

TẾT QUÊ TÔI



Kể từ Rằm tháng Chạp trở đi ở quê tôi mọi việc xem như đã chuẩn bị sẵn sàng cho năm mới, tết đến. Mọi người đã lo chợ búa, mua sắm nhiều hay ít tùy theo hoàn cảnh gia đình nhưng tựu trung là thực phẩm thì gần như giống nhau, chỉ khác số lượng có đầy đủ hay đơn sơ mà thôi. 23 tháng Chạp là lễ cúng đưa ông Táo, theo lệ thường diễn ra vào buổi tối đầu hôm, ngoài nhang đèn, hoa quả luôn có một phong bánh in, một gói “thèo lèo” là kẹo mè đen cắt thành từng cục hình chữ nhật dài cỡ hai ngón tay, trộn chung với “kít chuột” là hạt đậu phộng bọc đường trắng tinh, một xấp giấy vàng bạc và đặc biệt là một bộ giấy màu xanh dương lợt vẽ hình “ngựa chạy, cò bay”. Chỉ có vậy thôi, chứ không có bày biện mâm cỗ chay, mặn gì cả.

Sở dĩ phải có thèo lèo, kít chuột là để nhắc nhở về “kít” của hai con vật thường hay quấy phá trong nhà bếp là mèo và chuột luôn ăn vụng hay đục khoét thực phẩm ở trong bếp, nhờ ông Táo trình lên Ngọc Hoàng xem xét cho hai con vật này bớt quấy phá và đồng thời cũng nhắc nhở gia chủ luôn cẩn thận trong việc bảo vệ đồ ăn, thức uống “chó treo mèo đậy” hay tránh dùng đồ “chuột sa hũ nếp” là được.

Cúng vái xong, trẻ con thích nhất là thèo lèo kít chuột, còn người lớn thì ngắt ra từng miếng bánh in nhưm đậu xanh, ngớp một ngụm trà. Thật là ngọt ngào, đầm ấm trong một buổi tối đầu tiên nôn nao chờ đón tết.

Trong khoảng thời gian từ 20 âm lịch cho đến 30 tháng Chạp, tùy theo lệ của gia đình mà có ngày lễ “tảo mộ.” Từ sáng tinh mơ tất cả mọi người đại diện trong dòng họ tề tựu ở nghĩa trang gia tộc hay nơi có phần mộ của người thân, mang theo cuộc xéng để đẩy cỏ hay son phết lại mồ mả ông bà, cha mẹ, nếu tất cả đều ở chung trong một nghĩa trang thì mọi người sẽ chia nhau đẩy cỏ, quét dọn chung, và đốt nhang cắm cho hết tất cả mồ mả trong nghĩa trang. Làm sao cho mọi việc hoàn tất, trễ nhất cũng phải trước 12 giờ trưa.

Sau đó tất cả tụ về nhà từ đường hay nhà của người con trưởng có hưởng ruộng đất hương hỏa, trông coi nghĩa trang gia tộc. Trong nhà bày cỗ có cúng vái và cùng nhau ăn uống tới xế chiều mới giải tán, gia chủ thường đãi món cháo gà là chính còn từng gia đình đóng góp riêng, có khi về tảo mộ đi ngang chợ Cũ (Mỹ Tho) mua vài ký thịt quay bánh hỏi hoặc khá giả hơn có thể đặt nguyên một con heo quay chở về đãi bà con nhân dịp lễ tảo mộ.

Trong khi ăn uống, nhậu nhẹt mọi người cùng bàn về chuyện mồ mả của những ai trong nghĩa trang bị hư hại hay xuống cấp để báo cho thân nhân trực hệ (ông bà, cha mẹ) chuẩn bị sửa chữa trong tháng Ba năm tới vào dịp lễ Thanh Minh, ở xa có thể gửi tiền về cho người trông coi nghĩa trang đại diện sửa chữa.

Những ngày cuối năm tùy theo năm nhuận hay không mà tháng Chạp kết thúc vào ngày 29 hoặc 30 là đến tết. Cả nhà bận rộn chung sửa bàn thờ, lau chùi bộ lư đồng cho sáng bóng, thường thì dùng thuốc tẩy đồng hay khế chua hoặc nước tro bếp. Quan trọng hơn hết là được phép đem bát cấm nhang ra đổ tro và rửa, lau chùi sạch sẽ, chỉ có những ngày sau lễ cúng đưa ông Táo mới được phép làm như vậy, còn ngày thường khi bát nhang đầy tro, không được bung bát nhang đi mà chỉ được bới tro đem đi đổ mà thôi. Kỵ động tới hay di chuyển bát nhang để tránh trong nhà có biến.

