

Tết miệt vườn phương Nam

NGUYỄN THANH HOÀNG

CỨ GẦN ĐẾN CUỐI NĂM, KHI NHỮNG CON MƯA CUỐI MÙA DỨT HẠT, NGƯỜI DÂN THÀNH PHỐ CẦN THƠ LẠI CHUẨN BỊ ĂN TẾT THEO PHONG TỤC TẬP QUÁN CỔ TRUYỀN CỦA VĂN HÓA VIỆT NAM.

Dù trong nền kinh tế thị trường, xã hội đang từng bước công nghiệp hóa, sinh hoạt của mỗi người cũng có nhiều thay đổi để thích nghi với thời đại. Song, họ vẫn luôn giữ bản sắc văn hóa dân tộc giữa niềm vui, hồi hã của việc đón Xuân. Hầu như mọi nhà đều lo cái ăn cái mặc cho ngày Tết. Những nhà vườn ở vùng ngoại thành đã lên liếp trồng các loại hoa, cây cảnh để bán Tết.

Miệt vườn là vựa trái cây lớn nhất nước. Cây trái ở Cần Thơ vào cận Tết có đủ thứ như cam, quýt đường, bưởi, xoài, nhãn, mận hồng đào đá... Các chợ trên bờ dưới sông cũng bắt đầu nhen nhóm từ 23 Tết. Song, đây chưa phải là chợ Tết chỉ mới chớm Tết thôi.

Chớm Tết những người trồng hoa kiểng đã cho hoa vào chậu, vào giỏ đưa về các chợ bán. Những nghệ nhân khéo tay uốn cây kiểng hình rồng, kỳ lân, phụng; có người cho vào sọt tre hoa hồng, hoa cúc, hoa vạn thọ, hoa đồng tiền... đưa về các chợ miệt thứ để bán. Tôi không biết truyền





thống chưng hoa ngày Tết có từ bao giờ, nhưng Tết đến nhà nào cũng có hoa. Đó là một nét đẹp văn hóa truyền thống ở miệt vườn. Nhà vườn thường trồng trước nhà ít gốc mai vàng cận Tết, tước lá cho mai ra hoa kịp Tết. Tia vài nhánh chưng ở bàn thờ. Còn cây mai vàng đứng sừng sững ngoài ngõ đón người thân về thăm quê. Mai vàng có đủ loại 5 cánh, 8 cánh, 10 cánh, mai đỏ đều tượng trưng cho niềm may mắn trong năm mới. Cây mai thì chỉ có bán ở chợ từ khoảng 25, 26 âm lịch đến ngày 30 Tết, càng cận kề giờ giao thừa giá mai càng đắt lên. Ở vùng ngoại thành mọi người thường tặng nhau mai vàng làm quà trong dịp Tết. Còn tại chợ hoa Ninh Kiều - thành phố Cần Thơ có cây mai giá lên đến một, hai cây vàng.

Hai mươi ba, 24 Tết, khi tiết trời se se lạnh, ánh nắng vàng rực đông đầy những nụ hoa là bắt đầu sắp Tết, sắp Xuân. Gia đình nghèo phải lao động cật lực cho đến cuối năm để kịp mua sắm Tết, nhà nông thu hoạch lúa sớm, nhà vườn thu hoạch trái cây nhanh để có tiền mua sắm vài thứ gọi là ăn Tết.

Chợ Tết thành phố Cần Thơ có lẽ bắt đầu từ đêm 25, 26 âm lịch, kéo dài cả ngày lẫn đêm, đến trưa 30 âm lịch ai về nhà nấy lo cúng rước ông bà. Năm nào cũng vậy, mỗi lần chợ Tết người dân khắp nơi trong thành phố đổ ra chợ nội ô - trung tâm thành phố rất đông, đi mua bán, đi chợ vui chơi. Đông nhất có lẽ là phiên chợ đêm cuối cùng 29 âm lịch, người người mua sắm, nhà nhà mua sắm. Những năm gần đây, các chợ lớn, chợ nhỏ, chợ nông thôn luôn đầy ắp hàng hóa công nghiệp, còn hàng ở miệt vườn như trái cây, hoa kiểng, rau cải được đưa ngược về thành phố Hồ Chí Minh. Bây giờ không chỉ Cần Thơ, Hậu Giang, An Giang, Vĩnh Long, Tiền Giang, Đồng Tháp... mà khắp nơi người ta tổ chức hội chợ. Đây là hình thức giao lưu kinh tế giữa thành thị và nông thôn.

