

Bút Ký
Chủ đề: Tết xưa Miền Nam
Tác giả: Anh Phương Trần Văn Ngà

ĂN TẾT Ở NHÀ QUÊ NĂM XƯA

LTS: TCDV giới thiệu một bài viết của Huỳnh Trường TRẦN VĂN NGÀ, nguyên Thiếu tá CTCT/QLVNCH về việc ăn Tết ở nhà quê, thời miền Nam chưa bị bọn cộng sản miền Bắc đô hộ, phong tục tập quán của ngày Tết Nguyên Đán này cần duy trì cho các thế hệ sau tại hải ngoại.

Germany, 10/1/2022 (Sinh Nhật 87 tuổi của TT Trần Văn Ngà).

Chủ Nhiệm TCDV.
LÝ TRUNG TÍN



Từ năm tôi lên sáu cho tới mười tuổi (1941–1945), những cái Tết truyền thống dân tộc ở nhà quê (ấp Bà Bài, làng Vĩnh Nguơn–Châu Đốc) tôi nhớ rõ mòn một như mới xảy ra trên đất nước Hoa Kỳ này mà tôi đang sống.



Tôi nhớ và viết lại những cái Tết truyền thống dân tộc năm xưa đó, các con cháu tôi thuộc thế hệ thứ hai, thứ ba, thứ tư và các cháu gốc Việt sanh trưởng tại Hoa Kỳ có dịp nghe, biết và hiểu như là chuyện cổ tích ở nhà quê miền Nam nói chung, năm xưa mà các cháu chưa sanh ra đời.

Xuân Nhâm Dần còn gọi là Tết năm Cọp, năm mang danh hiệu con thú hung hăng dữ nhứt trong 12 con giáp – Thập nhị chi (Tý, Sửu, Dần, Mẹo, Thìn, Ty, Ngọ, Mùi, Thân, Dậu, Tuất, Hợi).

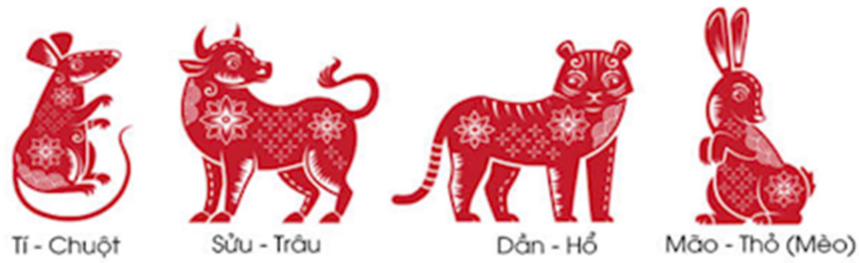
Để cho giới trẻ tìm hiểu, theo phương Đông, chúng ta được sanh ra đời, mỗi người sanh năm nào đều mang tên một con vật, như năm nay Nhâm Dần, nam nữ đều “cầm tinh con cọp”. Ông bà mình căn cứ vào năm có tên con thú đó, tìm vợ tìm chồng cho con cháu phải hợp (hạp) tuổi, tránh các tuổi khắc kỵ mà trong sách bói toán, tử vi đẩu số đều có đề cập, không tốt cho cuộc sống chồng vợ. (Năm xưa, trước 1975, ở Việt Nam, chuyện vợ chồng ly dị ít xảy ra hơn sau này). Ở nhà quê, cha mẹ thường “đặt con đâu ngồi đó”, nghĩa là trai gái không yêu nhau trước, tìm hiểu trước mà cha mẹ đôi bên đồng ý là tổ chức lễ cưới cho hai con. Bên nhà trai nhờ thầy tử vi, bói toán hay giở sách ra tra cứu chọn ngày, giờ nào tốt hai bên “suôi gia nhất trí”, tiến hành lễ cưới ngay. Ngộ một cái, những đám cưới đó lại ít đổ vỡ ly dị. Ngày nay thì khác hoàn toàn “con cái đặt cha mẹ đâu thì cha mẹ phải nghe theo vì chống đối con bỏ nhà đi với người yêu”. Với các cô cậu

tân thời, hiện đại (hại diện) ngày nay, vợ chồng là phải hiểu nhau, yêu nhau trước, nhiều khi chung sống “thử” vài năm hay đã có con một vài đứa, mới chịu làm lễ cưới. Như thế, tương đàu sẽ bền chặt, trăm năm hạnh phúc, nhưng ly dị, gẫy gánh nửa đường nhiều hơn xưa.



Tôi thuộc thầy bói sáng mắt, không dám khẳng định kiểu cách cưới hỏi năm xưa và hiện tại, đám cưới kiểu nào sẽ tốt hơn. Theo ý nghĩ của một số người thủ cựu, cưới gả, lấy nhau dễ dàng thì chuyện ly dị, “đường anh anh đi, đường em em đi” cũng dễ dàng như vậy. Hồi xưa, cưới vợ, gả chồng là cả một vấn đề to lớn đại sự, nhiều khi phải làm rở mấy năm mới cưới được vợ. Cưới vợ quá khó, có nhiều thủ tục rườm rà, liên đới trách nhiệm đến người lớn cha mẹ cả hai bên và liên đới đến danh dự cả dòng tộc nữa. Cô cậu không vừa lòng nhau, cự cãi lung tung chỉ âm thầm lén lút vì ở cùng nhà với cha mẹ, đôi khi cả đại gia đình nữa nên cố gắng chịu đựng, rồi sẽ quen dần. Thuở ban đầu mới cưới gả chưa hiểu nhau, chưa thông cảm, cái kiêu mưa lâu thấm đất của người xưa rất tuyệt vời. Chưa yêu nhau rồi sẽ yêu nhau vì chung sống gắn bó sanh con đẻ cái, nối dòng dõi tông đường. Cho nên có luật hay lệ, vợ chồng chung sống ba năm không sanh con, người chồng có quyền đưa trả vợ cho cha mẹ vợ (tạm gọi cô gái còn gin vì chưa có con, dễ dàng có chồng khác... rất tội cho phụ nữ có đến “12 bến nước” không biết bến nước nào trong, bến nào đục, nhiều khi lỗi tại chồng không thể sanh con mà người vợ chuốc lấy đau khổ).