Thức ăn trong 3 ngày tết

Cũng kể từ sau lễ cúng đưa ông Táo, mọi người bắt đầu xắt củ cải trắng và cà rốt theo hình bông hoa đem phơi ít nhất là hai nắng cho khô teo lại rồi bỏ vô keo thủy tinh đựng nước mắm có pha chút đường để đến tết là thành ra món “dưa món” ăn với bánh tét, bên cạnh đó cùng lúc mọi người cũng ngâm củ kiệu với nước tro bếp trong một hai ngày rồi đem xả nước sạch và phơi cho khô ráo, sau đó ngâm vô lọ nước dấm có pha chút đường chờ đến tết là vừa, thành món “củ kiệu chua ngọt”, có thể bỏ thêm vào lọ một vài trái ớt sừng trâu đỏ tươi, trông cho đẹp mắt.

Đặc biệt, trong những ngày giáp tết nhà nào cũng có nồi bánh tét, bánh lớn hay nhỏ, ít hay nhiều tùy theo mỗi gia đình, bánh có nhun đậu xanh trộn lẫn thịt “ba rọi” và một số ít bánh tét, chỉ có nếp trộn với đậu đen không có nhun, có thể ăn chay mặn đều được, nhưng tất cả đều phải tròn đầy chứ không thể nhỏ xẹp cạnh như bánh “ít”, còn ngày giờ nấu thì khác nhau, có gia đình thích nấu trễ, vớt bánh ra là đúng giao thừa, nhưng đa số là nấu và vớt ra sớm hơn để có bánh cúng rước ông bà chiều 30 tết.

Thông thường có ba, bốn món ăn chính để cúng kiếng và ăn uống trong 3 ngày tết. Đó là món thịt heo kho “tàu” từng cục thịt to, hai phần nạc, một phần mỡ được cột vòng hai sợi dây “lạt” thật nhỏ để khi nấu lâu “mỡ thao” béo ngậy mà không rớt ra, vẫn dính vào cục thịt nạc cho tới khi múc ra tô hay đĩa. Món thứ hai là khổ qua hầm, bên trong là nhun thịt heo xay trộn nấm mèo xắt nhỏ và bún tàu, cũng có khi nhưn là cá “thác lác” quét nhuyễn. Món thứ ba là măng kho với thịt ba rọi, và món thứ tư là gà nấu ra-gu, gồm khoai tây, cà rốt, và nước sốt cà chua.

Các món phụ luôn có trong bàn ăn gồm có “dưa giá” là giá (đậu xanh) ngâm trong “dìm” nước muối lạt có pha chút xiu dấm, trộn một ít lá hẹ cắt làm ba, trên mặt đập một tấm lá chuối. Dưa giá chấm thịt kho chỉ ăn trong vài ngày nên không cần làm sớm và bánh mì ăn với Ra-gu.

Cùng với các món ăn chính cũng được dọn lên bàn thờ cúng là bánh tét xắt lát đựng trên đĩa cùng với dưa món, và đĩa củ kiệu có nước dấm chua ngọt, khi ăn bỏ thêm tôm khô vào là món khai vị rất “bắt” rượu, ngoài ra còn có Lạp xưởng tươi nướng trên đĩa bằng cách đốt rượu trắng cũng là một món dưa cay tuyệt vời trong 3 ngày tết.

Cuối năm, một số gia đình có địa nuôi cá thì tát cạn địa, bắt hết tôm cá nấu một món canh chua cá và một nồi cá kho cúng cùng với bốn món ăn chính trong chiều cuối năm rước ông bà và Táo quân.

