

ĐÓN XUÂN NÀY - NHỚ XUÂN XƯA

Hồi ký Jo. Vĩnh SA

Cứ mỗi lần năm hết, Tết đến, nghe lại bản nhạc: “*Đón Xuân Nay - Tôi Nhớ Xuân Xưa*” lòng tôi bồn chồn nhắc nhớ lại nhiều kỷ niệm thời thơ ấu.

<https://www.youtube.com/watch?v=DWEh7Wwu4qQ>

Bản nhạc này, tuy không diễn tả được trọn vẹn tâm tình hoài niệm về quá khứ, nhưng cũng nhắc cho tôi nhớ lại thời thơ ấu, lứa tuổi thanh xuân, khi biết yêu đương.

Cha ông ta thường nói:

I. Thanh thiếu niên luôn hướng tới tương lai.

II. Trung niên lo hiện tại

III. Cao niên nghĩ về quá khứ.

Đúng thế! Tôi năm nay đã tiến qua cái tuổi “*Thất Thập Cổ Lai Hi*” rồi. Có lẽ cũng được xếp vào hàng Cao Niên, (Cao Tuổi), thuộc loại thứ (III) và đang tụt xuống dốc, bờ bên kia trườn núi, nên thường xuyên nhớ lại những chuyện quá khứ thời xa xưa, nhất là những đêm mất ngủ.

Ngay từ khi có trí khôn, tôi đã được ăn nhiều cái Tết ở quê hương, từ nơi sinh trưởng “*chôn nhau cắt rốn*”, rồi di cư vào miền Nam VN, cho tới khi sang đến Úc Đại Lợi và ngay cả được ăn Tết bên Mỹ nữa.

Tôi sinh ở miền bắc Việt Nam trong một làng quê, nông thôn tỉnh Thái Bình, giòng họ của tôi không đến nỗi nghèo khó cho lắm. Thời kỳ đó, gia đình tôi thuộc vào hạng trung lưu, có thể nói là khá hơn nhiều gia đình khác trong làng. Vì thế năm nào Tết đến, giòng họ của gia đình tôi cũng đều chuẩn bị ăn Tết một cách chu đáo và linh đình, chuẩn bị Tết trước cả tháng, từ ngày 23 tháng Chạp tiễn ông Táo về trời.

Đến gần Tết, thì họ hàng con cháu qui tụ về nhà Nội tôi, để gói bánh chưng và chuẩn bị đón Tết, nên rất vui.

Khoảng một tuần trước những ngày Tết Niên, dân làng, cũng như

lối xóm rủ nhau đi giết heo đem về ăn Tết, hay còn gọi là đi “*Đụng Lợn*”.

Người ta rủ nhau đến những nhà nào có nuôi heo đủ lớn, chuẩn bị bán, lấy tiền tiêu Tết, họ thương lượng giá cả, trao đổi mua bán, rồi bắt heo đem về nhà, để cùng nhau giết thịt ăn Tết.

Từ ngữ “*Đụng Lợn*” này xuất phát từ những người dân vùng quê miền bắc, có nghĩa là 2 hay 3 nhà rủ nhau giết chung một con heo, chia thịt để ăn. Còn từ “*Đánh Chén*” là đi ăn cỗ hay ăn tiệc.

Riêng giòng họ nhà tôi, cứ vào dịp Lễ, Tết thì phải giết nguyên cả con, hay hai con heo mới đủ, vì con cháu, họ hàng đến chúc Tết các cụ rất đông.

Ngoài miền Bắc, vào dịp Tết, nhà nào khá giả cũng phải có vài mâm cỗ cho 3 ngày Tết để khi họ hàng con cháu đến chúc tuổi, gia nhân sẽ bung mâm cỗ, bình rượu ra nhâm nhi mừng Xuân.

Muốn có một cái Tết thịnh soạn, bà con cần phải mua sắm và chuẩn bị nhiều thứ như:

-Gặt Lúa: Khoảng giữa tháng Một Tây, gia đình tôi có mấy cô chú nông phu giúp việc, ông bà Nội tôi sai các cô chú ấy ra ruộng gặt lúa nếp đầu mùa, đem về xay giã thành gạo để gói bánh chưng. Nội tôi nói: Gói bánh chưng cần có nếp nằng hương, hoa vàng, hạt gạo to đều, gói bánh mới thơm ngon. Gạo nếp là loại lúa gặt đầu mùa đem về xay giã, xàng xẩy. Gạo nếp đầu mùa dẻo và rất thơm

-Tre Lạt: Lạt buộc, dùng để gói bánh chưng. Công việc này do cánh đàn ông thực hiện, Tre hay giang có thể chặt những cây còn xanh, chẻ thành những sợi lạt buộc rất mỏng và dẻo. Giai đoạn này có thể làm trước vài tuần, ngâm lạt dưới nước cho dẻo dai. Lạt bằng cây giang thì dẻo, khi cột bánh, xiết, xoắn không bị gãy.

- Lá Dong: Cây dong được trồng trước cả một năm, trồng Dong gần những nơi ẩm thấp như bờ ao, bờ mương có xình, nước. Cây Dong dùng để lấy lá gói bánh. Phải chọn loại lá Dong không non, không già, vừa tầm. Lá phải to và mềm. Lá Dong có đặc tính làm đổi màu xanh gạo nếp gói bên trong, sau khi luộc.

Ngoài miền bắc lá Dong dùng được nhiều việc, gói các thứ bánh và gói giò.

Bà Nội tôi, chỉ cho Mẹ tôi cách chọn lá Dong, lá phải to và mềm, sau khi lau sạch lá dong, lấy dao bén lóc bớt đường sống lá cho thật mỏng, để khi gói bánh, sống lá sẽ mềm không bị cản trở khi gói.



Lá Dong của nhà tôi được trồng ở mé bờ ao, nên rất tốt, lá xanh muốt và to. Đến ngày gói bánh chưng thì Bố tôi và chú họ của tôi, ra bờ ao, lấy dao phay cắt lá, xếp thành từng tẹp đem về cho bà Nội, Mẹ và chị của tôi rửa, lau chùi cho sạch sẽ các bụi phấn, lóc cuống lá cho mỏng, để lá Dong mềm, dễ gói. Khi cắt sống lá, không cắt quá sâu, sẽ bén vào đến phiến lá, làm rách lá.

