Nhớ Những Ngày Tết Xưa

Trần Thị Mai Hương

Có những lúc rảnh rỗi, ngồi một mình tôi lại nhớ về nơi xa hơn nửa vòng trái đất, đó quê hương tôi, nơi tôi đã có một tuổi thơ thật vui và hồn nhiên, tuổI con gái mới lớn những kỷ niệm dấu yêu của một thời. Mỗi một mùa, Huế vẫn có những nét riêng dù trầm lắng nhưng vẫn để trong lòng người ở cũng như đi xa những nuối tiếc, những mơ thầm.

Vẫn rộn ràng nhất là tháng chạp, khi mạ tôi bắt chúng tôi lấy bàn chãi bằng sắt để chùi sân nhà lót bằng gạch đỏ, chùi làm sao cho màu đỏ gạch tươi như còn mới, còn ba tôi thì chăm sóc vườn hoa để hoa nở kịp tết. Cái đặt biệt của Huế, là cây hoa Mai hoa Vạn Thọ và Hoa Thược Dược để trong chậu chưng trước nhà, hoa Clayon (màu đỏ) chưng trên bàn trường kỷ (như bộ sofa sau này) bàn Phật chưng hoa Huệ, ông bà chưng 5 thứ hoa đủ màu. Các anh thì đem lư đồng đi đánh bóng cho sáng, lau chùi bàn thờ ông bà tổ tiên, những bức hoành bức khánh và liễn làm sao mà nhìn vào như gương soi vậy, quét vôi nhà, trên mái nhà và cái cổng có hình con rồng con lân hay mặt trời thì các anh phải biết pha màu với vôi để tô từng nét cho đúng và công việc cuối cùng của các anh là gom những khúc cây lớn đã được đốn phơi khô từ trước để nấu nồi bánh chưng và bánh tét vào ngày 27, ba tôi thường hay nấu sớm trước 3 ngày để đem đi đến nhà thờ bên mạ tôi, đem tặng Thầy Cô giáo của chúng tôi, tặng bà con và khách hàng

Dưa kiệu dưa hành và dưa món là những thứ lo làm trước kế đến là chị em chúng tôi làm những loại mứt dẻo trước , như mứt cam quật (trong nam gọi là trái hạnh) mứt thơm, mứt gừng, mứt khế làm 2 loại mứt ướt hay dẻo cất vào keo để đãi khách còn một thứ mứt dẻo hay ướt để làm bánh bó, làm mứt cam quật rất tỉ mỹ và đòi hỏi nhiều thời gian, đầu tiên phải lấy lưỡi lam gọt vỏ thật nhẹ (đừng để phạm) lớp vỏ thật mỏng bên ngoài rồi ngâm vôi 1 đêm 1 ngày cho cứng mới lấy hết hột ra, đâm lỗ ở phần dưới trái làm sao cho đẹp và không được mất cái cành trên trái, sau đó đem đi luộc, xả nước lạnh 3 lần mới bỏ vào thau lớn với đường mà rim bằng than lửa thật nhỏ để không bị cháy cho đến khi nào nhìn vỏ trái cam quật trong và đường dẻo là được. Rồi làm mứt gừng mứt dừa, mứt hột sen thường làm đủ màu để chưng cho đẹp mắt. Tôi khoái nhứt mứt me (vì con gái mà) cũng làm 2 loại, một loại rim khô và một loại ngâm nước đường. Ba tôi còn mua hường khô, táo đỏ, hường được tỉa cắt như những cánh quạt trông rất đẹp. Dừa ở trong vườn hái xuống thật già để làm mứt còn loại cũng vừa mới già thôi thì để làm bánh Su sê (phu thê).

Còn 1 tuần nữa đến Tết là mới bắt đầu làm những thứ bánh, bánh hột sen, bánh đậu xanh, bánh măng, bánh mận, bánh bó, bánh ít đen; còn làm thêm bánh ít nhân mặn nữa và bánh su sê là món bánh làm cuối cùng vì không để lâu được. Tất cả những món mứt bánh là ba tôi dạy cho chị em chúng tôi còn mạ tôi thì dạy chúng tôi nấu ăn, thường nấu đồ ăn cúng là khác đồ món để dọn cho khách đến thăm nhà, cả đồ mặn lẫn đồ ăn chay.

Chả lụa Huế khi làm xong bỏ lên nồi luộc tôi còn nhớ là thắp cây nhang chờ nhang tàn mới vớt ra (45'), sao lại không canh đồng hồ tôi cũng không biết nữa, ngày xưa chúng tôi chỉ biết vâng lời cha mẹ bất cứ từ việc nhỏ đến việc lớn thậm chí các cụ còn bảo "con voi mà nói con kiến cũng phải dạ' nếu chín quá thì chả không được ngọt, và mịn khi cắt ra. Làm thêm chả tôm chả chay, nem chua , tai heo ngâm dấm, dưa cải chua, và tuyệt đối không được ăn thịt vịt đầu năm.

Vui nhất là ngày nấu bánh, làm khuôn sẵn rồi gói bánh cuối cùng chúng tôi thường được ba cho phép gói những cái bánh nho nhỏ xinh xinh cho mỗi đứa vì vật liệu còn lại không đủ để làm cái bánh lớn. Anh chị em chúng tôi ngồi quanh nồi bánh, xuống vườn chặt mía lùi trong than sau đó ăn rất ngọt. Tôi thường chờ có những miếng than lớn lấy ra cho vào nước lạnh và để dành ngày 29 là ủi áo quần cho cả nhà. Anh cả tôi học dược ở SAIGON cũng thường về Huế ăn Tết, thế là chúng tôi được nghe anh kể về Saigon và anh hay giảng cho chúng tôi nghe về lý thuyết đạo Phật, kinh dịch.

