

Tết 3 miền Bắc - Trung - Nam

Tết Nguyên Đán là ngày Tết cổ truyền của Việt Nam, song ở mỗi vùng miền đều có những hình thức ăn Tết khác nhau, Giữa miền Bắc, Trung và miền Nam từ lâu đã có những nét đặc trưng riêng... Bản sắc vùng miền hiện lên rất rõ trong từng cung cách ăn mặc hay vui chơi.

Miền Bắc

- Bánh Chung

Nhắc tới Tết miền Bắc, đầu tiên là món bánh chưng, bánh giầy. Bánh chưng thể hiện lòng biết ơn của con cháu đối với cha ông, đất trời xứ sở và là loại bánh duy nhất có lịch sử lâu đời trong ẩm thực truyền thống Việt Nam còn được sử sách nhắc lại. Gói và nấu bánh chưng, ngồi canh nồi bánh chưng trên bếp lửa đã trở thành một tập quán, văn hóa sống trong các gia đình người Việt, đặc biệt phía Bắc, mỗi dịp Tết đến Xuân về. Bên cạnh bánh chưng là bánh giầy, được coi là đặc trưng cho bầu trời trong tín ngưỡng của người Việt.



Người Bắc có câu: *Thịt mỡ, dưa hành, câu đối đỏ/ Cây nêu, tràng pháo, bánh chưng xanh...* Không có thịt mỡ, không có dưa hành, không có bánh chưng là không phải ngày Tết. Điều đó làm nên nét đặc trưng của món ăn ngày Tết. Bánh chưng ăn dễ ngán nên cần có thêm đĩa dưa hành muối. Trên mâm cỗ cỗ truyền của người Hà Nội không thể thiếu món giò lụa và thịt gà có mấy sợi lá chanh ở trên. Ngoài ra, người miền Bắc còn có món thịt đông ăn trong ba ngày Tết, đây là món ăn dễ làm lại rất phù hợp với khí hậu lạnh...

- Hoa Đào

Nếu như ở mảnh đất phương Nam xa xôi hoa mai kiêu hãnh khoe mình trong nắng, gió thì trong tiết trời se lạnh của miền Bắc hoa đào góp phần làm xua tan cái giá rét của mùa Đông

Theo truyền thuyết, có một cây hoa đào đã mọc từ rất lâu trên vùng núi cao phía bắc. Trên cây đào bỗng xuất hiện hai vị thần tài giỏi có nhiệm vụ bảo vệ và che chở cho dân làng trong vùng. Do đó, ma quỷ rất sợ hai vị thần này và sợ luôn cả hoa đào. Cứ thấy cành đào là chúng bỏ chạy thật xa.



Hàng năm, gần đến Tết, hai vị thần này lại phải lên trời gặp Ngọc Hoàng nên không có người bảo vệ nên dân trong làng rủ nhau lên rừng chặt đào mang về cắm trong nhà để phòng ma quỷ.

Cây đào chỉ trồng được ở miền Bắc, là loại hoa đặc biệt của Tết Nguyên Đán. Nhiều người chuộng chơi hoa đào Tết vì hoa đào có màu đỏ sẽ mang lại sự may mắn trong năm.

Việc miền Bắc chơi đào, trong khi miền Nam chơi mai trong dịp Tết được giải thích là sau khi mở rộng bờ cõi về phương Nam vốn có khí hậu nóng hơn không thích hợp với việc trồng đào, mỗi khi Tết đến, những người đi mở đất nhớ đến cảnh đào ngoài Bắc nhưng không thể có được đã chọn mai (một cây hoa rất phổ biến ở trong Nam, đẹp, nhiều hoa lại nở đúng mùa Tết) để thay thế. Nếu ngày Tết mà thiếu hoa đào thì thiếu hẳn hương sắc mùa xuân. Mỗi dịp Tết đến xuân về, đào nở rộ như nhắc chúng ta nghĩ về gia đình, về một năm cũ đã qua...

- Ngũ Quả

Mỗi năm, cứ vào dịp Tết Nguyên Đán, trên bàn thờ mọi gia đình người Việt đều bày mâm ngũ quả. Với màu sắc rực rỡ, hình dáng độc đáo cùng những ý nghĩa sâu xa, mâm ngũ quả làm cho ngày Tết sinh động hơn, thiêng liêng hơn...