Để chuẩn bị “món ngon, vật lạ” trong ngày Tết, người dân Tây Đô với chuyện lo ăn mặc họ rất thích hàng chợ còn các món ăn được chế biến ở gia đình, tùy khẩu vị của mỗi nhà. Hầu như nhà nào cũng có sẵn các loại bánh ngọt, các loại mứt me, bí, gừng, dừa... Người Cần Thơ ưa thích nhất là món tôm khô củ kiệu. Dưa kiệu được làm sạch, phơi khô,

(st)

► để nguyên ngâm trong nước giấm cho vào một ít đường, để càng lâu càng thấm, cùng với món “dưa” thịt heo luộc ngâm nước giấm đường, dành cho phái mày râu nhậu lai rai đến ra giềng.

Rồi Tết đến, đánh dấu bằng bữa cơm cúng để “rước ông bà” về ăn Tết với con cháu, vào trưa ngày 30. Và dù nghèo, dù giàu, là người Việt cũng phải cố trở về cho kịp thời giờ giao thừa. Trong giây phút năm cũ chuyển qua năm mới thiêng liêng, giây phút này một hóa thành hai. Vui bao nhiêu được cắm cây nhang lên bàn thờ tổ tiên, ông bà. Trên bàn thờ tổ tiên gia đình lúc này được trang hoàng lộng lẫy với đĩa ngũ quả của 5 loại trái cây, phổ biến là mãng cầu, sung, dưa, đu đủ, xoài... Mỗi nhà đều mong muốn cầu sung vừa đủ xài, cầu nguyện cho sung túc nhưng vẫn không tham lam, biết dừng ở mức “vừa đủ xài” thôi. Thật là một đặc tính dễ thương của người dân Cần Thơ. Với nhà khá giả họ còn chọn cặp dưa hấu thật đẹp, thật tròn, dán thêm miếng giấy hồng vuông vuông, đặt hai bên lư hương. Nhà càng giàu, cặp dưa càng lớn. Cứ để chúng cho đến qua ngày hạ nêu (mùng 7), hư thì bỏ, cũng chẳng lấy làm tiếc.

Mười ngày trước Tết nhiều nhà xay gạo nếp làm bánh phồng, bánh trắng. Đêm 30 âm lịch giao thừa ngồi quanh bếp lửa, bà con nấu bánh tét, bánh ít. Năm, sáu giờ chiều, nhà nhà cúng rước ông bà và những thanh niên trai tráng, trung niên nhậu với nhau chờ đến giờ đón giao thừa. Ngày xưa ở nông thôn nhà nào cũng dựng nêu do tín ngưỡng đuổi tà ma, nhưng nay tục đó không còn mà thay vào đó bằng những buổi liên hoan cuối năm để chúc nhau “Năm mới làm ăn phát tài!”.

Chai rượu Tết còn nguyên khôi đặt giữa bàn, bộ ly, bộ tách đã sạch bong nằm trên khay như đội quân sẵn sàng ra trận, chỉ chờ nhận lệnh lúc giao thừa, đó là lúc đồng hồ đánh 12 tiếng. Lúc hồi trống đình giục già, tiếng chuông chùa vang vọng... cái gì đó chính là giờ khắc thiêng liêng: là tuổi mới, mà ai cũng gọi là giao thừa, rũ bỏ cái cũ đi, đón nhận niềm vui mới đến.

Sau giờ giao thừa trở đi, nhiều nhà vẫn giữ tục “xông đất” sáng mùng 1 Tết. Nếu người xông đất đầu năm, trọn năm gia đình làm ăn khá thì họ thăm cảm ơn, còn ngược lại có khi mặc cảm “xúi quẩy” cả năm. Do vậy, thường trước Tết họ tìm những người quen biết xem ai có tên Tài, Lộc, Lợi, Phúc, Đức, Sang, Phú, Giàu... để “chọn mặt gửi vàng”, hoặc người làm ăn khá giả, được xóm giềng kính nể... thì năn nỉ người đó “xông đất” thật sớm. Những năm gần đây, cả người già và thanh niên thường chọn ngày đầu năm mới đến viếng chùa, xem đây như hái lộc đầu năm.

“Mồng 1 là Tết ông bà, mồng 2 Tết bạn, mồng 3 Tết thầy”. Nếp lễ nghĩa những ngày Tết vẫn còn được bà con gìn giữ, cũng là nét đẹp văn hóa của người dân thuần hậu, chất phác.

Tết phương Nam, nắng đông đầy hoa mai vàng nở rộ, khoe sắc, vạn vật bừng lên đầy sức sống. Xuân bất tận, đem đến niềm hy vọng tươi đẹp tương lai cho mọi nhà, thể hiện trong từng sắc xuân lá cây, ngọn cỏ. Mỗi người mỗi vẻ, nhưng khắp nơi đều chung một niềm vui: Tết của quê hương an Khang, thịnh vượng. □