(*Lấy phần sống lá đã cắt, giữ lại, để lóc xuống đáy nồi luộc, trước khi xếp bánh chưng vào nồi, nhờ có cuống lá, bánh sẽ không bị khô.*)



Ở Úc Châu, trên tiểu bang Queensland cũng có lá Dong, nhưng lá rất nhỏ, tôi đã nhìn thấy chúng.

Tôi có một ông bạn ở Brisbane, nhà ông có một vườn nhỏ trồng được cây Dong. Ông nói lá Dong ở Úc chỉ to bằng cái hĩm của thím tư Nãi, xóm Bình Khang.

Cái ông này hay ví von linh tinh, cái ấy của thím Tư mà to bằng cái lá Dong thì quá cỡ thợ mộc rồi.

Theo tôi nghĩ các cụ ngày xưa đã khám phá ra lá Dong dùng để gói bánh, thật là tuyệt hảo, vì lá Dong tiết ra màu xanh thiên nhiên ngấm vào gạo nếp trong bánh chung sau khi luộc, làm cho bánh thêm tươi đẹp. Màu xanh của lá Dong là màu tự nhiên, chứ không phải thứ màu pha trộn, như màu xanh bột hoá học trộn lẫn với gạo nếp, để làm bánh chung xanh kiểu dân Mít bên Tây phương, khi gói bánh và nấu xôi.

-Giết Heo: Heo phải nuôi cả năm, hoặc rừ nhau đi đến những nhà nào có nuôi heo đã lớn, muốn bán lấy tiền tiêu Tết, thương lượng mua và giết thịt.

Dân làng thường giết heo vào lúc 3 – 4 giờ sáng, khi con nít tụi tôi ngủ dậy, thì đã có sẵn bữa ăn sáng với dồi heo, lòng nóng, tiết canh, thịt luộc, thịt kho...vv..



Ăn sáng xong, người lớn lấy các tảng thịt đã xẻ sẵn trên các nĩa, thái ra từng miếng nhỏ, chế biến các món ăn cho ngày Tết.

Thịt Ba rọi thì thái thành từng miếng mỏng, dài cỡ 5 phân, ướp muối tiêu + gia vị cho thơm, để gói bánh chung

Thịt heo chế biến được nhiều món ăn cho ngày Tết

Ngày xưa không có tủ lạnh, thỉnh thoảng ông Nội tôi giết 1 con heo,

cụ xẻ thịt xong, một mớ ăn liền, còn một mớ để dành, cụ để nguyên từng tảng thịt, ướp muối rồi bỏ vô cái hũ sành, đậy nắp lại, gấn kín, đem ngâm xuống ao, cả mấy tháng, không hư, vì dưới ao nước lạnh. Mùa Đông và Xuân ngoài miền bắc rất lạnh, mùa đông nước lạnh đến nổi tôm, cá lờ đờ nổi lên chết, mà không bị ươn. Thấy cá chết, cứ việc vớt lên đem về kho, nấu, không sao cả.

-Gói Giò: Thịt heo làm nhiều loại giò, như: Giò lụa, giò vằn, giò thủ, giò cuốn, giò xào..vv..

Giò lụa là loại thịt nạc, giã cho thật nhuyễn, trộn với ít bột, cho vào lá chuối gói tròn, cột thật chặt cho vào nồi luộc.

Giò vằn giống như giò lụa nhưng có thêm chút thịt, bì, hành thái nhỏ cho thành đóm đóm.

Giò cuốn: Lấy một miếng thịt thăn khoảng hơn 1kg xát muối, tiêu, hành cuộn tròn cho thật chặt lại, rồi gói bằng lá chuối, sau đó đem luộc khoảng 4 – 5 tiếng, vớt ra để nguội, cắt từng khoanh mỏng, bóc vỏ lá chuối vớt đi, để giò trên đĩa, xát ra thành từng miếng nhỏ vừa đủ ăn.

Giò xào là loại thịt thủ hoặc thịt thăn, thái nhỏ ướp tiêu tỏi, xào chung với hành củ thái + mộc nhĩ (nấm mèo). Khi đã xào chín xong, dùng lá chuối hay lá Dong gói tròn lại. Giò có chiều dài khoảng chừng 3 hay 4 tấc. Người gói lấy 4 thệp tre cứng, bản to, kẹp chung quanh cây giò, ép giò cho thật chặt, cột lại bằng lạt tre.

Ngày xưa các cụ gói giò thật là cao thủ. Sau khi bó giò xong, quăng giò xuống ao, mà nước không ngấm vô được, Ngâm giò dưới nước để giữ lạnh.



Giò chấm với nước mắm nhĩ, rắc tí tiêu xay trên đĩa nước mắm. Giò ăn với xôi rất ngon.

-Gói Bánh Chung: Câu đối ngày xưa: "Thịt mỡ, dưa hành, câu đối đỏ - Cây nêu, trang pháo, bánh chung xanh" đã từng đồng hành qua biết bao thế hệ người Việt Nam ta, khắp mọi nơi.

Cứ mỗi độ Xuân về lại nhắc tới hai câu đối này. Vì thế khi Xuân sang Tết đến, gia đình nào nghèo rớt mồng tơi, cũng phải có vài tấm bánh Chung để cúng tổ tiên ông bà, chứng tỏ là có không khí Tết.

Ông bà Nội tôi, chỉ cho Bó Mẹ tôi cách gói bánh chung không cần khuôn. Tôi còn nhớ ông bà nội tôi, dạy cách gói bánh, bó giò và làm dưa chua, đến bây giờ tôi vẫn còn nhớ.

Đúng là "dạy con, mà cháu khôn". Tôi xin mạn phép kể ra đây công trình gói bánh Chung phải qua nhiều gia đoạn, để các bạn trẻ có thể hiểu được, công sức khi làm ra tấm bánh chung, phải vất vả như thế nào?

Ông bà Nội tôi nói: Để gói được những chiếc bánh chung thơm ngon, xanh, dẻo mà không cần dùng khuôn. Người ta cần phải biết cách gói.