HinhanhVietNam.com

Mâm ngũ quả ở miền Bắc nhìn chung nhỏ hơn mâm ngũ quả ở miền Nam và không thể thiếu 3 loại quả: chuối, bưởi, quýt (hoặc cam). Mâm ngũ quả miền Nam thì khó có thể thiếu cặp dưa hấu và 4 loại quả: măng cầu (na), dừa, đu đủ, xoài, bởi vì cầu – dừa – đu – xoài theo tiếng người miền Nam có nghĩa là “cầu vừa đu xài” – mong ước phổ biến nhất của họ trong năm mới. Một số nhà lại bày thêm trên mâm ngũ quả bình thường một chùm sung và quả đu đủ với ngụ ý cầu mong cuộc sống gia đình sẽ luôn “đầy đủ, sung túc”.

Mâm ngũ quả làm cho quang cảnh Tết và không gian thờ cúng thêm ấm áp, rực rỡ mà hài hoà với màu xanh mát của dưa hấu, đỏ rực của hồng, nâu mịn của hồng xiêm, vàng tươi của bưởi, cam, dứa... Nó thể hiện sinh động ý nghĩa triết học – tín ngưỡng – thẩm mỹ ngày Tết cùng những ước vọng lạc quan mà mỗi gia đình mang theo khi bước vào năm mới.

Cỗ Tết Hà Nội hay bất cứ ở đâu trên cả nước đều không thể thiếu các món truyền thống là dưa hành và bánh chưng xanh. Nhưng miền Bắc nổi tiếng cả nước với cái rét lạnh mùa Đông. Cỗ Tết do đó cũng đặc biệt hơn bởi những món được làm từ không khí rét mướt ấy như giò xào hay thịt nấu đông...

Thức ăn ngày Tết bao giờ cũng được gia đình coi trọng. Thịt gà được dùng trong ngày năm mới phải là thịt gà trống thiên và được làm sẵn từ chiều 30 (vì người Việt ta kiêng sát sinh vào ngày Mùng 1 và Năm Mới). Thịt lợn là thịt nạc mông hay thịt chân giò ngon, còn thịt mỡ sẽ dùng để chế biến món giò xào cho dễ ăn...

- Phong Tục Truyền Thống

23 tháng Chạp tiễn ông Táo về trời, ngoài lễ vật người Bắc còn cúng một con cá chép còn sống thả trong chậu nước, ngụ ý cá sẽ biến thành Rồng đưa ông Táo về trời. Con cá chép này sẽ được “phóng sinh” (thả ra ao hồ hay ra sông) sau khi cúng.



Trước khi chia tay năm cũ để chào đón năm mới thì bao giờ cũng sẽ bắt đầu từ những bữa cơm tất niên bên gia đình ngày hội ngộ. Mâm cơm Tết lúc nào cũng đầy đủ đồ ăn thức uống, vừa để dâng lên tổ tiên vừa là nơi để cả nhà quây quần. Dường Tết luôn là “cái có hợp lý nhất để người Việt nhích lại gần nhau hơn”.

Giao Thừa luôn là khoảnh khắc thiêng liêng và ý nghĩa nhất, mọi người trong gia đình sẽ tề tựu bên nhau, cùng nhau đi hái lộc đầu năm. Lễ vật cúng giao thừa ngoài hương hoa quả phẩm còn có thêm mâm xôi đậu xanh, con gà luộc hoặc đầu heo, bánh chưng, cau trầu rượu. Ngày xưa cúng Giao Thừa xong, người miền Bắc còn có cô tục đeo râu nêu ở trước cửa nhà.

Người Bắc thường coi trọng tục lệ xông nhà nên buổi sáng Mừng Một sẽ ra đường chơi hoặc ở nhà ăn Tết sáng mà không vào nhà ai cả. Kiêng kỵ như thế là vì có những người “nặng vía” sẽ làm cho gia chủ năm đó làm ăn thất bát, xảy ra cơ sự... Vì thế, có những gia đình sẽ mời người “nhẹ vía” hoặc hợp tuổi với gia chủ để xông đất. Trước Tết hay trong Tết, người ta cũng chúc nhau năm mới may mắn, bình an. Cả 3 miền đều thế, người trong gia đình sẽ lì xì cho nhau chúc nhau khỏe mạnh, may mắn.



Miền Trung

– *Bánh Tét*

Ở miền Trung và miền Nam, ngày Tết gói bánh tét. Bánh tét được gói bằng lá chuối với các nguyên liệu giống như bánh chưng, chỉ khác là gói thành hình trụ dài chứ không phải hình vuông như bánh chưng. Khi ăn cắt thành từng khoanh, ở giữa nhân đậu xanh và thịt mỡ nổi lên như nhụy hoa. Bánh tét được coi là dạng nguyên thủy của bánh chưng. Là biểu tượng cho tín ngưỡng phồn thực của người Việt xưa.

