

MỤC LỤC

I. ĐẢNG, BÁC HỒ VÀ MÙA XUÂN DÂN TỘC.....	3
ĐẢNG TA LÀ ĐẠO ĐỨC, LÀ VĂN MINH.....	3
BÁC HỒ, NHỮNG CÁI TẾT TRƯỚC NGÀY ĐỘC LẬP.....	5
BÁC HỒ VỚI MÙA XUÂN.....	8
BÁC HỒ CHỌN MẪU HOA CHÚC TẾT.....	10
XUÂN MỚI ĐÃ VỀ.....	11
II. TẾT CỔ TRUYỀN VIỆT NAM – VĂN HÓA NGÀY XUÂN.....	13
TẾT VIỆT.....	13
GIỮ GÌN NÉT ĐẸP VĂN HÓA LÀNG XÃ TRONG NGÀY TẾT.....	16
TỤC CÚNG GIA TIÊN BA NGÀY TẾT CỦA NGƯỜI VIỆT.....	18
ĂN TẾT, CHƠI TẾT... XƯA VÀ NAY.....	19
BỮA CƠM BA MƯƠI RỘN TIẾNG CƯỜI.....	21
NĂM DẬU NÓI CHUYỆN CHỢI GÀ.....	23
THƯƠNG NHỚ TẾT QUÊ XƯA.....	25
CÀ KÊ CHUYỆN GÀ NĂM DẬU.....	26
ĂN TRÀU, NÉT ĐẸP VĂN HÓA NGÀY XUÂN.....	31

SẮC MÀU VĂN HÓA TRANH GÀ.....	32
III. NGƯỜI BÌNH THUẬN ĐÓN TẾT ĐINH DẬU 2017	34
BÌNH THUẬN HƯỚNG ĐẾN TÂM CAO MỚI	34
DÁNG XUÂN TRÊN ĐẢO TIỀN TIÊU.....	37
“SỨC XUÂN” TÀ PỬA	39
PHAN THIẾT CHÍNH TRANG ĐÔ THỊ ĐÓN XUÂN	40
ĐỘC ĐÁO LỄ CÚNG GHE DỊP TẾT.....	42
IV. ẨM THỰC MÙA XUÂN VÀ SỨC KHỎE NGÀY TẾT	43
NGÀY XUÂN LANG THANG QUA CÁC MIỀN ẨM THỰC CỦA NGƯỜI VIỆT.....	43
TÁC DỤNG CHỮA BỆNH CỦA LOẠI CỎ MANG TÊN GÀ.....	46
NGÀY TẾT, ĂN UỐNG THẾ NÀO?.....	47
CHỮA BỆNH BẰNG HOA CÚC NGÀY XUÂN	49
MÓN ĂN, BÀI THUỐC QUÝ TỪ GÀ	50
ĐỘC CHIÊU GIÚP CHỊ EM BẢO QUẢN THỰC PHẨM NGÀY TẾT.....	52

I. ĐẢNG, BÁC HỒ VÀ MÙA XUÂN DÂN TỘC

ĐẢNG TA LÀ ĐẠO ĐỨC, LÀ VĂN MINH

Trong hai khóa XI và XII, Ban Chấp hành TƯ đều ra Nghị quyết 4 về xây dựng Đảng. Một sự trùng hợp tưởng chừng ngẫu nhiên, nhưng đúng là cái tất nhiên đã vạch đường xuyên qua vô số cái ngẫu nhiên. Tất nhiên như đồng qua xuân tới, như cây ngậm sương mai, gió lành mà nảy lộc đâm chồi.



Cuối năm Bính Thân 2016, Trung ương bàn công việc hệ trọng của Đảng. Có người băn khoăn, khóa trước đã làm, “kê đơn, bốc thuốc” kỹ lưỡng lắm rồi. Việc triển khai, thực hiện không phải là thiếu kiên trì, quyết liệt. Thế nhưng tình hình vẫn chuyển biến rất chậm. Có những căn bệnh trở nên nặng hơn, xem chừng nhờn thuốc. Vậy nên, một câu hỏi đầy tâm huyết, trách nhiệm đặt ra: Công tác xây dựng, chỉnh đốn Đảng lần này có điều gì mới, về nhận thức, về cách làm? Kết quả sẽ ra sao?

