NHỮNG TẾT NĂM XƯA Ở PHAN THIẾT

MƯỜNG GIANG

Trước giao thừa mỗi năm suốt phần đời lưu lạc, tôi hay quẩn quanh dọc theo con phố nhỏ nơi xóm biển đìu hiu, mõi ngóng về bên kia bờ Thái Bình Dương, mà hồn rưng rưng thương nhớ Phan Thiết, một quê hương ngọt ngào sửa mẹ thế nhưng mãi vẫn muôn trùng. Ôi giấc mơ chưa chi đã dẫn ta về thôn xóm cũ, về những ngày xuân tết vẹn vầy, về lại với những trang lưu bút ngày xanh của một thời tuổi trẻ sao sớm phai tàn, chẳng biết bây giờ có ai còn nhớ ? Bao nhiêu năm qua rồi, mỗi lần tết đến lại buồn, nhất là lúc đứng nhìn những giọt mưa phùn nhỏ những giọt trắng trên từng cánh cúc đang hắt hiu nơi thềm gió.. Phan Thiết năm nao mùa đông trời thường se sắt không mưa nhưng nếu hờn dỗi bất chợt với một cơn mưa rào, thì đã thấy như xuân đang bắt đầu chúm chím trên giậu hoa, ngọn cỏ. Đường phố được mưa lau chùi sạch sẽ nhưng hữu tình nhất vẫn là nụ cười của người Phan Thiết không còn thấy héo hắt muộn phiền. Những hàng vông, gốc phượng, những chiếc lá me non cũng phe phẩy mừng rỡ. Tất cả đang cùng xuân trở về.

Chợ đêm ngày Tết:

Trước tháng 5-1975 năm nào cũng vậy, hể tới mồng mười tháng chạp là không khí tết đã thấy bắt đầu ở đường Gia Long nhưng vui nhộn từ sáng 23 đưa ông Táo chầu trời. Bắt đầu từ ngày này, xã Châu Thành sẽ có người tới vẽ lô, đánh số khắp vùng dành cho chợ tết, từ hai con đường Nguyễn văn Thành, Lê văn Duyệt dọc theo vườn hoa nhỏ trước nhà sách Vui Vui và suốt con đường Gia Long chạy ngang nhà lồng chợ lớn.

Ngoại trừ khu vực quanh vườn hoa chỉ bán hoa tết, khắp nơi không ấn định món hàng, lô của mình trúng thầu muốn bán gì cũng được, cho nên khắp chợ tết vừa thấy lù lù một núi dưa hấu, đã gặp ngay gian hàng bán bánh mứt, rồi lại chuối, dưa và cứ thế xen kẽ lẫn lộn. Thông thường món hàng bày bán sớm nhất trong chợ tết là mai, sách báo, lịch xuân và quần áo may sẵn dành cho các gia đình nghèo. Chợ đêm chính thức mở từ ngày đưa ông Táo về trời cho tới chiều ba mươi mới tan. Gọi là chợ đêm vì người bán hàng trụ tại chổ suốt thời gian tết, dù có khách hay không. Chợ bắt đầu đông từ sau ngày 25, các nhà vườn quanh thành phố tại Phú Lâm, Phú Hội, Đại Nẫm, Lại An kể cả Rạng, Thiện Nghiệp cũng bắt đầu mang các thổ sản địa phương như hoa, chuối, trái cây các loại, dưa hấu, cau trầu, gà vịt về bán tết. Đi chợ đêm Phan Thiết thật vui dù chỉ để xem người và được chen lấn, cho nên đêm qua đã đi, đêm nay cũng đi để mệt vì chen lấn người quen ke lạ cho tới xế chiều ba mươi tháng chạp tan chợ, mới hết đi chợ.

Những ngày giáp tết, hoa và trái cây từ muôn phương trút về vô số kể, như là người Phan Thiết chỉ biết ăn tết bằng hoa, mặc sức cho những kẻ có tiền lựa chọn. Thôi thì đủ thứ từ loài hoa bình dân như mồng gà, trường sanh, vạn thọ, cúc, thược dược.. mà ai cũng mua được cho tới những loài hoa vương giả khét tiếng của Bình Thuận, mà MAI là số một. Đủ thứ mai, từ loại vàng phớt năm cánh mỏng lúc nào cũng như đang chực cười với gió xuân, cho tới nhiều loại mai quý khác, nhiều cánh, đủ màu. Theo lời các bậc cao niên, thì mai là người bạn lâu đời của Phan Thiết, vì vậy mỗi độ xuân về, nhà nào có nghèo túng cũng ráng kiếm một cành mai để vui xuân. Hoa bán nhiều, người mua cũng đông nhưng có năm thiếu người thưởng thức, nên vào phiên chợ cuối chiều 30, các chủ hoa đã lạnh lùng vứt bỏ bên vệ đường, mặc cho hoa tàn, cánh rũ. Ôi thảm thê biết bao cho kiếp hoa.