Trở lại nói về tuổi, (can – chỉ có thập can: Giáp, Ất, Bính, Đinh, Mậu, Kỷ, Canh, Tân, Nhâm, Quý). Thí dụ, Tết Nguyên Đán năm nay là năm Dần mà có “can” Nhâm, Nhâm Dần. Mãi đến 60 năm sau mới trở lại Nhâm Dần, cứ 60 năm, một chu kỳ – còn gọi là một giáp – một đời người (Hồi xưa đời người sống thọ chỉ tính có 60 năm, không phải như thế giới ngày nay, tuổi trung bình của con người gọi là tuổi thọ phải trên dưới 80 – cách biệt 20 tuổi. Thời xưa, nếu ai sống thọ 70 tuổi gọi là thất thập cô lai hy, nghĩa là xưa nay hiếm có). Còn năm Dần cứ 12 năm sau trở lại mà can thì đã thay đổi, như Bính Dần, Mậu Dần, Canh Dần... mà không có Nhâm Dần (đúng 60 năm sau – 120 năm – 180 năm... mới có Nhâm Dần).



Về sự “cao số” của tuổi Dần, nhứt là phụ nữ mang tuổi cạp được người xưa, lại thủ cựu, liệt vào tuổi khó lấy chồng (khó có một vợ một chồng, có thể không đúng), còn phân biệt tuổi hạn và tuổi kỵ. Thí dụ: Dần, Thân, Tỵ, Hợi tứ hành xung – tuổi kỵ không nên lấy nhau hay tuổi hạn: Thìn, Tuất, Sửu, Mùi... lấy nhau rất tốt (chưa chắc, cũng có gãy đổ). Tôi có học qua loa với một ông thầy bói toán và bắt mạch hốt thuốc bắc, lúc tôi 13 tuổi, tôi có biết tử vi, bói toán chút chút. Hơn 70 năm, tôi có thể nhớ sai.

NHỮNG NGƯỜI SANH NĂM DẦN – MẠNG SỐ CAO

Với sự hiểu biết hạn hẹp của tôi qua kinh nghiệm sống, tôi xin lỗi trước, vì chủ quan của cá nhân, tôi có thể hiểu và viết không được đúng hoàn toàn, những ai sinh năm Dần qua mệnh số... Đối với nam giới, thường có tánh cương quyết, độc đoán, nóng tính, bực trực... Đối với nữ giới, người bình dân ở nhà quê thường nói, người phụ nữ sinh năm Cạp là “xấu háy” (tôi không hiểu rõ xấu háy nghĩa gì mà chỉ biết có chữ xấu, phản nghĩa với tốt), có nghĩa là “số cao” nên đường tình duyên thường nổi sóng gió, trắc trở vì mệnh số trở trêu của con tạo an bày. Cao số quá cũng khó có chồng hay có chồng cũng không đi đến đâu, gãy đổ. Nhứt là gặp giới “liền ông” quá thủ cựu (bảo thủ) tin vào mạng số, bói toán, gặp người nữ tuổi Dần thì “dội” ngay, chạy té re. Ngoại trừ hai người nam nữ cùng tuổi Dần, cao số như nhau, theo bói toán thì “hạp” không bị khắc kỵ... Cũng có nhiều trường hợp ngoại lệ, vợ tuổi Dần mà chồng tuổi Hợi (đại khắc kỵ) mà hai người đã yêu

nhau trước từ nhỏ, cưới đại, không kiêng cử gì hết, sống chung lại không gầy gánh giữa đường...

NHỮNG CÁI TẾT Ở NHÀ QUÊ VỚI NHIỀU TẬP TỤC

Thế hệ càng xưa càng tổ chức Ăn Tết trân trọng thiêng liêng đầy đủ tập tục truyền thống hơn các thế hệ sau này. Gần 80 năm trước, tôi còn nhớ rõ những cái Tết Ta – Tết Nguyên Đán của người dân quê sao mà quá trịnh trọng, quá lo lắng đủ mọi thứ, gia đình giàu nghèo đều có chuẩn bị trước, ít nhất 3 tháng.

