

LAM KHÊ - KHÁNH MINH

(Sưu tầm, tuyển chọn)

36 Chơ

Thăng Long - Hà Nội

NHÀ XUẤT BẢN THANH NIÊN

Thăng Long - Hà Nội,

*nơi hội tụ tinh hoa
văn hóa dân tộc Việt*

*T*hăng Long - Hà Nội là mảnh đất thiêng, nơi hội tụ những tinh hoa của đất nước. Chiều dài 1.000 năm lịch sử thắm sâu đó cũng chính là quá trình hun đúc, kết tinh, hình thành và nuôi dưỡng những giá trị văn hoá tinh thần, vật chất hết sức đặc sắc của con người và miền đất Thăng Long - Hà Nội thân thương, được nhân dân cả nước trân trọng và ngưỡng mộ, được bạn bè quốc tế thừa nhận và tôn vinh. Có thể tổng kết những nét cơ bản về lịch sử - văn hóa Thăng Long - Hà Nội qua những khía cạnh:

Lịch sử - văn hóa 1.000 năm Thăng Long - Hà Nội gắn liền với những biến cố lớn lao, bi tráng và hào hùng; những sự kiện chính trị, kinh tế, văn hoá

quan trọng mang tầm vóc quốc gia, quốc tế; trở thành một phần hết sức quan trọng của lịch sử dân tộc.

Lịch sử - văn hóa 1.000 năm Thăng Long - Hà Nội cũng đã hun đúc nên những giá trị về trí tuệ, tính cách, lối sống, ứng xử, phong tục tập quán, trang phục... Các thế hệ đã đem đến những nét đẹp của địa phương mình, chất lọc, hun đúc lại, tạo nên cái tinh hoa của chốn kinh kỳ và cô đọng lại trong cụm từ “hào hoa, thanh lịch”. Đó là một giá trị biểu thị điển hình nhất về con người Hà Nội. Thanh lịch, cao sang nhưng không cao xa; gần gũi mà không tầm thường và có mặt trong mọi ngõ của cuộc sống người Hà Nội.

Lịch sử - văn hóa 1.000 năm Thăng Long - Hà Nội đã mang trong mình cả một kho tàng di sản văn hóa vô cùng phong phú và quý giá với nhiều truyền thuyết, thần tích, thần thoại, ca dao, tục ngữ, cổ tích, lễ hội, tập tục, trò chơi, trò diễn đi theo...

Lịch sử - văn hóa 1.000 năm Thăng Long - Hà Nội cũng đã tạo nên những sản vật, những nét văn hóa ẩm thực hết sức tinh tế và đa dạng. Ẩm thực Hà Nội vừa mang trong mình nét đặc trưng chung của ẩm thực Việt Nam nhưng lại có những điểm khác biệt khiến cho người thưởng thức không khỏi thán phục những món ngon của Hà Nội và nâng những món ăn tưởng như thân thuộc ấy thành nghệ thuật ẩm thực của vùng đất kinh kỳ Thăng Long - Hà Nội. Người Kinh kỳ xưa đã biết chất lọc những món ngon, vật lạ bốn phương để chế tạo ra những món ngon của riêng Hà Nội. Đó chính là nét tài hoa của người Hà Nội, chỉ có sự tiếp thu và biến đổi những đặc sản địa phương thành đặc sản kinh kỳ mới đáp ứng được nhu cầu của người Hà Nội – những người vốn “sành ăn, sành mặc,

sành chơi”. Chẳng thế mà nhiều đặc sản của người Hà Nội đã đi vào tục ngữ, ca dao: “Cốm Vòng, gạo tám Mễ Trì/Tương Bần, húng Láng, còn gì ngon hơn...”.

Lịch sử - văn hóa 1.000 năm Thăng Long - Hà Nội qua từng giai đoạn phát triển lịch sử, thời nào cũng có những nhân tài, dẫu họ được sinh ra, lớn lên trên chính mảnh đất này hay từ nơi khác đến lập thân, lập nghiệp ở đây. Tên tuổi và sự nghiệp của Lý Thái Tổ, Lý Thường Kiệt, Trần Thái Tông, Trần Nhân Tông, Trần Quốc Tuấn, Lê Lợi, Nguyễn Trãi, Quang Trung, Nguyễn Du, Hồ Xuân Hương, Chu Văn An, Bùi Dương Lịch, Phạm Quý Thích, Cao Bá Quát, Nguyễn Văn Siêu... đã góp phần tạo nên ngàn năm văn hiến Thăng Long - Hà Nội.

Lịch sử - văn hóa 1.000 năm Thăng Long - Hà Nội đã ghi nhận sự hội tụ kết tinh và tỏa sáng của các ngành nghề thủ công truyền thống của cả nước. Trải qua ngàn năm giữ gìn, xây dựng và phát triển với những làng nghề, phố nghề thủ công truyền thống, Thăng Long - Hà Nội ngày càng thể hiện một diện mạo, tiềm năng phong phú và đa dạng. Có được điều đó, phải kể đến công lao to lớn của các nghệ nhân làng nghề nhiệt huyết và tài hoa qua các thời kỳ lịch sử...

Lịch sử - văn hóa 1.000 năm Thăng Long - Hà Nội cũng đã để lại những đặc trưng về một đô thị có kiến trúc tinh tế của nhiều thời kỳ lịch sử với Hoàng thành, đình, đền, chùa, miếu mạo, nhà thờ, bảo tàng, biệt thự, phố Cổ và các phố buôn bán sầm uất...

Lịch sử - văn hóa 1.000 năm Thăng Long - Hà Nội cũng đã ghi dấu những danh lam thắng cảnh nổi tiếng bao gồm cả thiên tạo và nhân tạo. Trải ngàn năm, giờ đây Hà Nội vẫn giữ được nhiều nhiều danh lam thắng

cảnh đẹp, là nơi mà đến Hà Nội không thể không đến thăm như: Hồ Tây, Hồ Gươm, chùa Một Cột, Lăng Chủ tịch Hồ Chí Minh và Quảng trường Ba Đình, nhà sàn Bác Hồ, Văn Miếu - Quốc Tử Giám, đền Quán Thánh, đền Ngọc Sơn, đền Bạch Mã, Tháp Rùa, Khu thành Cổ...

Thăng Long - Hà Nội, Thủ đô thiêng liêng của Nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam, trái tim của cả nước, đang trong quá trình hướng tới Đại lễ kỷ niệm 1.000 tuổi. Nhân dịp này, chúng tôi xin được trân trọng giới thiệu cùng độc giả cuốn sách về các chợ ở Thăng Long - Hà Nội. Thăng Long - Hà Nội có khá nhiều chợ lớn nhỏ tập trung, dày đặc, giăng tỏa trên bến sông, bên bờ ngòi, kề cửa ô, cạnh cổng thành, sát đường cái quan: chợ Cửa Đông, chợ Cầu Giấy, chợ Cầu Đông, chợ Cửa Nam, chợ Huyện, chợ Đình Ngang, chợ Bạch Mã, chợ Bà Đá, chợ Văn Cũ, chợ Bác Cũ, chợ Đông Thành, chợ Yên Thọ (Cầu Dền), chợ Yên Thái (chợ Bưởi), chợ Đồng Xuân, chợ Dừa, chợ Yên Quang, chợ Hoàng Hoa (Ngọc Hà)... Trong cuốn sách này, chúng tôi chỉ giới thiệu 36 chợ mà chúng tôi tìm thấy tư liệu. Hy vọng, những cuốn sách này sẽ giúp độc giả nói chung và những ai muốn tìm hiểu về chợ Thăng Long - Hà Nội sẽ tìm được những điều bổ ích và thú vị. Chúng tôi cũng mong nhận được những ý kiến đóng góp xây dựng của quý vị và các bạn!

Trân trọng cảm ơn và giới thiệu cùng độc giả!

Hà Nội, tháng 12/2009

Nhóm biên soạn

Chợ Đồng Xuân

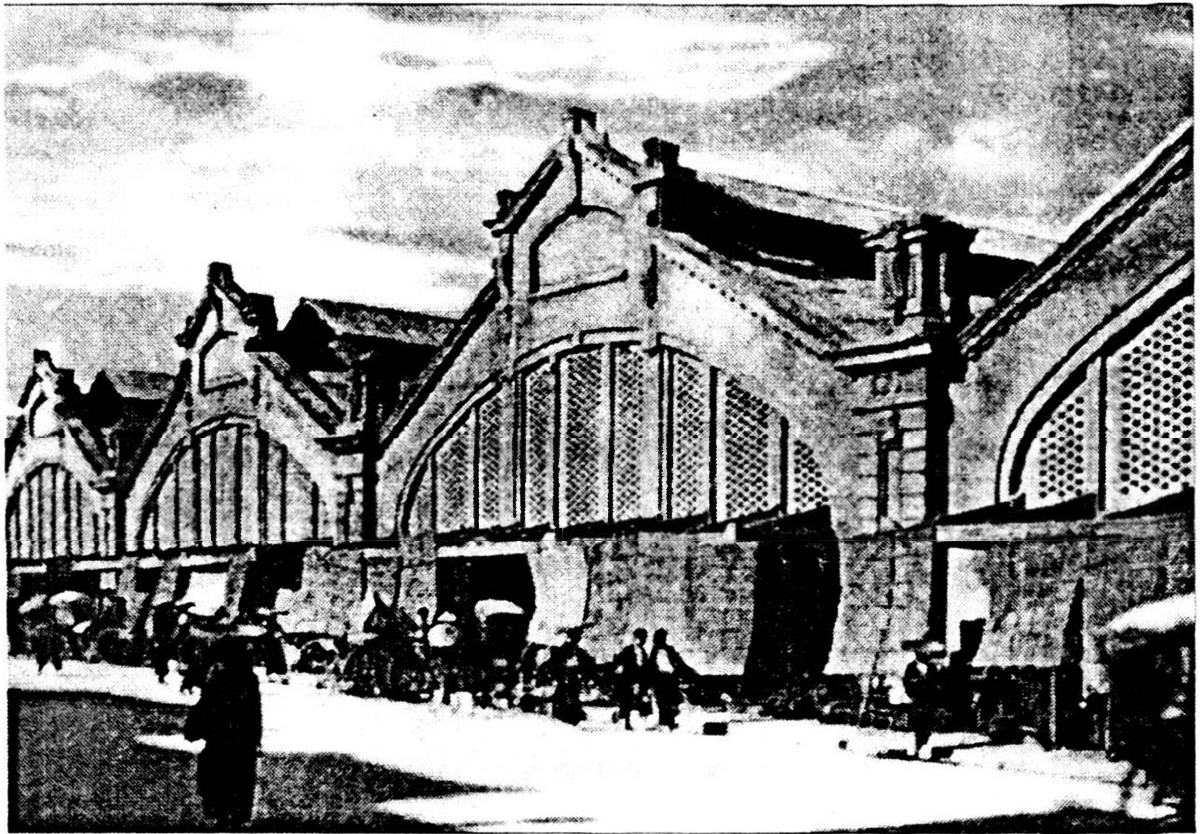
Địa chỉ: Phường Đồng Xuân, quận Hoàn Kiếm.

Chợ Đồng Xuân là một trong những chợ lớn nhất tại Hà Nội. Chợ ra đời từ năm 1889 trên địa phận phường Đồng Xuân, quận Hoàn Kiếm ngày nay.

Ban đầu chợ họp ngoài trời, sau được xây thành chợ với năm cầu chợ khung sắt, lợp kẽm lá, cầu nào cũng dài 52m. Khi mới xây dựng chợ có năm cửa lớn, trải qua khoảng một thế kỷ ngày nay chợ chỉ còn ba cửa ở giữa.

Chợ nằm cạnh ga xe lửa ở tại đầu cầu Long Biên, gần chợ Long Biên và ở ngay sát sông Hồng, chợ Đồng Xuân là điểm thuận lợi để hàng hoá bốn phương dồn về đây cũng như từ đây tỏa đi khắp nơi. Chợ nằm giáp danh với các phố Cầu Đông, phố Đồng Xuân, phố Hàng Khoai, phố Nguyễn Thiện Thuật.

Cổng chợ nhìn sang phía tây, phía trước là một khoảng trống nhỏ. Phía Bắc có quán Huyền Thiên - sau đổi thành chùa Huyền Thiên. Ngay sát sau chợ là chợ Bắc Qua. Vì vậy nhiều người gọi cả hai là chợ



Chợ Đồng Xuân xưa (Ảnh tư liệu)

Đồng Xuân - Bắc Qua.

Kháng chiến toàn quốc bùng nổ, chợ Đồng Xuân nằm trong Liên khu Một. Ngày 11, 12, 13-2-1947 Pháp ném bom dữ dội toàn khu vực để hôm sau huy động hơn 400 lính lê dương từ nhiều phía tấn công chợ, xe tăng, thiết giáp từ Bắc Qua, từ Hàng Giấy âm thầm lao tới. Lực lượng Vệ quốc quân và tự vệ chỉ có 2 tiểu đội, gồm 19 người dưới sự chỉ huy của đồng chí Thanh Trường đã chiến đấu suốt từ sáng đến chiều trong sự chênh lệch về vũ khí, rất xa. Chỉ với gậy gộc, mã tấu và sau là dao bầu, phản thít, chai lọ... nhưng quân Pháp để lại chiến trường hàng trăm xác chết da trắng da đen mà không chiếm được chợ.



Chợ Đồng Xuân ngày nay (Ảnh tư liệu)

Cuối cùng các anh hy sinh gần hết mới chịu rút lui, để lại một trang vàng chói lọi về tinh thần yêu nước và chiến đấu giữ gìn Hà Nội, một bên thô sơ bé nhỏ, một bên to lớn đầy vũ khí...

Ngày nay, ở góc tây bắc của chợ có đài Cảm tử, kỉ niệm ngày Toàn quốc kháng chiến.

Chợ Đồng Xuân chuyên phân phối các mặt hàng phục vụ đời sống và sản xuất cho Hà Nội và các tỉnh phía Bắc.

Chợ Đồng Xuân tuy nằm trong khu phố cổ nhưng có tuổi đời trẻ hơn rất nhiều so với các phố xung quanh. Trước kia đây là khu đất trống thuộc phường Đồng Xuân, huyện Thọ Xương nằm trước quán Huyện

Thiên (sau đổi thành chùa Huyền Thiên). Người dân họp chợ trên hai khu đất ở cạnh chùa Cầu Đông ở phố Hàng Đường và cạnh đền Bạch Mã ở phố Hàng Buồm vì hai khu đất đó gần bến sông, tiện cho thuyền đi lại.

Năm 1889, khi những dấu tích cuối của sông Tô Lịch và hồ Thái Cực bị lấp hoàn toàn, người Pháp quy hoạch lại đã giải tỏa hai chợ trên và dồn tất cả các hàng quán vào khu đất trống của phường Đồng Xuân, tạo thành chợ Đồng Xuân. Trong năm đầu tiên chợ họp ngoài trời, hoặc có che mái lá giống như hai chợ cũ.

Năm 1890 chính quyền Pháp mới bắt đầu xây dựng chợ Đồng Xuân, tạo thành năm vòm cửa và năm nhà cầu dài 52m, cao 19m. Mặt tiền theo kiến trúc Pháp, gồm năm phần hình tam giác có trổ lỗ như tổ ong, lợp mái tôn.

Tại đây đã diễn ra các trận chiến ác liệt giữa Vệ quốc quân chống lại lính Lê dương của Pháp, rất nhiều Vệ quốc quân đã hi sinh tại đây trước khi rút khỏi Hà Nội.

Sau ngày giải phóng thủ đô, chợ Đồng Xuân là chợ lớn nhất Hà Nội.

Vào khoảng năm 1990, chợ được xây dựng lại, phá bỏ hai dãy hai bên, ba dãy giữa xây lên ba tầng. Hai tấm cửa hai bên cũng bị dỡ, nhưng vẫn còn giữ hai cột ngoài cùng.

Năm 1994, chợ Đồng Xuân đã bị hỏa hoạn, lửa thiêu trụi gần như toàn bộ các gian hàng trong chợ. Đây là vụ cháy chợ lớn nhất tại Hà Nội cho đến nay.

Chợ Đồng Xuân là chợ đầu mối bán buôn. Xưa

kia, chợ bán nhiều mặt hàng nhưng hiện nay, chợ chủ yếu bán các hàng điện tử, gia dụng, vải vóc, quần áo. Tuy nhiên, chợ vẫn được xem là trung tâm của thành phố với hoạt động mua bán nhộn nhịp, sầm uất và đầy đủ nhất.

Ngoài hoạt động buôn bán các mặt hàng ở trong nhà lồng chợ, chợ Đồng Xuân còn có các loại hình dịch vụ khác như cho thuê mặt bằng và quản lí khu chợ đêm Đồng Xuân.

Về việc cho thuê mặt bằng, chợ bắt đầu thực hiện từ năm 1996, sau khi được thành phố kí quyết định thành lập công ty cổ phần Đồng Xuân. Về việc quản lí chợ đêm, công ty đã phát triển chợ trên cả hai phương diện văn hoá xã hội và hiệu quả kinh doanh. Chợ đêm ban đầu hình thành ở khu vực trước cổng chính chợ, sau đã được mở rộng sang khu vực phố Cầu Đông. Lúc này, chợ đêm Đồng Xuân được bổ sung kết hợp thêm các hoạt động văn hoá, văn nghệ dân gian vào ngày cuối tuần. Hiện nay, chợ đêm Đồng Xuân cùng với tuyến đi bộ Hàng Đào - Đồng Xuân đã tạo nên bản sắc hoạt động du lịch của thành phố và góp phần tôn vinh giá trị văn hoá truyền thống của thủ đô.

Với ưu thế về bề dày văn hoá truyền thống, lại nằm trong khu vực phố cổ Hà Nội, chợ Đồng Xuân đã và đang trở thành một trong những điểm du lịch hấp dẫn của thủ đô. Theo thống kê của văn phòng Du lịch Đồng Xuân (thuộc công ty cổ phần Đồng Xuân) thì trung bình mỗi tháng, chợ Đồng Xuân đón khoảng 7600 khách du lịch nước ngoài. Vì thế, để quảng bá hơn nữa hình ảnh chợ, cũng như tạo điều kiện cho việc phát triển kinh doanh hàng tiêu dùng và thủ công

mỹ nghệ, công ty cổ phần Đồng Xuân đang tổ chức khai thác tour du lịch tại chợ, đồng thời liên kết với các công ty lữ hành để tuyển du lịch này được đưa vào hoạt động sớm nhất có thể. Công ty cũng đang tiến hành dựng lại lịch sử của chợ bằng hình thức xây dựng sách, đĩa để giới thiệu với du khách. Ngoài ra, từ năm 2010, công ty sẽ xây dựng chợ Đồng Xuân đạt chuẩn điểm du lịch của thành phố, nghiên cứu phát triển dịch vụ và nơi lưu trú cho khách du lịch.