Còn những băn khoăn như thế cho nên càng phải quyết tâm làm tiếp, làm với quyết tâm cao hơn, phấn đấu đạt kết quả thực chất hơn.

Tại nhiều cuộc họp tổng kết, đáng chú ý khi có những ý kiến cho rằng, trước đây việc kiểm điểm, phê bình ở không ít nơi còn rất chiếu lệ và không nghiêm túc. Ngay cả một số đoàn cấp trên khi đi dự, chỉ đạo cấp ủy cấp dưới còn khuôn mẫu, chung chung. Trong khi địa phương, đơn vị ấy có bao chuyện lành lành khiến sự

luận bức xúc, thì việc đánh giá, chỉ đạo quan liêu sẽ không “thiêng” nữa. Nói về tệ quan liêu, V.I. Lê-nin từng chỉ ra rằng: Nếu có cái gì sẽ làm tiêu vong chúng ta thì chính là cái đó.

Tại hại hơn, khi trên không sâu sát thì dưới sẽ “đóng cửa bảo nhau”. Thành ra quyết tâm lớn, tư tưởng thông, nhưng khi vào cuộc thì giấu nhẹm, nói tránh đi, làm nhẹ đi, cốt “lấy rắn đe, giáo dục là chính”. Mấy ông “lợi ích nhóm”, cơ hội, chạy chức, chạy quyền... đồng tai nghe ngóng nhưng vẫn chưa bị vạch mặt chỉ tên. Sở dĩ có người “chạy” vì có người bật đèn xanh. Biết vậy nhưng khi hỏi đến bằng chứng thì giống như mới thấy cá sủi tằm còn tìm thấy, bắt được lại là chuyện khác.

Vì thấy rõ những khuyết điểm, hạn chế mà lần này phải làm kỹ hơn, điều tra, xử lý dứt điểm, như mấy vụ án trọng điểm mà Trung ương đã và đang chỉ đạo. Xử đúng tội, đúng người, rõ tới đâu xử tới đó, không có ngoại lệ, kể cả người đương chức và người đã về hưu. Đây là điểm mới, là khẳng định quyết tâm chính trị, góp phần củng cố niềm tin của cán bộ, đảng viên và quần chúng nhân dân.

Lại còn những chuyện râm ran từ trong hội trường lan tới cầu thang là tình trạng “Thái tử đồ”, rồi cả nhà làm quan, cả họ làm quan. Dư luận rất bức xúc khi thấy một số cán bộ có chức, có quyền cố tìm cửa cho con cái, người thân lọt vào nơi có nhiều cơ hội để thăng tiến, để làm giàu, mà không cần biết con em họ tài năng đến đâu, quá trình cống hiến ra sao. Lại thay, nhiều nơi cấp ủy nói rất bài bản về một quy trình khách quan, khoa học trong tuyển chọn, đánh giá và đề bạt cán bộ, vậy mà chuyện lo tìm cửa, tìm chỗ cho con em lại có phần gia tăng! Đây là một nghịch lý do dân chủ hình thức để ra.

Đương nhiên phần lớn cán bộ ta gương mẫu, để con em mình học hành, phấn đấu, tự biết, tự chọn đường, sức chỉ gánh được 50 cân thì không để gánh đến một tạ. Một đồng chí lãnh đạo cấp cao tâm sự với tôi: “Mình chỉ muốn cậu con trai theo con đường làm khoa học, nhưng cháu chỉ thích nghề người mẫu thời trang. Thôi thì tùy cháu. Không nên bỏ sở trường chạy theo sở đoản. Góp vào cái đẹp cho xã hội cũng là một chức năng của văn hóa”.

