thời Pháp

Bài & Ảnh: Nguyễn Đạt

*Trong một nhà lồng  
chợ Đệm ở Bình Chánh  
(Hình: Nguyễn Đạt)*



Chợ Đệm, một ngôi chợ lâu đời, có từ thời Pháp thuộc, ở xã Tân Túc của huyện Bình Chánh, một huyện ngoại thành, hướng Tây Nam Sài Gòn. Nếu từ Sài Gòn đi Bình Chánh, hoặc Gò

Đen, Bến Lức, Long An... thì mới chỉ qua cầu Bình Điền - thuộc huyện Bình Chánh - vài trăm mét, sẽ gặp con đường nhỏ phía bên phải, đường Nguyễn Hữu Trí, rẽ vào đây, đi khoảng 3-4 cây số là tới Chợ Đệm.

Chúng tôi đã có lần đi vào Chợ Đệm, con đường mang tên Nguyễn Hữu Trí nhỏ hẹp, vốn là đường làng quê, đất đá lồi lõm khó đi... Nên dù nghe tiếng đồn từ lâu, Chợ Đệm có món ăn “đặc sản” là cháo lòng rất ngon, rất đặc biệt, nhưng vì đường xấu chúng tôi ngần ngại không đi. Vừa qua, chúng tôi đã hăng hái vào Chợ Đệm để thưởng thức món cháo lòng ấy, món ăn dân dã của người Việt Nam chúng ta, mà Chợ Đệm từ lâu được vinh dự nêu tên gắn liền đặc sản. Bởi vì đường Nguyễn Hữu Trí đã được mở rộng gấp 3 lần so với trước đây, và được tráng nhựa bằng phẳng như xa lộ (chỉ còn một đoạn ngắn của con đường là chưa xong, đang được tiếp tục để hoàn tất).



*Chợ Đệm, nhìn từ bên  
trong (Hình: Nguyễn Đạt)*

Xã Tân Túc hiện nay đã được nâng lên thành thị trấn của huyện Bình Chánh, đường Nguyễn Hữu Trí trở thành đường phố chính của thị trấn Tân Túc. Các cơ quan, đơn vị, cơ sở hành chính của nhà nước địa phương -

huyện Bình Chánh - đều đặt trên con đường này. Chợ Đệm mặc nhiên ở trung tâm của thị trấn. Nhiều nhà hàng, địa điểm vui chơi

giải trí mọc lên, bệnh viện và bưu điện của huyện... xây dựng mới, dọc dài trên đường Nguyễn Hữu Trí. Do mở rộng, nâng cao đường Nguyễn Hữu Trí nói trên, Chợ Đệm bị thấp hẳn xuống.

*Bên hông Chợ Đệm  
(Hình: Nguyễn Đạt)*



Ngôi chợ mang vẻ xưa cũ, gồm vài dãy nhà (lồng chợ) xây so le trên khu đất, các dãy sạp hàng che bạt, che dù xen kẽ mấy dãy nhà lồng đó, và những dãy sạp hàng dày đặc ở hai bên hông chợ, những cửa tiệm sạp hàng, xe tủ kính đầy, ở phía trước mặt chợ và trên hai con đường nhỏ chạy dọc hai bên Chợ Đệm. Chúng tôi hỏi chuyện một vài người ở địa phương về ngôi Chợ Đệm xưa cũ, được biết Chợ Đệm thuở trước không ở chỗ này. Chỗ đích thực của Chợ Đệm cách ngôi chợ hiện tại khoảng vài trăm mét, di dời tới đây khoảng năm 1989-1990, để chuẩn bị (nhiều năm sau đó) xây cây cầu mang tên cầu Chợ Đệm. Cầu Chợ Đệm nối liền giao thông từ xã Tân Tạo - cũng thuộc huyện Bình Chánh - nơi có khu công nghiệp Tân Tạo, sang Tân Túc. Chúng tôi đã nhìn thấy cầu Chợ Đệm khi đi trên đường Nguyễn Hữu Trí để tới ngôi chợ, nhớ lại vụ việc sự cố dầm cầu Chợ Đệm bị sập, làm tử vong một công nhân và một công nhân khác bị trọng thương, gây ồn ào trong dư luận. Nhà thầu công trình cầu Chợ Đệm này là "Công ty cổ phần cầu 11 Tháng Long" đã cho rằng, dầm cầu Chợ Đệm bị sập là do sơ suất của công nhân, và do trời nổi gió bão. Các chuyên gia về cơ học nhận định rằng không phải vậy, ngày mà dầm cầu Chợ Đệm bị sập không hề có gió bão, và khi khảo sát dầm cầu gãy, thấy thiếu cốt sắt trong dầm cầu!