Hát xẩm - Đặc sắc văn hóa ở chợ Đồng Xuân:

Tiếng cười thật thoải mái của khán giả - những người đi chợ đêm Hàng Đào - Đồng Xuân dừng chân bên chiếu xẩm ngay cửa chợ - vỡ ra mỗi khi nghe những câu xẩm dí dỏm, hóm hỉnh và thật dân dã.

Tất tần tật những sinh hoạt diễn ra ở chợ Đồng Xuân ngày xưa được “tương” hết vào trong bài xẩm chợ *Vui nhất có chợ Đồng Xuân*. Cũng vui nhộn không kém là bài xẩm tàu điện *Hà Nội 36 phố phường* đưa khán giả về với cuộc sống Hà thành những năm xa xưa.

“Lại những kẻ cắp như rươi

Hở cơ chốc lát - tiền ôi mất rồi

Giậm chân xuống đất kêu giời

Phulit thời có đến cũng tôi đi đời”

(Lời bài xẩm Vui nhất có chợ Đồng Xuân)

Bây giờ thì nhiều hình ảnh trong các bài xẩm ấy đã không còn nữa nhưng mỗi tối thứ bảy, khi những

lời ca và giai điệu rộn ràng của bài xẩm được cất lên ở chiếu xẩm, khán giả lại hưởng ứng thật nhiệt tình bằng tiếng cười, bằng những tràng pháo tay.

Và bài “Vui nhất có chợ Đồng Xuân” được coi là bài “xẩm ca” mở đầu và kết thúc mỗi đêm xẩm trong chương trình “Hà Nội 36 phố phường” ở phố chợ đêm Hàng Đào - Đồng Xuân, do các nghệ sĩ thuộc Trung tâm Phát triển nghệ thuật âm nhạc Việt Nam tổ chức, biểu diễn.

Trò chuyện với chúng tôi, nghệ sĩ trẻ Mai Tuyết Hoa cho biết: “Bây giờ sân khấu xẩm Hà Nội 36 phố phường đã trở thành thân quen với người dân khu chợ Đồng Xuân rồi, nhưng để giành được chiếu xẩm ấy cũng không hề đơn giản”. Từ quá trình nghiên cứu loại hình nghệ thuật dân gian độc đáo, có âm nhạc và nội dung hết sức phong phú này, các nhà nghiên cứu thuộc trung tâm đặt ưu tiên hàng đầu là làm sao phục hồi và đưa hát xẩm trở lại với đời.

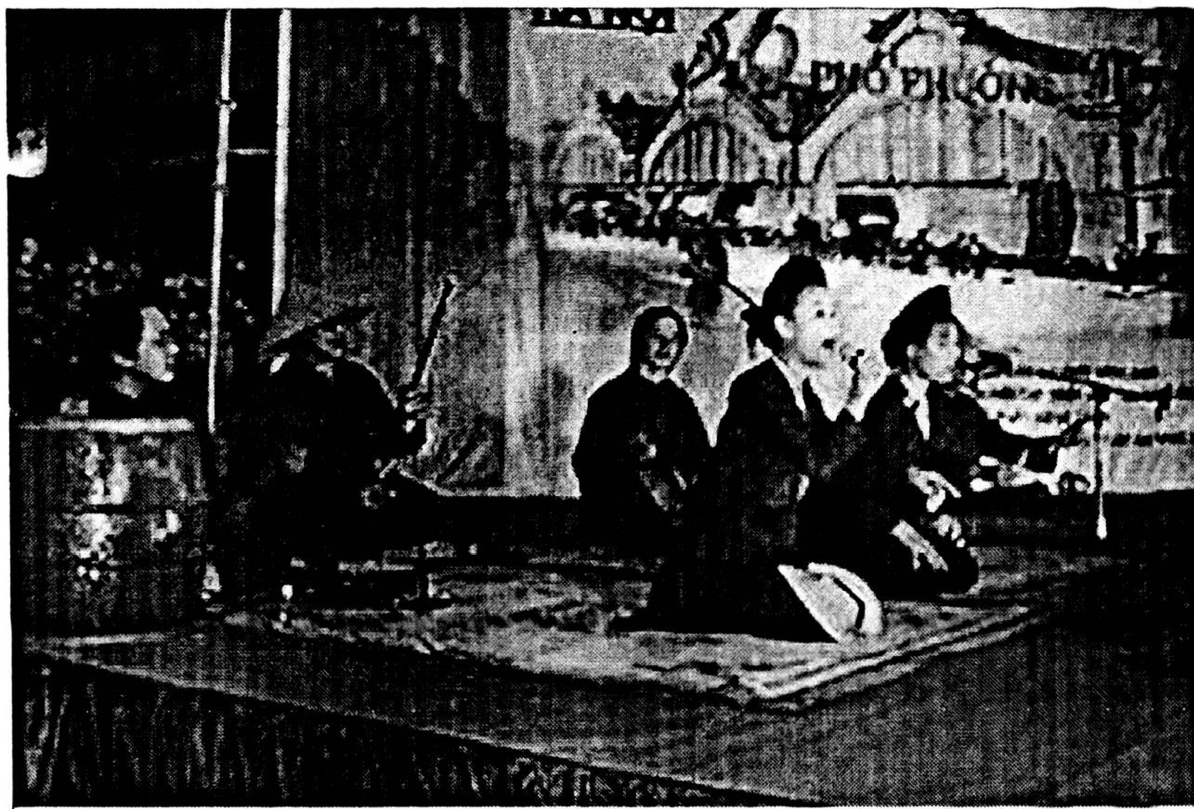
Cũng chính vì thế nên ở sân khấu “Hà Nội 36 phố phường” có điểm khác hoàn toàn so với những sân khấu “quan phương” khác là ngoài sự góp mặt của một số nghệ sĩ tên tuổi như Thanh Ngoan, Xuân Hoạch, Đoàn Thanh Bình và “cô xẩm” trẻ đang nổi đình đám là Mai Tuyết Hoa, các thành viên còn lại là những nhạc sĩ, nhà nghiên cứu âm nhạc truyền thống như GS.TS Phạm Minh Khang, các nhạc sĩ Thao Giang, Hạnh Nhân, Văn Ty, Quang Long, Khương Cường.

Khi đã phục hồi được những làn điệu xẩm, bài xẩm đặc trưng nhất thì một mong muốn lớn của nhóm là phải làm sao đưa xẩm đến với công chúng Hà

thành. Từ đó họ nghĩ ngay tới một sân khấu ngoài trời tại phố đi bộ, nơi hằng đêm có một lượng người không nhỏ tề tựu. Rồi cũng chính họ tìm tới các đơn vị có chức năng để xin phép.

Buổi đầu khá vất vả vì nhiều vị có trách nhiệm quản lý gần như chưa rõ xẩm là gì và nghệ thuật này có vị trí gì với người Hà Nội trước đây. Đến nay, sau một vài chương trình kiểm chứng hát miễn phí, các nghệ sĩ tham gia chiếu xẩm “Hà Nội 36 phố phường” đã được hỗ trợ một khoản thù lao cho các buổi diễn dù còn rất khiêm tốn.

Hôm chúng tôi đến chợ Đồng Xuân, có một phụ nữ dân tộc Mường tên Bùi Thị Tuyết Mai trong số các khán giả vây quanh sân khấu. Chị Tuyết Mai hào hứng



Chiếu xẩm chợ Đồng Xuân (Ảnh tư liệu)

kể: “Mình vừa đi ô tô từ Hòa Bình xuống, chưa kịp ăn uống đã tới thẳng đây luôn vì sợ muộn mất giờ. Qua tivi mình biết đến sân khấu này và từ lúc ấy đã mong có một buổi xuống Hà Nội để được nghe xẩm”.

Theo nhạc sĩ Quang Long, MC của nhóm hát xẩm chợ Đồng Xuân, đã có những khán giả không bỏ qua tuần nào như bác Nguyễn Văn Tuấn ở khu phố cổ. Bác Tuấn cho biết: “Ngày nhỏ tôi vẫn hay nghe những điệu xẩm này nên bây giờ trên sân khấu các nghệ sĩ hát điệu gì là tôi biết ngay. Chỉ trừ những hôm mưa, nghỉ diễn chứ buổi nào tôi cũng có mặt”.

Còn GS Trần Văn Khê lần nào ra Hà Nội ông cũng ghé tới chiếu xẩm chợ Đồng Xuân và lần nào ông cũng tham gia phần giao lưu với khán giả. Hôm đầu tiên đến với chương trình này, GS Trần Văn Khê đã thật sự xúc động khi được nghe những làn điệu xẩm mà trước đây ông mới chỉ biết từ băng đĩa tư liệu và qua giọng hát lão luyện của nghệ nhân Hà Thị Cầu. Mai Tuyết Hoa và Quang Long vừa thực hiện chuyến đi vào TP. Hồ Chí Minh, việc đầu tiên của họ là tìm đến GS Trần Văn Khê để trao đổi với ông về việc tổ chức một đêm âm nhạc dân gian, với “đặc sản” là hát xẩm, tại thành phố sôi động này. Đó cũng chính là mong muốn của GS Khê và chính ông sẽ đảm nhận vai trò người dẫn chương trình trong đêm diễn ấy.

Chợ đêm phố Cổ

Địa chỉ: Dọc tuyến phố Hàng Ngang, Hàng Đào, Hàng Đường, quận Hoàn Kiếm.

Phố Hàng Đào, Hàng Ngang, Hàng Đường ngày cuối năm, không khí Tết, đã đầy ắp trong những cửa hàng, những mặt người đoàn đoàn đi mua sắm. Nhưng còn một chân dung khác của khu phố cổ sầm uất nhất thủ đô, đó là khi thành phố lên đèn, một khu chợ đêm được dựng lên.

Mỗi tối thứ sáu đến chủ nhật vào lúc 7 giờ, từ chợ Đồng Xuân kéo dài đến hết phố Hàng Đào đầu Hồ Gươm, chợ lại tất bật nhộn nhịp níu kéo bước chân bao du khách.

Được mở ra với mục đích quảng bá sản phẩm của các làng nghề, đến với chợ đêm, du khách không chỉ mua được những món đồ đậm chất Hà Nội và có thể là rất Việt Nam như gốm Phù Lãng, gốm Bát Tràng, rượu của Đỗ gia danh tửu với giá thành tương đối hợp

lý mà còn được cảm nhận nếp sống đặc trưng của người Hà Nội. Hay có thể loanh quanh các con phố cổ từ Hàng Ngang, Hàng Đào thoải mái lựa chọn quần áo rồi sang Hàng Đường, Hàng Buồm nếm thử đặc sản Hà Nội với nào là bánh cốm, ô mai từ lâu nổi tiếng như sấu, mơ, mận... vừa có thể nhâm nhi thông thả tản bộ thưởng thức không khí Hà Nội về đêm lại có thể mua quà cho người thân, bạn bè. Và đừng quên dừng chân ghé đến phố ăn đêm bên hông chợ Đồng Xuân thưởng thức đủ mọi thức ăn ngon lành: Bún ốc, bún riêu, xôi nóng, bún chả, những món nướng nóng hôi hổi cho đến chén chè sắn dây ngan ngát hương hoa nhài và nhất là dừng chân bên phố Hàng Vải thưởng thức cốc nước mía mát lạnh nức tiếng từ lâu. Một điều đặc biệt nữa của chợ đêm là vào mỗi tối thứ bảy, du khách sẽ được xem hát xẩm, một điệu hát truyền thống người Việt đang được khôi phục sau nhiều năm mai một.

Ghé thăm chợ sẽ là dịp để du khách tìm hiểu khám phá phong tục tập quán của đất nước con người Việt Nam.

Chợ hoa Hàng Lược

Địa chỉ: Phố Hàng Lược, quận Hoàn Kiếm.

Không biết chợ hoa Hàng Lược có từ bao giờ, chỉ biết đã bao đời nay, người Hà Nội dù đi ngược về xuôi, dù trải bao lận đận, nhưng đến ngày giáp Tết vẫn rủ nhau về chợ hoa Hàng Lược, đón nhận sắc trời hương đất của Thăng Long - Đông Đô - Hà Nội.

Hàng năm, cứ đến ngày 20-30 tháng chạp là người ta mang đào, quất, cúc, mai, hồng, hướng dương, cẩm chướng, hải đường, trà mi... cùng với chim lồng, cá cảnh, chậu cây... từ các làng ven đô về đây xây nên một vùng hương sắc. Ba giờ sáng phố xá đã ồn ào tiếng nói cười, tiếng chào hỏi nhau, tiếng xe máy, tiếng chân bước rộn rịp... Và rạng đông, mặt phố rạng sắc xuân. Không gian ánh lên trăm màu. Các màu hoa hồng tím, đỏ, vàng, xanh, trắng... đan chen nhau theo từng luống, từng hàng, tạo thành những mảng màu tương phản mà hài hoà, rực rỡ.

Phố Hàng Lược nguyên là đất thôn Phủ Từ và thôn Vĩnh Trù, tổng Hậu Phúc, huyện Thọ Xương. Từ thời nhà Lê, nơi đây tập trung nhiều nhà sản xuất lược chải đầu nên có tên phố Hàng Lược. Đến đầu thế kỷ XX, không còn ai bán lược nữa, nên phố có tên Cống Chéo - Hàng Lược (ở giữa phố có một cái cống bắc chéo qua sông Tô Lịch).

Sau ngày giải phóng Thủ đô 10/1954, phố trở lại tên cũ Hàng Lược, có chiều dài 264m, từ ngã ba Hàng Cót đến ngã năm Hàng Mã. Phố vẫn còn 2 ngôi đình: Đình Phủ Từ ở số 19 và đình Vĩnh Trù số 59, đều thờ "Tứ vị Hồng Nương".

Từ những năm 20 thế kỷ trước, phố Hàng Lược



Chợ hoa Xuân Hàng Lược (Ảnh tư liệu)

có một mặt hàng chỉ bán vào dịp Tết: Hàng Hoa. Bắt đầu từ 23 tháng Chạp, Tết ông Công, cho tới tận chiều tối 30 Tết, chợ Hoa họp dọc phố, có người gọi là "phố chợ hoa".

Người Hà Nội có thói quen, dù bận trăm công nghìn việc, ngày áp Tết vẫn rủ nhau "chơi chợ hoa". Đặc biệt là trai thanh gái lịch. Ngày nay chợ hoa Hàng Lược bán quanh năm. Đủ các loại hoa. Trên



Chợ hoa Hàng Lược xưa. (Ảnh tư liệu)

trời, dưới hoa. Hoa thật, hoa giấy, hoa lụa, hoa nhựa v.v... không thiếu. Đặc biệt là hoa tươi, mới, la liệt khắp phố. Chủ cửa hàng là các cô cậu sinh viên năng động, vừa đi học, vừa đi làm "lấy ngắn, nuôi dài". Họ "lập nghiệp" bắt đầu từ nghề "làm đẹp cho đời". Qua bàn tay các "nghệ nhân" trẻ, hoa được "tạo dáng" "bắt mắt" bởi sự kết hợp hài hòa giữa hoa

Hà Nội, hoa Đà Lạt, hoa nhập khẩu từ Hà Lan, Hàn Quốc, Đài Loan, Trung Quốc... Ngay chỗ cổng chéo Hàng Lược, vài năm trở lại đây xuất hiện loại hoa... giấy nhiều màu sắc, tạo một diện mạo mới đa dạng của chợ hoa Hàng Lược.

Chợ hoa Quảng Bá

Địa chỉ: Đường Âu Cơ, quận Tây Hồ.

Với người Hà Nội, chợ hoa Quảng Bá - chợ đầu mối hoa tươi trên đê Nghi Tàm đã quá quen thuộc, thế nhưng nó vẫn là nét văn hóa rất riêng và lạ lẫm với khách phương xa.

Hoa được nhà vườn ở các huyện ngoại thành Hà Nội cắt, bó lại từ chập tối. Khoảng 2 giờ sáng, chúng bắt đầu được thò ra chợ trên những chiếc “dream Tàu”. Từ đây, không gian tĩnh mịch như bị xé toang từ đủ loại âm thanh của những chiếc xe máy. Những chiếc xe thồ cũng bỗng chốc trở thành những gian hàng bán hoa tươi. Cả khu chợ chỉ leo lét vài ánh đèn điện vàng khè, khách phải rọi đèn pin để chọn hoa. tiếng bán hàng gọi nhau í ới ngã giá cho những bó hoa còn ướm đẫm sương khuya...

Thông thường, chợ hoa Quảng Bá họp từ 8 giờ tối và kéo dài cho đến gần 8 giờ sáng hôm sau. Chợ hoa

đêm Quảng Bá được chia làm hai phiên. Trước 4 giờ sáng là phiên giao buôn, giá hoa rất rẻ. Sau 4 giờ hoa đã được nâng lên mấy giá do qua tay nhiều lần.

Mọi hoạt động bán mua đều lặng lẽ diễn ra dưới ánh sáng loang loáng của những chiếc đèn pin, đèn điện. Những người nông dân chất hoa đầy nghêu ngهن trên những chiếc xe máy, vội vã lao vào chợ.

Hoa tươi các loại được đưa về đây. Người bán sẽ đến đây mua buôn và từ đây hoa sẽ tỏa theo các hướng vào thành phố. Thậm chí dân buôn ở các tỉnh, thành xung quanh Hà Nội cũng đến và đóng hoa lên ô tô rồi chở về.

Hoa ở chợ Quảng Bá được đánh giá là đẹp và tươi



Chợ hoa đêm Quảng Bá. (Ảnh tư liệu)

nhất. Hoa đến từ nhiều nơi và mang đậm hơi hương từng vùng: Quảng Bá, Nghi Tàm, Nhật Tân, Tây Tựu....

Bước sang ngày mới, chợ đã chật kín hoa và người. Hoa nằm khắp nơi, như những tấm thảm nhung trên đất, trên yên những chiếc Cúp cũ kỹ... ít ai để ý rằng hành trình lên phố của hoa phải vượt màn đêm lúc thành phố còn chìm trong giấc ngủ.