Trong bài phát biểu bế mạc Hội nghị TƯ 4 (Khóa XII), Tổng Bí thư Nguyễn Phú Trọng đã nói rất cụ thể về sự vào cuộc của mỗi cá nhân và tập thể: “Muốn Nghị quyết này đi vào cuộc sống, tạo ra chuyển biến rõ rệt thì cả hệ thống chính trị phải vào cuộc. Từng tổ chức đảng, mỗi cán bộ, đảng viên, trước hết là cán bộ cấp cao, cán bộ chủ chốt, người đứng đầu các cấp, các ngành phải nhận thức sâu sắc, đầy đủ trách nhiệm của mình trước nhân dân, trước Đảng để tự giác thực hiện. Ở đây, sự gương mẫu của Trung ương là cực kỳ quan trọng, có ý nghĩa quyết định”...

Đó cũng là điều mong đợi của nhân dân. Mong sao được nhìn tận mắt những vụ lúa bội thu qua mùa cày, mùa cấy trải bao giông bão. Mong có nhiều cán bộ gần dân, hiểu dân, bởi thời nào cũng thế, muốn phục hưng đất nước thì lòng dân là điều kiện tiên quyết. Những ai xem mình là công bộc của dân đều lo đến thất lòng khi gió trở mùa, khi thiên tai lũ lụt, không màng công danh, lạng lẽ, âm thầm như một-người-lao-động-vĩ-đại: Anh hùng Lao động Hồ Giáo. Nhiều người còn nhớ chuyện về một người không thích “làm quan”, đó là khi Thủ tướng Phạm Văn Đồng gọi Hồ Giáo lên, có ý định giao cho ông một chức vụ gì đó. Lúc ấy có mặt cả Viện trưởng Chăn nuôi, Hồ Giáo nhẹ nhàng thưa: “Đưa tôi vào làm chăn nuôi trực tiếp thì tôi làm, chứ còn lãnh đạo thì tôi không làm đâu”. Hồ Giáo là như thế. Ông giúp ta hiểu sâu sắc một điều người xưa đã chỉ dẫn: Anh là tự hiểu mình, Hùng là tự thắng mình.

Càng suy ngẫm càng thấy điều Bác Hồ nói: “Đảng ta là đạo đức” thật gần gũi

với cha ông, với cuộc sống hôm qua và hôm nay. Đảng là đạo đức vì Đảng tập hợp những người ưu tú, có tấm lòng thủy chung, trong sáng. Đạo đức, theo Bác thật dễ hiểu, đó là cái gốc của người cách mạng, người có đạo đức phải cần, kiệm, liêm, chính, chí công vô tư. Đảng là đạo đức vì ngoài mục đích của dân tộc, nhân dân, Đảng ta không có lợi ích nào khác. Đảng là đạo đức vì Đảng ở giữa nhân dân, được nhân dân tin yêu, thừa nhận. Ra đời và trui rèn qua bão táp cách mạng, Đảng tự nâng mình lên, loại bỏ những gì lạc hậu, trì trệ, như câu thơ Hoàng Trung Thông: “*Ta bỗng thấy tấm mình trong ánh sáng/ Đảng nâng ta lên tầm cao của Đảng*”. Đạo đức cách mạng, điều cốt lõi là tuyệt đối trung thành. Trung thành với Tổ quốc, nhân dân, với lý tưởng cách mạng. Cho nên, gần đây khi chúng ta nói đến hiện tượng “tự diễn biến”, “tự chuyển hóa” trong nội bộ, trong những con người cụ thể nào đó thì rõ ràng đó không thể là người trung thành.

Bây giờ thấy nhiều người nói về đạo đức thật trơn tru, có lớp có lang. Nhưng trong lòng họ nghĩ khác, việc làm của họ khác. Nói không đi đôi với làm, nói toàn chuyện trên trời dưới biển, nhưng làm thì kể việc không hết mấy đầu ngón tay, đó là nguyên nhân chủ yếu dẫn đến năng lực lãnh đạo giảm sút, làm mất uy tín cán bộ. Ở vùng cao Hà Giang, cách đây mấy năm khi chúng tôi lên một bản Mông giáp biên, già bản bảo rằng: Đảng làm được nhiều việc, cho ngô đầy gác, cho con đường, bể nước, con bò. Nhưng cán bộ còn có người xấu, chỉ biết tay mình bỏ túi mình. Người bản ta nói: Làm sai nói quấy có Giàng nhìn thấy. Cần nhất bây giờ là cái đức.