Trong không khí rộn ràng của xuân mới, người miền Trung nao nức chào xuân với hương thơm của bánh tét, của dưa món, của nem chua, của tré, của thịt giằm bên cạnh mai vàng sắc nắng. Lát bánh tét dẻo mềm, được ăn kèm với những lát dưa món giòn giòn, đậm đà đem đến cho người ăn cảm giác ngon miệng rất khó quên, khiến bao người con xa xứ nhớ nhung mỗi độ Xuân về.

Nhà ai cũng thế, dù mâm cao cỗ đầy, cao lương mỹ vị thì vẫn không thể thiếu những món ăn truyền thống, dân dã của quê hương này. Đó đã trở thành một hương vị rất riêng, rất Trung mà chẳng đâu có được. Bên cạnh đĩa bánh tét, dưa món, nắm tré, bò ngâm màu trầm, thường có chén (bát nhỏ) tôm chua, xinh như một bông hoa, chói chang đỏ như vàng mặt trời mùa Xuân ấm áp.



HinhanhVietNam.com



HinhanhVietNam.com

Đĩa bánh tét dẻo thơm, thịt giằm đậm đà hương vị quê hương... trên bàn thờ gia tổ hay trong mâm cỗ đầu xuân bày tỏ hồn quê, là nhịp cầu gắn kết con cháu với tổ tiên, là sợi tình kéo người với người thêm bền chặt. Chính vì lẽ đó mà người dân quen tản tiện nơi mưa lâm, nắng nhiều ít tìm đến sự no nê khi ăn Tết; chỉ để cảm nhận cái hồn dân tộc. Dù nghèo nhưng vẫn gắng ra chợ mua lợn thịt, cân gạo, ít củ quả, lo cho được mấy món truyền thống; trước để dâng cúng tổ tiên, sau để đàn con líu ríu, quây quần quanh mâm cơm tràn đầy hương Tết.

- Mâm Cỗ

Mâm cỗ cúng Tết của người Trung nấu rất khéo, ở đó chúng ta có thể nhìn thấy cả sự chiu, san sẻ. Những món chính như: Rau sống, chả ram, canh bún, cơm trắng, đồ xào, thịt kho và đôi khi có cả cá kho hoặc thêm cà ri, con gà luộc... được cho vào từng đĩa nhỏ không dồn vào một đĩa lớn. Tuy nhiên, người Trung sẽ không ném mà dựa vào kinh nghiệm của mình để nêm thức ăn. Người Trung cũng không để bàn thờ ông bà thiếu hương khói trong thời gian lễ Tết, và đặc biệt ngày mùng một nhất định phải cúng chay. Ngoài các món dành để cúng, những món còn lại sẽ dùng đãi khách và ăn trong suốt dịp Tết. Vì ở Trung thời tiết khắc nghiệt, có năm nắng nóng có năm lại lạnh nên các món ăn chủ yếu là chịu thời tiết.

Cũng như những vùng miền khác, món ăn tết ở miền Trung cũng có các món thịt bò kho, cá kho, một nồi thịt nấu đông và vài cây giò thủ và kèm thêm một nồi canh măng nấu với xương và hũ hành, cà rốt, su hào muối sẵn. Tuy nhiên, các món ăn được chế biến có phần mặn, đặc biệt là rất cay. Nếu có khách phương xa đến không quen với khẩu vị ăn, ngay cả sáng mùng hai Tết thì cũng có thể mua được món mới, thậm chí mua được cả rau xanh để chế một nồi lẩu nóng hổi vì bây giờ, chợ miền Trung họp rất sớm.

- Mâm Ngũ Quả

Khúc ruột miền Trung quanh năm bão lũ, hạn hán, đất đai vốn cằn cỗi, ít hoa trái, thêm vào đó Tết thường rơi vào mùa đông khắc nghiệt, và cả những hậu quả mà thiên tai để lại trước đó chưa dứt thế nên cây trái đặc sản địa phương rất hiếm. Người dân quê một nắng hai sương chất phát vì thế mà cũng không quá cầu nệ hình thức ý nghĩa của mâm ngũ quả, chủ yếu là có gì cúng nấy, thành tâm dâng kính tổ tiên. Ngoài ra, vì ảnh hưởng của sự giao thoa văn hóa 2 miền Bắc – Nam nên mâm ngũ quả vẫn bày biện đủ: chuối, măng cầu, sung, dứa, đu đủ, xoài.....