Người bán là những người trồng hoa vùng ven Hà Nội, còn người mua là những người bán hoa của thành phố ban ngày. Chợ hoa khoe sắc, hoa sen trắng toả hương thơm thanh khiết; hoa lan tường lãng mạn; hoa tử muội xinh xắn; hoa hồng leo cành dài mềm mại; hoa nhài trắng tinh khiết...

Có đến đây mới thấy hoa ngập tràn trong chợ, tràn lên cả mặt đường. Dưới đất là hoa, trên đầu cũng hoa. Hoa trải đầy dưới chân, chỉ sơ ý là dẫm phải... Hoa chất ngồn ngộn trên những chiếc xe tải, xe máy lao âm âm giữa chợ. Cả một đoạn đường dề dài, người và hoa chen nhau trên những khoảnh đất rất hẹp. Thậm chí có những chỗ cùng một khoảnh đất nhỏ nhưng có tới hai người bán. Một xếp hoa lên xe máy, một để dưới đất.

Với giới trẻ Hà Nội yêu hoa thì đi chợ hoa đêm không chỉ là mua được hoa rẻ mà còn là một thú vui được thỏa sức chọn và ngắm hoa trong không gian đất trời mới rạng ngày...

Chợ hoa Quảng Bá không chỉ là nơi buôn bán giao thương mà còn là một địa chỉ văn hóa tô điểm cho Hà Nội. Từ đây, hoa sẽ toả đi muôn nẻo, khoe hương, khoe sắc trên phố phường Hà Nội...

Chợ Bưởi

Địa chỉ: Phường Bưởi, quận Tây Hồ.

Ở Hà Nội có rất nhiều chợ nổi tiếng, nhưng chỉ có chợ Bưởi vẫn giữ được không khí sầm uất suốt từ sáng sớm tới quá tầm trưa, phiên chợ vẫn chưa tan, bởi người ngồi chợ cố định trong quây kinh doanh đến chiều tối.

Chợ Bưởi ở đất làng Yên Thái nay thuộc phường Bưởi, quận Tây Hồ - Hà Nội. Chợ nằm giữa một vùng làng nghề thủ công: Làm giấy, dệt lụa, dệt lĩnh, nấu mạch nha, nuôi lợn, trồng dâu... Cho đến bây giờ, ở Hà Nội, chỉ còn chợ Bưởi là mang dấu ấn xưa và còn giữ lệ họp theo phiên. Ca dao cũng có câu: “Chợ Bưởi một tháng sáu phiên. Ngày tư, ngày chín cho duyên đeo bông”. (Họp vào các ngày 4, 9, 14, 19, 24, 29 âm lịch hàng tháng).

Vùng này có đền thờ ông bà Vũ Phục. Bản thân tích lưu giữ tại đình cho biết ông ở Phong Châu, Phú

Thọ, bà người làng Minh Tảo (Xuân Đình, Từ Liêm). Ông bà làm nghề bán dầu, hàng ngày gánh dầu đi bán trong kinh thành. Thời Lý, vua Lý Nhân Tông (1072-1128) đang bị đau mắt do nước lũ sông Tô Lịch xoáy vào chân thành Đại La. Ông Vũ Phục một sớm đi ngang qua, lính tráng theo lệnh quan đẩy ông xuống vùng nước xoáy, người vợ thấy vậy thương xót cũng nhảy xuống sông tự vẫn cùng chồng. Quả nhiên dòng nước dừng xói lở, vua Lý khỏi đau mắt, rồi biết được chuyện trên, bèn phong cho là Vũ Phục hầu đại vương thượng đẳng thần, và lập đền thờ nơi ngã ba sông.

Chợ Bưởi đã hình thành từ lâu. Theo bia Hậu Thuần hiện còn lưu giữ ở sân đình An Thọ thì tên chợ Bưởi được xuất hiện trên bia đời vua Lê Dụ Tông, niên hiệu Bảo Thái thứ 3. Và căn cứ vào tấm bia "An Thái phương tây thôn thị bi ký" dựng năm Tự Đức (1842-1881), tấm bia ghi tên những người phát tâm công đức trùng tu lại chợ Bưởi, có câu "Ngã thôn hữu thị cổ dã" (Thôn ta có chợ từ lâu). Xét về địa lý của chợ Bưởi như đã trình bày ở trên, có thể đoán định chợ Bưởi hình thành ngay từ đời Lý với quy mô nhỏ. Đến cuối thế kỷ 19 chợ Bưởi đã là một chợ lớn của kinh thành Thăng Long. Và đến đầu thế kỷ 20, những người quản lý thương mại Hà Nội cho đúc lại cầu chợ bằng bê tông cốt thép như ta thấy gần đây. Trong chợ chỉ bán nông sản hàng hóa, dụng cụ thiết yếu, lương thực thực phẩm. Để tránh hỏa hoạn, khu bán các loại giấy lụa, giấy bản, giấy moi sẽ chuyển về cầu chợ ở các thôn làng xung quanh. Những tấm ảnh chụp năm 1920 còn cho thấy rõ điều đó.

Gần trăm năm nay, chợ Bưởi chia làm 5 khu mua

bán chính: Khu quần áo vải vóc tạp phẩm, khu hàng khô và trầu cau hoa quả, khu thực phẩm tươi sống, khu lương thực ngũ cốc, và khu dụng cụ sản xuất, đồ gia dụng. Riêng ngày phiên chợ các vùng lân cận chở đến từ tối hôm trước lợn giống, ngan, gà, vịt giống, rồi sớm tinh mơ là chó, mèo, thỏ, chim giống với các loại hạt và cây giống rau, giống hoa theo từng thời vụ. Những ngày giáp Tết còn họp thêm phiên chợ trâu bò để mổ ăn dụng vào ngày 19 tháng Chạp âm lịch, một khu bán tranh lợn gà, đám cưới chuột trước cửa đình An Thái. Và những cây quất cảnh đào, cây thế, chậu cảnh đứng bán dọc đường Lạc Long Quân từ cổng làng Bái Ân, đến ngã ba chợ và kéo dài trên đường Hoàng Hoa Thám đến gần cổng làng Vĩnh Phúc. Chợ hoa, cây cảnh ngày giáp tết tươi mát và thắm đỏ dài hơn một số cây số.

Bước vào thời kinh tế thị trường, chợ được mở rộng, các cầu chợ được xây thêm trên khoảng đất trống. Đoạn sông Tô Lịch chảy ngang chợ bị ô nhiễm được kè đá trải bê tông thành nền chợ, tăng thêm diện tích kinh doanh. Hiện nay chợ Bưởi chia thành nhiều khu kinh doanh đủ các mặt hàng, từ nông sản, thực phẩm đến thời trang, điện tử, thu hút gần 400 người có đăng ký kinh doanh buôn bán trong quây cố định, và trên 100 người buôn thúng bán bưng, rau củ bánh trái xung quanh chợ.

Thực trạng chợ đang bị quá tải cả người kinh doanh và mua hàng, do sức sản xuất và kinh tế xã hội tăng trưởng, người tiêu dùng cũng tăng lượng tiêu thụ hàng hóa. Nhất là những ngày phiên chợ, giao thông trong chợ là nỗi lo chung của mọi người, chưa kể công



Chợ Bưởi xưa. (Ảnh tư liệu)

tác phòng chống cháy nổ mới chỉ được quan tâm ở mức tương đối, do cấu trúc chợ chấp vá, và sự kế thừa mặt bằng chợ đã tròn thế kỷ.

Quận Tây Hồ được phép của UBND thành phố Hà Nội đã đầu tư xây dựng lại chợ, theo phương châm vừa dân tộc vừa hiện đại, phát huy được tính văn minh thương nghiệp ở một vị trí đắc địa phía tây bắc thủ đô, nơi giao lưu buôn bán của 3 phường: Bưởi (Tây Hồ), Nghĩa Đô (Cầu Giấy), Vĩnh Phúc (Ba Đình) với hơn chục vạn dân sinh sống, báo hiệu tiềm năng kinh doanh rất lớn.

Ngày nay, chợ Bưởi đã xây dựng khang trang, hiện đại, thuộc sự quản lý của Tổng công ty Thương



Chợ Bưởi ngày nay. (Ảnh tư liệu)

mại Hà Nội, nhưng riêng phiên chợ vẫn được duy trì bằng cách quy hoạch một khu vực riêng để người dân có cơ hội mua bán cây, con giống.

Bắt đầu từ chợ Bưởi và kéo dài dọc phố Hoàng Hoa Thám hiện nay là nơi giao lưu của những người yêu thích cây cảnh, chim cảnh và các loại vật nuôi khác.

Các loài hoa được bán rất phong phú và đa dạng: từ Trạng Nguyên, Mai trắng, Hải đường, Trà, Dạ yến, Đỗ quyên, Đồng tiền, Phát lộc, Trúc Nhật ... cho đến các giống phong lan. Hay như loài địa lan có xuất xứ từ Đà Lạt cũng được bán trên phố.

Những ngày cuối tuần, người yêu hoa lại đổ về



Cây được bày bán ở chợ Bưởi. (Ảnh tư liệu)

phố để gặp gỡ những người có cùng sở thích, hoặc chọn cho mình một chậu cảnh ưng ý nhất. Vào những ngày giáp Tết, ngoài các cây đào, cây quất đặc trưng ngày Tết của miền Bắc thì hoa mai của miền Nam cũng được chở ra bán ở đây.

Ngoài cây cảnh thì chim cảnh, chó cảnh, cá cảnh cũng được bán ở đây.

Chợ Long Biên

Địa chỉ: Phường Phúc Xá, quận Long Biên.

Nằm sát trung tâm thành phố, chợ đầu mối Long Biên được xem có vị trí đặc địa trong giao thương.

Hàng ngày, bất kể trời mưa hay trời rét, cứ khoảng từ 10h đêm là chợ bắt đầu rục rịch. Hàng chục chiếc xe tải hạng trung rầm rầm di chuyển trên đoạn đê Trần Nhật Duật chuẩn bị cho một đêm đổ hàng. Tiếng xe tải ầm ầm đưa hàng vào chợ, tiếng rầm rập của những bước chân “cửu vạn” vội chạy tới dỡ hàng, tiếng gọi inh ỏi, tiếng quát chói tai, tiếng mặc cả rì rầm...

Càng về đêm, chập 12 là lúc chợ bắt đầu nhộn nhịp. Khắp nơi chất đống các loại rau, củ, quả. Những chiếc xe thô xanh mướt chỉ toàn cải non nằm xen những chuyến xe tải chỉ rục một màu đỏ chói của thanh long, thứ quả đặc sản vận chuyển từ Nam ra.

Theo con số từ Ban Quản lý chợ, mỗi ngày lượng



Một góc chợ Long Biên. (Ảnh tư liệu)

nông sản vận chuyển qua chợ khoảng từ 200 đến 300 tấn. Hàng nghìn nông dân từ Gia Lâm, Bắc Ninh hàng đêm thức trắng vận chuyển rau xanh tới đây.

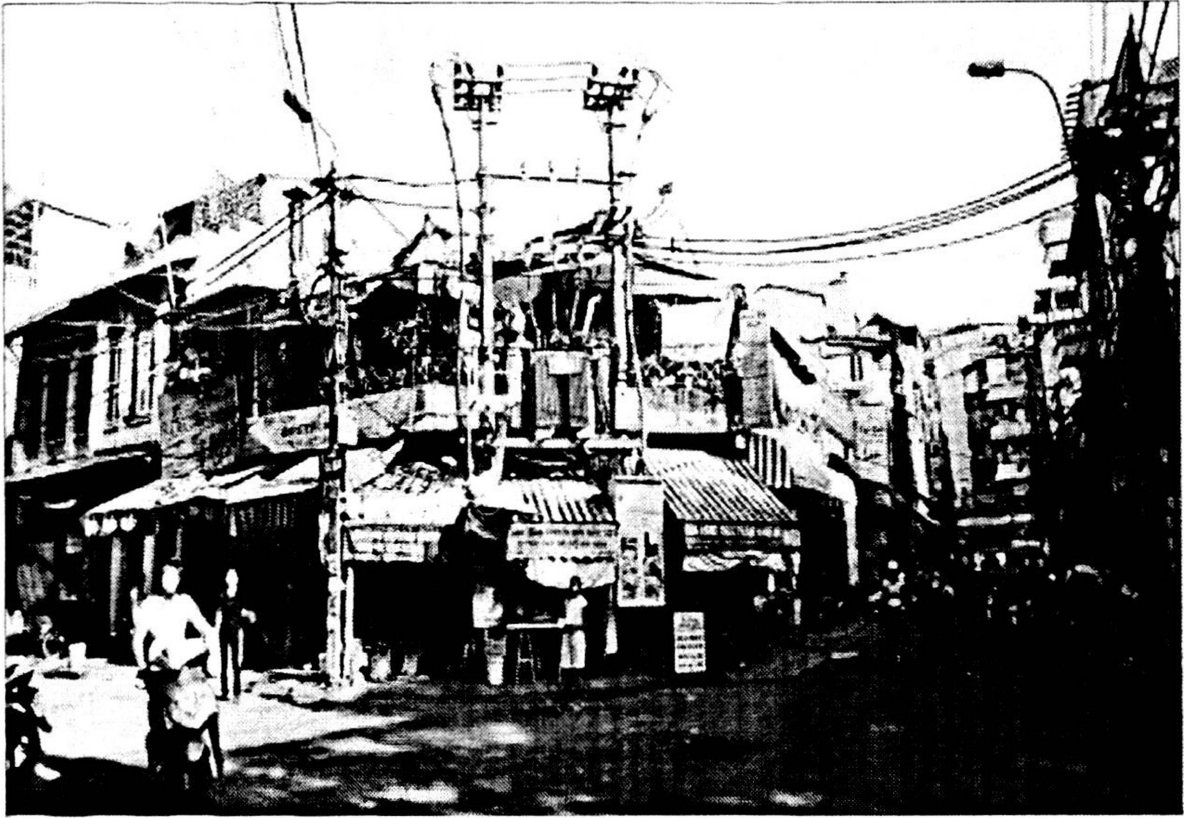
Náo nhiệt đến chạng vạng sáng thì mọi âm thanh bắt đầu lắng xuống. Những người bán lẻ lấy đủ hàng bắt đầu chia về khắp ngả thành phố bắt đầu một ngày mới, những người nông dân dọn dẹp lại sọt, gánh, xe đạp thồ chuẩn bị về nhà.

Chợ Hàng Bè

Địa chỉ: Số 4B, phố Nguyễn Thiện Thuật, quận Hoàn Kiếm.

Thôn Nam Hoa thuộc tổng Hữu Túc là tên cũ đất phố Hàng Bè bây giờ; thôn Nam Hoa sau đổi tên là Nam Phố và tổng Hữu Túc cũng đổi là tổng Đông Thọ. Hàng Bè còn một ngôi đình ở chỗ số nhà 29 gọi là đình Ngũ Hầu thờ Cao Tứ một vị tướng của triều Thục. Ngũ Hầu là một làng vạn, đình ở ngoài đê, đến khi dòng sông ra xa thì làng chài cũng lên đê theo và đình vẫn ở nguyên chỗ cũ. Hàng Bè là một khúc của con đê cũ, khi dòng chảy còn ở sát chân đê, các bè gỗ nửa lá song mây, những vật liệu làm nhà từ miền ngược trở về áp vào đây bán. Do đó khúc đê này có tên là Hàng Bè, chợ trên đê là chợ Hàng Bè. Khi bè mảng không vào được sát chân đê nữa vì cát bồi đưa sông ra xa, thì phố này là nơi buôn bán cau, nên cũng có tên là phố Hàng Cau. Trước kia, hàng năm thuyền mảnh từ miền trong ra đem hàng như đường Quảng,

vây cá, tôm he, cá khô, nước mắm, cau khô của Qui Nhơn, Bình Định; khi về họ chở vào; bát ăn cơm, giấy hàng mã, vải, nồi đồng, mâm thau. Thuyền đình lớn to mấy gian, bên trong có cả hoành phi câu đối, khám thờ, tủ chè và nuôi cả gà chọi. Lái buôn người Việt Nam - và cả lái buôn người Tàu - đem hàng ra từng kiện, chứa trong kho những nhà chứa trọ phố Hàng Bè tất nhiên là sầm uất cho đến khi lòng sông lùi ra xa, một con đê mới đắp ở cách xa đê cũ, nửa gỗ chuyển đến nơi khác, và cau thì vẫn đem bán ở đây. Con đê mới nói trên có đoạn tên là Bè Thượng, khi người Pháp mới đến Hà Nội, họ vẽ bản đồ ghi là Rue de la Digue (phố trên đê), tức là con đường Nguyễn Hữu Huân bây giờ. Những năm thập niên 20 và 30, các cửa hàng bán cau tươi, cau khô ở Hàng Bè chiếm gần nửa tổng số nhà ở phố này. Những nhà buôn to có Phúc Lợi (số 18), Thịnh Phát (số 4). Hàng Bè có bốn năm nhà bán sơn sống Phú Thọ ở gần ngã tư Cầu Gỗ là phố chuyên buôn bán sơn. Ngoài ra, trong phố có độ dăm nhà mở cửa hàng bán đồ khô vì ở gần chợ. Hiệu bánh gai Đan Quế (số 24) khai trương năm 1940. Những nhà mở cửa hàng nhỏ bày bán tương cà mắm tép mắm rươi là mãi sau năm 1954 mới có. Nói chung Hàng Bè thời kỳ xa lòng sông không có nhà nào buôn bán vào loại lớn. Việc buôn bán cau, sơn ở trong tay phụ nữ, đàn ông đi làm. Những nhà không buôn bán, con cái đi làm, ban ngày đóng cửa. Tuy nhiên phố Hàng Bè cũng có nhà giàu lớn, họ làm giàu về nghề thầu khoán. Như Trương Trọng Vọng, thầu đá kè đê ở các tỉnh; Hàn Tính cũng là thầu khoán, có cổ phần trong một công ty nấu rượu ở Hà Đông. Đình cơ Trương Trọng Vọng ở số 42 Hàng Bè, gồm nhiều lớp, bên trong có cả nhà



Một góc chợ Hàng Bè (Ảnh tư liệu)

thờ họ (nay là Trường phổ thông cơ sở Bắc Sơn). Nhà xây vào năm 1925 - 1926; chỗ đó trước là một bãi đất trống, làm chỗ tụ họp hàng rong bán rau củ tôm cá. Nhà Phúc Lợi số 18 của ông Cả Tụng là một ngôi nhà rộng lòng sâu. Nhà số 10 là nhà của bác sĩ Nguyễn Hữu Thuyết làm vào năm 1938.