Già bản nói thế là lòng dân hợp ý Đảng rồi.

Thế còn Bác Hồ nói Đảng ta là văn minh? Văn minh được hiểu là sự kết hợp đầy đủ các yếu tố tiên tiến ở thời điểm hiện tại. Các yếu tố đó góp phần tạo nên, duy trì sự tiến hóa của xã hội loài người.

Nhưng mọi định nghĩa sẽ không bào giờ đầy đủ trong sự vận động và phát triển

của sự vật, hiện tượng. Hồ Chí Minh nói Đảng ta là văn minh, đồng thời Người cũng chỉ ra rằng: Cách mạng là một cuộc chiến đấu không lờ, để chống lại những gì đã cũ kỹ, hư hỏng, để tạo ra những cái mới mẻ, tốt tươi. Vì vậy, muốn lãnh đạo cách mạng, Đảng phải thật sự có trí tuệ, có phương pháp khoa học. Từ tháng 11-1946 Bác đã viết bài “Tìm người tài đức” trên báo *Cứu quốc*: “Nước nhà cần phải kiến thiết, kiến thiết cần phải có nhân tài”. Nhưng trí tuệ, tài năng chưa phải là biểu hiện đầu đủ của văn minh. Đảng văn minh là một Đảng có cơ thể khỏe mạnh, luôn tự hoàn thiện mình, trong sạch và vững mạnh. Những đảng viên của Đảng phải là những người con ưu tú của dân tộc, hết mực khiêm tốn, cầu thị. Chợt nhớ ý của

nhà thơ Ân Độ Ta-go (1861 – 1941): Con người không tìm cách bộc lộ mình trong lịch sử, họ vật lộn để tồn tại trong lịch sử.

Đảng ta xác định phải tự đổi mới, tự chỉnh đốn là với ý nghĩa như thế!

Xuân mới đang về. Một năm đầy cam go thử thách đã đi qua. Tiếng gà báo sang năm Đinh Dậu đã lãnh lối thêm xuân.

Xuân mới cả về không gian, thời gian, mới từ trong dòng nhựa sinh sôi, căng tràn lộc biếc. Và sức trẻ mùa xuân lại là ở khả năng tự đổi mới, nhìn xa và nhìn sâu, tìm thấy mình trong niềm tin và sáng tạo.

Hải Đường / Báo Nhân dân Xuân 2017

BÁC HỒ, NHỮNG CÁI TẾT TRƯỚC NGÀY ĐỘC LẬP

Ngày 28.1.1941, tức ngày mừng hai Tết Tân Tỵ, lãnh tụ Nguyễn Ái Quốc – Hồ Chí Minh và các đồng chí của mình đặt chân lên cột mốc 108 thuộc Pác Bó, huyện Hà Quảng (Cao Bằng). Nhìn lại 5 năm từ 1941 đến 1945 thì chỉ có tết năm Nhâm Ngọ (1942), Bác Hồ hưởng cái tết trọn vẹn tại Khuổi Nặm (Pác Bó). Còn lại do nhiệm vụ cấp bách, trọng yếu cách mạng mà Bác không có được cái Tết trọn vẹn với quê hương thậm chí có những cái Tết, Người phải ở trong nhà lao của Tưởng Giới Thạch.