Nuôi Vịt Tết:

Hằng năm cứ sau vụ lúa chín thì các nông dân vùng Hàm Thuận, Thiện Giáo nghỉ một thời gian ngắn, mới tiếp tục cày bừa trở lại vào tiết lập đông, để lo vụ muà đông - xuân. Chính trong thời gian này, một số lớn nông dân đã bắt đầu lo chuyện nuôi vịt tết, ngay trên những đám ruộng còn bỏ trống chưa cày trở lại, khắp Phú Lâm, Phú Hội, Bình Mỹ Thuận, Tầm Hưng, Ma Lâm.. Vịt con nuôi bằng lúa rụng, lúa sót trên các cánh đồng. Nghề nuôi vịt thấy vậy chứ vất vả trăm chiều, nhất là việc tìm thức ăn cho đàn vịt đông đảo hằng trăm, hàng ngàn con do nhiều người gộp lại nuôi chung. Khó nhất là giai đoạn vổ béo vịt để chuẩn bị bán. Lúc này vịt ăn nhiều và hay ăn bậy nếu bị đói, nên người chăn vịt ngoài việc mua thêm thức ăn như cá, cua, tôm, cám.. còn phải canh giữ cẩn thận để vịt không chạy loạn ăn mạ lúa của người. Thông thường không thấy có lộn xộn trong việc dành giựt vịt giữa các chủ nuôi, đây là bí quyết trong nghề nuôi vịt, không giải thích được.

Sau hai tháng bôn ba cực nhọc trên đồng cạn, dưới đồng sâu, giờ thì đàn vịt cả ngàn con cũng kịp lớn, béo nọng.. chực chờ từng chuyến xe đủ loại ngày đêm từ Phan Thiết lên để bốc vịt và trứng về bán cho kịp các buổi chợ tết. Quang cảnh làng xóm tỉnh mịch ở miền quê bỗng vui lên bởi tiếng kêu cạp cạp của bầy vịt đó đây khắp làng. Từ ngày 20 tháng chạp, nhà nào hầu như cũng đã có một vài cặp vịt , chục quả trứng, để chuẩn bị mâm cớm cúng ông Táo và tất niên ngày 30 tháng chạp.

Cái ăn trong ba ngày Tết:
Tưởng như cái thị xả nhỏ nhoi này sẽ không bao giờ ngủ được. Điều này cũng dễ hiểu vì người Phan Thiết quanh năm suốt tháng làm lụng vất vả từ dân bờ cho tới bạn biển nhưng gặp dịp là thẳng tay tiêu xài lo gì, bởi xưa nay Bình Thuận vốn nổi tiếng là chốn rừng tiền biển bạc, là xứ ăn chơi, nên 'cái nồi cũng bán, cái tơi cũng cầm' cũng là sự thường tình vì cầm bán rồi mua sắm lại mấy hồi vào năm tới nếu trúng biển, được mùa. Chính những nét đặc trưng này đã làm cho người Bình Thuận hãnh diện khi giang hồ khắp chốn. Tóm lại đây là cách sống của dân Bình Thuận khó lòng thay đổi được.

Đi chợ trong ba ngày tết là để lo cho gạo nước đầy lu, làm các món ngon vật lạ để ăn cho nhiều và ngon, nên ai cũng thích đi chợ để mua sắm. Trong thời gian này, các lò bánh tráng ở ngoại ô Phan Thiết như Lại An, Phú Long, Tân An.. phải làm suốt ngày đêm vì khách hàng đặt bánh Tết ngay từ tháng 11 âm lịch. Bánh tráng là món ăn ngày tết, dùng để cuốn thịt măng kho hay bánh tàt, nên nhà nào cũng cần tới. Vùng quê không ai mua bánh mà chỉ tới lò tráng một vài thúng gạo, rồi trả tiền công mà thôi.