HinhanhVietNam.com

Người Trung không hay dùng các loại chuối, trái cây có vị đắng, cay, mà chỉ chọn loại có vị ngọt, tròn, thơm và lâu hư úng để chưng mâm ngũ quả cho đẹp mắt, độc đáo, mong cầu an vui, hạnh phúc cho gia đình trong năm mới. Thường thì người Trung cũng không chưng trái cam, trái quýt vì theo quan niệm của người dân nơi đây rằng “cam đành quýt đoạn”.

- Phong Tục Truyền Thống

Những ngày áp Tết, từ khoảng 20 tháng Chạp Âm lịch, đường phố, làng xóm bắt đầu rực rỡ sắc màu với hoa cúc, hoa vạn thọ, hoa giấy, nhà nhà chuẩn bị lau dọn bàn thờ tổ tiên, thay bình cát trắng để đón ông bà tổ tiên về sum họp gia đình. Nhà nào có đồ đồng sắt thì mang đến thợ đánh bóng cho sạch đẹp. Các mẹ, các cô đi chợ mua dần các vật dụng dùng trong ba ngày Tết. Dưa món, dưa kiệu, dưa hành, các loại mứt Tết đựng đầy hũ to hũ nhỏ trong bếp.

30 tháng Chạp được xem là ngày đoàn tụ gia đình, con cái dù ở xa đến mấy cũng về thăm ông bà, cha mẹ. Sau khi cúng Tất niên, cả gia đình thường quây quần bên nhau trong không khí ấm áp, rộn ràng bên nồi bánh chưng, bánh tét. Sáng 30 Tết, đàn ông trụ cột của gia đình đi mộ thắp hương cho ông bà tổ tiên, mời ông bà cùng về ăn Tết với con cháu. Các mẹ, các gì đi sắm sửa vật dụng cuối năm, nấu nướng chuẩn cúng Tất niên. Nếu ai còn nợ nần gì cũng lo trả hết hoặc phải khát nợ cho rõ ràng, nếu không chủ nợ đòi lúc đầu năm thì xem như mắc nợ cả năm.

Ở miền Trung cũng có tục “xông đất” như người Bắc vào sáng mùng một. Thường gia đình sẽ nhờ người lớn tuổi, còn mạnh khỏe, có vai vế và uy tín trong xã hội hoặc những đứa trẻ thông minh, hoạt bát, vui vẻ đến “xông đất” đầu năm. Sáng mùng một, cả nhà phải dậy sớm dọn dẹp, bày biện bánh kẹo để đón người xông đất. Ngày đầu tiên của năm mới, mọi người thường đến thăm và chúc Tết bà con họ hàng. Từ đó, hàng xóm, láng giềng khắp nơi sẽ đến chúc Tết nhà mình. Nếu không bận chủ nhà tiếp tục hòa vào toán bạn bè đó; đến nhà nào cũng nhấp một vài chén rượu, ăn cái kẹo, miếng bánh.



Ngày Mồng Một Tết, Trung còn đi thăm mộ, lên chùa khấn vái, cầu nguyện ông bà hoặc các vị thần linh phù hộ cho mọi thành viên trong gia tộc. Sang mồng 2, mồng 3 Tết, mới bắt đầu đi thăm láng giềng, bà con xa hoặc bạn bè thân cận.

Miền Nam

- Hoa Mai - đặc trưng Tết miền Nam

Trong bộ tranh Tứ Thời thường được các gia đình ưa chuộng treo để trang trí nhà cửa, thì hình ảnh Hoa Mai được xếp đầu tiên rồi mới đến Lan - Cúc - Trúc. Năm cánh hoa mai là hình ảnh của 5 vị thần may mắn, của ngũ phúc (phước, lộc, thọ, Khang, Ninh). Mai cũng như đào biểu tượng cho sự trường thọ. Người ta diễn tả đặc trưng này bằng những đóa hoa rực rỡ trên một thân cây trụi lá và gân guốc; vững chãi như sức công phá của thời gian chẳng làm gì được nó.