Đêm Giao Thừa (Mỹ gọi là countdown năm mới), hầu hết ai cũng phải thức cho đến giờ Tý (canh ba – 12 giờ khuya) trân trọng đón chào mừng Năm Mới và coi con gì ra đời, như tiếng chó sủa, mèo kêu, tiếng chim riu rít, tiếng chuột chạy... nhất nhất được các cụ bàn tán sáng hôm sau, tiên đoán (mò – mù) năm nay sẽ mưa thuận gió hoà hay có thiên tai ngập lụt, hạn hán, được mùa hay mất mùa... Các Cụ tha hồ mà bàn ngang tán dọc, trúng trật “không chết thằng Tây” nào hết. Các Cụ lớn tuổi, cỡ tuổi Cụ Ngà (cười – he he!) phải ăn diện chỉnh tề, đóng bộ áo dài khăn đóng đỏ hay xanh hay áo the (loại áo dài của quý cụ mỏng tanh và mặc quần trắng), để còn cúng lạy với đủ nhang đèn, bông hoa, cầu nguyện Trời Phật ở ngoài trời tại trước bàn Ông Thiên hay Vọng Thiên. Vào nhà phải đánh lễ, đứng lên quỳ xuống lạy đủ lễ nghi, ngồi nghỉ có con cháu bưng bánh mứt, nước trà quạo đến “giải lao”. Có gia đình đông đủ con cháu Đêm Giao Thừa, làm lễ chúc thọ ông bà cha mẹ luôn, sau đón rước Giao Thừa. Các lễ tục xong xuôi mọi người mới đi ngủ và sáng Mồng Một Tết phải thức sớm có đủ thì giờ chuẩn bị cúng kiến ông bà với nước trà nóng, bánh mứt trái cây... Có gia đình còn có thức ăn hâm nóng cúng với com...

Tất cả mọi thứ trong nhà đều được tân trang, sạch bóng, cái gì cũng mới hết, mới sang. Chuẩn bị ngày Tết phải lo trồng trọt, rau, củ, quả, chăm sóc bông hoa cây trái trước nhiều tháng mới mong ra bông hoa củ quả nhiều, đúng lúc, ngày Tết. Các Cụ còn chọn cây tre nào để làm cây nêu, dựng nêu ăn Tết, may quần áo mới cho con cháu, cũng như chọn đặt với thầy đồ câu đối mới hay một cặp liễn mới treo trên hai cột chính giữa nhà.

Đặc biệt Ngày Tết có “vạn” thứ kiêng cử, ông bà cha mẹ nhắc nhở con cháu, như: ba ngày Tết không được quét nhà và đặc biệt cấm kỵ quét rác từ trong ra ngoài, nếu có kẹt, sân nhà dơ lấm, thì quét chút chút từ ngoài vào trong để thành đống, không xúc đổ rác bỏ đi mà phải đợi đến ngày mùng Bốn. Người xưa tin dị đoan, quét rác từ trong ra ngoài, tiền của và cái may, hên đầu năm cũng theo rác mà đi mất tiêu.

Nước phải gánh trước đầy lu, đầy khạp, gạo, thức ăn, mắm muối, các cái phải đầy lu, đầy hũ hay chai lọ... Thức ăn phải ngon phải nhiều, ăn mặc phải đẹp... như vậy sẽ ăn nên làm ra, tài lộc tha hồ mà đến... cái gì cũng đầy đủ hết.

NHÀ CỬA, BÀN GHẾ, TỦ THỜ, LƯ ĐỒNG KHANG TRANG SẠCH BÓNG

Thức ăn, cỗ bàn, giới phụ nữ lo, còn trưng bày bông hoa lá cành, sửa sang lại nhà cửa, lau chùi bàn ghế, tủ giường cẩn thận, đàn ông lo. Bộ ván gỗ hay lư đồng, tủ thờ cẩn ốc xa cừ phải đánh thật bóng. Giới đàn ông cực nhút là đánh ba bộ lư đồng, một bộ to nhút trên bàn thờ chính giữa nhà và hai bộ lư đồng nhỏ hơn ở hai tủ thờ hai bên. Nếu cả ba bộ lư này làm kiểu rế tre, mỗi người phải đánh bóng một bộ, từ sáng tới chiều mới hy vọng bóng lộn bắt mắt làm cho ông chủ nhà hài lòng. Nhà tôi chỉ có hai bộ lư đồng kiểu rế tre ở hai tủ thờ hai bên. Còn bộ lư to tổ chẳng ở tủ thờ chính, kiểu đơn giản, con lân ở trên cũng có hoa văn chút chút, nhưng rất dễ đánh bóng, không bị xước tay. Còn hai bộ lư rế tre, lá cành tre cầu kỳ rườm rà, phải xé giẻ nhỏ từng mảnh nhỏ xỏ qua các mắt tre, lá tre mà kéo qua lại rất cực. Gọi là bộ lư đồng, ngoài lư chính để giữa, hai bên có chân đèn đủ bộ, còn có bình cắm nhang và bình rượu cùng ba ly dùng chặm rượu cúng, thường đồng bộ với lư, chân đèn, nghĩa là cũng đồng thau cùng loại. Không phải như ngày nay, có chất hoá học trong lọ có bán sẵn, mua về nhúng vải, chùi lau được liền, rất nhanh. Hồi xưa, người dân quê phải hái lá me chua non, giã nát cho vào cái lu lớn hay cái khạp nhỏ hơn, nước sôi đổ vào cho ra chất chua, cho các bộ lư vào ngâm cho ngấm nước cả đêm để sáng hôm sau mang lư ra chùi với tro bếp sàng lọc cho nhuyễn, sợ mặt đồng thau bị trà xước...