Bánh chung là món ăn đặc thù không thể thiếu được trong những ngày Tết của người Việt Nam. Tuy nhiên, để gói được bánh chung ngon, chắc, lâu bị hư hỏng, đòi hỏi phải chọn nguyên liệu và kỹ thuật gói, cũng như cách luộc bánh, làm sao cho thời gian thích hợp, bảo đảm sau khi luộc, bánh sẽ dẻo, giữ được lâu, mà vẫn thơm ngon. Muốn được như vậy chúng ta phải chọn, các nguyên liệu:

1- Đậu xanh mới, bở, vàng, luộc chín và nghiền nhỏ.

2- Thịt ba rọi có nạc, mỡ, đều và dày. Chọn bì mỏng, đừng chọn nhiều nạc quá, bánh sẽ khô.

3- Gia vị: Muối, hạt tiêu

A. Chuẩn bị nhân đậu xanh, thịt, lá, gạo nếp

1: Đậu xanh ngâm nở trong vòng hai tiếng. Đãi sạch và nhặt bỏ những hạt xấu rồi trộn lẫn với 1

muối, sau đó cho vào nồi hấp cho chín. Đậu chín bỏ, dùng máy xay cho thật nhuyễn, đem trộn đều đậu với một chút tiêu (*ít hay nhiều tùy khẩu vị*). Sau đó, vo tròn đậu thành từng nắm tròn.

2: Gạo ngâm khoảng 2 tiếng cho mềm (*chỉ cần ngâm 2 tiếng là đủ làm mềm gạo, không ngâm lâu sẽ làm gạo bị chua và nở*). Sau khi ngâm, đãi lại gạo vài lần cho sạch và nhặt bỏ những hạt xấu. Cho 1 muỗng muối vào gạo, trộn đều.

3: Lá Dong tươi, rửa sạch

4: Thái thịt miếng to bản, dày khoảng 2cm, dài khoảng 5cm - 6cm ướp với muối, hạt tiêu, có người còn ướp với bột cánh hời cho thơm



B. Gói bánh

1: Khi gói bánh, sẽ xếp 4 lá Dong vuông góc,

-Hai lá dưới úp mặt phải xuống (*để như vậy thì khi gói bánh lại, phần mặt phải sẽ nằm bên ngoài làm cho bánh đẹp hơn*).

-Hai lá trên ngửa mặt phải lên (*để khi bóc bánh, sẽ không bị dính*).

2: Đổ khoảng 1 chén gạo vào giữa lá dong.

3: Lấy một nửa nắm đậu xanh nhân nhẹ để phần đậu xanh trũng xuống, rồi đặt một miếng thịt vào giữa phần đậu xanh kế tiếp, úp nửa phần đậu xanh còn lại (*cũng được ấn nhẹ cho trũng xuống*) lên miếng thịt, đặt nhân lên trên phần gạo, sao cho phần đậu xanh bao kín gần hết miếng thịt.

4: Đổ thêm một lớp gạo lên phía trên phần nhân. Dùng tay san bằng, cho gạo phủ kín hết nhân.

Bố tôi gói bánh không cần khuôn, nhưng gói rất vuông và đẹp, cộng thêm cách cột lạt bánh chưng, giấu đầu lạt, nhìn rất thẩm mỹ

Cách gói bánh, đặt lạt dưới lá dong, xếp lá dong dọc và ngang theo hình chữ thập, rồi bẻ lá cho vuông góc, gói lại. Lạt buộc phải chia cách đều, đó là nghệ thuật khi gói bánh chưng.

Cũng tương tự như cách gói bánh chưng. Người dân miền Nam gói bánh Tét, hình thức gói cũng như nhau. Nhưng bánh Tét có hình thù tròn và dài, giống cây giò. Bánh Tét ngoài nhân mặn, nhân ngọt ra, còn có nhân chuối nữa.

Bánh Chưng, bánh Tét ngọt, nhân có thịt, đậu, gừng xay, trộn lẫn với đường đã được thắng lên cho nóng chảy thành lỏng xền xệt.



-**Luộc Bánh:** Bỏ tôi và chú tôi lo nhiệm vụ xếp bánh chưng vô nồi luộc. Tôi nghe Bố tôi chỉ cho chú tôi cách xếp bánh vào nồi luộc.

Trước tiên xếp bánh theo một vòng chung quanh cái nồi, để bánh theo chiều đứng, giữa nồi thì xếp bánh đứng thành một khối, có khoảng trống nhỏ 4 góc. Đổ nước vào nồi, cho chìm ngập các bánh. Nước ngập trên các bánh khoảng chừng hơn 1 gang. Đậy nắp nồi lại, nấu sôi khoảng 8 tiếng. Khi nước sôi, luồng nước đối lưu sẽ cuộn từ dưới đáy nồi lên phía trên miệng nồi, bánh sẽ chín đều, không có chiếc bánh nào bị sượng gạo hay chưa chín.

Luộc bánh phải dùng củi. Miền quê tôi toàn là đồng ruộng, nhiều rơm rạ, không có cây, nên không có củi, phải dùng gốc tre và cành tre khô, cành cây nhãn, cây vải làm củi. Vậy mà mỗi năm cũng có đủ củi để luộc bánh chưng.

Khi còn ở ngoài bắc, Bố tôi và chú tôi lấy đất nặn 6 cục đầu rau thật to, để làm 2 cái bếp đặt hai nồi bánh chưng lên luộc.

Sau này di cư vào Nam có nhiều dụng cụ hơn, không phải nặn đầu rau nữa. Bố tôi thuê bác phó rèn làm cho mấy chiếc kiềng bếp to có 3 - 4 chân. Thuê mấy bác gò thùng làm cho mấy cái nồi lớn đựng khoảng 100 lít nước, để thường xuyên nấu rượu và luộc bánh chưng, bánh tét.

Khi luộc bánh, Bố tôi đặt kiềng trên mấy cục gạch cho bếp kiềng khỏi lún xuống đất. Mỗi lần luộc được 20 > 25 tấm bánh chưng.