Trong truyền thuyết dân gian, hoa mai liên quan đến hình ảnh của một cô gái xinh đẹp, hết lòng thương yêu cha mẹ, gia đình và làng xóm. Với tài trí của mình, cô gái nhỏ nhắn đã hy sinh sau khi giao đấu, diệt trừ yêu quái để cứu dân. Không ai biết cô đã chết, vì hàng năm vào chiều 29 Tết, nàng quay lại với chiếc áo vàng mẹ nhuộm cho trước lúc ra đi, cùng ăn Tết với gia đình, cho đến lúc cúng đưa ông bà, mới chịu ra đi. Mãi cho đến khi cha mẹ mất, người ta không thấy cô gái áo vàng trở lại nữa; vào những ngày cuối năm trong khu vườn quen thuộc nơi cô ở, xuất hiện một con chim lông vàng óng ả cất tiếng hót líu lo. Xóm làng thương nhớ và tri ân cô bằng cách lập một miếu thờ, hàng ngày hương khói. Từ lúc ấy, trước ngôi miếu mọc lên một loại cây lá xanh um, nhưng cứ vào những ngày giáp Tết, lá lại rụng trơ cành và như một phép lạ, toàn thân xuất hiện những nụ bông vàng năm cánh rụng rã.

Cây mai từ đó được người dân nhân giống và trồng trong nhà mình, như một cách tưởng nhớ đến cô gái, cũng như răn đe loài quỷ dữ sợ oai phong của cô mà không dám quấy động đời sống yên lành của mọi người.

Cũng như hoa đào, truyền thuyết về cô gái áo vàng cũng nhạt dần để thay vào đó hoa mai được đón chào trong ngày Xuân như một cảm nhận mang tính nghệ thuật. Cành mai được chọn trên những tiêu chí không khác mấy với hoa đào, nhưng tinh thần của một cành mai được ngưỡng mộ không chỉ đẹp ở hoa với sắc thắm, cánh phân bố đều, nhụy thắm, mà còn ở sự gân guốc của cành, với những khoảng gập khúc của dáng cành theo hình chữ nữ. Thần thái ấy mang hình ảnh của một ẩn sĩ nơi thâm sơn, kiêu hãnh nhưng thanh thoát, vững chãi trước nắng gió và thời gian.

- Mâm Ngũ Quả

Nếu như ở miền Bắc, hầu như tất cả các loại quả đều có thể bày lên bàn thờ, kể cả quả ớt mang vị cay đắng, miễn sao mâm ngũ quả trông đẹp mắt là được; thì người miền Nam lại có sự kiêng cử. Mâm ngũ quả của người miền Nam không bao giờ có chuối, vì loại quả này tên gọi có âm giống từ “chúi” thể hiện sự nguy khó. Quả cam cũng không được có mặt trong mâm ngũ quả ngày Tết, vì câu “quýt làm cam chịu.”



HinhanhVietNam.com

Do trái cây ngày càng nhiều, loại nào cũng ngon, bỏ nên để thể hiện cao nhất lòng hiếu thảo đối với tổ tiên, đồng thời cũng nhằm thể hiện tính trình bày mỹ thuật trong con mắt thẩm mỹ độc đáo của nhân dân, nên mâm ngũ quả ngày càng phong phú hơn, và người ta cũng không câu kệ cứng nhắc “ngũ quả” nữa mà có thể là bát, cửu, thập quả. Nhiều hơn, nhưng người ta vẫn gọi là “mâm ngũ quả” và, dù đựng trong đĩa cũng vẫn gọi theo xưa là “mâm.” Bởi đó là một “sản phẩm văn hóa” đã xác lập trong quá trình lịch sử lâu dài, được khuôn đúc theo quan niệm về “bộ ngũ hoàn hảo.”

Chung bày mâm ngũ quả trên bàn thờ của gia đình trong những ngày Tết mang ý nghĩa giữ gìn bản sắc văn hóa độc đáo của dân Việt. Chính vì vậy, người dân Việt dù ở phương trời nào, đến ngày Tết cổ truyền vẫn không bỏ qua tục lệ này, như một sự nhắc nhở, cho bản thân và cho con cháu, về cội nguồn của mình.

- *Mâm Cỗ ngày Xuân*

Mâm cỗ Tết của miền Nam thường có nhiều đồ nguội do thời tiết nắng nóng. Hầu như nhà nào cũng có ba món cơ bản là bánh tét, bánh tráng và nôi thịt kho tàu trong mấy ngày Tết. Trong suy nghĩ của người phương Nam, bánh tét tượng trưng cho sự ấm no từ đời này qua đời khác.



HinhanhVietNam.com

Đặc trưng của Nam Bộ đó là món bánh tét lá cẩm tím vừa thơm ngon lại vừa thẩm mỹ vì chỉ dành riêng cho những dịp lễ quan trọng của năm mà không nơi nào có được. Bốn món cúng cũng món ăn ngày Tết.