Chuẩn bị trước, nhà cửa, bàn ghế, lư đồng đã sạch bóng lộn, lại phải có gạo ngon, nếp ngon để gói bánh tét (bánh Tết), bánh ích... Người khá giả, còn vỗ béo bò, heo, gà (+ gà thiến to con, thịt nhiều và ăn ngon nữa), vịt (thường ăn sau 3 ngày xuân, mòng bốn Tết trở đi, sợ ăn thịt vịt đầu năm xui xẻo nên người nhà quê kiêng cử thịt vịt 3 ngày Tết chính đầu năm mới (người miền Nam đọc, nói vịt và dịch giống nhau – đồ mắc dịch – dịch vật... như thằng phải gió (mắc dịch) nó đè thân tôi, ôi giời ơi!). Ngày Tết “cỗ bàn”, thức ăn với những món ngon mà ngày thường thiếu vắng. Mâm cơm cúng kiếng từ lễ rước Ông Bà, gia tiên và ba “ngày xuân” phải tươm tất.

Các món ăn thịt không thôi chưa đủ, muốn có thức ăn phong phú trọn vẹn phải chuẩn bị trước, tát đìa trong đồng, giở chà ở ven sông, sát bờ rạch, bắt cá “rộng” để dành ăn Tết, hay mua cá, lươn cũng rộng để dành cho ngày Tết, cá to (“biết nói hay có râu” càng tốt), lươn vàng to mới ngon. Cũng chưa hết cho tổ chức Ngày Tết thịnh soạn của những gia đình khá giả (thường ăn Tết lớn đến ngày “hạ nêu” – mòng bảy Tết). Và có gia đình Ăn Tết luôn cả tháng Giêng: “Tháng Giêng là tháng ăn chơi”. Trước Tết gần cả tháng, người ta chọn nếp than hay nếp tẻ hoặc gạo ngon, chọn men để cất rượu, dành riêng cho ba

ngày xuân phải là thứ rượu ngon nhất số 1, không mua rượu của các công ty sản xuất đại trà bán trên thị trường.

CHUẨN BỊ TRƯỚC NẾP, GẠO NGON

Hồi xưa, gia đình tôi ở Bà Bài khi nào xay lúa một hay hai trăm gia là để dành cho nhân công mấy chục người ở trại ruộng có đủ gạo ăn nhiều tháng, phải chở lúa ra nhà máy xay, bên xã Đa Phước, đối diện chênh chếch với bến chợ Châu Đốc. Còn gạo ăn trong gia đình ở Bà Bài, Ba tôi chọn lựa lúa xay ra có gạo thơm ngon, thường phải mua lúa sóc của người Miên, không phải ăn gạo lúa sạ.



Ở nhà quê thời bấy giờ nhà nào đông người đều có cối xay lúa và cối giã gạo. Gia đình tự lo xay lúa xong, phải rê cho ra hết trấu lẫn trong gạo, đó cũng mới chỉ là gạo lứt. Nghĩa là vỏ cám của gạo chưa bị loại ra, phải trải qua khâu giã gạo bằng cối giã gạo, nếu cối to, thường giã gạo bốn người đứng bốn hướng cối, với chày giã gạo cũng khá to hơn những cối giã gạo nhỏ, chày giã gạo cũng nhỏ, hai người đứng đối diện cũng đủ... Cái hay của các cô cậu giã gạo, cái chày nhịp, gõ vào cối có âm thanh nhịp nhàng êm ả vang vọng xa, nghe cũng hay hay đậm ghiền. Cái nhịp chày đó nhằm cho gạo không bị văng ra khỏi cối, và đó cũng là ám hiệu, chày nào xuống trước xuống sau phải đúng nhịp, đúng lúc, sớm hay trễ, chày này có thể chạm vào chày kia để gây tai nạn nguy hiểm vì ai cũng giã mạnh cho gạo (hoặc nếp) mau trắng.

Thời giờ thích hợp cho công việc giã gạo là ban đêm, thường ở ngoài trời, dưới ánh sáng trăng vàng vạc vừa mát vừa nên thơ, nên các cô cậu cùng giã gạo, có khi có đến ba bốn, năm cối giã của người hàng xóm cũng mang về cùng một chỗ, giã gạo đông vui. Lại có văn nghệ văn gừng bỏ túi nữa qua hò vè, đối đáp, nói thơ cũng là một hình thức giải trí rất vui của người dân quê chân chất, tay lấm chân bùn. Họ giã cho đến hết gạo lứt, rồi sàng sảy cho hết cám, tằm ra riêng. Còn xay lúa thường xay ban ngày, tôi có gạo để giã vì giã gạo đông người, mệt nhọc hơn xay lúa chỉ cần hai người cũng đủ. Giã gạo thường đổ mồ hôi và nhờ có trăng sáng họ xuống cầu tắm thoải mái hơn ban ngày (cánh con gái tắm riêng, con trai tắm riêng, phải sang cầu khác cũng khá xa, không “nhòm” lên được). Nếp ngon để dành gói bánh tét hay xay thành bột dùng gói bánh ích (bánh éch – giống như con éch) cho những ngày xuân cũng như các lễ lộc khác, giỗ chạp... nếp cũng phải xay,

giã như gạo vậy. Dân quê thường “tự biên tự diễn” tự lực cánh sinh, không phải đi chợ mua như ngày nay vì chợ búa quá xa và đắt đỏ hơn tự thực hiện.