Chợ Đông Thành

Địa chỉ: Quận Hoàn Kiếm

Chợ Đông Thành thuộc thôn Đông Thành Thị, tổng Tiền Túc, huyện Thọ Xương xưa.

Chợ Đông Thành là chợ lớn nhất kinh thành Thăng Long gồm các trục đường phố dọc: Hàng Gà, Hàng Cót, Bát Sứ, Hàng Đồng, Thuốc Bắc và các trục đường ngang: Hàng Phèn, Hàng Bút, Hàng Vải, Lò Rèn theo bản đồ Hà Nội ngày nay.

Bắt đầu thời Pháp thuộc, nhà cầm quyền xóa bỏ chợ Đông Thành, lập chợ mới là chợ Đồng Xuân ngày nay.

Chợ Cầu Đông

Địa chỉ: Chợ Cầu Đông xưa nằm trên phố Hàng Đường, quận Hoàn Kiếm

Phố chợ cổ Cầu Đông được hình thành trên nền đất chạy dọc sông Tô Lịch, thuộc phường Đồng Xuân, tổng Hậu Túc, huyện Thọ Xương. Năm 1884, đoạn sông Tô Lịch bị lấp, chợ Cầu Đông và chợ Bạch Mã được đưa vào chợ Đồng Xuân. Bên chợ Cầu Đông có chùa Cầu Đông, nay chùa này đã nằm đã phố Hàng Đường. "*Cầu Đông vắng tiếng chuông chùa/ Trăng soi giá nển, gió lùa khói hương/ Mặt ngoài có phố Hàng Đường*". Từ trong sinh hoạt buôn bán ở chợ Cầu Đông có nhiều câu ca thi vị: "*Bà già đi chợ Cầu Đông/ Bói xem một quẻ lấy chồng lợi chăng?/ Thầy bói gieo quẻ phán rằng/ Lợi thì có lợi nhưng răng chẳng còn*".

Chợ Cửa Nam

Địa chỉ: Phường Cửa Nam, quận Hoàn Kiếm.

Chợ Cửa Nam là chợ hình thành sớm nhất ở Hà Nội trong thế kỷ XIX. Cạnh chợ Cửa Nam là vùng đất trống có đường xe lửa chạy qua.

Chợ Cửa Nam trước đây là một trong những chợ truyền thống ở Hà Nội, tập nập kẻ mua người bán. Cánh buôn chuyển đồ xuống đây hàng hoá từ miền núi chứa trong các đẫy lớn gồm: Măng, mộc nhĩ, nấm hương, thuốc Nam, trà mạn, xếp ngổn ngang trên bãi...

Ngày nay, Trung tâm thương mại chợ Cửa Nam được xây dựng trên diện tích 1.203 m² với tổng vốn đầu tư 200 - 230 tỷ đồng bằng nguồn vốn xã hội hoá. Sau khi hoàn thành công trình có quy mô 10 - 11 tầng nổi, 4 tầng hầm với diện tích sử dụng hơn 10.000 m², vừa làm chợ truyền thống, vừa làm trung tâm thương mại.

Đây là trung tâm thương mại kết hợp chợ truyền thống đầu tiên trên địa bàn quận này.

Chợ Bắc Qua

Địa chỉ: Liên kề chợ Đồng Xuân, phường Đồng Xuân, quận Hoàn Kiếm.

Chợ Bắc Qua nằm liền kề ở phía Đông Bắc chợ Đồng Xuân, là nơi buôn bán chủ yếu về thực phẩm, rau quả, nông sản vùng Bắc sông Hồng mang qua. Vì thế có tên là chợ Ban đầu, chợ họp ở khu đất trống, sau đó người ta làm các nhà tạm để che nắng, che mưa, bây giờ đã được chỉnh trang. Khu chợ này kéo dài ra tới đường đê Yên Phụ, tập trung dưới chân cầu Long Biên, nên có người nói vì họp chợ dưới cầu, nên mới có tên là Bắc Qua.

Cũng như chợ hoa, chợ rau quả này bắt đầu nhóm họp vào lúc nửa đêm. Chợ Bắc Qua nằm sát, liền kề với chợ Đồng Xuân phía Đông Bắc, nên có thể xem đó là một phần của chợ Đồng Xuân nổi tiếng cũng được. Chính vì vậy, nên cụm từ “chợ Đồng Xuân - Bắc Qua” không phải là quá xa lạ đối với người Hà Nội.

Không rõ có từ bao giờ, nhưng cũng giống như chợ hoa, chợ rau quả này là một phần không thể thiếu của Hà Nội về đêm! Từ bao đời rồi, nó hiện hữu, âm thầm

mang trên mình một nét sinh hoạt của đất Kẻ Chợ ngày xưa...

Đêm về khuya, dưới chân cầu Long Biên, tiếng người mua bán, xe cộ chở hàng hóa vô cùng náo nhiệt, thậm chí còn đông hơn cả chợ ngày. Đủ thứ rau quả từ mọi miền đổ về đây, nhưng nhiều nhất là vẫn là các loại rau quả từ các vùng lân cận Hà Nội như Hưng Yên, Bắc Ninh, Bắc Giang, Hà Tây (cũ) với đủ loại từ cà chua, hành, tỏi, táo, dưa chuột, bắp cải, su hào... Đây là một trong ít chợ đầu mối chính, cung cấp các loại rau quả cho Hà Nội hàng ngày.

Chợ đêm rau quả này bán buôn và cả bán lẻ. Những người bán rong luôn đến đây mua để sáng sớm lại rong ruổi mua bán lẻ trên các con phố Hà Nội. Họ cân hàng, mặc cả, đếm từng quả cà chua, mớ rau một trong quang cảnh ồn ào, náo nhiệt đầy sắc màu của người và các loại rau quả.

Hầu hết những người bán hàng ở đây là bán hàng nhà, đêm chở các loại rau quả của nhà mình đến bán. Ngồi tán chuyện với mọi người xung quanh, hút thuốc, uống nước, thoải mái cho khách chọn lựa hàng, trả giá. Bán xong hàng, khi trời sáng, họ vào quán ăn một bát phở và trở về nhà mình, chuẩn bị cho một chuyến hàng đêm tiếp theo...

Chợ Châu Long

Địa chỉ: Phố Châu Long, quận Ba Đình.

Chợ Châu Long là một chợ thuộc quận Ba Đình, thành phố Hà Nội.

Chợ Châu Long nằm ở trên phố Nguyễn Trường Tộ, gần trường tiểu học Việt Nam - Cuba và siêu thị Fivimart. Chợ được chính thức thành lập vào năm 2000 nhằm đáp ứng nhu cầu thực phẩm của người dân nơi đây. Chợ có 4 cổng:

- Cổng chính nằm trên phố Nguyễn Trường Tộ.
- Cổng trái nằm trên phố Trúc Bạch, thông ra hồ Trúc Bạch.
- Cổng phải nằm trên phố Châu Long.
- Cổng sau nằm trên phố Phó Đức Chính.

Hiện nay đây là một chợ mua bán quan trọng của quận Ba Đình. Chợ này chủ yếu có người buôn bán là dân ngoại tỉnh, chủ yếu đến từ: Bắc Ninh, Bắc Giang,

Phú Thọ và một số huyện ngoại thành của Hà Nội như: Đông Anh, Thanh Trì, Gia Lâm. Nhiều người buôn bán từ các chợ cóc chuyển sang.

Chợ tất niên Hà thành

Địa chỉ: Hàng Lược, Đồng Xuân, Hàng Đậu, Thuốc Bắc, Hàng Đồng...

Trong khu phố Cổ Hà Nội, áp Tết Nguyên đán, chợ tất niên tự phát được họp xung quanh khu vực chợ Đông Thành xưa, nay là những phố: Hàng Lược, Đồng Xuân, Hàng Đậu, Thuốc Bắc, Hàng Đồng,... và quy thành từng khu riêng biệt.

Chợ rất đặc biệt, nó đặc biệt vì cả người bán, người mua và người đi ngắm... đều tìm đến để giao lưu, phô diễn là chính. Đầu tiên phải kể đến chợ hoa Tết. Người Hà Nội chơi hoa quanh năm, nhưng chợ hoa ấy mỗi năm chỉ họp có một lần từ 23 tháng Chạp, ngày các gia đình tiễn ông Táo về trời đến trước lúc giao thừa. Chợ họp trên một dãy phố cổ, được gọi là Cống Chéo Hàng Lược. Gọi thế vì trước kia ở đây có một cái cống bắc chéo qua sông Tô Lịch.

Đặc biệt hơn, những gian chợ đồ cổ chỉ tồn tại

trong một thời gian ngắn trên phố Hàng Mã vào dịp giáp Tết. Đây cũng là nơi gặp gỡ của những người tri âm - những người cùng sở thích sưu tầm đồ cổ. Dường như không quan tâm đến những ồn ào ngoài kia, mà đối với họ chợ đồ cổ mới thực sự là chợ cuối năm ý nghĩa. Gian đồ cổ chỉ tầm mười người mang đồ đi bán, họ bán hàng không phải là lấy thêm thu nhập, mà mở bán cho vui, chẳng mong lời lãi, gặp những người thích chơi đồ cổ như là gặp được tri âm nên bán rẻ, có khi còn không lấy tiền, nhưng không lỗ vì có được một người bạn có cùng sở thích để học tập và trao đổi kinh nghiệm. Chiều ba mươi Tết, chợ tan nhiều người nuối tiếc vì chưa kịp chọn cho mình một món đồ ưng ý, còn các ông chủ lại nâng niu đồ của mình về và hẹn nhau năm sau tái ngộ với những món sưu tầm mới. Với người Hà Nội xưa, Tết Nguyên đán có vô vàn phong tục tập quán mang giá trị tinh thần, giá trị tâm linh của văn hóa gia đình. Bởi vậy, thú đi chợ tất niên của người Hà Nội, nay vẫn mang nhiều nét tinh hoa chốn kinh kỳ.

Chợ Gốm Bát Tràng

Địa chỉ: Làng gốm Bát Tràng, xã Bát Tràng, huyện Gia Lâm.

Chợ Gốm Bát Tràng nơi hội tụ tinh hoa của làng gốm sứ cổ truyền Bát Tràng, Hà Nội và cũng là thiên đường mua sắm, địa danh du lịch hấp dẫn của du khách trong và ngoài nước.

Cái tên gọi mộc mạc, dân giã - Chợ Gốm làng cổ Bát Tràng đã trở nên quen thuộc được nhiều người biết đến. Nằm ở chính giữa làng cổ Bát Tràng, cách trung tâm thành phố Hà Nội 14km, chợ Gốm Bát Tràng được xây dựng từ năm 2003 nhân sự kiện SEA Games 22. Đến nay, sau 3 năm Chợ đã có quy mô lớn với 100 gian hàng trưng bày và bán các mặt hàng gốm sứ truyền thống và hiện đại được làm bằng chính đôi tay nghệ nhân của người thợ gốm làng Bát Tràng. Giờ đây, ngoài là một đầu mối bán buôn bán lẻ các mặt hàng gốm sứ dân dụng, Chợ Gốm Bát Tràng còn là một địa danh du lịch hấp dẫn của du khách trong nước và quốc tế. Vào các kì nghỉ cuối tuần và các dịp nghỉ lễ,

xe máy, ô tô, xe bus lại tấp nập đưa khách về tham quan, mua sắm tại chợ Gốm Bát Tràng. Đến làng cổ Bát Tràng rất thuận tiện bằng cả hai con đường: Đường bộ và Đường sông. Nếu đi đường bộ, từ trung tâm thành phố Hà Nội qua cầu Chương Dương rẽ tay phải đi khoảng 10km đến cổng Xuân Quan rẽ tay phải. Hoặc đơn giản và kinh tế hơn, bạn có thể chọn đi xe bus. Từ bến xe Long Biên đi tuyến xe số 47 (Tuyến Long Biên - Bát Tràng), chỉ sau chưa đầy 40 phút bạn sẽ có mặt ngay trước cửa chợ Gốm Bát Tràng. Còn du lịch đường sông, vào các ngày nghỉ cuối tuần và ngày lễ công ty Du lịch Hà Nội có các tuyến tàu đi tham quan các địa danh dọc hai bờ sông Hồng và một địa danh không thể thiếu trong hành trình đó là làng cổ



Lễ hội ở chợ gốm Bát Tràng. (Ảnh tư liệu).

Bát Tràng. ấn tượng đầu tiên khi bước vào chợ Gốm là bạn sẽ thấy được nét đặc trưng của một làng Nghề, làng Khoa bảng ngót nghìn năm tuổi của Thăng Long - Hà Nội, các cô, các chị bán hàng thật thà, mến khách; khắp khuôn viên chợ đâu đâu cũng là gốm và sứ. Tranh sứ, ấm chén bát đĩa, lọ hoa, trang sức gốm với mẫu mã, màu sắc đa dạng và phong phú. Như nhận xét của nhiều người, chợ Gốm Bát Tràng đáp ứng nhu cầu của nhiều lứa tuổi và sẵn sàng chiều lòng những người khách hàng khó tính nhất. Đến chợ Gốm, các em bé mãi mê ngắm nhìn những con giống đáng yêu bằng sứ, các bạn trẻ tìm mua cho mình những vòng tay, dây đeo cổ - trang sức gốm hoặc những bộ chuông gió sứ độc đáo; các cô các bác thì mua bát đĩa, ấm chén sửa soạn cho mâm cơm nhà mình thêm sang trọng; người lớn tuổi thì ngắm nghía tìm mua những đôi lộc bình cao hơn mét, những bộ tranh sứ kì công nhất. Các du khách nước ngoài lại thích mua các con giống nho nhỏ, những bức tranh sứ khổ bé về làm quà lưu niệm. Đến với chợ Gốm Bát Tràng chắc chắn bạn sẽ có một ngày lí thú.

Chợ Sủi

Địa chỉ: Làng Phú Thị, xã Phú Thị, Gia Lâm.

Làng Phú Thị thuộc xã Phú Thị, huyện Gia Lâm, Hà Nội, có tên nôm là làng Sủi, một ngôi làng ít nhất cũng hơn ngàn năm tuổi. Giải mã tên gọi, Phú là giàu có, Thị là chợ, nghĩa là làng Sủi có chợ buôn bán sâm uất, giàu có.

Chợ Sủi họp phiên chính vào ngày 2 và ngày 7; phiên xép vào ngày mồng 5 và ngày mồng 10. Chợ Sủi nằm bên đường cái, trên khu đất rộng ở trước đình, đền, chùa và ở ngay đầu làng. Đầu chợ phía bắc giáp tường ngôi đền thờ Ỗ Lan có cây sanh cổ thụ 6-700 tuổi toả bóng sum suê, gợi cho những người nặng lòng hoài cổ nhớ đến chợ Sủi ngày xưa. Đầu chợ Sủi phía Nam có cây đa ngay cạnh đường đi của làng. Cây đa thân to, có nhiều rễ phụ, vòm lá sum suê. Dưới gốc đa có khám hóa, nơi đây có đặt bát hương. Cạnh gốc đa có bia hạ mã. Cây đa chợ Sủi đã chứng kiến bao nhiêu chuyện vui buồn của làng. Trước đây, tuần đình bắt được người nào ăn cắp ở chợ, liền bị trói hai tay và treo lên cành cây đa này để răn đe kẻ khác.

Chợ Sủi có ngôi đình dân làng quen gọi là đình chợ. Đình chợ được phát triển từ quán Thừa Lương dựng vào cuối thời Lê. Quán Thừa Lương làm nơi nghỉ cho vua quan mỗi lần kinh lý hoặc du ngoạn qua đây. Chuyện kể, khi dựng quán, trai tráng trong làng phải đến đây vác gỗ, trong đó có Nguyễn Huy Nhuận. Làm việc vất vả lại bị các chức sắc quất mắng, Nhuận không sao chịu được, bèn đến làng Hoa Cầu tìm thầy học chữ. Do học hành chuyên cần, chỉ 8 năm sau, Nguyễn Huy Nhuận đậu tiến sĩ khoa thi năm 1703, khi 26 tuổi. Sau này do sự biến động của lịch sử, quán Thừa Lương đã biến thành đình chợ.

Đình chợ 7 gian 2 dĩ, hướng Đông Tây, hai mặt trước và sau đình để trống. Trong đình đặt ban thờ dọc, nhìn về hướng nam. Tại gian đầu đình phía bắc, dựa vào bốn cột lập một khám thờ chạm trổ hoa văn. Trong khám có các đồ thờ như đài rượu, cây nến, mâm bồng. Trong cùng đặt ba pho tượng gỗ sơn son thếp vàng. Tượng tó như người thật, đầu đội mũ, hai tay chấp trước bụng, vẽ mặt phúc hậu. Đó là tượng ba chị em gái người làng Sủi đã công đức tiền ruộng để xây dựng chợ. Khi mất, dân làng tạc tượng và thờ các bà ở đình chợ.

Có người bảo đình chợ Sủi không có móng. Cách đó không xa, trên đất làng Trân Tảo (tục gọi làng Táo) trước đây, bây giờ là trạm y tế xã, có một cái móng nhà bỏ không. Đo dọc ngang thấy khớp với nền đình chợ Sủi. Chuyện rằng vào thời xa xưa, làng Táo và làng Sủi vốn có chung một ngôi đình. Mỗi lần có việc làng, khi nổi trống mời quan viên đến, vì phải qua sông Thiên Đức chậm chân nên các cụ làng Sủi không

còn phần. Bấy giờ ở làng Sủi có ông phù thủy rất cao tay. Một đêm, ông dùng pháp thuật sai âm binh chuyển ngôi đình ấy về đặt ngay chợ Sủi. Đó chính là đình chợ sau này. Chuyện kể khó tin nhưng hiện nay ở làng Sủi, nhiều người vẫn còn nhớ tên ông phù thủy này.

Hồi xưa, trong đình chợ bày bán hàng khô, hàng xén và hai sạp thuốc Nam. Một sạp của cụ Thơ Nhẫn, người làng Dương Danh và một sạp của ông Nguyễn Thế Ấn. Chợ có ba quán ngói, người ta bày bán vải vóc, có quán làm nơi chế biến và bán giò chả. Nổi tiếng nhất là giò chả của cụ người làng Đình Lương và giò chả của cụ Phó Chiếu người làng Sủi. Vào các ngày phiên chợ, ngoài gạo, thóc, khoai, sắn, người trong vùng còn đến chợ Sủi bán mua gà, lợn, chó, mèo, cả trâu bò.

Dân trong vùng có câu: Cháo Dương, tương Sủi, cà Hàn nên đi chợ Sủi ít ai quên mua hai món quà độc đáo là bánh đa và tương Sủi.