Mỗi năm gia đình tôi chỉ gói khoảng gần 100 bánh chưng là đủ ăn Tết và để dành ra Giêng.

-**Làm Dưa chua:** Trước Tết Mẹ tôi đi chợ mua cải cay, mua mấy chùm hành tím khô, củ nhỏ, đem về bóc vỏ, muối dưa chua để ăn với bánh chưng trong 3 ngày Tết.

a) Cải cay: Là loại cải sen lá to vẫn thường làm dưa chua, mua về rửa sạch, cắt nhỏ, muối trong hũ vài ngày sẽ chua.

b) Hành tím: Củ hành tím, loại nhỏ bằng ngón tay cái, họ thường nhổ lên, rửa sạch rồi cột lại thành từng chùm treo lên cho khô, đem ra chợ bán.



c) Củ kiệu: Muối củ kiệu thì rắc rối hơn, phải bóc vỏ già, ngâm nước tro, rửa sạch trước khi muối. Người miền Nam có tôm khô, dưa củ kiệu.

Ba loại: Dưa cải, dưa củ hành tím, dưa củ kiệu, ăn với bánh chưng chiên trong ngày Tết rất ngon.

-**Mâm Cỗ Tết:** Mâm cỗ Tết thịnh soạn có nhiều món chế biến từ thịt heo, các món nhậu trên mâm có:

1 đĩa giò lụa hay giò vằn

1 đĩa giò thủ hay giò xào

1 đĩa giò cuốn

1 đĩa dưa chua + dưa hành tím

1 đĩa thịt heo luộc, lòng, dồi, tim gan phèo phổi

1 tô miến nấu với thịt hầm, mộc nhĩ (*bún tàu, nấm mèo*). Món soup này được nấu từ nước lèo luộc thịt với một cục thịt heo ba chỉ vuông vắn, cỡ 5 phân, thịt nấu thật nhừ.

Tết còn có thêm món thịt heo nấu đông, chan tí nước mắm, ăn với cơm gạo tám thơm, rất ngon thời bấy giờ. Thịt nấu đông, được lấy từ thịt đùi heo, thái mỏng thành từng miếng nhỏ, hầm thật nhừ. Thời tiết lạnh, sẽ làm món thịt hầm, đông lại giống thạch (jelly)

-Mứt: Mứt làm từ hạt sen, mứt thèo lèo, mứt bí, mứt khoai, mứt gừng, mứt đậu phộng mè đen và nhiều thứ mứt khác.

-Hạt Dưa đỏ, là hạt dưa hấu rang chín, nhuộm đỏ, có thể dùng cả năm, không bị hư.

-Pháo: Trước sân chú họ của tôi chặt một cành tre dài khoảng 3 mét, cắm trước sân nhà, trên ngọn tre chú để lại một chùm lá, rồi chú treo dây pháo dài khoảng hơn 2 thước lên cây nêu, cứ cách khoảng giữa các tràng pháo, chú tôi cột theo một cái pháo đại.

Sáng mùng Một Tết, chú tôi dậy sớm, châm lửa đốt pháo. Pháo nổ inh òi điếc lỗ tai. Khi dây pháo cháy, nổ đến cái pháo cuối cùng, thì bọn trẻ chúng tôi dành nhau, nhào vô đồng xác pháo, tìm kiếm những cái pháo lép, chưa nổ. Chúng tôi chế lại ngòi, cắm vào cái pháo lép, rồi đốt, quăng ra xa cho nó nổ.

Khi xuống định cư ở dinh điền Cái Sắn, Long Xuyên, người dân kênh F và kênh G có nghề làm pháo. Pháo của họ nổ rất dòn, ít bị lép.

Chúng tôi nghe người lớn đồn thổi cho nhau nghe...Chó rất sợ tiếng nổ của pháo...Nghe vậy, thằng em họ của tôi nó dụ chó lại gần, cột 2 - 3 viên pháo vào đuôi chó, đốt cho nổ. Con chó sợ trốn mất mấy ngày, đói quá, qua Tết mới dám về nhà.

Tôi có người bà con làm pháo ở kênh F1, kể chuyện làm pháo rất nguy hiểm, khi chày cối giã thuốc

pháo dễ bị phụt lửa, có thể bị phỏng, chết cháy như chơi. Vì thế khi tán, giã thuốc pháo, họ phải giã vào lúc tối trời, không nóng. Người ta đem chày cối ra bờ ao để giã thuốc pháo, nếu bị phụt lửa, họ nhẩy thùm xuống ao, lặn dưới nước, tránh bị phỏng. Nghe kể thuốc pháo được làm bằng diêm sinh (*lưu huỳnh*), về sau họ mua thuốc nổ của lính pháo binh. Loại thuốc bồi tổng đạn cực mạnh cho đạn bay xa hơn.

Những viên thuốc bồi của pháo binh có hình dáng giống như viên đá lửa bật quẹt, hơi xua, nhưng to hơn. Thuốc phải giã thật nhuyễn, trộn lẫn diêm sinh rồi mới cuộn trong giấy pháo đỏ.

Kỹ thuật kết ngòi từng viên pháo lại với nhau thành 1 tràng pháo cũng rất tinh vi. Cách kết ngòi của các viên pháo, phải liên kết với nhau, khi đốt, pháo sẽ cháy liên tục, lan từ ngòi này sang ngòi của viên pháo kế tiếp. Như vậy pháo sẽ nổ giòn, tan xác mà không đứt đoạn. Một dây pháo có thể dài cỡ 2-3 mét, thậm chí 4-5 mét như mấy chú Ba Chợ Lớn thường đặt mua. Một dây pháo có khoảng 20 bánh (tràng) pháo kết lại.

Nhà sản xuất, thường kết nối vài chục bánh (tràng) pháo lại với nhau, thành một dây pháo. Cuộn tròn bỏ trong một cái hộp, trung bán. Mỗi bánh pháo cách nhau bằng 1 cái pháo đại. Khi đốt pháo, chúng ta sẽ nghe thấy tiếng pháo nổ “Đẹt Đẹt” liên tục, cho đến lúc nghe tiếng nổ thật lớn “Đùng” một cái, tức là pháo đã cháy hết một bánh (tràng), rồi lại tiếp tục nổ “Đẹt Đẹt” sang tràng kết tiếp, lại...Đùng...cho đến khi pháo cháy, nổ tới ngọn cây Nêu thì hết, ngưng.