Ngày 30 làm mâm cơm rước ông bà, là ngày tất bật nhất của chị em tôi, chưng bày bàn thờ, nhà cửa dọn dẹp mọi thứ, xong rồi buổi chiều lo chuẩn bị cúng giao thừa, dựng nêu, quan trọng nhất là lấy giò gà cúng giao thừa và đi thầy cúng xem đầu năm những gì sẽ xảy tới trong năm tới. Phải nói đó là giây phút thiêng liêng nhất, đốt lò bếp than hồng đỏ rực, mở TV nghe Tổng Thống chúc tết đầu năm, đốt pháo giao thừa để lòng cảm thấy có những gì rộn ràng tốt đẹp và mới mẻ. Sau này khi đã lập gia đình tôi cũng thường theo

phong tục trừ những năm nghèo đói, chỉ không viết bài sớ như ba tôi vì tôi không làm được, chỉ biết đứng trước bàn thờ Phật và ông bà mà tâm niệm.

Ngày Mồng Một là ngày quan trọng nhất, buổi sáng chúng tôi khi thức dậy gương mặt phải vui tươi, nụ cười hớn hở mặt đồ mới được mạ đeo trang sức tối hôm qua, đứng khoanh tay chúc Tết ông bà, ba mạ, có bài thơ mà bi chừ tôi vẫn còn nhớ mấy câu:

" Đầu năm con hầu chúc ông bà.
Năm mới mạnh khỏe, nước da hồng hào.
Chúc ông bà mắt sáng long lanh .
Tinh thần minh mẫn như trời buổi mai……"

Chúc sức khỏe ba mạ xong được lì xì có những anh em chú bác cô cậu hay dì bị mất bố mẹ sớm cũng phải đến mừng tuổi ba mạ tôi coi như là cha mẹ đỡ đầu. Xong là cả nhà đi chùa, chùa của gia đình tôi là chùa Thiên Hưng, đến chùa lễ Phật đầu năm, ăn cơm chùa và hái lộc. Và đương nhiên ở nhà ngày mồng 1 là cúng chay, và đón người tới đạp đất (xông đất) đầu năm, những năm làm ăn phát tài, ba mạ chúng tôi cũng đi xông đất chiều mồng một những bà con xóm giềng cho họ được vui .

Ngày Mồng 2 ra chợ Gia Lạc (cầu chợ Mai, tên chợ chỉ được gọi cho 3 ngày Tết thôi) mua thịt bò tái để ăn bánh hỏi (đó là tục lệ dù thức ăn trong nhà vẫn còn nhiều) trước khi mua thịt mạ tôi dặn phải mua miếng cau miếng trầu hay bó rau ngò trước có nghĩa mua cái duyên và thơm tho đầu năm cho mình. Thường ngày mồng 3 nhiều nhà đã cúng đưa ông bà, mồng 4 gia đình tôi mới cúng đưa ông bà và mồng 7 mới hạ nêu . Buổi tối 3 ngày Tết ba tôi thường đem bài xâm hường ra để đổ, bộ bài làm bằng ngà có những thẻ nhất hường nhị hường, tam hường ….trạng anh, trạng em (có sáu hột xúc xích vuông mỗi mặt có 6 con số, số 1 và 4 mà đỏ, khi tay nắm 6 hột xuc xích đổ vào chén nếu có được bao nhiêu số 4 là được gọi là hường, nhất hường nhị hường, mà được 4 con số 4 là trạng anh hay 6 con số sáu (gọi là lục phú) , còn nếu ra thứ tự từ số 1-6 thì được trạng em, những năm có anh chị em trong nhà thi cử chúng tôi cũng rất tin đầu năm có đỗ ra được ông trang không?

Có nhiều phong tục mà gia đình tôi vẫn còn giữ cho đến ngày hôm nay, là dù có ở đâu, thời gian thay đổi cũng phải thức khuya chúng tôi chờ đến sáng mồng một ở VN phone về chúc Tết mạ tôi và sau này có skype thì tiện lợi hơn là được thăm hỏi gia đình và trong lòng cũng muốn nhìn thấy những gì rộn ràng của ba ngay Tết như một dư âm vẫn còn vang vọng lại. Bởi ở bên này cái ngày đoàn tụ gia đình lại là ngày Noel, nhận quà và chúc tụng nhau, Tết âm lịch của cộng đồng người Việt Nam thì được tổ chức vào ngày thứ 7 (trước ngày Tết), đêm ba mươi thì đến chùa lễ Phật và ngày hôm sau vẫn đi làm.

Ngày tháng đã qua, nhưng những thương yêu ngày cũ khi cha mẹ anh chị em còn được quây quần sống bên nhau vần gợi cho tôi những nhớ thương ngút ngàn, những hình ảnh mà sao tôi không thể nào quên được quê hương vẫn mãi hoài trong trí nhớ, những tháng năm còn miệt mài sách vở, những sự hiểu biết học hỏi để chuẩn bị bước vào đời, (lập gia đình), sao tôi có cảm tưởng như chúng tôi ngày đó lớn khôn và trưởng thành dù vẫn là cái tuổi dưới 18.

Năm cũ đã sắp hết , năm mới đến lại chồng chất thêm một tuổi nơi xứ lạ quê người xin dành những giây phút nhớ thương về quá khứ để hoài niệm thương yêu .

Mai Hương Trần (Vancouver)
Viết để mừng đón Xuân Nhâm Thìn