Từ trung tuần tháng chạp, trong khi tại các phố Gia Long, Đồng Khánh, Đinh tiên Hoàng, Lý thường Kiệt , Lê văn Duyệt.. quanh chợ lớn mới có vẻ tết, thì hầu như khắp xóm làng, ngõ hẹp Phan Thiết, nhà nhà đều bận rộn đóng cốm hộp. Đối với phong tục cổ truyền Việt Nam, đây là món đặc biệt phải có để cúng trên bàn thờ ông bà trong ba ngày tết dù là lương hay giáo. Theo sử liệu, thì cốm đã theo gót chân lữ hành của người dân Thuận Quảng trên bước đường nam tiến. Người dừng lại ở Thuận Trấn từ ba trăm năm trước thì cốm cũng nương theo và trở thành sản phẩm quen thuộc của người dân miền biển mặn. Từ xuất xứ cốm sà lam Quảng Nam mà Hải Thượng Lãn Ông, qua tác phẩm 'Nữ Công Thắng Lãm' gọi là CỐM (croquantos), chỉ một một loại bánh cổ truyền làm bằng hạt nổ, và mỗi vùng lại có một cách làm riêng. Tại Bình Thuận, cốm được làm bằng loại nếp ba tháng. Đây là một đặc sản của địa phương có hương thơm ngào ngạt, chỉ riêng dùng để đóng cốm hộp. Nếp từ đồng dược mang về nhà ngay từ tháng 10 âm lịch, để kịp rang thành nổ mới kịp đóng cốm tết. Theo các nhà chuyên môn cũng như các bà nội trợ giỏi, thì muốn cho cốm ngon, ngoài nổ còn phải có bí quyết thắng đường, pha chế lượng gia vị hỗn hợp gừng, nho khô, me và thơm chín. Riêng cái khuôn dùng để đóng cốm gần như có kích thước nhất định, bằng gỗ hình khối chữ nhật, có thể tháo rời ra được

để lấy cốm ra phơi nắng. Cốm được bọc bằng giấy màu đủ loại, các mặt đều có dán hoa hòe rất đẹp. Ngày tết, nhà nào dù theo đạo gì chăng nữa, cốm cũng đều có mặt trên bàn thờ. Tại Phan Thiết, trăm năm qua, gia đình ông Lê Chi chuyên nghề làm cốm tết bằng nếp trồng tại Phú Long. Ngày nay món cốm sấy qua nhản hiệu 'Hòa Hiệp' của Lê tộc tại Phan Thiết, đã là món hàng thời thượng có mặt khắp nơi, cũng như cái hương vị cay cay ngọt ngọt của cốm, làm chợt nhớ tới tết năm nao ở quê nhà.

Ăn Tết cũng không thể nào thiếu được món măng hầm với thịt heo hay vịt. Măng xuất xứ từ cây tre qua cái tên khoa học là bambusae thuộc giòng họ lúa (gramineae), có mặt mấy ngàn năm trên đất Việt, từ đồng bằng lên tới sơn khê. Tại Bình Thuận từ tháng 7 tới tháng 9 âm lịch là mùa xắn măng, vì thời gian này măng đã vương lên khỏi mặt đất bên các bụi tre khắp các địa phương trong tỉnh và những rừng tre kế cận dọc theo các bờ sông Quao, La Ngà, nhưng nhiều nhất là vùng Cà Tót, Đức Linh, Gia Bát.. Lấy măng từ gốc tre già cũng dễ, chỉ cần một cái câu liêm cán dài có lưỡi sắt là đủ. Mụn măng tươi màu trắng, đem về bốc vỏ và luộc chín với nước pha ít vôi loãng. Sau đó đem măng luộc chín, đã biến thành màu vàng nghệ, tước sợi và đem phơi khô chừng hai hôm là dùng được. Trung bình 10 ký măng tươi mới lấy được 1 ký măng khô. Măng được mua từ chợ về trước khi đem hầm thịt, lại phải ngâm với nước lá xả và luộc thêm nhiều lần cho măng mềm hơn, đồng thời mất đi chất đắng của gốc tre. Trước đây khi cá mòi còn, món măng tươi nấu với cá mòi trủng, mòi dầu là thức ăn phổ thông nhất khắp miền biển mặn Bình Thuận.