Tiếng pháo vừa ngưng, thì bọn trẻ chúng tôi nhào ra chen nhau, lượm những viên pháo lép, chưa nổ, chế lại ngòi nổ, đốt tiếp cho nổ...

Trước Tết Mậu Thân 1968, dân miền Nam còn được đốt pháo đón Tết. Thời đó dân Xóm Mới Gò Vấp sản xuất ra loại pháo nổ cực mạnh. Đó là viên pháo M28 ngòi ngang, nổ rất lớn, điếc lỗ tai.

Lúc còn đi học, nhóm nam sinh chúng tôi đi tìm kiếm, mua M28 đem đến trường đốt, thầy vô đám nữ sinh đang ngồi nói chuyện, làm cho bọn nữ sinh sợ té đài. Thầy Giám hiệu bắt được tội tôi, phạt quỳ dưới chân cột cờ có đá dăm, chảy máu đầu gối, đau thốn tới tim.

-Câu Đối: Gia đình nào có vẻ trí thức, sang trọng thì ra chợ, hay via hè phố, thuê mấy cụ đồ nho, vẽ cho mấy câu đối, đem về treo cột nhà, hoặc dán trước bàn thờ, chúng tỏ Xuân sang, như:

-Năm mới hạnh phúc bình an đến
-Ngày Xuân vinh hoa phú quý về

-Bách lão, bá niên trường trường thọ

-An Khang phú quý thái thái bình.

-Tổ tiên công đức thiên niên thịnh
-Tử hiếu tôn hiền vạn đại vinh.

Trước Tết, phong tục Việt Nam, có ngày 23 tháng Chạp, cúng tiễn ông Táo về trời, trình lên Thượng Đế các sự việc đã xảy ra trong năm cũ ở trần gian.

Đêm 30 Tết trừ tịch, mọi người thức khuya, canh nồi bánh chưng và đón Giao Thừa, mừng Năm Mới

Sáng Mùng Một Tết đầu năm, mở cửa đón Xuân vào, đốt pháo đuôi tà ma. Mời người đến xông nhà, xông đất lấy hên.

Chúc Tết các bậc trưởng thượng
Ngày Mùng Một Tết gọi là ngày đi chúc tết Cha Bác.

Chị em chúng tôi dậy sớm chạy đến chúc Tết Bố Mẹ. Sau đó cả gia đình ăn cỗ đầu năm. Chúng tôi là những kẻ bề dưới, là con cháu, được bố mẹ sắp lời, sai chúng tôi đem lời đi Tết ông bà, các bác.

Cụ dạy con cháu:

-Mùng Một Tết Cha

-Mùng Hai Tết Chú

-Mùng Ba Tết Thầy

Thời đó, những đứa trẻ như chúng tôi, được bố mẹ may cho những bộ quần áo mới toanh, mặc Tết, tôi theo các chị, các anh bung lời đi chúc Tết các bậc trưởng thượng.

Bố mẹ dạy chúng tôi, nói những câu chúc Tết rất hay, được các bậc trưởng thượng xoa đầu, khen ngoan, cho tiền "**Mừng tuổi**", miền Nam gọi là "**Lì Xì**".

Ông bà Nội tôi, thường để dành những đồng tiền giấy còn mới tinh để "**Mừng Tuổi**" cho các cháu.

Người ta quan niệm rằng, nhận tiền Lì Xì còn mới tinh thì sẽ được nhiều cái hên trong năm.

Chúng tôi rất vui khi nhận được những đồng tiền Lì Xì trong tay, chốc chốc lại bỏ ra đếm, xem mỗi đứa được bao nhiêu.

Sau 3 ngày Tết, Mẹ tôi dụ khi chúng tôi, giao tiền cho Mẹ giữ, vì Mẹ sợ chúng tôi đánh rơi mất.

Mẹ tôi thường giữ tiền Lì Xì của chúng tôi, khi nào có dịp đi chợ, Mẹ mua quần áo, giày dép và đồ chơi cho chị em chúng tôi.

Lì Xì là tiếng Tàu, còn người miền Bắc chúng tôi nói là tiền "**Mừng Tuổi**" mới đích thực là tiếng Việt.

Nhớ lại thuở xưa, không khí ba ngày Tết thật đậm ấm, mọi người trong gia đình đều bận rộn. Các bà, các chị lo quán xuyến việc nhà, bận rộn nấu nướng cỗ bàn cho những ngày giáp Tết. Quét dọn nhà cửa cho khang trang sạch sẽ, thanh toán các món nợ nần, để khỏi bị đòi nợ ngày đầu năm. Lo sửa chữa những thứ cần dùng trong những ngày Tết.

Trước Tết chuẩn bị gói bánh thì phụ nữ phải làm các công việc như: xay lúa giã gạo, chuẩn bị số lượng lá dong đủ gói bánh, ngâm gạo, luộc, đãi, xay đậu xanh, ướp thịt.

Các ông thì chuẩn bị gặt lúa, chẻ tre làm lạt, củi, nôi, bếp, giết heo, gói bánh, bó giò, nấu rượu.

Con nít chúng tôi háo hức ngồi xem ông bà, bố mẹ gói bánh chưng, phụ người lớn chuyển lá dong, chuyển lạt buộc, chuyển bánh ra lò luộc.

Nhìn cái cảnh già trẻ lớn bé ngồi canh nồi bánh chưng, nói chuyện rôm rả suốt đêm, mà cảm thấy vui vui, mặc dù ngoài trời sương lạnh, giá buốt nơi miền Bắc. Tuy giá lạnh, nhưng không làm chúng tôi nản lòng.

Bố tôi làm cho chị em chúng tôi một cái ổ rom, giống như cái ổ ấp trứng gà, đường kính rộng chừng hơn một mét, bên trong ổ rom trải một manh chiếu vĩ, cho chúng tôi ngồi ôm nhau. Cái ổ rom để trên sân gạch gần bếp nấu bánh chưng, cho chúng tôi ngồi hong ấm từ bếp than hồng. Chúng tôi ngồi trong ổ rom ngắm nhìn lò củi, lửa hồng cháy lẹt đẹt dưới nồi bánh chưng, vừa ấm, vừa vui tai.