Trà, kẹo, bánh mứt

Trong 3 ngày tết nhà nào cũng có bày trên bàn tròn giữa nhà một cái tráp đựng mứt đủ loại, ngoài bánh mứt mua ở chợ từ mứt gừng, mứt bí, mứt dứa, mứt khoai lang, hạt dưa... kẹo đậu phộng, kẹo mè đen... nói chung là mứt trái cây mà nhà nào cũng có để đãi nhau trong 3 ngày tết, đặc biệt ở quê tôi, nhà nhà ai cũng “ngào” chuối khô với gừng xắt thành sợi, rắc mè hay đậu phộng rang lên trên sau khi đường “tối” đã ngả màu đỏ thẫm. Mùi thơm của chuối hòa lẫn với vị cay dịu nồng của gừng, ăn chơi đã thích, thêm một ngụm trà “con dơi” ướp bông lài thì ngon phải biết. Thường thì chuối ngào được đựng trên một đĩa nhỏ có chun, trên đặt vài cái nĩa nhỏ để vít chuối.

Mỹ Tho có đặc sản chuối “xiêm” trái to, vỏ mỏng lại có mùi thơm, đặc biệt khi bỏ đôi để ép phơi khô thì thơm mật vàng ngọt dịu chứ không gắt đường, ngày tết, thêm vào đó, người ta lựa những trái chuối không to lắm, vừa chín tới (hườm hườm) để nguyên trái đem phơi khô vài nắng cho trái chuối săn lại ngả màu đỏ thẫm là được. Ăn dẻo như mứt mà không ngọt lắm.

Ngoài ra, trong 3 ngày tết còn có trái “chà là” thơm mật ngọt lịm, mà trẻ con vô cùng thích thú. Các tiệm tạp hóa ở chợ thường hay để nguyên trái chà là đựng trong bao bố,

khi bán xới ra cân theo lượng khách mua. Đi chợ mà thấy một dãy tiệm tạp hóa trưng bày các bao bố này ra là biết tết sắp đến nơi rồi.

Nếu đã nói tới mứt thì cũng phải nói tới bánh, nào là bánh in đậu xanh, bánh kẹp, và bánh Tây (bánh hộp) chung đầy trong tráp. Để ăn chơi còn có bánh phồng mì, nướng lửa rơm, phồng to hết cỡ gấp. Ngoài các thứ bánh mua ở chợ còn có bánh tráng mè, nướng lên bẻ từng miếng nhỏ ghép cặp lại với chuối ngào, ăn vừa ngọt vừa giòn lại vừa thơm ngon như mùi mứt gừng.

Chung hoa

Về bông hoa ngày tết, trên bàn thờ ngoài độc bình cắm hoa tươi còn có mâm ngũ quả (Cầu, Dừa, Đủ, Xoài) đặt trên giá gỗ ba chun. Nhà ai có trồng mai thì ngày Rằm lặt lá là vừa, cho bông trở đúng vào 3 ngày tết, thường thì mọi người chỉ chưng cành mai cắm trong bình để trong nhà chứ không có chưng mai chậu, ngoài cành mai nhà nào cũng có vài chậu nhỏ đan bằng “sống lá” dừa nước như vạn thọ, cúc, tấc, và ớt kiểng, trái tròn nhỏ đặt trước hàng hiên. Nói chung, cũng chỉ có các loại hoa thông thường như hàng năm, ngay cả chợ Hoa “Vườn hoa Lạc Hồng” ở Mỹ Tho bày bán tết cũng chỉ có các loại hoa đơn giản như trên thôi, chứ không có cầu kỳ tinh xảo, vì chỉ để chưng cho vui trong 3 ngày tết chứ không phải để trồng hoa về lâu về dài.

Thường thì chợ Hoa hàng năm được bày ra cùng lúc với chợ đêm kể từ ngày 27 tháng Chạp, chợ được mở ra suốt ngày đêm quanh khu vực mua bán chính và các nông dân trồng hoa bán tết từ các nơi ven thị xã Mỹ Tho như Mỹ Phong, Tân Mỹ Chánh, Long Bình Điền... thuê xe chở bông hoa về nơi qui định từ ngã ba bên đóc Cầu Quay chạy dọc theo vỉa hè đường Trung Trắc rồi tỏa ra ở vườn hoa Lạc Hồng, ngay cửa queo Đại lộ Gia Long. Ngoài kẻ mua người bán tấp nập còn có đông đảo khách nhàn tản chỉ đi quanh, lên xuống xem hoa cùng hòa mình vào đám đông cho vui như đi trải hội mùa xuân.