Món thịt kho tàu là thịt ba rọi (ba chỉ) thái to khoảng trên bốn phân nấu chung với một trái dừa xiêm để thịt kho lạt đi, ăn được to miếng. Thịt hầm từ bắp đùi hầm như với vài vị thuốc Bắc. Món này chỉ để ăn chơi chứ không ăn với cơm. Khổ qua dồn thịt heo rồi hầm như hầm thịt. Món cuối cùng là nem và bì, rau ăn kèm chỉ độc nhất một loại là dưa giá. Dù là bất kỳ món ăn nào trong bốn món trên cũng phải ăn kèm với dưa giá. Các món truyền thống này chỉ cúng và ăn tới chiều Mùng Hai, sang ngày Mùng Ba sẽ cúng và ăn món khác phải như gà, cá.



HinhanhVietNam.com

Để thay đổi khẩu vị và đỡ ngấy, nhà nào ở Nam Bộ cũng nấu cháo cá ả, ăn với rau ghém, chuối cây xắt mỏng và các loại rau thơm, rau mùi, một con cá lóc nướng ăn với lá bông súng non hay ớt vùng. Người phương Nam đặc biệt chăm chút cho bàn tiệc ngày Xuân, nó chứa đựng lòng thành kính với tổ tiên ông bà và thưởng thức trọn vẹn vị mặn, ngọt, chua, cay, đắng trong từng món ăn bên mâm cơm sum vầy gia đình ngày đầu năm thêm ấm áp, an khang.

- Lễ Nghi Truyền Thống

Ở miền Nam không có bánh chưng vuông như miền Bắc mà là những bánh chưng dài hay còn gọi là bánh tét. Bánh tét có nhiều loại: bánh tét chay, bánh tét mặn, bánh tét ngọt. Bánh tét chay không nhân. Bánh tét mặn được xắt miếng và thường ăn kèm với đĩa củ cải ngâm nước mắm.

Giữa khung cảnh làng quê Nam bộ thanh bình, cả gia đình ngồi quây quần bên những chiếc nong, nia đựng đầy gạo, thịt và lá chuối xanh cùng làn khói bếp từ nồi bánh tét bốc lên mang theo cả tâm trạng nao nao với hình ảnh báo hiệu Tết đã về rất gần.



HinhanhVietNam.com

Giáp Tết, các gia đình sẽ tổ chức đi tảo mộ để tỏ lòng “uống nước nhớ nguồn” với những người đã khuất. Chiều 23 tháng Chạp đưa ông Táo về trời. Ngày 30 làm một mâm cơm cúng tổ tiên, gọi là lễ “rước ông bà”. Cho đến khi hết Tết khói hương trên bàn thờ gia tiên luôn nghi ngút và sau đó đến ngày Mùng 3 tháng Giêng thì làm lễ “đưa ông bà”. Trước giao thừa, các gia đình thắp hương mời hương linh ông bà và tổ tiên và những người thân đã qua đời về ăn cơm, vui Tết với con cháu (cúng gia tiên). Lễ vật cúng giao thừa ngoài hương hoa quả phẩm còn có thêm quả dứa, bánh phồng, bánh trắng con gà trống luộc.

Mâm cơm cúng Tất Niên chiều 30 Tết, thường quy tụ đủ mặt mọi người thân trong gia đình. Theo quan niệm của người Nam Bộ mỗi năm có một ông Hành Khiển coi việc nhân gian, hết năm thì thần nọ bàn giao cho thần kia, nên cúng tế, đốt pháo là để tiễn đưa ông cũ và đón ông mới. Đêm 29-30 là lúc vui nhất, mọi người thức đón Giao Thừa, chơi tú, ăn uống... rất huyên náo. Ba ngày Tết là ba ngày vui chơi, ăn uống, thăm viếng, chúc mừng nhau những điều mới mẻ, tốt lành. Một tập quán phổ biến là trong những ngày đầu năm, mọi người đều chỉ nói ra những lời hay, ý đẹp, gặp nhau chào mừng, hy vọng mọi điều như ý. Bao điều không vui, không vừa lòng năm trước đều bỏ đi.

Trẻ con ở các vùng quê cũng được dịp vui chơi hết mình với những trò chơi đặc biệt như đá gà, đá cá lia thia, thi cây kiềng, đu tiên, đua ghe, đánh bài, đánh me và xóc đĩa.

Theo VNE