So với các nơi, bánh đa Sủi chẳng có gì đặc biệt. Nhưng nghệ thuật và cầu kỳ nhất vẫn là cách quạt nướng bánh đa. Các bà, các cô tay nhanh thoăn thoắt lật lên lật xuống để bánh chín đồng thời cũng định hình để chiếc bánh có hình yên ngựa. Người mua 10-15 chiếc được buộc bằng rơm đem về làm quà. Có người cả đời quạt bánh đa ở chợ Sủi như cụ Ba Khu, cụ Lộc... Bây giờ chỉ còn cụ Vinh vẫn giữ được nghề xưa.

Tương Sủi có hai loại, tương ngâm và tương nấu. Kinh nghiệm làm tương đúc rút lâu đời từ thực tế đã trở thành bí quyết. Phải tùy thời tiết nóng lạnh mà định ngày ngả tương. Ngả non ngày thì tương chua,

ngả quá ngày tương thối. Ở làng Sủi có nhiều người cả đời sống bằng nghề làm tương. Cụ Nguyễn Huy Hiệu bậc cao niên là cụ thượng của làng, được các nhà nhờ đến xem tương, biết lúc nào ngả tương thì vừa; Cụ Thủ Ngôn sống bằng nghề làm tương, thọ 103 tuổi.

Nằm ở vị trí giao thông thuận lợi, nghề buôn bán ở chợ Sủi ngày càng phát đạt. Đoạn đường làng qua chợ Sủi trở nên sầm uất, ngày đêm tấp nập bán mua, dần dà trở thành phố chợ. Cụ Lang Chức có nhà to mặt phố mở hiệu bán thuốc Bắc, thuốc Nam. Sau cụ giáo Nhận về hưu mở hiệu bắt mạch kê đơn bốc thuốc tại ngôi nhà này. Phố Sủi ngày xưa còn có hiệu thuốc của chú Gióng, người Hoa; hiệu may của cụ Hội, hàng cơm của cụ Phó Chiếu, một cửa hàng ty rượu và một lò mổ trâu, bò của cụ Cao Bá Đàm. Thịt bò, thịt trâu từ lò mổ này đem bán ngay ở chợ Sủi, một số người đến cất buôn đem đi bán ở các chợ trong vùng.

Người cai quản và trông nom chợ Sủi gọi là Khán thị. Đến nay người làng còn nhớ cụ Khán Xuyên, cụ Khán Khánh, cụ Khán Tăng, cụ Khán Long tiếp nối nhau coi chợ. Hằng tháng người có quầy bán hàng cố định phải nộp cho làng một khoản tiền, còn khách vãng lai đến bán hàng không phải mua vé chợ như bây giờ. Mỗi năm làng chỉ thu vé chợ từ ngày 15 tháng Chạp đến giáp Tết và từ ngày mồng 1 đến ngày 15 tháng Tám. Làng dùng tiền này để mua lễ vật cúng trong hội chợ mồng 5 tháng Giêng và ngày giỗ ba bà hậu chợ vào ngày rằm tháng Tám.

Trong kháng chiến chống thực dân Pháp, chợ Sủi là nơi tập kết các loại vải vóc, thuốc men, có khi chở cả xe ô tô từ Hà Nội đem về đây rồi chuyển ra vùng tự

do của ta ngay bên kia sông Đuống.

Năm 1960, ai đó có sáng kiến chuyển đình chợ làm nhà cho hợp tác mua bán, bây giờ đình chợ chỉ còn là hoang tích. Ba pho tượng hậu ở đình chợ được chuyển vào chùa. Nay ba pho tượng còn khá nguyên vẹn và đặt ở dãy hành lang bên trái chùa Đại Dương, cùng dãy với các pho thập điện. Khoảng năm 1965, chiến tranh phá hoại của đế quốc Mỹ, trên khu đất chợ, người ta xây một nhà kho cho cửa hàng lương thực huyện sơ tán về. Hàng chục năm nay không dùng đúng mục đích, nghe đâu các cu trong làng đang xin trả lại làng để mở rộng khu di tích.

Ngày nay, phố Sủi và chợ Sủi hôm nay đã mang dáng dấp của phố hàng. Con đường chạy qua phố Sủi được đặt tên là đường Nguyễn phi Ý Lan. Cuối tháng 3/2007, thành phố Hà Nội đã công bố quy hoạch 46 chợ trong thành phố, trong đó có chợ Sủi.

Chợ Mơ

Địa chỉ: 459C, phố Bạch Mai, phường Bạch Mai, quận Hai Bà Trưng.

Các cụ cao niên kể rằng, chợ Mơ ban đầu họp ở ngõ 295 Bạch Mai, trông sang cửa ngõ ĐH Bách khoa giờ. Lều, chõng gianh, tre, nứa, lá rất lụp xụp, dễ cháy, chỉ để giải quyết nhu yếu phẩm hằng ngày cho dân phía Nam và phụ cận. Sau, Tòa Đốc lý Hà Nội quyết định xây cuối phố Bạch Mai lan sang phố Hưng Ký - nay là Minh Khai. Giống Đồng Xuân, ngôi chợ mới này lợp tôn, kèo cột toàn sắt, cao thoáng, rộng tới 17.000m². Bây giờ, thành phố có hai chợ phiên chính, Mơ họp ngày 2 ngày 7 âm, Bưởi họp ngày 4, ngày 9.

Sau năm 1954, lối quản lý theo ngành hàng được áp dụng, các quầy đổi chỗ. Cụ Phượng, 75 tuổi, bán đồ thờ, vàng mã bảo là cụ ngôi "tiếp chỗ" của mẹ. Còn các cô trạc ba chục đã là thế hệ thứ ba, tư "gia truyền" ở đây. Gắn bó với ngôi chợ thế, nên họ thật nhiều kỷ niệm, ngón ngang trước ngày dời đi để xây cái mới.

Thật ra, thời bao cấp chợ họp cả ngày dưng. Nhưng đến phiên thì đông nghịt, màu sắc rất dân dã.

Lợn, chó, gà, ngan, mèo giống, thượng vàng hạ cám đủ loại, thương lái biết nhau cả. Lợn giống sau khi hồ (giờ gọi là mông má) đẹp như trong tranh. Khối ông lên được cửa cao, nhà rộng vì con lợn hồ. Có ông ăn theo nhờ ngón độc hoạn lợn, thiến gà. Màu dân gian còn ở người đi chợ, dân Gia Lâm, Văn Giang sang; Thanh Trì lên mua thịt thà, vãi vóc, quần áo, trẻ con chọn đám tò he. Từ nửa đêm đến sáng sớm, cả chục tấn rau, củ đã đổ xuống, đèn dầu, nến, lớp xe đạp sáng như sao sa, mùi hôi và tiếng ồn lan cả vùng. Sáng ra đến lượt anh bán lẻ. Hàng họ "lặt vặt" là chính, vì những thứ đắt tiền người ta hay lên "trên phố" lùng. Nhưng cũng bởi những mặt hàng quê mùa mà ngày phiên Mơ "bắt" được khối tay chơi sành sỏi đến lùng chim chóc, chó mèo, cây cối.

Chợ có 5 cửa phía Bạch Mai, 3 cửa phía Minh Khai, cái nào cũng to rộng, ô tô vào lọt. Ba dãy giữ xe đạp, xe máy lúc nào cũng hàng trăm chiếc. Thời mở cửa, mặt ngoài phá đi làm ki-ốt cho thuê bán hàng điện máy như nổi cơm điện, quạt, cá cảnh. Bên trong, như nhiều chợ khác, người ta xếp quây hoa, cây cảnh đầu tiên cho mát mẻ, nhẹ nhõm, sau đó mới đến vô thiên lủng ngành hàng khác. Cả trăm quây quần áo may sẵn, vãi bò, lụa, len, nhung, bày hàng Tàu là chính. Bên tay phải bán đồ ăn, giải quyết bữa sáng, bữa trưa cho dân cư chợ. Rất vui là loạt quây giải khát, bia, thạch, trân châu, chè thuốc, nhiều nàng trẻ nồn ngồi bán, khối anh ăn uống "tây tây" rồi đến gheo ong, bắt bướm. Gian giữa, phía Minh Khai vào vẫn là vãi vóc và giày dép. Rồi đồ gia dụng, sành sứ, bát đĩa, tre, nứa, lá, chiếu trúc (vẫn hàng Tàu), kể thế nào hết. Inh

ỏi, cả tanh tươi lẫn hôi hám, nhất là đám gà vịt, cá ối, ghe mực, nhưng thiếu thế nào được những thức tươi sống ấy.

Chợ đã nhiều lần xây dựng và thay đổi. ến nay có ba cầu chợ, không lợp tôn hay mái bằng, không có giàn sắt, mà vẫn có hơi hướng của một cái chợ quê, cột gạch, lợp ngói. Giống như rất nhiều chợ quê khác còn lại, thêm chút ít phong vị thị thành, chợ Mơ có đủ các thứ hàng hóa, thượng vàng hạ cám.

Từ năm 2007, chợ Mơ cũ đã không còn mà thay vào đó là Trung tâm thương mại chợ Mơ. Công trình này đang được gấp rút triển khai xây dựng để năm 2010 sẽ hoàn thành đưa vào sử dụng, chào mừng 1.000 năm Thăng Long - Hà Nội.

“Chợ Mơ mới” được xây dựng ngay trên nền chợ Mơ cũ tại địa điểm 495C phố Bạch Mai, quận Hai Bà Trưng, Hà Nội. Chợ Mơ là chợ truyền thống của Hà Nội, đã tồn tại lâu năm nên cơ sở hạ tầng lạc hậu xuống cấp nghiêm trọng, không bảo đảm vệ sinh môi trường và an toàn cháy nổ. Việc xây dựng lại chợ Mơ mới vẫn bảo đảm “giữ chỗ” cho chợ Mơ truyền thống tại tầng bán ngầm của Trung tâm thương mại mới.

Chợ Hôm

Địa chỉ: Ngã tư phố Huế - Trần Nhân Tông, quận Hoàn Kiếm.

Chợ Hôm còn có tên cũ là chợ Dốc Hàng Gà. Bởi vì, đầu thế kỷ XIX, có một cái chợ bán gà vịt ở quăng đầu phố Hàng Bài bây giờ. Khi các phố Tây mở mang, chợ bị đuổi phải chạy xuống mảnh đất vườn chùa Đức Viên, thôn Giáo Phường. Đoạn này có một chỗ dốc. Đến năm 1921 đường phố Huế xây dựng xong, chợ Hôm mới thành hình. Chợ chỉ họp buổi chiều như tên gọi của nó để bà con dân nghèo vùng đầm Sét, Sở Lờ, Linh Đường... kịp đem mớ tôm, con cá, mẻ ốc, xâu ếch kiếm được về bán.

Ngày nay, nếu đất Hà thành được coi là nổi tiếng về thú ăn chơi, là nơi tụ hội của nhiều đặc sản của tất cả các vùng miền thì chợ Hôm - Đức Viên sẽ là “điểm nhấn” với sự phong phú, đặc sắc của các loại hàng hoá. Nằm ngay ở trung tâm thủ đô Hà Nội, chợ Hôm nổi tiếng hơn cả với hàng rau quả và thực

phẩm tươi sống.

Hàng thuỷ hải sản ở chợ Hôm ngon vào bậc nhất trong các chợ của Hà Nội, từ tôm cá đang bơi đến những chú cua, ghẹ tươi ngon đến mức nếu mua ở chợ ven biển cũng chẳng dễ có được. Hàng bán ở đây được gọi là “hàng đầu”, nghĩa là mọi thứ đã được tuyển chọn đầu tiên trước khi toả về các chợ.

Đắt vậy nhưng những người sành ăn vẫn thích đi chợ Hôm. Một phần vì chợ Hôm luôn có đủ thứ mà người nội trợ cần mua. Thậm chí, có những loại thực phẩm trái mùa, loại gia vị ít dùng, thật khó mua được ở những chợ bình thường, thì chỉ cần đến chợ Hôm, sẽ có đủ tất cả. Chẳng hạn, rau cải Lạng Sơn, ngọn su su Tam Đảo trông xanh và ngon mắt như vừa được hái ngoài vườn. Những loại rau trái dưa, cà chua, rau muống, rau thơm, nấm hương tươi, hoa chuối, ngó sen... lúc nào cũng có, luôn tươi ngon, kể cả trái mùa.

Người bán hàng ở chợ Hôm dường như đã quen nết chiều khách có tiền mà khó tính. Chỉ cần nói nấu canh cá, người bán sẽ sắp đủ cho bạn, nào dấm bỗng hoặc quả dọc đã nướng vàng xém, nghệ, hành răm, và các loại rau sống ăn kèm. Nếu bạn chưa bao giờ nấu một món ăn nào đó, chả rươi, vịt nấu măng chẳng hạn, người bán hàng sẽ sắp sẵn đồ nấu và hướng dẫn thực hiện như thế nào cho ngon. Người Hà Nội thường có thói quen kén ăn.

Tuy nhịp sống công nghiệp với các loại fast food lên ngôi nhưng tại chợ Hôm, vẫn có người bán cua kỳ cách già từng mẻ nhỏ, đủ cho một bát canh gia đình. Những bà nội trợ cầu kỳ vẫn bảo, cua già nấu canh

ngon ngọt hơn cua xay nhiều. Còn nếu không có thời gian nấu nướng, chợ Hôm cũng có đồ ăn sẵn, nấu đúng theo kiểu truyền thống Hà Nội, đủ cho bạn sắp một mâm cơm đãi khách quý, từ món cao cấp như nhà hàng đến các món bình dân nhất như cá kho, nộm, dưa muối... Nếu muốn biết người Hà Nội ăn uống ra sao, hãy đến chợ Hôm mà xem.

Chợ Ngọc Hà

Địa chỉ:

Chợ Ngọc Hà nằm bên phố Ngọc Hà (đoạn nối từ phố Sơn Tây đến ngã tư phố Đội Cấn - Lê Hồng Phong) thuộc địa bàn phường Ngọc Hà, quận Ba Đình. Chợ có diện tích khoảng 1.500m².

Ngọc Hà vốn là một vùng đất của Thủ đô Hà Nội, có cư dân từ thời các vua Hùng, với chứng tích đào được rìu đá ở Quần Ngựa, rìu đồng ở Cống Vị. Từ lâu đời các thôn trại ở Ngọc Hà đã sinh sống bằng nghề trồng hoa. Nghề trồng hoa ở Ngọc Hà, Hữu Tiệp đã phát triển từ thời Trần. Có sử sách ghi lại, năm 1526, Trần Châu đóng quân ở Hoàng Hoa Thị (chợ hoa vàng). Phải chăng chợ Ngọc Hà ngày nay là dấu vết của Hoàng Hoa Thị ngày xưa? Và phải chăng thời đó dân Ngọc Hà trồng nhiều hoa cúc màu vàng nên có tên là Hoàng Hoa Thị?

Chợ Trời

Địa chỉ: Số 6, phố Trần Cao Vân, quận Hai Bà Trưng.

Chợ Trời hay chợ Giời là tên gọi dân dã của chợ Hoà Bình, Hà Nội. Đây là nơi buôn bán đủ loại hàng, từ cái nhỏ nhất như cục pin đồng hồ đến cái lớn như xe máy, hàng điện tử, điện lạnh...

Theo một số tài liệu thì chợ Giời được hình thành vào khoảng những năm 1954, 1955. Đó là khi một số người di tản vào miền Nam cần phải bán tài sản đã sử dụng của gia đình.

Cũng theo một số người dân sống lâu năm ở đây, tên gọi "chợ Giời" đã có từ thời bao cấp (1975 - 1986). Khi muốn mua hàng hoá "tem phiếu", người ta vào cửa hàng mậu dịch quốc doanh, còn hàng ngoài luồng, "phe phẩy", thậm chí hàng ăn cắp, thì ra vỉa hè, ra chỗ chợ không cần mái, tức là chợ Giời.

Chợ Giời gần giống như chợ tạm, bao gồm phố Thịnh Yên và một phần các phố Đồng Nhân, Trần Cao Vân, Chùa Vua và các ngõ hình thành nên. Các sạp hàng bày san sát và người mua có thể đi xe máy đến tận từng sạp hàng để mua bán.

Có thể nói chợ Giời là một khu vực khá rộng, vì vậy vào đây ta thấy trụ sở công an phường Phố Huế nằm gọn trong chợ. Một số di tích khá nổi tiếng cũng nằm tại đây như Chùa Vua.

Phố Thịnh Yên, một trong những cửa ngõ vào chợ, là nơi bày bán rất nhiều đĩa nhạc các loại: CD, VCD, DVD. ngoài ra mặt hàng điện tử cũ mới: ti vi, máy tăng âm, dàn nghe nhạc cũng rất phổ biến ở đây

Tiếp đến chỗ lối vào Chùa Vua là nơi bán linh kiện điện tử, đồ vi tính.

Khu vực cuối chợ được coi như là nơi bán đủ các thể loại hàng hoá, tại đây bán cả các đồ có thể coi là vứt đi.

Chợ Âm Phủ

Địa chỉ: Phố 19 tháng 12, quận Hoàn Kiếm.

Chợ 19 tháng 12 (thường gọi là Chợ Âm Phủ) là chợ họp hàng ngày trên suốt chiều dài phố 19 tháng 12, Quận Hoàn Kiếm, Hà Nội. Chợ nổi tiếng với món thịt chó.

Phố 19 tháng 12 là một phố ngắn nằm cạnh Tòa án Nhân dân Hà Nội, một đầu đâm ra phố Lý Thường Kiệt, đầu kia đâm ra phố Hai Bà Trưng. Thời thuộc Pháp, phố có tên Rue Simoni, tên một viên quan Pháp đã có thời kỳ giữ chức Thống sứ Bắc Kỳ (1909-1912). Năm 1945 - 1946, phố được đổi tên thành phố Lê Chân.

Năm 1946-1947, Toàn quốc Kháng chiến nổ ra ở Hà Nội, nơi đây thành khu mộ tập thể của các nạn nhân chết trong khu vực Hàng Bông - Cửa Nam. Năm 1986, di cốt các nạn nhân chiến tranh được chuyển đi nơi khác và phố được đặt tên mới là Phố 19 tháng 12

để kỷ niệm ngày Toàn quốc Kháng chiến và tưởng niệm các nạn nhân chiến tranh trong thời gian đó.