Ngoài miền Bắc, mùa Đông và mùa Xuân rất lạnh, được ngồi sưởi ấm bên bếp củi, than hồng thật là hạnh phúc.

Ngày xưa, ở vùng quê miền bắc không có chăn, mền, như bây giờ, nên nhà nào cũng có một hay vài cái ổ rom trong nhà. Tối tối cả nhà quây quần nằm chung trong một ổ rom, ôm nhau ngủ, giữ hơi ấm.

Khi di cư vào Nam, khí hậu ẩm áp quanh năm, không còn nhìn thấy cái cảnh nằm ổ rom nữa. Ổ rom đôi lúc bị bộ rệp chui rúc tấn công.

Lúc còn ở Cái Sắn, Long Xuyên. Gia đình tôi hàng năm vẫn gói bánh chưng, như khi còn ở miền bắc. Nhưng công tác luộc bánh chưng, thì coi bộ dễ dàng hơn. Bố tôi luộc bánh trong nhà bếp, chứ không luộc bánh ngoài sân nữa, vì có bếp kiên bằng sắt rất to trong nhà bếp và dùng nồi nấu rượu làm nồi luộc bánh chưng.

Đi Chúc Tết

Ngày Tết, bố mẹ tôi dạy cho chị em chúng tôi, những lời chúc Tết đến các bậc trưởng thượng rất văn hoa và có ý nghĩa hiếu thảo, như:

"Năm mới chị em chúng cháu đem lời đến chúc tuổi ..Ông Bà....Bác... Cầu xin ơn trên ban cho.....năm mới dồi dào sức khỏe, thêm tuổi, thêm nhân đức, trường thọ, sống lâu với con cháu".

Sau này, mấy phụ huynh xem nhiều phim tập, phim Tàu, dạy con cháu thêm những câu chúc Tết theo văn hóa Tàu: "*Phúc như Đông Hải, Thọ tử Nam Sơn*" - *Chúc sức khỏe - Bảo trọng..vv..*

Bố Mẹ tôi dặn khi vô Tết ai, thì nhớ mang một cặp bánh chưng,

đặt trên đĩa cho trịnh trọng rồi bung vô Tết.

Theo thông lệ của người bắc. Ông bà, các Bác sau khi nhận lời, sẽ cho tiền "**Mừng Tuổi**" rồi cảm ơn, chúc lại con cháu "*mau lớn, học hành giỏi giang, ngoan ngoãn*". Sau đó Ông bà hay các Bác sẽ nhận một tấm bánh lấy thảo, rồi tặng lại các cháu một tấm bánh, để đi Tết người khác. (Tiếng lóng gọi là "**Lại Quả**")

Hồi đó, tôi có một bà bác họ, bà rất là trùm sò. Năm nào chị em chúng tôi cũng đến Tết hai bác. Bác gái là bác dâu thôi.

Đi đến Tết bác, thì bà luôn vui vẻ nhận lời cả 2 tấm bánh chưng của chúng tôi. Nhận lờ xong, bác trùm Sò phán một câu mát cảm tình: "*Hôm nay con cháu đến Tết bác đông quá, bác hết tiền Lì Xì rồi, bác nhận lời cho nhé, còn tiền Lì Xì thì cho bác khát ra Giêng, bác sẽ gửi cho*".

Bao nhiêu năm chúng tôi đến Tết hai bác, bác gái đều khát như vậy, mà chẳng có năm nào bác gửi tiền Lì Xì cho tụi tôi" (No back pay).

Tết bác xong, chúng tôi méo mặt, chào bác ra đi mà lòng buồn tê tái.

Năm tôi lên 10 tuổi, đã có trí khôn, bố mẹ tôi cũng sắp sẵn cho chúng tôi một cái lời 2 tấm bánh chưng đi Tết bác trùm sò...Chị em chúng tôi nháy mắt nhau, tùm tùm cười, quyết tâm chơi bác một phen ra mặt. Chúng tôi vẫn nhận 2 tấm bánh ra đi, nhưng chúng tôi tâng lờ, không ghé đến Tết bác Trùm.... (bypass cho qua nhà bác luôn.)

Sau Tết bác trùm ghé thăm bố mẹ tôi. Chị em chúng tôi thấy bóng bác tới, liền trốn đi chơi xa.

Được biết, bác kể cho bố mẹ tôi nghe, năm nay không thấy chị em chúng tôi đến Tết bác.

Chú tôi kể lại. Bố mẹ tôi nói với bác: Chúng em có sắm lời cho các cháu đến Tết bác mà, để chúng em hỏi các cháu xem, nếu chúng nó hỗn hào, không Tết bác, chúng em sẽ sửa phạt chúng ngay.

Sau khi bác trùm sò dời nhà tôi, chị em chúng tôi về nhà, bố mẹ tôi tra hỏi. Tết vừa rồi chúng mày có

đến Tết bác Trùm không? Chị em chúng tôi cứng họng, im re, không đưa nào trả lời, thế là bố tôi, bắt chúng tôi quì và đét vào mông mỗi đứa mấy roi.

Chúng tôi bị oan, tức quá nên thét lên: Chúng con Tết bác hoài, mà chẳng có năm nào bác Li Xi cho chúng con, lại còn lỗ mất 2 cái bánh nữa. Mẹ tôi quay đi mím cười, rồi xin bố tha cho chị em chúng tôi, và đục mấy đứa đi ra ngoài rửa mặt, cấm không được khóc nữa!

Chúng tôi vừa sụt sịt khóc, vừa đi ra ngoài, xuống ao rửa mặt. Tôi vừa ra khỏi cửa thì nghe tiếng Mẹ tôi nói với bố...Bác ấy trùm sò quá, nên chúng nó hư là phải. Người lớn mà cứ nói dối con nít, thì nghe làm sao được. Thà nói không cho tiền Li Xi chúng nó đi...Chứ năm nào cũng khát ra Giêng gửi cho, rồi lờ đi luôn...Bác ấy kẹo quá, mất mặt với con cháu.....Nghe lén được Mẹ tôi nói, thế là chúng tôi được giải oan.