VỖ BÉO HEO GÀ VỊT KẼ CẢ BÒ VÀ RAU QUẢ, BÔNG HOA CHUẨN BỊ CHU ĐÁO

Còn nhà giàu, điền chủ hay đại điền chủ, thật lắm chuyện, họ chuẩn bị, như: cất rượu trước cả tháng, heo, gà vịt vỗ béo mất vài tháng kể cả bò nữa. Chọn vài con gà trống phải thiên, thịt mới ngon. Giới đại gia còn lo xa, họ mần thịt (giết) heo nào có nhiều mỡ mà họ có sẵn nhằm thắng lấy mỡ và tóp mỡ để sử dụng trong dịp Tết. Cũng như họ lo làm một số lạp xưởng, thịt muối phơi khô ráo sử dụng cho ngày Tết và có thể dùng lâu dài làm bồi (mồi) nhậu cho các phu quân, các liền ông thích chén thù chén tạc vui vẻ với nhau. Cũng nằm trong mục phải lo trước vài tháng, như chăm sóc bông hoa cây kiểng, rau xanh... phải gieo hạt bông vạn thọ và lật lá cây mai lúc nào, hoa nở rộ cho đúng ngày Tết mới “hên” trọn năm... Kể cả dưa hấu cũng được chuẩn bị trồng trước, có trái đúng ngày Xuân mới, ruột dưa đỏ au mới được đại hi, vui vẻ trọn vẹn.

Như gia đình tôi thường không có thứ gì dùng các ngày Xuân phải đi chợ xa mua vì chèo xuồng trên 10 cây số mới tới chợ tỉnh Châu Đốc. Mứt bí đao, mứt dừa hay “thèo lèo cứt chuột” cũng tự biên tự diễn, đường thốt nốt chảy dự trữ cả mấy khạp, lu chuẩn bị công việc làm măm ở trại ruộng và các nguyên vật liệu khác như mè, đậu phộng, đậu xanh đều có sẵn trong nhà... Ngoài dưa hấu, dưa leo, bầu, mướp... rau xanh đều trồng trước Tết mấy tháng khi nước đã giựt xuống, đất khô và màu mỡ, trồng hoa màu rất tốt. Các loại trái cây khác, vùng ngập nước sâu, không thể trồng được, cận Tết, nhiều loại trái cây xoài, cam, quít, bưởi, dứa, khóm, chuối... từ Nhà Bàn, Cây Mít ghe xuồng dập diu rao bán tại ấp Bà Bài và xa hơn về hướng Châu Đốc, thêm năm ba cây số nữa. Họ bán hết trái cây, đọt nước xuôi thả ghe xuồng trôi theo dòng nước trên Kinh Vĩnh Tế về cho đến tận bến nhà.

TÁT ĐÌA, GIỜ CHÀ LỰA CÁ LỚN VÀ NGON DÀNH CHO BA NGÀY TẾT

Các món ăn thịt không thôi chưa đủ, muốn có thức ăn phong phú trọn vẹn phải chuẩn bị trước, tát đìa trong đồng, giờ chà dưới sông, rạch, bắt cá “rộng” để dành ăn Tết, hay mua cá, lươn cũng rộng để dành cho ngày Tết, cá to (“biết nói hay có râu” càng tốt), lươn vàng to mới ngon. Cũng chưa hết cho tổ chức Ngày Tết thịnh soạn của những gia đình khá giả (thường ăn Tết lớn đến ngày “hạ nêu” – mùng bảy Tết). Và có gia đình Ăn Tết luôn cả tháng Giêng.

Khi tôi còn bé, tôi thích nhứt trong khâu, giờ chà, tát đìa lựa cá to ngon rộng để dành ăn Tết, không phải ăn cá chỉ có trong ba ngày đầu năm mà có thể ăn cá trong nhiều ngày nữa. Đám trẻ nhỏ đi phía sau, người lớn bắt cá lớn tát đìa, phía trước, còn lại cá con hay bắt cá lớn còn sót, chúng tôi bắt được cá nhỏ hoặc thỉnh thoảng bắt được con cá lớn đem lên bờ, rửa sạch bùn xỏ lụi cá cắm xuống đất cho rom rạ, cỏ lá khô đốt cá nướng trui, ăn

liền với muối ớt đã có mang theo... Cá nướng trui như thế, ăn khơi khơi như vậy mà ngon làm sao, tới bây giờ, tuổi tôi thuộc U90 mà nhắc đến cá nướng trui của miền quê, vừa gõ phím computer mà nước bọt trong miệng cứ ứa ra. Các bạn trẻ có biết không, tuổi thơ của các cụ 80, 90 ngày xưa ở nhà quê sao quá tuyệt vời trên cả tuyệt vời, sao đẹp mê ly thế nhỉ! Và mãi mãi chúng tôi không còn bắt gặp lại tuổi thơ đã đi qua mất rồi! Tiếc thật.

Trong thời gian ăn Tết, người dân quê có cơ hội nghỉ ngơi thoải mái, ăn chơi, cờ bạc, nhậu nhẹt thả cửa. Thời vụ mới, cày sạ lúa mãi đến tháng ba, tư âm lịch, còn thời vụ gặt lúa đã chấm dứt rồi.