Đặc biệt ở Mỹ Tho có một dãy hàng quán thiết kế như những ki-ốt nằm dọc theo bờ sông trên đường Trung Trắc, bán đầy đủ các thức ăn và đồ giải khát, đêm về đèn điện sáng choang, đủ màu sắc, nhất là trong những buổi chợ đêm ngày cận tết. Mọi người hớn hở đi chợ Hoa rồi ghé ngay vào các quán ăn uống thật là vui tươi trong không khí lành lạnh của những ngày cuối năm. Chợ Hoa chấm dứt vào đầu hôm 30 tết, trước giao thừa.

Ba ngày tết

Cúng giao thừa là tục lệ mà mọi người đều lưu giữ, buổi chiều sau khi cúng rước ông bà xong, cả nhà quây quần bên mâm cơm đoàn tụ gia đình, con cháu tụ họp về đây, có khi từ các tỉnh thành xa cố gắng về cho kịp giao thừa.

Đúng 12 giờ, giữa đêm trừ tịch, gia chủ kính cẩn đốt nhang khấn nguyện trước bàn thờ ông bà, tổ tiên, và lạy 4 lạy (tứ ân), sau đó con cái trong nhà ai còn thức thì tụ họp lạy

theo rồi châm lửa đốt “phong pháo” treo ở trước thềm nhà. Phong pháo “chuẩn” dài khoảng 5 tấc, gia đình nào muốn thì mua thêm vài phong nỏ theo, thường chừng 3, 4 phong là đã lơ lửng gần tới mặt đất.

Không gian tịch mịch, bỗng đâu nghe tiếng pháo nổ giòn tan, tinh thần tự nhiên phấn chấn, ngậm một hớp trà, trưởng tộc ngồi kể chuyện năm rồi và hy vọng công việc làm ăn trong năm tới sẽ khấm khá hơn, cầu cho gia đạo yên vui chẳng phải là hay lắm sao! Mọi người đều cảm nhận niềm vui chung, cùng chào đón một mùa xuân mới đang lan tỏa ngập đất trời.

Sáng mùng 1 tết, mọi người vây quanh ông bà, cha mẹ chúc tết rồi nhận tiền lì xì, trẻ con mặc quần áo mới, người lớn ăn mặc bánh bao, tất cả đi viếng cảnh chùa và hái lộc đầu năm. Không kể hướng đông, tây, nam, bắc, ngày mùng 1 tết “xuất hành” hướng lên chùa là tốt nhất. Không bước vào nhà người lạ ngày mùng 1 tết vì sợ viá nặng có thể đem đến những điều không may trong năm mới cho gia chủ. Trừ phi được gia chủ dẫn dò trước, nhờ “xông đất” giùm vì tin tưởng người nhẹ viá đầu tiên bước vào nhà sẽ khiến cho gia chủ làm ăn phát đạt như năm qua.

Mùng 2 tết có thể xông đất bất cứ nhà người quen nào mà mình muốn đến, không còn cấm kỵ, và việc thăm viếng qua lại cũng rất vui vẻ, ít khi ăn uống chỉ nhấm chút trà kẹo, bánh mứt mà thôi, còn thân quen cố cựu lắm thì có thể lai rai vài chung rượu mừng năm mới, đưa cay củ kiệu tôm khô hay lạp xưởng nướng bằng rượu tại bàn, không có nhậu nhẹt say xỉn có thể gây nhiều phiền phức cho gia chủ trong ngày đầu năm.

Mùng 3 tết cúng gà, ngoài phần thực phẩm cũng như hai ngày trước, hôm nay trên bàn cúng giữa nhà còn có thêm một con gà luộc bắt treo cánh đặt trên đĩa, đặc biệt cúng mùng 3 mới có giấy vàng bạc và một bộ giấy màu đỏ sậm gồm một mảnh giấy bằng ½ trang giấy tập viết, trên in hình vẽ ông Cọp màu đen và một xấp giấy nhỏ cắt thành hình thoi. Cúng vái xong, cắt hai chân gà cột lại sẽ nhờ thầy xem ra sao, trước khi treo lên chỗ nào trong nhà tùy thầy chỉ dẫn.

Sau khi đốt xong xấp giấy vàng bạc, còn lại xấp giấy màu đỏ thì đem dán các miếng giấy hình thoi lên một số nơi trong nhà như lu nước mưa sau nhà, cột bếp, gác-măng-giê, hũ muối, bồ lúa... còn tấm giấy đỏ có vẽ hình ông Cọp thì lấy đầu nhang còn cháy soi thủng hai con mắt rồi đem dán trên gạch cửa trước nhà. Không ai biết ý nghĩa của việc làm này, nhưng thầy bảo theo sự tích xưa thì ông Cọp và giấy đỏ dán quanh nhà sẽ gìn giữ gia đạo được bình an và tránh được trộm cắp.