Tới Chợ Đệm thì phải thưởng thức món ăn đặc sản, cháo lòng Chợ Đệm. Những người lớn tuổi, chúng tôi gặp trong một quán cà phê bình dân phía trước mặt Chợ Đệm, cười rộ, nói với chúng tôi, "Chuyện đặc sản cháo lòng Chợ Đệm là chuyện xưa rồi chú à! Cái tiếng 'Cháo lòng Chợ Đệm' nay chỉ còn là hư danh. Hồi đó các hàng quán cháo lòng có đầy chung quanh chợ, bi giờ chú thấy còn mấy quán?... Ở trong lồng chợ còn mấy quán cháo lòng, có quán ăn được có quán ăn ngon, mà có ngon thì cũng ngon cỡ mấy quán ở Gò Đen, ở Bến Lức mà thôi. Hồi đó cháo lòng Chợ Đệm nổi tiếng chẳng phải nó chỉ ngon hơn cháo lòng ở những nơi khác, mà bởi nó đặc biệt, cái đặc biệt hổng nơi nào có được... Đặc biệt từ con heo trong chuồng, con heo phải thiệt sạch sẽ, được tắm rửa hàng ngày. Rồi thực phẩm nuôi heo nữa, cái này thiệt quan trọng, tức là cho heo ăn bèo cám, chứ chẳng phải mấy

thứ thực phẩm gia súc mau làm tăng trọng con heo như bị giờ... Chú hồng biết, chớ người ăn chẳng chọn quán to tiệm đẹp để ăn cháo lòng. Người bán cháo lòng Chợ Đệm thứ thiệt, dầu chỉ đi xuống, đặt nồi cháo trên cái bếp than ở giữa xuống, chèo tới lui trên dòng nước, loáng một cái đã bán hết sạch nồi cháo cho bà con các xóm bên sông, thương lái nào tới trễ, kêu ăn cũng chẳng còn cháo lòng mà bán... Cháo lòng Chợ Đệm hồi đó, tức nhiên lòng heo phải thiệt ngon, luộc sao cho ra cái ngon, cái giòn, cái đậm đà của mỗi thứ như bao tử, ruột non ruột già, phèo phổi, tim gan,... là một nghệ thuật chớ chẳng phải chuyện chơi. Thời buổi kinh tế bị giờ, hỏi chú, ai còn giữ đặng như vậy để duy trì cái món đặc sản cháo lòng Chợ Đệm?... Còn cái chuyện nồi cháo nữa chớ. Hồi trước nấu nồi cháo muốn hết một nửa con heo, nay thì nồi cháo đó chỉ có một ký thịt mà thôi, lấy đâu cho ra ngọt nồi cháo?... À, còn cái món thịt luộc của Chợ Đệm hồi đó nữa chớ. Nhiều hàng quán cháo lòng Chợ Đệm, vừa bán cháo lòng, vừa bán món thịt luộc. Ăn thịt luộc Chợ Đệm hồi đó cũng đặc biệt lắm, chỉ ăn kèm với lát dưa leo, ngọn rau húng cay, con bún Gò Đen, chấm mắm Thái hay mắm cá sặc Đức Hòa là đủ. Miếng thịt ba rọi hay miếng thịt đùi luộc, phải thái vuông vức, thiệt dày dặn..."



*Một quán cháo lòng bên cạnh chợ.*

*(Hình: Nguyễn Đạt)*

Cháo lòng Chợ Đệm đã trở thành một huyền thoại. Ngôi chợ đứng khiêm nhường, lồi thoi léch thếch dưới lòng đường phố chính của thị trấn Tân Túc hôm nay, hiện diện trước mặt chúng

tôi như không có quan hệ gì với lịch sử tăm tiếng của nó. Hẳn nhiên Chợ Đệm hôm nay chỉ còn một việc, là chờ tu sửa chỉnh trang cho phù hợp với một thị trấn mới, kịp đà phát triển của thời kinh tế thị trường.

3/2010 - Nguồn: <http://www.nguoi-viet.com>