Tát đìa phải có nhiều người luân phiên từng cặp kéo gầu sòng đầy nước đưa ra ngoài đìa, đến khi nào nước cạn, người ta mới bắt cá bằng tay, thường phải đến xế trưa mới bắt cá được và mọi chuyện bắt cá tát đìa phải hoàn tất trước trời tối và còn gánh hay dùng xe bò mang cá về nhà. Những người tát đìa phải ăn trưa tại chỗ, ăn uống cũng rất linh đình cũng có rượu đưa cay cho quên mệt nhọc vất vả. Món ăn của người tát đìa, như là độc nhất vô nhị chỉ có ăn cá nướng trui và thường là cá lóc phải to và cũng ăn với rau dưa nữa, đã chuẩn bị trước rồi.





Ở nhà quê năm xưa, món ăn ngon truyền thống của người Việt di dân lập nghiệp ở vùng đất mới, món ăn độc đáo đó rất dễ thực hiện nhưt, bắt ở đâu, giữa đồng nội, bên bờ kinh, rạch hay tại nhà. Món ăn ngon truyền thống của nhà quê là “Cá Nướng Trui”, có thể nướng trui bất cứ loại cá nào cũng được. Nhưng, người dân quê thường chọn cá lóc nên gọi là Cá Lóc Nướng Trui vì cá lóc (cùng họ với cá bông) to con nhưt trong các loại cá đồng, nướng một con có thể nhiều người ăn cùng lúc, cá lóc ít xương, thịt cá nhiều mà lại ngọt, dai. Cá lóc nướng trui theo dân tản cư nhập tịch dân thị thành, tạo thêm món ăn ngon khoái khẩu mới. Cá lóc nướng trui được các nhà hàng quán ăn chiếu cố đưa lên thành món ăn cao cấp sang trọng đắt tiền. Ngoài ra, với cách chế biến thành món ăn không chỉ có nướng trui để nguyên con còn vảy, mà người ta còn chế biến cá lóc nướng trên vỉ, cá đã làm sẵn, rửa sạch, cắt đầu riêng ra có thêm món canh chua đầu cá lóc. Trước khi ăn, chủ nhà hàng còn rưới thêm mỡ hành phi cho cá thêm béo thơm ngon và ăn với bún hoặc bánh tráng cuốn với rau sống và dưa leo, khế, khóm, trái đào... chấm với nước mắm nêm có nhiều ớt, đã pha chế rất ngon miệng. Còn ở nhà quê, ăn cá nướng trui, ở đồng ruộng chấm với muối ớt, còn ở nhà thì chấm với nước mắm me chua, nhiều ớt, thêm đường cho vừa ăn. Cá lóc nướng trui mà đa số dân quê thích, dùng đũa gạt bỏ lớp vảy cháy đen, da, mình cá ăn rất thơm.

MÂM CỖ CÚNG CHIỀU BA MƯƠI RƯỚC ÔNG BÀ VÀ BA NGÀY TẾT

Ở nhà quê, gia đình nghèo giàu đều có cái lo chung ba ngày Tết, cúng kiếng ông bà, gia tiên quá vãng phải đặc biệt hơn ngày thường. Nhưng, gia đình giàu nghèo có cách chuẩn

bị riêng khác nhau, nghèo ráng nuôi vài con gà để dành cúng kiếng và nhứt là phải có một con gà giò trống để cúng ngày mừng Ba Tết, còn mời thầy bói coi vầy chân gà đoán mò hung kiết thế nào? Bánh tét, bánh ích, trái cây, đại khái mỗi thứ một đĩa nhỏ cũng đủ vui rồi.



Trên bàn thờ luôn có đĩa ngũ quả (thường có 5 loại trái cây, như: cầu, dừa, thơm, đu, xoài là biểu tượng rõ nét của người dân quê Miền Nam thật thà chân chất, rất đáng yêu. Ở nhà quê, vừa và dừa nói như nhau, không phân biệt như người Việt gốc Bắc, xoài nói là xài. Đĩa ngũ quả có 5 loại trái cây, biểu tượng cho sự cầu nguyện năm mới: vừa thơm đủ xài, chân thật không cần dư chỉ đủ xài cả năm cũng ngon, vui, vừa ý rồi. Ngoài mâm ngũ quả, còn có thêm trái dưa hấu, hấu đọc trại theo tiếng Tàu là hẩu (thí dụ hẩu xực là ăn ngon), viết thành chữ nho là hảo, có nghĩa tốt đẹp, hoàn hảo cho cả năm. Người xưa thường làm bất cứ cái gì, nhứt là cúng kiếng rất trân trọng chu đáo và phải có ý nghĩa nữa.

Ngày Tết, trên bàn thờ còn cúng một cặp đòn bánh tét hay cặp bánh chưng – tục lệ cái gì cũng phải đủ đôi, đủ cặp mới hên, cũng như vợ chồng cũng phải có đôi mới gọi là bền duyên giai ngẫu. Gần như, ngày xưa tuyệt đối ở miền Nam không có cúng chuối – dù là chuối “lá xiêm”, nên nhớ không bao giờ cúng chuối trên bàn thờ ông bà trong ngày Tết, cúng trên bàn thờ khác trong nhà thì được. Người ta tin dị đoan, kiêng kỵ cúng chuối ngày Tết sợ cả năm xui xẻo, chuyện làm ăn sẽ chuối mũi (chúi mũi) xuống không cất lên cao được, nghĩa là không thành đạt trên thương trường, không phát tài phát lộc được. Ngày nay, người ta cúng đủ thứ chuối, nhất dân gốc Bắc cứ cúng chuối già mà chẳng có sao đâu? Ba ngày Tết, người ta cũng ít cúng bánh ích trên bàn thờ chánh, mà có cúng cũng được châm chước, không quan trọng, có thể bỏ qua.