Mùng 4 tết cúng “tát”, có nghĩa là các món ăn nào hâm đi hâm lại còn dư bao nhiêu đem dồn lại nấu chung với nhau thành ra một món “xà bần” có vị ngon đặc biệt để ăn vài ngày sau tết, chứ không có cúng mặn ngày mùng 4, chỉ cúng bánh tét chay (đậu đen) với đường cát trắng hoặc chè “trôi nước” hay chè đậu trắng mà thôi.

Tết ở quê tôi không có tục dựng nêu nên không có hạ nêu, chỉ cúng tất là mọi việc cúng kiến, kiêng cử trong 3 ngày tết xem như chấm dứt, mọi người có thể vui chơi, nhậu nhẹt, cờ bạc tự do thoải mái, thường thì sân đình là nơi tụ tập để mọi người đổ đèn chỉ cốt lấy hên đầu năm, chứ không có bài bạc ăn thua lớn. Ngoài ra, chiều nào trong 3 ngày tết, dân làng cũng cùng nhau thuê bao xe đò lên chợ Mỹ Tho coi hát cải lương cho đến tận khuya mới về.

Ngày tết mọi người đi lại chúc tết lẫn nhau trong gia đình, họ hàng bà con cũng như ngoài xã hội, không có lệ “đi tết” riêng biệt như “tết thầy” hay “tết quan”... Tất cả đều đi tết giống nhau, chỉ trà bánh, rượu là chính, còn thân thiết và kính trọng nhau có thể thêm một cành mai hay một chậu bông là đủ, không có phẩm vật hay quà cáp quý giá.

Cuối cùng sẽ là một thiếu sót lớn nếu không kể đến thức uống trong 3 ngày tết là rượu đế hay rượu trắng để rót cúng trên bàn thờ hoặc để cúng ly nhau trong bàn nhậu. Rượu phải đặt trước để các lò rượu gạo ở địa phương cung ứng đủ cho bà con. Rượu tết phải là rượu “gốc” hay ít nhất cũng là rượu hạng nhất có độ cồn cao hơn so với rượu bán trên thị trường. Cách dễ nhận biết rượu gốc là khi cầm “nhạo” đựng rượu giơ cao lên vừa tầm một gang tay, rượu rót xuống ly sẽ sủi tăm, nổi bọt quanh mặt ly, càng nhiều bọt, rượu càng nồng... Dân sành điệu, tết đến thường có trong nhà rượu đế Gò Đen (Long An) vừa nồng lại vừa có mùi thơm vì rượu được chưng cất từ gạo địa phương danh tiếng “nàng thơm chợ Đào” và men ủ đặc biệt gia truyền.

Tết là một tục lệ lâu đời của người Việt, tuy có khác nhau đôi chút từng vùng miền nhưng tựu trung vẫn mang một ý nghĩa hợp quần của cộng đồng dân cư sinh sống theo nền văn minh nông nghiệp. Đời sống xã hội ngày càng phát triển, tiện nghi vật chất ngày càng tương đối đầy đủ hơn, các điều mê tín cũng dần dần biến mất theo đà văn minh khoa học tiên tiến, cho nên không cần phải quay về với các tục lệ hay lễ hội rườm rà để trở thành những điều mê tín dị đoan quá mức khiến cho con người mất đi niềm tin vào giá trị đích thực của cuộc sống hài hòa, ấm no hạnh phúc.

Gần 50 năm đã trôi qua, tôi chưa bao giờ trở lại quê xưa để ăn tết, có biết bao nhiêu đôi thay từ con đường làng đến con đường lên chợ Mỹ Tho nay đã trở thành Tỉnh lộ hay Quốc lộ, không còn cảnh quang hai bên đường, đồng lúa chín vàng óng ả, mượt mà chạy tít đến tận chân trời, nhìn xa xa những cụm khói đốt đồng lãnh đăng tỏa ra quện theo làn gió tết. Tất cả chỉ còn trong ký ức của một thuở thanh bình ngày tháng cũ. Nhớ lắm thay.

Trần Bạch Thu

nguồn: [blog người phương nam](#)



Nguồn: Internet eMail by kb chuyển