Có một năm, ngày Tết chúng tôi sang nhà Thím họ và ăn Tết. Thím dâng nhang tế tổ, miệng thím lâm bầm cầu nguyện: “*Lạy ông bà cho con khỏi chạy bay*”. Tôi không hiểu thím nói “*chạy bay*” là cái gì, về sau Bố tôi cắt nghĩa là thím cầu xin tổ tiên phù hộ cho năm mới không còn vất vả nữa...

Ồi chà! Tiếng miền bắc sao mà phong phú thế.

Khi chúng tôi khôn lớn, thì các bậc cha ông đã dạy dỗ và chuyển đạt cho chúng tôi những phong cách ngày Tết thật thú vị. Nhất là cách gói bánh chưng, gói làm sao cho bánh đẹp, dẻo và ngon.

Ngày chị tôi đi lấy chồng. Bố Mẹ tôi phải chuẩn bị rất nhiều lời cho anh chị tôi đi Tết đầu, nhận họ.

Họ hàng bàng tộc nhà tôi rất đông, nên anh chị tôi phải đi Tết cả tuần mới hết hai họ, Nội Ngoại bên vợ, bên chồng. Anh chị phải đội, gồng gánh lời đi Tết Ông bà, chú bác cậu mợ, lời nhiều vô kể.

Khi di cư vào Nam, tôi thấy các cặp vợ chồng mới cưới đi TẾT nhận họ, thì họ nhờ một người em

chèo xuồng chở lời đi theo, đỡ vất vả, khỏi phải gánh gồng, tiền “Mừng Tuổi” anh chị sẽ chia lại cho đứa em chèo xuồng, để vui vẻ chung. Đi Tết nhận họ rất mệt, nhưng ngược lại Ông Bà, Chú Bác, Cô Cậu sẽ cho tiền Mừng Tuổi hậu hĩ hơn. Ông bà chú bác sẽ chúc lại câu: Chúc cho Vợ chồng cháu được hạnh phúc, đầu năm sinh con trai, cuối năm sinh con gái (*các cụ chúc vậy, làm như chị em để giống như gà*).

Lúc trao tiền Li Xi thì Ông Bà nói: “*Mừng cho hai cháu một tí để làm vốn, gây dựng gia đình*”.

Câu nói rất tình cảm.

Tôi lập gia đình bên Úc nên không còn cái cảnh đi Tết nhận họ như bên VN nữa, chỉ đến nhà Cha Bác chúc Tết bình thường thôi.

Hồi còn là thiếu nhi, tôi và mấy đứa bạn hay phá phách có hạng, người ta nói: “*Nhất quỷ nhì ma, thứ ba học trò*”

Lúc chúng tôi còn trong đoàn Nghĩa Binh (tức là thiếu nhi thánh thể như bây giờ).

Chúng tôi đi nhà thờ, lễ, hay ngủ gục, nghịch phá và đùa giỡn trong nhà thờ, nên hay bị các Soeurs và ông bà Quán đánh rất đau. Chúng tôi bàn nhau phục thù những ông bà Quán và bà Soeurs nào dữ hay đánh chúng tôi.

Gần đến ngày Tết chúng tôi vào nhà xứ chôm mấy bao thuốc lá Basto của cha xứ. Cha xứ của chúng tôi thuộc loại nghiện thuốc lá nặng, chuyên hút thuốc Basto xanh. Sau khi chôm được hai bao thuốc lá của cha xứ, chúng tôi đem về bóc, lấy những điều thuốc origin ra, cẩn thận không làm rách bao. Sau đó chúng tôi lựa, chặt những que sậy, vừa đúng kích cỡ của điều thuốc lá, rồi đút que sậy vào bao thuốc. Sắp xếp cho ngay ngắn, như gói thuốc lá còn nguyên xi, dán lại như cũ.

Còn hộp mứt thì chúng tôi lấy từ lời Tết, mở ra ăn hết mứt, sau đó bỏ cút dê và sỏi nhỏ vào hộp mứt, dán lại y chang như mới.

Theo như đúng thủ tục “Ngày Mông Ba Tết Thầy”. Tiểu đội nghĩa binh chúng tôi đến Tết ông

bà Quán bằng các lời do chúng tôi tự chế. Ông bà Quán nhận lời, khen chúng tôi ngoan ngoãn và lễ nghĩa, Li Xi bán kẹo cho chúng tôi, chia nhau ăn.

Ông bà Quán không hề biết lời của chúng tôi thuộc hàng giả (*loại mứt Trung Quốc*).

Sau Tết mới phát giác ra, ông Quán đi méc cha xứ và bố mẹ chúng tôi. Cha xứ gọi chúng tôi vô nhà xứ, bắt chúng tôi nằm sấp xuống nền nhà, giữa phòng khách nhà xứ, như các thầy sắp được truyền chức linh mục.

Cha đọc bản án xong, rồi tuyên bố án phạt. Hình phạt là: Cha chỉ đánh vào mông, mỗi thằng 5 roi thôi, với điều kiện, roi nào cha đánh xuống mông, mà kêu đau và xoa xoa, thì cha bỏ qua, không đếm. Cha xứ cầm roi tre, giơ thẳng tay quát xuống mông, đau thấy mẹ, nên thằng nào cũng xoa xoa và la khóc. Khóc và xoa là cha bỏ qua không đếm roi đó, nên cha đánh hoài, vẫn chưa đủ 5 roi.

Vị chi sau khi nhận án phạt, mỗi thằng phải lãnh cái búa gần 5 chục roi, lột da mông.

Thời buổi đó là thời dạy dỗ bằng roi vọt, nên ai cũng phải chấp nhận. Nếu như bây giờ thì Cha xứ, các Soeurs và ông bà Quán đi tù lâu rồi.

Thế mà khi về nhà, Bố Mẹ tôi còn bồi thêm câu: “*Già đòn non nhẽ, đánh khỏe phải kinh*” có ức không?