Chợ bắt đầu họp rải rác trên phố từ thời Hà Nội bị ném bom trong Chiến tranh Việt Nam, khi một số người buôn bán dạt từ chợ Hàng Da và Hàng Bè về để tránh bom Mỹ. Chợ tạm đông dần. Năm 1986, sau khi di cốt nạn nhân chiến tranh được chuyển đi, chợ được chính thức đặt tên là Chợ 19 tháng 12, nhưng dân gian vẫn quen gọi là Chợ Âm Phủ.

Cuối năm 2008, chợ này nằm trong kế hoạch xây lại thành trung tâm thương mại với một lối đi cho xe thành "Tổ hợp công trình thương mại - dịch vụ 19/12". Còn vị trí chợ Âm Phủ cũ đã không còn nữa. Vị trí chợ nay là phố 19/12 - một tuyến phố đẹp vừa được khôi phục lại để ghi nhớ về trạng sử hào hùng của Thủ đô trong những ngày đầu Toàn quốc kháng chiến năm 1946

Chợ vải Ninh Hiệp

Địa chỉ: Làng Nành, xã Ninh Hiệp, Gia Lâm.

Chợ Ninh Hiệp (còn gọi là chợ Nành Ninh Hiệp) thuộc làng Nành, xã Ninh Hiệp, huyện Gia Lâm, Hà Nội - là chợ vải lớn nhất chuyên bán, cung cấp các loại vải cho các tỉnh miền Bắc. Từ trung tâm thành phố, qua cầu Chương Dương khoảng 20 km đến thị trấn Yên Viên là tới Chợ Ninh Hiệp.

Ninh Hiệp ngày nay đã mang tính phố xá nhiều nhưng vẫn phảng phất dấu ấn của một chợ quê vùng Kinh Bắc. Khắp cả khu chợ xếp đầy những vải với đủ các chủng loại, màu sắc, hoa văn. Mỗi loại được xếp đặt theo các khu, các sạp riêng rất dễ tìm. Vải chợ Ninh Hiệp thu hút người mua không chỉ bởi sự đa dạng, phong phú về mẫu mã mà còn bởi giá vải nơi

đây rất rẻ. Chỉ cần trong túi có 300 nghìn đồng là bạn có thể tha hồ lựa chọn cho mình vải áo, vải quần và cả vải làm quà cho những người thân trong gia đình. Bạn có thể trả giả thoái mái khi mua hàng. Vải ở Ninh Hiệp bán theo cân và theo mét. Bạn có thể tìm được bất cứ thứ vải mong muốn ở đây.

Dù mùa đông hay mùa hè, thu sang hay xuân tới, chợ vải Ninh Hiệp vẫn thu hút được rất nhiều khách hàng, nhất là các chị các cô. Các mặt hàng vải ở đây liên tục đổi mới về kiểu dáng, màu sắc, họa tiết phù hợp với xu hướng mỗi mùa, mỗi năm. Chợ vải Ninh Hiệp nổi tiếng từ ngày xưa và cho tới bây giờ vẫn là nơi tìm đến của nhiều người tiêu dùng, thiết kế ở khắp các nơi của miền Bắc.

Đông nhất vẫn là những chủ sạp vải bán buôn từ các tỉnh phía Bắc như Thái Bình, Nam Định, đổ về lấy hàng theo kiện, chất lên cả xe ô tô... vì Ninh Hiệp là nguồn cung cấp vải lớn, nhiều và rẻ. Người mua lẻ thường là dân ở Hà Nội, Đông Anh, Gia Lâm... sang. Cứ hai tuần một lần, anh Sơn (chợ Hôm) lại sang đây đèo vải về cho vợ. Còn chị Mai, cũng uỷ quyền cho cậu em họ sang lấy vải cho cửa hàng may đông khách của mình.

Ở chợ Ninh Hiệp, giá bán vải rẻ như... bèo, chỉ bằng một nửa hoặc 1/3 giá tại chợ nội thành Hà Nội. Thậm chí nhiều cửa hàng, người ta bán vải theo ký, vượt cân lên đến 4-5 lạng cũng không thành vấn đề. Giá bán lẻ 1m vải chun lạnh khoảng 12.000-18.000 đồng, vải bò 18.000-40.000 đồng, loại vải đắt nhất cũng chỉ dừng lại ở 80.000 đồng dù có thể chủ hàng nói thách gấp hai, gấp rưỡi. Mua theo cân thì 20.000-50.000

đồng/kg. Một chị chủ hàng cho tôi biết: "Vải ở đây rẻ vì đa phần là hàng nhập từ Trung Quốc theo kiện, vải lẻ, vải vụn (dạng miếng) nên không tốn thuế...".

Với những đặc thù và sự phong phú về chủng loại, màu sắc hàng hoá, chợ vải Ninh Hiệp vẫn luôn thu hút được lượng lớn khách theo thời gian.

Làng Ninh Hiệp ngày nay khá nổi tiếng. Nhờ nghề buôn bán vải mà dân làng có cuộc sống khá hơn trước. Có thể nhận thấy điều đó qua những con đường làng rộng rãi, lát gạch kang trang thuận tiện cho việc giao thông, mua bán. San sát những ngôi nhà cao tầng nối nhau mọc lên. Ở làng, đa số phụ nữ đi bán buôn, đàn ông và lực lượng nam giới chủ yếu kiêm nhiệm việc buôn bán, đánh hàng, vận chuyển hay coi sóc nhà cửa, đồng áng...

Hơn 300 cửa hàng bán vải ở làng Lành hầu hết là của dân xã Ninh Hiệp. Người vốn ít (cỡ vài chục triệu) thì chỉ cần một khoảnh đất nhỏ khoảng 2m² bên vệ đường, người có trong tay trăm triệu đổ lên thì có cửa hàng hàng hoàng. Nhà nào được coi là nghèo trong làng cũng phải có một sạp vải, còn lại nhiều gia đình có tới 5-6 cửa hàng to, nhỏ nằm trong chợ...

Đi chợ vải Ninh Hiệp, bạn còn có cơ hội thưởng thức món bánh bột lọc hay ngô nếp rất ngon ở Gia Lâm nữa.

Chợ Nhớn

Địa chỉ: Phố Nhớn, xã Xuân Phương, Từ Liêm.

Phiên chợ Nhớn (Từ Liêm) được họp từ 4h sáng nay đến 3h chiều mới kết thúc. Nông dân vùng ngoại thành và các tỉnh lân cận cùng người nội đô đều đổ về đây mua bán đào, quất, chuối xanh, gà, thịt lợn, lá dong gói bánh... chuẩn bị cho 3 ngày Tết.

Hàng hoá ở đây có đủ loại, từ cái kẹo rồi nhân lạc, bỏng ngô đến các loại nông cụ sản xuất. Nhộn nhịp nhất là khu bán hoa quả, nơi hội tụ đủ các loại đặc sản Hà thành như cam Canh, bưởi Diễn, hồng xiêm Xuân Đình, ổi Quảng Bá...

Với tâm lý dù giàu hay nghèo, ngày Tết nhà nào cũng phải có mâm ngũ quả nên ai cũng cố chọn cho được nải chuối đẹp, quả bưởi vàng óng để dâng lên tổ tiên. Khu bán gia cầm tấp nập không kém, đến phân nửa số gà, vịt, ngan được bày bán tại đây là của các

gia đình nuôi được, chứ không phải đi buôn. "Mang đi bán lấy tiền rồi lại quay ra mua sắm Tết cho gia đình. Người nhà nông chúng tôi làm gì sẵn tiền mặt", một bà già đầu chít khăn, tay xách lồng gà vừa giải thích vừa mời chào.

Chợ gốm ven sông Hồng

Địa chỉ: Các phường Phú Thượng, Tứ Liên, An Dương, quận Tây Hồ.

Dọc theo bãi sông Hồng thuộc địa phận các phường Phú Thượng, Tứ Liên, An Dương (quận Tây Hồ) từ lâu đã hình thành một bến tập kết hàng gốm, sứ từ Đông Triều (Quảng Ninh), Bát Tràng, Hà Tây cũ... tạo nên vẻ phong phú, sầm uất bên bến sông nhất là vào dịp cuối năm.

Ban đầu, nơi đây chỉ là đầu mối tập kết hàng từ thuyền lên rồi vận chuyển vào nội thành. Sau thấy bãi đất rộng phẳng, lại ở gần các vườn trồng cây cảnh tiện lợi buôn bán nên khu chợ dần dần được hình thành.

Với diện tích rộng khoảng 1.000m², chợ gốm sứ ven sông Hồng là nơi trưng bày, buôn bán những mặt hàng gốm sứ các loại, phong phú về mẫu mã, đa dạng về màu sắc, từ những con giống nhỏ xíu giá vài nghìn đồng cho đến bộ tranh gốm, lọ lục bình có giá cả vài triệu đồng.

Những ngày hàng về, cả bãi Tứ Liên nhìn từ xa như đẹp như một bức tranh bởi các mảng màu tạo nên từ gốm. Hàng nghìn mặt hàng, đủ loại, trải rộng xếp kín trên bãi. Màu trắng của bình hoa, chậu cây; màu xanh của lớp men và những hình vẽ trên bát, đĩa, ấm, chén; màu nâu đỏ, vàng nghệ trên những chum, bình gốm... Tất cả được bao quanh bởi những vườn quýt cảnh, bãi ngô xanh mướt đang trổ bắp, thêm cảnh.

Những thuyền gia hợp thành chợ gốm ở đây phần lớn là người Vĩnh Phúc. Người đi thuyền ít cũng được 2 năm. Có những gia đình 4-5 người cùng rong ruổi lênh đênh trên thuyền. Một tháng hoặc hơn, họ lại xuôi thuyền xuống Quảng Ninh, ghé Bát Tràng, ngược Sơn Tây... lấy hàng trong khoảng một tuần, khi các thuyền đã đầy ắp hàng họ quay về neo thuyền ở đây và đội quân xe thồ cần mẫn đưa đồ gốm, sứ lên lỏi vào từng ngõ phố bán lẻ hoặc đổ buôn cho các cửa hàng nhỏ mà hầu như trên các con đường, ngõ phố Hà Nội nào cũng có.

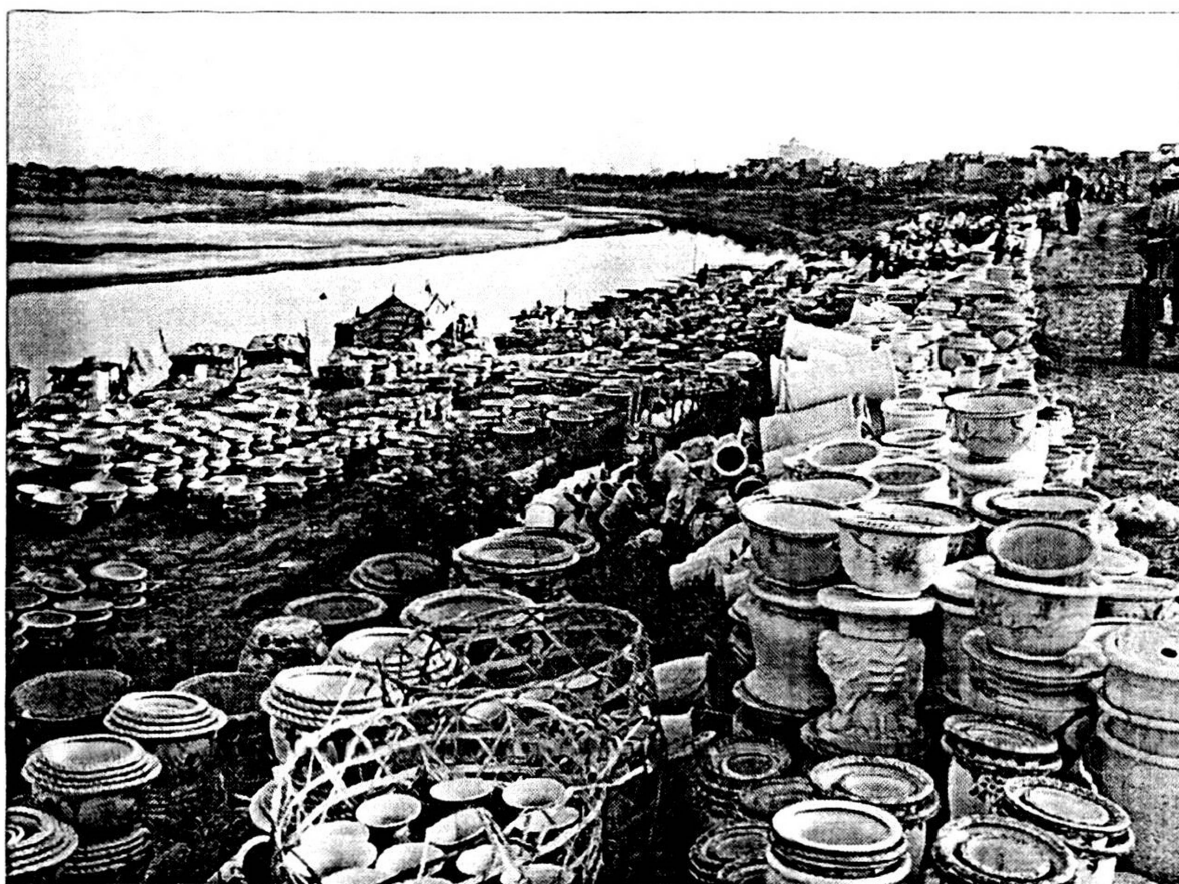
Thuyền chở hàng gốm, sứ, sành tập trung chủ yếu ở 3 bến lớn là Phú Thượng, Tứ Liên và An Dương, ngoài ra còn những chợ gốm nhỏ nằm rải rác ven theo sông Hồng. Bãi Tứ Liên là bến tập trung hàng nhiều nhất. Không những thế, nơi đây còn hình thành một cộng đồng dân cư, sống, ăn, ở... ngay trên dòng sông này. Chợ gốm ven sông như tách biệt với thành phố, chỉ đến đây mới thấy không khí tấp nập, khẩn trương, mới biết bên cạnh dòng chảy sôi động của phố phường còn một nhịp chảy khác vẫn cứ mãi miết lặng lẽ làm đẹp cho đời.

Các mặt hàng đáp ứng được hầu hết nhu cầu

đang thịnh hành của người tiêu dùng, từ những bình gốm nâu nghệ thuật của Phù Lãng, tranh gốm của Bát Tràng đến lọ sành đất đỏ của vùng Đông Triều, Móng Cái.

Chợ gốm tập nập từ sáng đến tối. Những ngày hàng về, bến sông nhộn nhịp và đông người hơn. Một không gian trải rộng la liệt hàng xếp trên bãi đủ sắc màu: màu trắng của bình hoa, chậu cây; màu xanh của bát, đĩa, ấm, chén; màu nâu đỏ của những con thú ngộ nghĩnh.

Thay vì phải sang Bát Tràng hoặc xuống Quảng Ninh, khách có thể tìm thấy những sản phẩm gốm, sứ



Chợ gốm ven sông Hồng. (Ảnh tư liệu)

trong các khoang thuyền ngay trên bến sông này.

Tại khu chợ, cuộc sống và công việc của những con người bình dị, cần cù chịu khó cứ thế diễn ra và lặp đi lặp lại hàng ngày tưởng chừng rất đơn điệu nhưng lại có sức cuốn hút, hấp dẫn đến lạ đối với không ít người, dù trong số đó, có người lần đầu đặt chân đến đây.

Chợ Vẽ

Địa chỉ: Xã Đông Ngạc, huyện Từ Liêm

Chợ Vẽ có lịch sử khá lâu đời, gắn liền với làng Vẽ, tức làng Đông Ngạc cổ kính.

Theo các cụ cao niên ở Làng Đông Ngạc thì làng này có tên nôm là làng Vẽ hay Kẻ Vẽ, nằm bên sông Nhị, nơi có bến Ngác và đặc biệt là chợ Vẽ nổi tiếng khắp kinh kỳ. Vào cái thuở đường thủy còn là huyết mạch giao thông thì bến Ngác khi ấy là một nơi trên bến dưới thuyền và chợ Vẽ là một "trung tâm thương mại" của cả vùng. Làng Vẽ, vốn là một làng nổi tiếng về những nghề thủ công truyền thống như chuyên sản xuất nem Vẽ, làm quang gánh, nặn nôi đất... Bởi vậy, từ xưa, mặt hàng nổi tiếng và đặc trưng nhất được bày bán ở chợ Vẽ chính là nem làng Vẽ. Cùng với giò làng Chèm thì nem làng Vẽ được xem là những sản vật nổi tiếng đất Thăng Long - Hà Nội gắn liền với câu ca "Giò

Chèm, nem Vẽ” hay hay “Giò Chèm ai gói xinh xinh. Năm nem làng Vẽ đậm tình nước non”.

Nem làng Vẽ

Xa xưa, nem làng Vẽ (xã Đông Ngạc, huyện Từ Liêm, ngoại thành Hà Nội) nổi tiếng khắp kinh kì, được xếp vào hàng cao lương mỹ vị và không bao giờ thiếu trong mâm cỗ của vua ban lộc nước cho các bậc hiền tài trạng nguyên, tiến sĩ đỗ đạt.

Nem làng Vẽ nổi tiếng đến mức người xưa không chỉ đưa vào ca dao mà còn gắn nem làng Vẽ với truyền thuyết mang tính dân dã về một cô gái làng Chèm, nay là xã Thụy Phương, huyện Từ Liêm, Hà Nội nên duyên với anh Khóa có nghề làm nem ở làng Vẽ. Anh sống cảnh nghèo nhưng sớm khuya đèn sách cho đến ngày hiển đạt công danh. Tuy đỗ ông Nghè, anh vẫn không quên nhắc đến công lao người vợ hiền, tần tảo, quanh năm nuôi chồng ăn học bằng nghề làm nem, gói giò.

Nem làng Vẽ thường làm là loại nem chua. Nguyên liệu chính làm nem chua là thịt lợn tươi, mới mổ, sau khi rửa sạch được lọc hết thịt mỡ, gân, thịt giáp thăn để lấy thịt nạc nguyên. Thái thịt thành từng miếng mỏng, nhỏ rồi bỏ vào cối giã. Giã cho đến khi thịt róc lòng cối, dẻo quánh thì mới hoàn thành mẻ giã. Người làng Vẽ lấy thịt từ mẻ giã pha với gia vị, lá ổi non cùng chất men chua rồi lấy lá chuối gói kín lại, ủ từ 7 đến 10 ngày thì nem chín. Nem chín đều, bóc ra không bị mốc, có màu hồng tươi rói, không dính lá được coi là nem ngon. Bí quyết giúp nem ngon thì chỉ có những người làng Vẽ mới biết. Họ truyền miệng lại

cho nhau từ đời nọ sang đời kia mà thôi.