Ăn tết xưa nay, người Bình Thuận dù túng thiếu thế nào cũng không dám quên BÁNH TÉT, trước cúng gia tiên, ông bà lại cũng là món quà đặc biệt để tặng thân bằng quyến thuộc ăn chơi trong mấy ngày đầu năm. Theo sử liệu, bánh chưng hình vuông và dẹp, gói bằng lá dong rất thông dụng ở miền Bắc. Còn bánh tét là những đòn tròn, gói bằng lá chuối rất được ưa chuộng tại miền Nam. Cả hai đều làm bằng một thứ nguyên liệu giống nhau gồm nếp, nhân thịt, đậu.. Riêng bánh chưng miền Bắc có thêm thảo quả và dầu cà cuống nên bánh rất thơm ngon. Cả hai loại bánh trên đều xuất xứ từ thời Vua Hùng dựng nước, ngoài ra bánh còn mang ý nghĩa rất thiêng liêng về tập tính của dân tộc Việt, trong đó bánh dầy (tét) có hình tròn tượng trưng cho trời, còn bánh chưng hình vuông là biểu hiệu của đất, nếp cùng nhân đậu, thịt mở là nhân sinh vạn vật. Sau cùng các lớp lá bọc bên ngoài mang ý nghĩa thâm sâu của người xưa, đó là sự đoàn kết đùm bọc của người trong một nước, cho dù ở hoàn cảnh nào, buồn vui, hoạn nạn hay hạnh phúc, đều phải sớt chia.

Phan Thiết năm nao tuy không là một nơi chốn phồn hoa đô hội nhưng vẫn là miền thị tứ sầm uất, giàu có, quy tụ người khắp mọi miền đất nước. Vì vậy chuyện ăn uống trong ba ngày tết tại đây cũng đa dạng và cầu kỳ, không những trong giới người Việt mà còn có nhiều khác biệt giữa năm bang hội người Hoa tại địa phương. Nhưng dù là ai chăng nửa, đối với người Việt, nồi thịt kho măng khô là quan trọng hơn hết. Vơí người Phan Thiết gốc Nam phần, thì nồi thịt kho tàu phải có nước dừa để ăn với dưa giá sống có trộn thêm cà rốt, lá hẹ, ớt sắt sợi và cuống củ cải. Thịt được dùng để kho phải là thứ thịt heo ba rọi vừa nạc vừa mỡ. Kho nồi thịt ngon ăn ba ngày tết, đòi hỏi phải có kỷ thuật làm bếp giỏi, sao cho lúc chín, phần nạc thì có màu đỏ au đẹp đẽ, còn lớp mỡ thì da phải nở ra thật mềm mại, có như vậy ăn liên tiếp trong mấy ngày tết vẫn không thấy ngán, trái lại nhìn tới đã thèm. Còn phải có mấy hủ củ kiệu muối với tôm khô loại lạt muối, để các bợm nhậu đưa cay trong khi chờ cao lương mỹ vị ngày tết. Riêng củ cải được dùng với bánh tét gói với bánh tráng mỏng tại các lò Phước thiệu Xuân, Cây Chôm, Xóm Luạ.

Với các gia đình trung lưu, thì các bửa ăn tết luôn có món khổ qua dồn thịt bầm trộn với tôm quết nhuyễn, tuy vậy nhiều người cử vì sợ ăn rồi thì khổ quá suốt năm. Cũng do người Bình Thuận có gốc gác từ nhiều địa phương nên cái ăn cũng thật phong phú. Về món ngọt thì không

làm sao tính hết, nào cốm, chè, xôi vị pha lá dứa hay lá cẩm. Còn mứt cũng đủ loại từ gừng cay, bí dòn, dừa thơm, cà chua cho tới hạt sen, chà là lạ miệng, món nào cũng ngon tuyệt cú mèo. Từ thập niên 70 về sau, người Phan Thiết gần như không gói bánh ít tại nhà, mà mua ở chợ. Hai bà Cửu Khói và Hai Nhan nổi tiếng nhiều năm về các loại bánh gói lá, kể cả bánh in Hải Dương, bánh bò bông, bánh bông lan và bánh sà lam gốc Duồng.

Nhưng ăn uống cầu kỳ phải nói là người Huế sống rất nhiều tại đây, nhà nào tết cũng có chả lụa, chả quế, giò thủ, thịt đông chân giò hay thịt gà nấu dông. Tuy nhiên hấp dẫn hơn hết là món giả cầy của Bắc Hà. Đây là đặc sản Việt Nam nấu bằng giò heo cạo sạch lông, đem thui, chặt khúc nhỏ rồi nấu với riềng, mè.. tưởng tượng như đang ăn món "sống trên đời" lạ miệng, ăn hoài không thấy ngán.