Tết đầu tiên (Tân Tỵ - 1941):

Ngày mừng một Tết, Bác Hồ ăn tết ở làng Nặm Quang (Quảng Tây – Trung Quốc). Trong thiên hồi ký “Một mảnh đất tự do” in trong cuốn “Bác Hồ về nước”, Nhà xuất bản Văn học – 2006, Đại tướng Võ Nguyên Giáp nhớ lại: “Ngày tết đến với chúng tôi tại biên giới. Suốt thời gian qua bà con dân làng hiểu rõ chúng tôi hơn, càng quý mến. Gần làng có miếu thờ thành hoàng, nhân dân ai cũng đến lễ bái. Bác cùng bà con đến lễ. Anh em chia nhau đến ăn tết các nơi trong làng. Bà con ai cũng mời đến nhà, nếu không đến thì không bằng lòng, có đồng chí trong một ngày phải đi ăn tết gần một chục nơi. Đến nhà ai, bác cũng mang theo một tờ giấy hồng điều, tự tay Bác viết dòng chữ” Cung chúc tân niên (trang 114)”.

Ngày mừng hai Tết, Bác và các đồng chí Lê Quảng Ba, Phùng Chí Kiên, Đặng Văn Cáp, Hoàng Văn Lộc, Đào Thế An rời Nặm Quang về Pác Bó, đồng chí Lê Quảng Ba kể lại: “Hôm ấy là ngày 28.1.1941, tức ngày mừng hai Tết Tân Tỵ. Chúng tôi ăn cơm sớm ở Nặm Quang, chào bà con rồi lên đường. Trong bộ quần áo chàm Nùng, bác như gầy hơn. Ngược nhìn gương mặt sạm sương gió của

Người, lúc này tôi mới nhận thấy một dáng vẻ ung dung, điềm tĩnh, rất thân quen”. (Bác Hồ về nước”- trang 100). Đến cột mốc 108, trên đỉnh Pò Vắn, Xuống cân dốc, đồng chí Lê Quảng Ba đưa cả đoàn rẽ trái, ngược lên đầu nguồn đến nhà ông Máy Lý, người dân tộc Nùng, cơ sở cách mạng. Đó là một ngôi nhà sàn đơn sơ gồm hai gian nhỏ và một gian mới làm thêm. “Ông Máy Lý tiếp đoàn rất thân mật, đầm ấm trong bầu không khí ngày xuân. Ông dọn ra một mâm cỗ tết đầy đủ những loại thức ăn theo phong tục dân tộc ở vùng này, nào bánh tét, bánh chít, chè, cốm, nào thịt lợn, thịt gà, có cả thịt nai khô nướng, một hũ rượu thơm nức” (Bác Hồ và đội du kích Pác Bó” – Nhà xuất bản Văn hóa – Dân tộc – 1994, trang 79).

Như vậy, có thể xem Tết Tân Ty, là cái tết đầu tiên của lãnh tụ Nguyễn Ái Quốc trên đất nước mình sau ba mươi năm bôn ba hải ngoại, tìm đường cứu nước.

Tết thứ hai (Nhâm Ngọ - 1942):

Đó là cái tết trọn vẹn của bác Hồ tại lán Khuổi Nặm (Pác Bó). Năm 1941 là một năm thành công của cách mạng. Hội nghị trung ương lần thứ tám, thành lập Mặt trận Việt Minh (19.5); Ra báo Việt Nam Độc Lập (tháng 8); thành lập đội du kích Pác Bó (tháng 11). Các hội cứu quốc được thành lập ở huyện Hà Quảng và các huyện khác...Người dân Pác Bó cũng “quen dần” hình ảnh Ông Ké cách mạng ở lán Khuổi Nặm. Bà Nông Thị Trưng – người con gái Tày được sống gần Bác (mà bà gọi là Chú Thu) nhớ về kỷ niệm Tết Nhâm Ngọ (1942): “Đến ngày tết nguyên đán, nhân dân ở các vùng quanh Pác Bó có ủng hộ cho Chú thịt lợn, thịt gà, bánh chưng, bánh khảo, cam...Chú để cẩn thận, chờ cán bộ đi công tác về, Chú mới mang ra cùng ăn. Hồi đó, Chú Thu rất gầy, dân trong vùng rất thương Chú, nên ủng hộ gạo, thịt để chú ăn, nhưng Chú không sống chỉ vì bản thân mình. Chú không ăn ngon khi bà con còn ăn khổ. Cái tết năm 1942 là cái tết đầu tiên tôi phải sống xa gia đình nên không sao tránh khỏi nỗi nhớ nhà, tôi xin Chú:

Thưa Chú, tết này Chú cho cháu về quê để gặp bà con trong xóm!