Nem chua làng Vẽ được gói hình dài, nhỏ bản. Khi uống bia, nhắm rượu với nó để thưởng thức vị bùi bùi của lá ổi, vị chua của men thì chao ôi, không còn gì bằng.

Chợ hồng xiêm Xuân Đỉnh

Địa chỉ: Xã Xuân Đỉnh, huyện Từ Liêm.

Chợ hồng xiêm Xuân Đỉnh, đúng như tên gọi của nó, chỉ chuyên bán mua duy nhất một mặt hàng. Hồng xiêm, đó chính là thứ sản vật nổi danh của làng quê Xuân Đỉnh, Từ Liêm.

Chợ hồng xiêm được hình thành từ vài ba chục năm nay, ban đầu là nhóm họp trên mảnh đất sân hợp tác xã. Ban đầu chợ còn lác đác, sau mới đông đúc dần. Hàng ngày, chợ họp từ 4 giờ cho đến 6 giờ sáng như chợ hoa Nhật Tân. Cảnh mua bán ở chợ hồng này diễn ra thật tấp nập. Thông thường, người Xuân Đỉnh, đông nhất là người thôn Trung và thôn Nhang trẩy hồng mang xuống chợ bán cho người buôn hoa quả trong xã hoặc từ nơi khác về.

Từ chợ hồng Xuân Đỉnh, mỗi ngày cũng có

tới làng tấn quả được mang ra đất Hà Nội, theo
bước chân gồng gánh mà lan toả vào các ngõ
phố Vào các ngày rằm mừng một, lượng hàng
đương nhiên tăng vọt.

Chợ đầu mối Bắc Thăng Long

Địa chỉ: Xã Hải Bối, huyện Đông Anh.

Hà Nội là một trung tâm trung chuyển rau quả nông sản lớn của khu vực miền Bắc, đồng thời cũng là đô thị có sức tiêu thụ sản phẩm nông nghiệp nhất nhì cả nước. Bởi vậy, nhiều năm qua, Hà Nội đã tập trung, chú trọng xây dựng các chợ đầu mối nông sản thực phẩm làm nơi tập trung, giao thương buôn bán các sản phẩm nông nghiệp từ tỉnh ngoài, các huyện ngoại thành đổ về hay từ biên giới tràn sang. Trong đó, chợ đầu mối Bắc Thăng Long là một trong những chợ rất lớn.

Chợ đầu mối Bắc Thăng Long đi vào hoạt động vào dịp Tết cổ truyền Giáp Thân (2004). Nằm trong khu quy hoạch đô thị Bắc Thăng Long - Vân Trì, chợ đầu mối Bắc Thăng Long có vị trí thuận lợi cho việc giao lưu kinh tế trong khu vực và với các tỉnh phía Bắc Hà Nội. Chợ có vai trò rất lớn trong việc tiêu thụ các sản phẩm nông nghiệp cho nông dân.

Chợ rau Vân Nội

Địa chỉ: Xã Vân Nội, huyện Đông Anh.

Chợ Vân Nội là chợ đầu mối lớn gần nhất nhì Hà Nội về rau quả. Theo quốc lộ 3, đến thị trấn Đông Anh rẽ phải khoảng 4km sẽ đến chợ rau Vân Nội.

Khu chợ giới thiệu sản phẩm rau sạch của Vân Nội, ra đời nhằm giới thiệu sản phẩm của địa phương nhưng xu thế cạnh tranh thị trường, hiện nay các xã lân cận và cả một số tỉnh khác như Vĩnh Phúc, Bắc Ninh... cũng mang rau đến chợ để bán. Đây cũng là một xu hướng tốt cho sự phát triển phong phú đa dạng các mặt hàng rau quả ở chợ, đồng thời tạo ra những mối liên kết rộng rãi giữa xã Vân Nội và các địa phương khác.

Chợ rau an toàn Vân Nội đã góp phần tiêu thụ một lượng rau khổng lồ cho vùng chuyên canh rau này. Trong khi nhiều vùng rau màu khác ở ngoại thành Hà Nội còn gặp khó khăn trong việc sản xuất và tiêu thụ

sản phẩm thì hiện nay, hơn 50 chủng loại rau màu của vùng chuyên canh rau an toàn Vân Nội ở huyện Đông Anh đang cho bà con nông dân ở đây mức thu nhập trung bình tới 200 triệu đồng/ha/ năm.

Chợ Nửa

Địa chỉ: Xã Bình Phú, huyện Thạch Thất.

Chợ Nửa là một trong những chợ quê đặc trưng của xứ Đoài. Ngày trước, chợ Nửa nằm trên một khu đất trống, bốn bề là cánh đồng lúa bát ngát. Đây có thể nói là một ngôi chợ làng điển hình ở Bắc Bộ: họp theo phiên, với các hàng hóa đặc trưng của cộng đồng dân cư sống quanh khu vực.

Chợ Nửa chỉ họp vào các ngày 2, 7, 12, 17, 22, 27 âm lịch hàng tháng. Chợ ở đây không có cổng ngõ, chỉ có những con đường đất dẫn đến nơi họp chợ. Chợ Nửa không lớn lắm, nhưng ở đây tập trung một lượng người khá lớn đến từ các xã ở xung quanh như Hữu Bằng, Phú Ổ, Thạch Xá, Chàng Sơn, Canh Nậu... Và vào những ngày diễn ra phiên chợ, đặc biệt vào hai phiên chợ cuối cùng trong năm là phiên 22 và 27 tháng Chạp, ngay từ mờ sáng ta sẽ bắt gặp hình ảnh từ khắp các nẻo đường, những đoàn người nối nhau gồng gánh kiu kịt, những đoàn xe thô chở nặng nông

sản đến chợ. Người đi chợ Nửa không chỉ để trao đổi, mua bán hàng hóa mà còn đi để chơi cho vui, gặp cái gì hay hay, đem đẹp thì mua sắm. Hai bên con đường đất dẫn vào chợ là hai dãy bán những sản vật của vùng đồi núi trung du bán sơn địa. Chỗ thì rễ chè tươi, rễ sấu xanh, khế chua, khế ngọt, trám đen, đu đủ, nơi thì măng mai mუმ mုံ, rễ khoai lang mập mập, rồi những tải sắn, tải ngô. Phiên chợ Tết còn có khu bán mía thờ, chuối, bưởi Tết, hàng bày bán tranh dân gian... Ở phía ngoài chợ, người ta không quy định từng dãy hàng hóa, ai chiếm được chỗ nào thì ngồi chỗ đó, lâu ngày thành "chỗ của mình". Bởi vậy các loại hàng hóa được bày bán cạnh nhau thật phong phú, đa dạng. Những thức quà quê được chế biến từ sản vật nông nghiệp như bánh tẻ Cầu Liêu, bánh gai, bánh giò... là những thứ quà mà bà con nơi đây ưa chuộng. Bên cạnh những địa điểm bán đồ hàng nhựa phục vụ cho cuộc sống ngày nay còn có một gánh hàng độc đáo đó là hàng nhuộm. Một thời, người dân đi chợ Nửa còn là để nhuộm mới những bộ quần áo bạc màu vì nắng gió. Những nồi nước nhuộm lúc nào cũng sôi sùng sục trên bếp, bác hàng thả những chiếc quần áo vào và chỉ một lát sau, quần áo đã chuyển sang màu cần nhuộm, nhìn cứ như mới.

Cuối chợ là những bếp lò rèn lúc nào cũng rừng rực than đỏ. Ở đây nhà hàng sẵn sàng rèn tại chỗ cho bạn những con dao, cái kéo, cái liềm, cuốc xẻng... như ý muốn.

Giữa chợ là những dãy hàng đủ các loại: vải vóc, quần, hàng khô, hàng trâu cau, hàng quà bánh, bún, phở, hàng xén, hàng mã... Với đặc điểm nổi bật của

một vùng nông nghiệp trù phú nên chợ Nửa còn có hải một khu dành bán gà, vịt, ngan, ngỗng, lợn giống, ch, mèo... Cũng không thể không kể đến những hàng đồ tre đan như rổ rá, đơm đó, giỏ, lờ, nơm, giành, sọt... Ch với một vài ba nghìn đồng, bà con nơi đây đã có thể có trên tay những chiếc rổ con xinh xắn.

Ngày nay, chợ Nửa không còn những dây lều mái lá nà thay vào đó là những dãy nhà xây, bê tông cốt thép. Cánh đồng lúa xanh rì xung quanh chợ cũng không còn nữa, đất đã được chuyển đổi mục đích sử dụng. Cái mới, cái hiện đại làm cho đời sống nhân dân khấm khá lên những cũng thật tiếc khi những hình ảnh về phiên chợ quê không còn nữa.

Chợ Phùng

Địa chỉ: Thị trấn Phùng, huyện Đan Phượng.

Chợ Phùng ở vào một địa thế rất đặc địa, trên một vùng là hợp lưu của ba con sông: sông Hồng, sông Đáy và sông Nhuệ cổ, lại gần đường bộ nối Hà Nội và Sơn Tây, nên ngay từ thời Pháp thuộc, chợ Phùng đã là phố chợ của tổng Phùng. Chợ họp mỗi tháng 12 phiên vào các ngày 2-4-7-9 theo âm lịch, trong đó ngày 2 và ngày 7 là phiên chính, ngày 4 và ngày 9 là phiên xép.

Chợ Phùng mang một đặc thù riêng biệt đó là phố chợ. Nhà dân ở bao quanh chợ thành một vòng tròn khổng lồ, mỗi gia đình đồng thời là một cửa hiệu, cửa hàng bán mua thuận tiện.

"Chợ Phùng hàng xén xiết bao/Chợ Gạch chỉ lăm thuốc Lào, nhang đen...", đó là câu ca rất đời thân thuộc với người dân Phùng và nhiều vùng xung quanh.

Cố nhà thơ Quang Dũng đã viết trong bút ký Về

đất Phụng: “Hễ nhắc tới Đan Phụng, người ta không thể không nhớ tới cái phố chợ Phụng ngày xưa tấp nập như một thị trấn giàu có đáng kể của cái tỉnh Hà Đông thời Pháp thuộc. Người Đan Phụng thường hay khoe khoang về cái phố chợ của mình, coi nó là một nơi kẻ chợ sầm uất tăng phần giá trị cho quê hương mình. “Đừng về đặng ấy mà xa/Đi về phố chợ với ta cho gần””.

Chợ Phụng thực sự là phố chợ. Dân ở đây hầu hết là tứ chiếng, tụ tập về đây buôn bán, hành nghề rồi “đất lành chim đậu” coi đất Phụng là quê hương thứ hai của mình.

Cho đến nay, chợ Phụng vẫn họp theo phiên vào các ngày 2-4-7-9 của tháng âm lịch. Những ngày nào chợ chiều cũng họp, người đến chợ ít hơn (chủ yếu là dân địa phương). Hàng hoá vẫn đầy đủ theo thị hiếu người mua.

Chợ làng Chuông

Địa chỉ: xã Phương Trung, Thanh Oai, Hà Tây, nay là Hà Nội.

Cách Hà Nội khoảng 20km, phiên chợ nón làng Chuông (Chợ Chuông), xã Phương Trung, Thanh Oai, Hà Tây cũ, họp sáu phiên mỗi tháng vào các ngày 4, 10; 14, 10, 24 và 30 (âm lịch). Nếu muốn về chơi phiên chợ đặc biệt này, bạn chỉ có thể đi từ thật sớm, vì chợ bắt đầu lúc sớm hơn 6g và kết thúc gần 9g sáng.

Chợ Chuông chủ yếu là buôn bán nón của làng Chuông nổi tiếng với nghề làm nón. Người đứng, kẻ ngồi, qua lại trao đổi mua bán, sỉ hoặc lẻ rất rộn ràng.

Vì là phiên chợ nón, nên nguyên liệu nón dâu dâu cũng thấy: là lá, là mo, là khuôn nón, vòng nón, chỉ lông nhồi rục rở sắc màu, chỉ cước trắng tinh, đỏ tươi lấp lánh... Người ở gần tới chợ Chuông để mua nguyên liệu về khâu nón thành phẩm, đến phiên chợ sau lại có hàng mang ra bờ sông Đáy, giao cho người buôn xa đi về khắp các tỉnh thành. Dâu dâu cũng đông

vui náo nhiệt và rộn ràng.

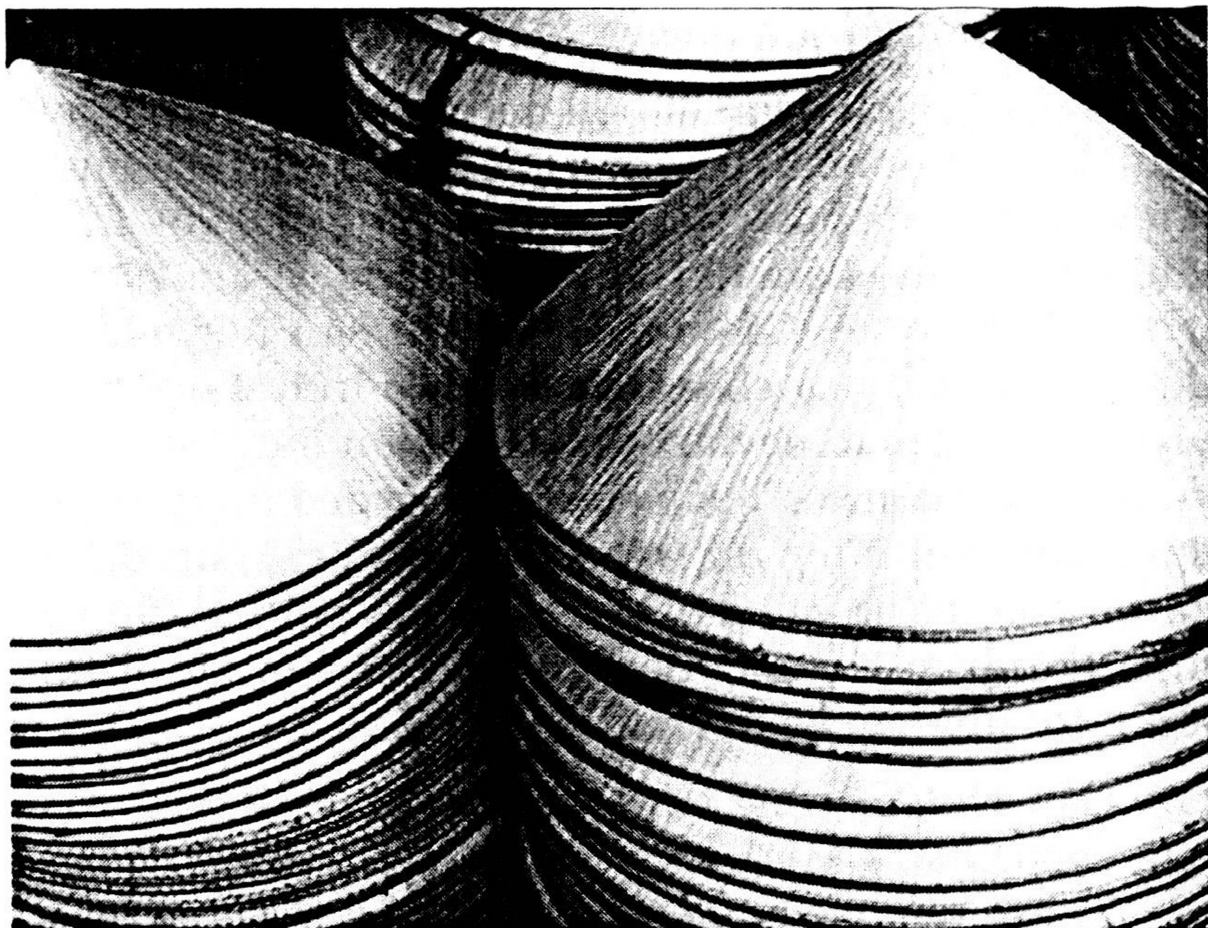
Đầu cổng chợ, là nơi bán nón thành phẩm. Ngay cạnh đó có một hẻm nhỏ toàn các cụ già trao đổi mua bán vòng nón đã quây và các thanh vòng mới vót. Chỗ bán nón thành phẩm lúc nào cũng đông và ấm sức vì người đông vô kể. Các bà, các chị đi bán nón nhiều khi cứ phải cầm cả chồng giơ lên cao trên đầu để đi xuyên qua đám đông đang say sưa chọn hàng và mặc cả, nài giá. Đám con buôn cứ chấp tay đeo túi đi vòng vòng, xem xét hàng rồi thủng thẳng trả giá, trả được giá thì gom hàng vào một chỗ, chờ văn chợ là xếp và quán thành một chồng dài, cho lên xe kiu kịt đi tới bến ô tô, nhanh chóng tỏa đi khắp chốn.

Gần chợ, là cổng tam quan với gác chuông của ngôi chùa Quang Minh ngay giữa chợ. Du khách có thể leo lên gác chuông này để quan sát chợ từ trên cao.

Từ chợ làng Chuông, nón đi khắp mọi nẻo đường đất nước. Chiếc nón mang lịch sử hàng ngàn năm, đẹp đấy, duyên dáng đấy, tiện che cả nắng, mưa, nhưng lại còn ít chỗ đứng ở đô thị ngày càng chật chội, nơi mọi thứ đều phải bó hẹp lại...

Nón làng Chuông

Làng Chuông là một làng nghề được nhiều du khách trong và ngoài nước biết đến, với sản phẩm chính là nón. Ngôi làng nghề nhỏ bé này luôn tấp nập khách ra vào không chỉ để đặt hàng, mà còn để tham quan, tận mắt chứng kiến công việc làm nón.



Nón làng Chuông. (Ảnh tư liệu)

Khâu đầu tiên là chọn lá. Đó là loại lá lụi tận Quảng Bình. Phải chọn loại lá trắng, mỏng, bền và đẹp. Lá lụi được đem về ủ trong cát rồi phơi nắng cho đến khi màu xanh của lá chuyển sang màu trắng bạc. Sau đó, lá được lót dưới nắm giẻ, dùng lưỡi cày miết nhanh sao cho lá phẳng mà không giòn không rách. Vòng nón làm bằng cật nửa vót nhỏ và đều khi nối bắt buộc phải tròn và không chập, không gợn. Nón làng Chuông có 16 lớp vòng giúp nón có độ bền chắc nhưng vẫn mềm mại. Tiếp theo người thợ xếp từng lá vào vòng nón, một lớp mo tre và một lớp lá nữa rồi khâu.