Riêng người Phan Thiết gốc Hoa cũng có nhiều khác biệt. Họ ăn uống theo phong tục cổ truyền của cha ông có từ bổn xứ. Do trên người Quảng Đông ngày tết thế nào cũng có lạc xưởng, thịt heo ướp ngũ vị hương loại hảo hạng có ướp rượu mai quế lộ, lạp xưởng gan heo, vịt khô lạp áp hay bắc thảo. Còn thêm lạp dục tức là món thịt heo ba chỉ cắt sọc từng dải phơi khô. Vịt khô, heo khô sẽ được hấp với gừng lát là nón ăn chính trong ba ngày đầu năm mới. Những nét đặc trưng của người Quảng Đông là cúng con gà mái vào lúc giao thừa, còn ngày mồng hai mở cửa hàng phải làm gà trống thiến. Với các nhà giàu, ngày tết còn thêm món bát bữu với bong bóng cá, tóc tiên, hạt sen, nấm đông cô, táo đỏ, củ năn và bún tàu. Để lai rai đưa cay dĩ nhiên chẳng bao giờ thiếu các món nhắm như tôm khô, hột vịt bắc thảo, củ cải muối và thịt đùi heo hun khói. Còn trên bàn thờ khắp mọi nhà thì luôn luôn có ổ bánh tổ, ngoài bọc giấy hồng điều có in bằng mực tàu mạ hoàng nhủ các chữ phúc hay là đại cát. Đặc biệt trong ba ngày tết, người Quảng Đông không giết vịt vì kiêng tiếng kêu cạp cạp mà họ cho là xui xẽo trong sự làm ăn. Đối vơí người Tiều, nhóm người Hoa đông thứ hai tại Phan Thiết, tuy cùng nằm trong tỉnh Quảng Đông nhưng ngôn ngữ của họ lại thuộc Hạ Môn, Phúc Kiến. Do trên giữa hai bang có nhiều khác biệt, nhất là phong tục, tập quán trong ba ngày tết. Trong khi ngươi Quảng Đông không ăn vịt, thì ba ngày tết là dịp để người Tiều ăn vịt mà họ cho là lấy hên đầu năm. Món chính là vịt ram. Vịt sau khi làm xong, đem luộc vừa chín vớt ra, chặt thành miếng lớn rồi bỏ vào chảo mỡ đang sôi sùng sục. Riêng nước luộc vịt, được dùng để nấu xôi đậu phộng, ăn chung với thịt ram trên. Một số người Tiều lớn tuổi, ngày tết vẫn còn giữ phong tục dùng các món thịt ngỗng, vịt, đầu heo muối hun khói xác mía.

Tóm lại món ăn của người Phan Thiết trong ba ngày tết năm xưa trước 1975 khi nhớ lại bánh tổ chiên, bánh tét giòn, cá thu kho ăn với dưa món. Rồi còn chả tôm, tré, nem, giò lụa.. bao nhiêu món ngon vật lạ của một thời quê hương hạnh phúc.

Hái lộc đầu xuân:
Ba trăm năm thành lập, ngoài việc duy trì và bảo quản nguyên vẹn các di tích cổ truyền của vương quốc Chiêm Thành, người Bình Thuận còn phát huy nền văn hoá Đại Việt mà tổ tiên đã mang tới từ Thuận Quảng. Đó là các công trình kiến trúc chùa, đình, dinh, vạn.. dù nay đã trải qua bao đổi đời thê thiết của thời cuộc, may mắn một số lớn vẫn còn nguyên vẹn trong sự bao che, bảo vệ của Việt Nam Cộng Hòa suốt thời kỳ bom đạn. Chung trong nền văn hoá đặc thù dân tộc, có tục hái lộc đầu năm rất được người Phan Thiết ưa thích và mến mộ. Tuỳ theo quan niệm và ý thích, mọi người có thể xuất hành ngay sau giao thừa, hoặc sáng mồng một tết nhưng dù có chọn giờ nào chăng nửa, thì cũng chung mục đích là mơ ước sang năm mới được an bình, hạnh phúc và thắng lợi.

Phan Thiết quê tôi, mãnh đất cuối cùng của miền Trung nước Việt, chói chang cát trắng và năm tháng chào đón gió biển lồng lộng. Thành phố của cá mực, nước mắm, dinh vạn, chùa chiền,

của hát chèo, đua ghe, múa rồng, thỉnh ông đi chơi và ăn uống no say trong ba ngày tết. Tất cả bây giờ chỉ còn là một kỷ niệm. Năm nay cũng như bao mùa xuân qua, ta lại ăn tết xa nhà. Trong cái rét căm căm nới xứ người, chợt nhớ quay quắt những tết năm xưa cùng ai đi chùa hái lộc giữa cảnh vắng mù sương, chỉ còn có tiếng sóng biển từ xa vọng về.