Chú cười và nói:

Cháu thật dại, kẻ địch rất chú trọng đến ngày tết của dân tộc, để rình mò bắt cán bộ cách mạng vì nó biết là ngày Tết thế nào những người thoát ly đi hoạt động bí mật sẽ về nhà thăm gia đình. Thế mà cháu còn xin về địa phương trong dịp Tết thì chẳng khác gì cháu tự đưa mình vào miệng cọp. Cháu muốn về, qua Tết xong Chú sẽ cho cháu về.

Nghe Chú nói vậy, tôi ngồi một chỗ, nước mắt cứ tràn ra. Các thứ ngon như bánh khảo, cam, bòng...Chú đưa cho tôi, Chú còn chặt cả công gà đưa cho tôi, Chú nói:

Quà tết của cháu đây, cháu ăn đi, đừng khóc, đừng khóc nữa. Qua Tết, chú cho đi...Rồi Chú cũng cảm động, giọng nói của Chú khác hơn lúc bình thường” (“Những ngày sống gần Bác” – Hồi ký của bà Nông Thị Trưng – Sở Văn hóa – Thông tin tỉnh Cao Bằng xuất bản – 1990. Trang 49, 51).

Tết thứ ba (Quý Mùi – 1943):

Sau Tết Nhâm Ngọ, Chủ tịch Hồ Chí Minh chuyển xuống Hòa An (khu căn cứ địa Lam Sơn, cách thị xã Cao Bằng 15 km). Đến tháng 8.1942 Người trở lại Pác Bó, sang Trung Quốc, bị bắt ở phố Túc Vinh (ngày 28.9), bị giải đi "Quảng Tây giải khắp mười ba huyện/Mười tám nhà lao đã qua". Đầu tháng 1.1942, Tết Quý Mùi, Người bị giải từ Liễu Châu về Quế Lâm. Trong nhà lao Quế Lâm chắc chắn là không có tết cho người tù Hồ Chí Minh.

Quế Lâm không quê, không rừng

Sông sâu thăm thẳm, trập trùng núi cao;

Bóng đèn đè nặng nhà lao

Đêm sao lặng ngắt, ngày sao tối sầm!

(Bài “Đến Quế Lâm” – “Nhật ký trong tù”).

Tết thứ tư (Giáp Thân – 1944):

Bị giam ở Quế Lâm hơn một tháng, Chủ tịch Hồ Chí Minh bị giải trở lại Liễu Châu, giam trong phòng giam Cục chính trị Đệ tứ Chiến khu đến ngày 10.9.1943 thì được thả. Buổi sáng, Bác chạy bộ dọc bờ sông Liễu Giang, xuống sông tắm nước lạnh, leo lên đỉnh Ngự Phong ngắm nhìn toàn thành phố Liễu Châu. Những ngày tết, ngày xuân đất khách quê người, Người luôn nhớ về cố quốc, nhớ những đồng chí, đồng bào của mình.

Núi áp ôm mây, mây áp núi

Lòng sông gương sáng, bụi không mờ;

Bồi hồi dạo bước Tây Phong Lĩnh

Trông lại trời nam, nhớ bạn xưa

(“Mới ra tù, tập leo núi” – “Nhật ký trong tù”)

Tết thứ năm (Ất Dậu – 1945)