Làng Chuông, nhà nào cũng biết làm nón, từ người già cho đến trẻ em, họ tranh thủ những lúc nông nhai để làm. Nghề này đã giúp cho người dân tăng thu nhập, cải thiện cuộc sống và góp phần xây dựng quê hương ngày càng tươi đẹp.

Chiếc nón quai thao với vẻ đẹp độc đáo, quai nón màu hồng, được gắn thêm 2 chùm dây tua chỉ sợi tơ, nhuộm màu vàng đỏ, dành riêng cho thiếu nữ làng quê li Hội xuân, Hội làng, hát chèo và hát quan họ...

Nhiều người làng Chuông rất giỏi làm nón quai thao chiếc nón độc đáo đặc trưng văn hóa vùng đồng bằng Bắc Bộ. Người làm nón quai thao phải tỉ mỉ, khéo tay và có nhiều kinh nghiệm vì phải thực hiện nhiều khâu như: chọn, xếp, khâu lá vào vòng nón, khâu mũ nón trong vòng nón, thêu chỉ màu trang trí vành nón. Để có một chiếc nón quai thao đẹp có khi người thợ phải làm đến cả ngày.

Nón quai thao không chỉ được nhiều đoàn nghệ thuật đặt mua, mà còn là một vật lưu niệm được du khách nước ngoài rất ưa thích. Nhiều du khách đến từ Đức, Pháp, Anh... khi đến Chuông đều không quên mua về món quà lưu niệm độc đáo này.

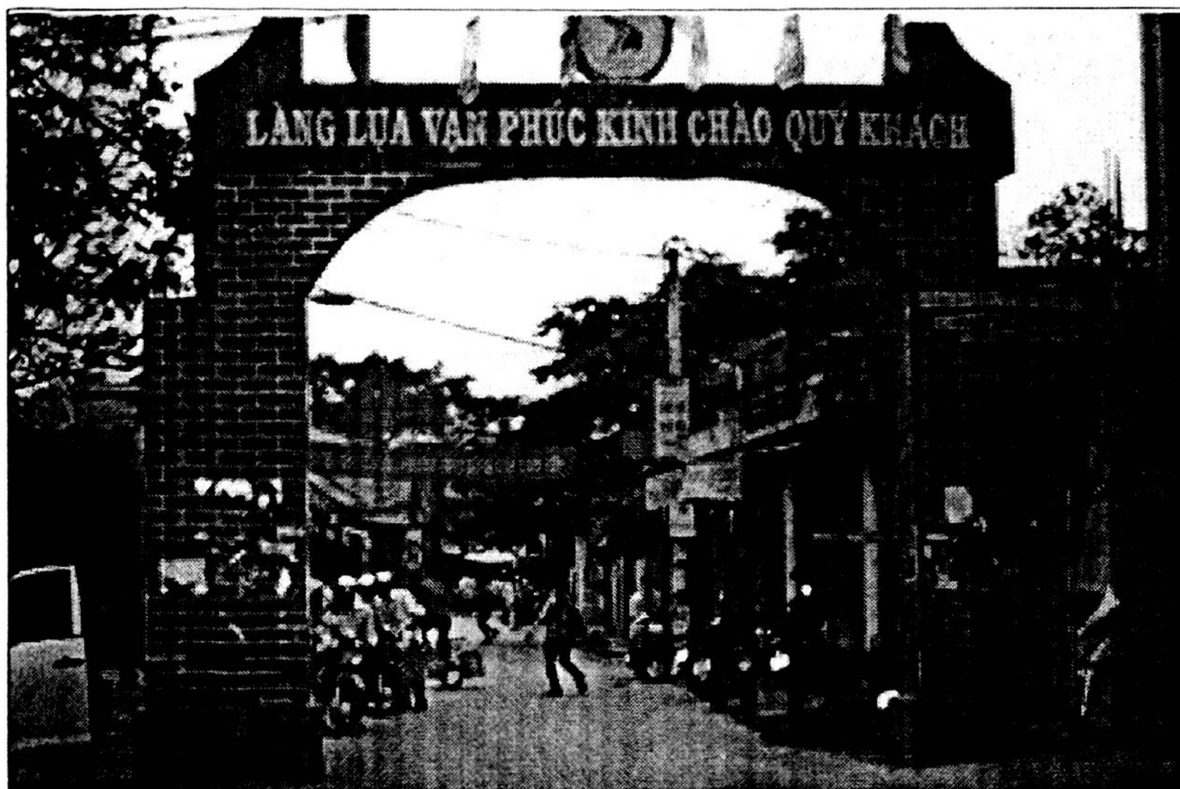
Chợ lụa Vạn Phúc

Địa chỉ: Vạn Phúc, quận Hà Đông.

Chợ lụa Vạn Phúc nằm ngay trong làng lụa Vạn Phúc với hàng trăm gian hàng, shop bán lụa và các sản phẩm thời trang từ lụa.

Làng lụa Hà Đông hay chính là Làng lụa Vạn Phúc cách trung tâm Hà Nội khoảng hơn chục cây số. Đây là một làng nghề dệt lụa tơ tằm đẹp nổi tiếng từ xa xưa, có nhiều mẫu hoa văn và lâu đời bậc nhất Việt Nam. Lụa Vạn Phúc từng được chọn may quốc phục dưới các đời vua nhà Nguyễn.

Đi chợ lụa Vạn Phúc không chỉ được thỏa thích mua sắm mà còn được thăm làng Vạn Phúc co kính nằm bên bờ sông Nhuệ. Làng Vạn Phúc vẫn còn giữ được ít nhiều nét cổ kính quê ngày xưa như hình ảnh cây đa cổ thụ, giếng nước, sân đình... Làng lụa Vạn Phúc từ lâu đã rất nổi tiếng với nghề dệt lụa truyền thống. Trong nhiều gia đình, khung dệt cổ



Cổng làng lụa Vạn Phúc. (Ảnh tư liệu)

vẫn được giữ lại, xen lẫn với các khung dệt cơ khí hiện đại.

Lụa Vạn Phúc được giới thiệu lần đầu ra quốc tế tại các hội chợ Marseille (1931) và Paris (1938), được người Pháp đánh giá là loại sản phẩm tinh xảo của vùng Đông Dương thuộc Pháp, rất được ưa chuộng tại các nước Pháp, Thái Lan, Indonesia... Từ 1958 đến 1988, sản phẩm lụa Vạn Phúc hầu hết được xuất sang các nước Đông Âu; từ 1990 xuất khẩu ra nhiều quốc gia trên thế giới, thu ngoại tệ về cho đất nước.

Ngày nay, chợ lụa Vạn Phúc họp trong tất cả các ngày, đã thu hút được rất nhiều du khách trong và ngoài nước đến tham quan, mua sắm. Chợ lụa thật

tươi vui, náo nhiệt. Khách mua sắm rất đa dạng, có khách trong nước, khách nước ngoài, khách đi lẻ, khách đi theo đoàn... tất cả đều thấy thích thú với những sản phẩm lựa phong phú nhiều mẫu mã trong các gian hàng.

Chợ Mía

Địa chỉ: xã Đường Lâm, thị xã Sơn Tây.

Chợ Mía là một ngôi chợ có từ lâu đời ở làng cổ Đường Lâm.

Trước đây, vùng đất Đường Lâm bà con cũng trồng nhiều mía, chủ yếu dọc phía sông Hồng, bên Phú Thọ chuyển sang. Nhưng đó không phải là lý do hoàn toàn tạo nên cái tên chợ Mía, mà bởi vì, chợ Mía quê tôi được hình thành ngay sau khi ngôi chùa Mía - một danh lam thắng cảnh nổi tiếng được khởi dựng, lấy tên "Sùng Nghiêm Tự" do bà chúa Mía sáng lập - chúa Mía tức cung phi Nguyễn Thị Dong - vợ chúa Trịnh Tráng (1623 - 1657) đứng ra hưng công cùng với dân làng tổng Mía khởi dựng.

Ngày nay, chợ Mía cũng được xây dựng có phần khang trang hơn trước, dân cư tập trung đông hơn với nhiều mặt hàng phong phú, chủ yếu vẫn là tự cung tự cấp.

Chợ Mía xưa nay vẫn nổi tiếng với món ăn "gà mía", chân vàng, thịt thơm ngon, đậm đà, hay các loại rau xanh như rau củ, cải, xu hào, bắp cải... Người dân nơi đây đi đâu xa về tới quê nhà không thể quên món củ cải luộc chấm tương, bát nước chè xanh nấu nước giếng đá ong trong xanh như mật cá, những món ăn dưa rau sắn nấu cá bống, trám luộc, bánh gio chấm mật...

Chợ Mía trước đây cũng chỉ họp theo phiên, tháng đôi lần. Trong chợ, người bán kẻ mua trò chuyện lâu ngày mới có dịp gặp nhau, họ kể cho nhau nghe chuyện nhà mình, chuyện làng xóm, chuyện làm ăn, những kế hoạch trong vụ tới... Đặc biệt, trong phiên chợ ngày Tết có thêm nhiều mặt hàng phong phú: những bức tranh Tết, tranh con vật, tranh cây hoa trái, câu đối đỏ, cụ đồ ngòi viết chữ đẹp đầu xuân.

Người dân vùng này đi chợ Tết đông vui, từng tốp trẻ trong vùng rủ nhau đi chơi chợ xuân, mua vài quả bóng bay, vài thứ đồ chơi rẻ tiền. Chợ nằm ngay sát chùa nên vào dịp giáp Tết các cụ mặc áo dài đội thúng lễ lên chùa...

Chợ Mía ngày nay vẫn là nơi tập trung giao lưu của bà con nông dân trong vùng.

Chợ Bương

Địa chỉ: Xã Cấn Hữu, huyện Quốc Oai

Chợ Bương - vùng bán sơn địa nơi giao thương hàng hoá và văn hoá giữa người Mường và Kinh thông qua các phiên chợ phiên. Ngày nay, chợ Bương vẫn giữ được nhiều nét của một phiên chợ quê truyền thống với hàng hóa chủ yếu là nông sản của bà con trong xã Cấn Hữu và các vùng lân cận.

Chợ Bương chỉ cách trung tâm thành phố Hà Nội không quá 30km. Muốn đến chợ Bương chỉ cần chạy xe theo cao tốc Láng – Hòa Lạc, rồi rẽ trái, qua thị trấn Quốc Oai khoảng 6km theo cánh đồng Bương Cấn của phủ Quốc Oai xưa thì đến xã Cấn Hữu, sẽ gặp chợ Bương.

Chợ Bương nằm trong vùng Bương Cấn xưa đã đi vào thơ Quang Dũng:

*Bao giờ trở lại đồng Bương Cấn
Về núi Sài Sơn ngắm lúa vàng
Sông Đáy chậm nguồn quanh Phủ Quốc
Sáo diều khuya khoắt thối đêm trăng...*

Chợ Vôi

Địa chỉ: Xã Hà Hồi, huyện Thường Tín.

Chợ Vôi - Chợ nổi tiếng của Trấn Sơn Nam xưa (Sơn Nam nhất chợ Bằng Vôi).

Bằng Vôi là tên ghép làng Bằng (xã Bình Vọng) và làng Vôi (xã Hà Hồi), huyện Thường Tín. Chợ có đủ các mặt hàng, lại có chợ trâu bò lấy nguồn từ Thanh Hoá ra, dưới Thái Bình lên rồi toả đi Hà Nội, Hải Phòng.

Dân đi chợ Vôi bao đời nay đều biết rất rõ, ngay sát chợ Bằng Vôi về phía Đông có một nhà thuốc Đông y gia truyền với bề dày truyền thống gần 400 năm. Đó là nhà thuốc đông y Thọ Xuân Đường. Nhà thuốc Thọ Xuân Đường có cội nguồn từ làng Thọ Am, xã Liên Ninh, huyện Thanh Trì, Hà Nội. Một làng văn hoá có những danh nhân, khoa bảng có nhiều công lao với đất nước Việt Nam xưa và nay. Nơi đây là quê hương của gia đình nho sinh - Quân y dưới thời Quang Trung, Phùng Văn Côn.

Phùng Văn Côn là hậu duệ đời thứ 5 của lương y Phùng Văn Dương, cụ khởi thủy nghề thuốc đông y của nhà thuốc Thọ Xuân Đường. Cụ Dương tên tự là Khang Thụy Chân Nhân, cụ được nhà Lê tuyển mộ vào làm thuốc tại Tế Sinh Đường - Thái Y Viện. Cha đẻ của ông Phùng Văn Côn là Cụ Phùng Văn Đồng, cũng là một lương y phục vụ trong quân đội, được nhà Lê phong tới chức Tiến Công Thứ Lang, kiêm Ngự Y ở Thái Y Viện.

Ngày nay, chợ Vôi, thuộc quyền quản lý của xã Hà Hồi, huyện Thường Tín. Chợ rộng hơn 10.000m², nằm ven quốc lộ 1A là một chợ lớn và nổi tiếng trong vùng. Đây là chợ đầu mối cung cấp lương thực thực phẩm, hàng hoá cho Thủ đô Hà Nội và các vùng lân cận.

Chợ Hà Vĩ

Địa chỉ: Chợ gia cầm Hà Vĩ thuộc xã Lê Lợi, huyện Thường Tín.

Chợ Hà Vĩ (xã Lê Lợi - Thường Tín - Hà Tây cũ) được coi là chợ gia cầm lớn nhất miền Bắc hiện nay, một đầu mối trung chuyển cung cấp gia cầm chủ yếu cho Hà Nội và các tỉnh lân cận.

Trước đây, ban đầu yài người dân bán hàng ngay trên đường, dân đi qua mua, dần dần người tập kết bán đông lên, người mua cũng mỗi ngày một đông, thành ra cái chợ. Dần dần, nghề buôn bán gia cầm có lãi, dân học nhau, rủ nhau đi buôn khiến cho chợ ngã tư Hà Vĩ không đủ sức chứa.

Ngày nay, chợ họp ngay tại ngã ba đi vào thôn Từ Vân và thôn Hà Vĩ của xã Lê Lợi, kéo dài khoảng nửa cây số với những ngách ngang ngách dọc dẫn vào những cánh đồng, la liệt gà vịt, ngan ngỗng đủ loại.

Ngày bình thường, chợ họp từ 1h sáng đến 22h. Nếu là thứ sáu, thứ bảy, chợ họp còn đông hơn và muộn hơn. Theo thông lệ, khoảng từ 1h đến 7h sáng

là lúc chợ Hà Vĩ sôi động, tấp nập nhất. Liên tục những chiếc xe tải lớn bé tấp nập chở gia cầm đến, sau đó, số gia cầm này lại được “đưa” lên những xe máy chở đi các nơi.

Trong những năm gần đây, chợ gia cầm sống ở Hà Vĩ đang được xây dựng từ nguồn kinh phí do Ngân hàng Thế giới (WB) tài trợ.

Chợ hoa Mê Linh

Địa chỉ: Xã Mê Linh, huyện Mê Linh.

Mê Linh được coi là vùng trồng hoa lớn nhất của Hà Nội với diện tích khoảng 400ha. Nhiều giống hoa của Đà Lạt, Pháp, Hà Lan đã được người dân nơi đây tìm hiểu và đưa vào trồng đại trà trên diện rộng, qua đó bà con nông dân đã nhân rộng ra nhiều loại giống, nhiều chủng loại hoa khác nhau như tầm xuân, phăng tây, hoa cúc, hoa loa kèn, mẫu đơn... Bên cạnh đó, nhiều hộ gia đình còn ươm giống cau vua cùng các loại cây cảnh có giá trị kinh tế để cung cấp cây xanh cho phát triển đô thị cũng như phát triển du lịch sinh thái trong cả nước. Đặc biệt, trồng hoa đã trở thành nghề "cha truyền con nối" của người nông dân nơi đây.

Ngày nay, ở Mê Linh đã hình thành 2 chợ hoa, chợ chiều hoạt động từ 16 giờ đến chập tối, chợ sáng họp từ 2 giờ đêm đến 7 giờ sáng và đón nhận khoảng 200 đầu mối là các thương lái đến lấy hoa trực tiếp

tại đây để phân phối đi các nơi...

Chợ hoa nằm sát quốc lộ 23, kéo dài khoảng 3km, luôn tấp nập từ sáng sớm, bạt ngàn các loài hoa: hồng Pháp, cẩm chướng, dơn, lưu ly... gần đây thêm cả tầm xuân Trung Quốc, loa kèn, cúc Nhật. Ô tô xe máy từ khắp nơi về lấy hàng nhộn nhịp đó là chưa kể những lái hoa đã chuyển hàng đi Hà Nội.

Mục lục

	Thăng Long Hà Nội, nơi hội tụ tinh hoa văn hóa dân tộc Việt.....	5
	Chợ Đồng Xuân.....	9
	Chợ đêm phố Cổ.....	18
	Chợ hoa Hàng Lược.....	20
	Chợ hoa Quảng Bá.....	24
	Chợ Bưởi.....	27
	Chợ Long Biên.....	33
	Chợ Hàng Bè.....	35

	Chợ Đông Thành.....	38
	Chợ Cầu Đông.....	39
	Chợ Cửa Nam.....	40
	Chợ Bắc Qua.....	41
	Chợ Châu Long.....	43
	Chợ tất niên Hà Thành.....	45
	Chợ gốm Bát Tràng.....	47
	Chợ Sủi.....	50
	Chợ Mơ.....	55
	Chợ Hôm.....	58
	Chợ Ngọc Hà.....	61
	Chợ Trời.....	62
	Chợ Âm Phủ.....	64
	Chợ vải Ninh Hiệp.....	66
	Chợ Nhổn.....	69
	Chợ gốm ven sông Hồng.....	71
	Chợ Vẽ.....	75
	Chợ hồng xiêm Xuân Đỉnh.....	78
	Chợ dầu mối Bắc Thăng Long.....	80
	Chợ rau Vân Nội.....	81
	Chợ Nũa.....	83

	<i>Chợ Phùng.....</i>	<i>86</i>
	<i>Chợ làng Chuông.....</i>	<i>88</i>
	<i>Chợ lụa Vạn Phúc.....</i>	<i>92</i>
	<i>Chợ Mía.....</i>	<i>95</i>
	<i>Chợ Bưởi.....</i>	<i>97</i>
	<i>Chợ Vôi.....</i>	<i>99</i>
	<i>Chợ Hà Vĩ.....</i>	<i>101</i>
	<i>Chợ hoa Mê Linh.....</i>	<i>103</i>