Tuy khắp thành phố có nhiều chùa lớn và đẹp như các chùa Ông, Bà, Phật học, Bình Quang, Chùa Cát, Vạn Thiện, Thủy Tú, Nam Nghĩa.. nhưng vì số người đi lễ chùa và hái lộc quá đông, nên nơi nào cũng tấp nập nam thanh nữ tú, quang cảnh thật vui vẽ. Quanh năm suốt tháng làm việc vất vả, việc tết nhất cũng đã lo xong, nay có dịp nên ai cũng muốn đi vãng cảnh chùa, trước là để cúng Trời Phật, sau tìm một chút an bình cho tâm hồn, bởi vậy ai cũng thích chọn thời điểm giao thừa hay gần sắp sáng cho tinh khiết.. Ngày tết nên gì cũng mới hết kể cả sự giao tiếp.

Trên mọi nẻo đường xe cộ tấp nập đông đảo. Hai vĩa hè cũng rộn rịp khách bộ hành, các cô các bà áo dài đủ màu tha thướt còn đàn ông con trai thì vận âu phục tươm tất, thỉnh thoảng có một vài cụ chít khăn đống, vận áo dài the. Nhưng lăng xăng nhất vẫn là lủ trẻ trong các bộ quần áo mới xúng xính, la hét vui cười, khiến kẻ bàng quang cũng cảm thấy hạnh phúc lây. Chùa chiền sáng rực ánh đèn, trong lúc người lớn kính cẩn làm lễ Phật, thì bên ngoài bọn trẻ nao nao chờ hái lộc. Cây không cao lắm, vừa vặn với tầm tay của người lớn, khắp nơi tô điểm bằng những bao lì xì đỏ thắm, treo trên các nhánh cây vừa trổ lộc xanh mơn. Nhiều người Hoa ở Phan Thiết năm xưa khi đi hái lộc đầu năm ở chùa Ông, thay vì hái lộc cây, họ lại mang về nhà hương lộc, tức là những cây nhang dài và lớn vừa cúng ở chùa xong, còn cháy dang dở vội mang về cắm ở bình nhang trên bàn thờ nhà mình.

Có còn hay không những đêm giao thừa mộng mơ trên quê hương yêu dấu? Năm mới mặc áo mới đi bên nhau để được em khen là diện ghê. Còn em áo dài trắng ngoài khoác áo lạnh màu thiên thanh, đã đẹp lại càng thêm đẹp, làm sao ai có thể hững hờ.

Bài Chòi trong ba ngày tết:
Trước năm 1975, trong những dịp tết, người Phan Thiết hay tổ chức đánh bài chòi tại Xóm tỉnh (Phú Tài), Đức Nghĩa, Khu 1 Bình Hưng.. kéo dài suốt ba ngày đầu năm, có hát bội phụ hoạ. Địa điểm chơi bài thường là khu đất rộng, nằm trên đám ruộng khô hay con đường hẻm rộng như tại Bình Hưng, để tiện việc cất những chòi cao, có bậc thang lên xuống, bao quanh một sân khấu nhỏ trống trải. Bài chòi có hai bộ, một để tại sân khấu rút thăm hô thai, còn bộ kia thì chia đều cho các chòi con trong số 29 con bài.

Bài chòi xuất phát từ Bình Định nhưng vào tới Bình Thuận thì cách chơi cũng biến chất. Tại Phan Thiết, nhà con mua vé rút thăm lấy ba con bài, rồi leo lên chòi cao có để một cái mõ gỗ dùng báo hiệu. Trên sân khấu, người hô thai mặc quần áo hát bội, biểu diễn theo con bài được rút từ trong ống, với các bài bản có sẵn nói về tên của các con bài như nhất trò, nhì nghèo, ba bụng, tứ giống, năm dây.. Chòi nào có con bài trùng thì gỏ ba lần mõ báo hiệu và ai trúng đủ ba cặp thì thắng cuộc.. cứ thế tiếp tục chơi cho hết ba ngày tết rất vui vẽ. Trước năm 1975, người thắng ngoài tiền, còn được thưởng trầu rượu và một tràng pháo chuột, nên ai cũng muốn tham dự nhất là người xóm biển.

Viết từ Xóm Cồn Hạ Uy Di
Đầu Giêng 2010
MƯỜNG GIANG