(Người miền Nam, ích và ít đọc giống nhau), vì cúng mà còn hà tiện cúng ít quá, coi sao đặng!

Còn bình hoa, thường dùng hoa mai (may mắn) và bông vạn thọ (có ý nghĩa là sống trường thọ).

Giới nhà giàu, điền chủ hay đại điền chủ, đại gia, thật lắm chuyện, họ chuẩn bị, như: cất rượu trước cả tháng, heo, gà vịt vỗ béo mất vài tháng kể cả bò nữa. Chọn vài con gà trống phải thiến, thịt mới ngon. Giới đại gia còn lo xa, họ mần thịt (giết) heo nào có nhiều mỡ mà họ có sẵn nhằm thắng lấy mỡ và tóp mỡ để sử dụng trong dịp Tết. Cũng nằm trong mục phải lo trước vài tháng, như chăm sóc bông hoa cây kiểng, rau xanh... phải gieo hạt bông vạn thọ và lật lá cây mai lúc nào, hoa nở rộ cho đúng ngày Tết mới “hên” trọn năm... Kể cả dưa hấu cũng được chuẩn bị trồng trước, có trái đúng ngày Xuân mới, ruột dưa đỏ au sẽ được đại hỉ, vui vẻ trọn vẹn cả năm.

Ngoài dưa hấu, dưa leo, bầu, mướp... rau xanh đều trồng trước Tết mấy tháng khi nước đã giựt xuống, đất khô và màu mỡ, trồng hoa màu rất tốt.

NGÀY TẾT PHẢI CÓ PHÁO – CHỌN NGÀY XUẤT HÀNH – XÔNG ĐẤT ĐẦU NĂM

Người có ăn có để, đại gia họ chuẩn bị pháo càng nhiều càng tốt, đốt pháo càng nổ to, càng lâu càng có nhiều đại kiết trong năm mới, tài lộc sẽ bay tới vù vù. Vì vậy họ mua trước nhiều phong pháo nhỏ và phong pháo to, gần ngày Tết họ chọn cây cao trước nhà, hay dựng lên cây cao, bắc thang, treo dọc treo ngang và mỗi dây pháo đều có xen những bánh pháo to gọi là pháo đại, tiếng nổ to chát chúa. Ở nhà quê, xa phố thị nên có ít người mời (thuê) các đội lân của người Hoa vào múa Tết vì quá tốn kém mà các chủ đội lân không muốn đi xa mất nhiều thì giờ.

Xác pháo đỏ đầy sân, nổ lớn, nổ dòn, nổ liên tục kéo dài không bị đứt đoạn, đó là điều mong ước đại kiết, phát tài sẽ tới cho những điền chủ, đại gia luôn muốn mãi hưởng thụ

ăn trên ngòi chốc trên đầu trên cổ “dân ngu khu đen (né chữ c)” chân lấm tay bùn, đầu tắt mặt tối chỉ kiếm cái ăn độ nhứt cũng đủ ná thở rồi. Họ đâu có dư tiền của hoang phí đốt tiền qua xác pháo đỏ ngập tràn sân nhà. Ở Sài Gòn năm xưa nhiều nhà 2 hay 3 tầng lầu, họ treo nhiều dây pháo lủng lẳng từ lầu xuống đất, như khoe của, đốt pháo nổ vang, khói bụi ngập trời cho bàn dân thiên hạ lác mắt chơi. Tại Hoa Kỳ, khu Lion, Century Mall của thành phố San Jose, khu Little Saigon Nam Cali và ở đâu có nhiều, đông cư dân Việt, họ tha hồ đốt pháo cho vui, xả xui, lấy hên cho năm mới... một người có thể tốn cả trăm đô la hay hơn, họ không tiếc mà tiếc tiền cho các quỹ tặng đỡ từ thiện và đóng góp thêm cho sự cứu đói các thương phế binh QLVNCH đang sống lầm than, tủi nhục ở quê nhà... tặng đỡ cho giới này thì hay biết mấy thay vì đốt tiền lãng phí.



Còn tập tục xông đất đầu năm đã có từ xa xưa. Những người mang tên kim loại quý như kim cương, hột xoàn, kim ngân, bích ngọc, hồng ngọc hay nói chung ngọc ngà châu báu, phước, lộc, thọ, tài, lợi, tiền... mà đến nhà xông đất đầu năm thì gia chủ rất trân trọng hoan hỉ tiếp đón.

Còn chuyện đầu năm chọn ngày lành giờ tốt, xuất hành hướng nào mới đại cát, đại hỉ, ăn nên làm ra, tiền bạc vô như nước, giàu to phát lên. Nếu mọi người mê tín vụ vợ như vậy, cứ giờ lịch ra xem, tra cứu sẽ thấy giờ nào kiết giờ nào hung, xuất hành giờ nào hợp với tuổi, đúng hướng. Trúng phóc hết thì thế gian này chẳng có ai nghèo. Thật đúng với câu, ông bà mình thường nói: bói ra ma, quét nhà ra rác.