Ngày nào, năm xưa chúng tôi nghịch như vậy, mà năm nay đã qua tuổi “*Thất thập cổ lai hy*” rồi. Nhớ quá những ngày xa xưa ấy.

Hiện tại

Thôi chuyện cũ kể đến đây tạm đủ, bây giờ viết đến hiện tại: Từ ngày tôi đến Nam Úc định cư, hàng năm Nam Úc đều có gói bánh chưng bán ra thị trường cho đồng hương mua về cúng tổ tiên, ông bà và ăn Tết.

Hải ngoại không có Lá Dong, nên bánh chưng được gói bằng lá tre nhập cảng từ Thái Lan. Trước khi gói bánh, lá tre được luộc kỹ, vớt ra ngâm nước lạnh, rửa ráy, lau chùi sạch sẽ, chặt theo kích cỡ,

hộp với kích thước của cái khuôn gói bánh.

Kỹ thuật xếp lá tre vào khuôn, cũng phải tỉ mỉ, sao cho đẹp. Khi gói, lá không bị bung ra, lúc ép bánh, gạo bên trong bánh không bị lòi ra ngoài. Bánh gói bằng lá tre không dễ dàng như gói bằng Lá dong bên VN. Lá tre được xếp ngay ngắn vào khuôn, rồi đưa cho người đổ gạo, nhân đậu thịt, rồi chuyển đến người khác, có tay khỏe, gói lại và cột dây.

Trước khi đem vô nồi luộc, bà con còn bọc thêm một lớp giấy bạc, bao kín chiếc bánh, rồi mới đem xếp vô nồi. Luộc 6 tiếng đồng hồ trên lò, bếp Gas nước sôi xùng xục. Có người cho rằng, giấy bạc có chất nhuộm, bọc bánh chung mà luộc 6 đến 8 tiếng đồng hồ trong nước sôi, nhiệt độ nóng trên 100 đến 120 độ C, có thể giấy sẽ thải ra chất nhôm, ngấm vào bánh chung, ăn vô có hại cho sức khỏe.

Mình không phải là chuyên viên phòng thí nghiệm, nên không sure cái vụ này. Hồng biết có ai gửi bánh chung đưa đi thí nghiệm chưa nhỉ?

Riêng cá nhân tôi, thì cho tới luôn bác tài. Vì cả năm mới có bánh chung ăn một lần. Nếu có chút nhôm ngấm vào người, thì nặng thêm chút xíu nữa, chắc hồng có sao đâu???

Xin kể tiếp: Bánh chung sau khi luộc chín, được vớt ra, ngâm qua nước lạnh, rồi vớt lên, đem đi ép qua một đêm. Sáng sớm hôm sau, bóc giấy bạc vất đi, lau chùi nhớt gạo chung quanh bánh cho sạch, làm thơm mỹ, thay dây mới, cột bánh lại, đem ra shop bán. Bánh

chung hải ngoại, tuy không được đẹp như bên Việt Nam, nhưng người Việt đồng hương chúng ta cũng có được những niềm vui của ngày Tết truyền thống mà cha ông chúng ta để lại nơi xứ người.

Qua nhiều thế hệ, cho đến bây giờ, tấm bánh Chung vẫn là niềm hân hoan của ngày Tết xum họp, đoàn tụ gia đình họ hàng, theo phong tục Việt Nam.

Những chiếc bánh đẹp, đầy đặn, vuông vức, sắc cạnh là niềm hãnh diện, của những người gói bánh.

Những tấm bánh chung đẹp, được chọn, lựa dành riêng, bày trên bàn thờ cúng tổ tiên ông bà.

Ngày xưa các cụ còn gói những tấm bánh chung nhỏ 1 tấc vuông, dành riêng cho bọn trẻ chúng tôi. Bánh nhỏ nhìn rất dễ thương, như là món quà đầu năm cho con cháu. Tết đến, xuân về, hình ảnh những tấm bánh chung vẫn nhắc nhở mỗi người chúng ta về giá trị dân tộc và truyền thống quê hương.

Từ ngày sang Úc, gia đình chúng tôi không còn gói bánh chung nữa, nhưng hàng năm các thành viên trong gia đình chúng tôi đều tình nguyện tham gia vào đội ngũ gói bánh chung cộng đồng để vui xuân.

Mỗi năm gia đình tôi mua khoảng một chục tấm bánh chung đem đi Tết và để dành ăn suốt năm.

Trong tủ lạnh, nơi ngăn đá của nhà tôi, lúc nào cũng có bánh chung. Bánh chung mua về, đem cắt ra thành từng miếng nhỏ, rồi để vô ngăn đá (freezer) trong tủ lạnh.

Khi nào muốn ăn, thì lấy ra từng miếng, cho vào Microwave Oven

reheat cho tan đá, đem lên chảo chiên vàng. Nhìn thấy bánh chung màu vàng, cứng và dòn là OK.

Bánh chung chiên, ăn với dưa món chua, hoặc củ hành muối, hay củ cải trắng phơi khô, muối với nước mắm, ngon tuyệt cú mèo đó quý vị ơi!!Yummies! Yummies!!

Mẹo vặt, bóc bánh chung để ăn. Khi bóc bánh, người ta gỡ lạt, mở lá ra, lấy sợi lạt cột bánh, quấn ngang cái bánh, rồi xiết chặt, cắt bánh ra thành từng miếng nhỏ.

Cắt bằng giấy lạt, không bị dính. Bánh chung không nên cắt bằng dao, vì gạo nếp của bánh rất mềm và dính như keo, sẽ bám chặt lấy dao rất khó rửa.

Ngày nay bà con dùng dao nhựa (*dao đi picnic*) nhúng vào nước nóng rồi cắt bánh chung, hoặc lấy miếng plastic mỏng bọc lưỡi dao để cắt, dao sẽ không dính. Cắt bánh xong, dục dao vào thùng rác, khỏi phải rửa.

Nhân dịp Năm mới xin kính chúc quý đồng hương. Một năm:

***May mắn và Hạnh phúc
Bách niên, giai lão***



*Cheer
Jo. Vinh SA*



Gỏi giò lụa



Giò Vân



Lá Dong gói bánh Chưng