ĂN NGON MẶC ĐẸP – LÌ XÌ – ĂN CHƠI XẢ LÁNG

Ở nhà quê, các gia đình “thường thường bậc trung”, chưa khá giả cũng may sắm cho con một bộ quần áo mới, thường mỗi người trong gia đình có một bộ mới là ngon lành rồi, một năm chỉ dám may một bộ đồ mới thôi. Còn giới điền chủ, may hai ba bộ mới toanh, trong đó có một đồ vía gọi là “lụa lèo” (tạm gọi như là lụa Hà Đông ở miền Bắc – lụa lèo có phải thứ lụa được dệt ở bên nước Lào còn gọi là Lèo? Hay là loại tơ lụa được dệt ở

Tân Châu – Châu Đốc?) – (cảm tự – mỹ A). Đặc biệt giới điền chủ còn may sắm thêm áo dài khăn đóng mới chuẩn bị những lễ cúng kiếng ở đình ở chùa. Chưa hết, dân quê tôi phải đi đến tận chợ Châu Đốc mới mua được một đôi guốc đồng mới cho cánh liền ông, phụ nữ sắm được đôi guốc sơn mới cáu cạnh hay đôi hia mới thay đôi hia cũ mềm. Các con giới điền chủ cũng thường được “ăn theo” cha mẹ cũng có đôi guốc mới. Đám trẻ nhỏ con cái của điền chủ thường được cha mẹ nhắc nhở rửa chân sạch, mang guốc để leo lên giường ngủ. Cả ngày đám trẻ con nhà nghèo, tá điền hay con điền chủ rong chơi đây đó ở đồng ruộng hay câu cá, tắm sông không bao giờ mang guốc, đi chân không (chân đất) quanh năm. Còn con gia đình nghèo, không bao giờ biết mang guốc, rất tội nghiệp.

Hồi xưa, ở nhà quê làm gì có tiệm may mà các bà các cô phải tự biên tự diễn may quần áo cho cả gia đình, may tay không có máy may như ở thành thị. Những gia đình không có con gái lớn hay không có bà vợ khéo tay cắt may quần áo được thì phải nhờ, “cầu cạnh” bà con hay người hàng xóm cắt dùm hay cắt may dùm... Vì vậy, trong gia đình nghèo không phải ai cũng có quần áo mới để ăn Tết lớn như mọi người. Các gia đình có nhiều phụ nữ mà lại khá giả thì chuyện may quần áo mới rất dễ dàng, không những một hay hai bộ bà ba truyền thống, còn may thêm những áo ngắn tay cổ tròn như áo bà ba và quần đùi, không những một quần đùi mà may luôn hai ba cái nữa.

Thế mới biết, sự phân chia giai cấp giàu nghèo rất rõ nét ở thôn quê từ xa xưa. Cha mẹ nghèo cho con đi ở mướn (bình dân nói là ở đợ) với giới điền chủ suốt cả đời. Và giới điền chủ, dựng vợ gả chồng cho những người làm công đó, lại có con, lại làm công tiếp cho chủ điền, thế hệ cha truyền con nối, đời này sang đời khác. May mắn cho những gia đình nghèo gốc “bần cố nông”, có thể thoát khỏi kiếp ở đợ, có con thông minh, học giỏi mới có cơ hội vươn lên, thoát cảnh nghèo nàn tăm tối.

Các gia đình khá giả ở thôn quê (kể cả thành thị), có tập tục lâu đời cho con tiền nhân ngày đầu năm mới gọi là tiền lì xì (tiếng Tàu được đồng hoá sang tiếng Việt). Các con cháu có tiền rúng rinh tha hồ tự do ăn chơi, kể cả cờ bạc mà cha mẹ không rầy, cấm cản như những ngày thường. Đó là cơ hội bằng vàng của đám trẻ con học đòi làm người lớn. Ngày nay, tiền lì xì năm mới thường để trong bao nhỏ đỏ gọi là bao lì xì.

Tôi rất may mắn, hồi nhỏ, không những tôi nhận tiền lì xì năm mới của cha mẹ như các anh chị em mà tôi còn có ông bà nội, tránh các anh chị em thấy, móc trong túi nhét vội vào tay hay vào túi áo tôi cho vài cắc (một cắc là 10 xu (cent Mỹ)). Thời đó, một cắc mua được hai cái bánh ú hoặc hai trái chuối chiên hay vài cái bánh còng, bánh cam... Đối với trẻ nhỏ vài cắc rất quý hiếm tha hồ mà tiêu xài vì ngày thường ít có.

Thuở nhỏ ở nhà quê, quả thật “quê hương là chòm khế ngọt”. Gần 80 năm xa quê hương Bà Bài, lúc nào tôi cũng nhớ quê hương da diết ngay khi tôi bị đau thập tử nhứt sinh, đang nằm ở nhà thương (bệnh viện), hồn tôi lìa khỏi xác cũng bay về quê hương ấp Bà Bài, bên dòng kinh Vĩnh Tế lịch sử, thăm lại chỗ chôn nhau cắt rún. Mất quê hương là mất tất cả!

Sacramento 10/1/2022 (Kỷ niệm sinh nhật qua tuổi 87)
Anh Phương Trần Văn Ngà



Nguồn: Internet eMail by **Trung Tin Ly** chuyên

Đăng ngày Thứ Hai, January 10, 2022
Ban Kỹ Thuật Khóa 10A-72/SQTB/ĐĐ, ĐĐ11/TĐ1ND, QLVNCH