Ngày 20.9.1944, Chủ tịch Hồ Chí Minh về đến Pác Bó, kịp thời chỉ thị hoãn cuộc tổng khởi nghĩa Cao – Bắc – Lạng do Liên tỉnh ủy Cao – Bắc – Lạng trì hoãn vào cuối năm 1944. Ra chỉ thị thành lập Đội Việt Nam Tuyên truyền giải phóng quân, chuẩn bị lực lượng mọi mặt cho cuộc tổng khởi nghĩa khi thời cơ cách mạng đến. Cuối năm 1944, có một sự kiện quan trọng xảy ra tại Cao Bằng, một máy bay của Mỹ bay trên bầu trời Cao Bằng hỏng máy, phi công (trung úy William Saw) nhảy dù, được Việt Minh cứu thoát khỏi tay giặc Nhật, giặc Pháp, đưa lên pác Bó gặp Bác Hồ. Bác nhận định đây là một cơ hội tốt để thiết lập quan hệ với lực lượng đồng minh chống phát xít nên Người đồng ý cùng trung úy Saw trở lại Côn Minh (thủ phủ tỉnh Vân Nam) – nơi đóng sở chỉ huy Sư đoàn Không quân Hổ bay của Mỹ. Chủ tịch Hồ Chí Minh đưa Saw đến Tĩnh Tây thì viên chỉ huy ở đây là Trung tướng Trần Bảo Thương “nhận” đưa Saw về Côn Minh. Chủ tịch Hồ Chí Minh cùng Phùng Thế Tài nhanh chóng rời Tĩnh Tây, trở lại Pác Bó. Một tuần sau, Người cùng Phùng Thế Tài, Đinh Đại Toàn một lần nữa vượt biên giới, đi bộ

theo ngã Bách Sắc, Nghi Lương, Khai Viễn...đến Côn Minh. Khi đoàn đến Côn Minh thì trung úy Saw – “Giấy thông hành” kèm “giấy giới thiệu” – đã về Mỹ. Cơ hội và điều kiện để gặp Bộ tư lệnh Sư đoàn Hổ bay không còn Người đành ở lại Côn Minh chờ cơ hội.

Những ngày đầu đến Côn Minh là những ngày Tết Ất Dậu, Người được bố trí đến ở nhà ông Tống Minh Phương (vợ là bà Trần Việt Hoa) – một gia đình Việt kiều ủng hộ cách mạng. Trong cuốn “Bác Hồ - Những kỷ niệm không quên”, hồi ký của Thượng tướng Phùng Thế Tài – người cận vệ, người bảo vệ Bác Hồ đã kể về những ngày tết ở Côn Minh (Vân Nam): “Mùa xuân Ất Dậu 1945 đến giữa lúc ba bác cháu tôi vẫn ở Côn Minh. Anh chị Tống Minh Phương đã tổ chức cho chúng tôi ăn một cái tết xa quê hương đầy đủ cả vật chất lẫn tinh thần. Anh Đại Toàn lần đầu tiên ăn tết ở nước ngoài, rất nhớ nhà, tôi phải thường xuyên an ủi. Bác cũng chú ý dành cho Đại Toàn tình thương yêu như người cha đối với người con.

Bà Trần Việt Hoa kể lại “...Khoảng cuối tháng 12.1944, anh Phùng Thế Tài đến gặp chúng tôi và thông báo sắp có một vị khách quan trọng đến ở nhà tôi một thời gian. Vài hôm sau, tôi đang lúi húi trong bếp thì có một ông cụ mặc quần áo và đội mũ của lính Tàu Tưởng, đi đôi dép rách, ngoài khoác cái chăn sợi cũ cứ thế đi thẳng vào nhà tôi...Cả nhà nhận nhiệm hăng lên, cụ Lê Nhuận Chi, anh Phạm Việt Tử, anh Tống Minh Phương, tíu tít mỗi người một việc với thái độ bí mật, cẩn trọng lắm.” (Bài báo: “Cụ Trần Việt Hoa và hồi ức bảo vệ Bác Hồ tại Trung Quốc” – Báo Công an Nhân dân – 2008)

Ngược thời gian trở lại những mùa xuân, những cái tết của Bác Hồ trong khó khăn để thêm tưởng nhớ công ơn rời biển của Người, suốt đời toàn tâm, toàn ý, tất cả vì dân, vì nước, vì những mùa xuân bất tận của dân tộc.

**Hoàng Quảng Uyên –
Báo Lao động Xuân**

BÁC HỒ VỚI MÙA XUÂN

Mùa xuân được xem là mùa đẹp nhất trong năm. Mùa muôn hoa khoe sắc, của sự hồi sinh, của tình yêu thương, của những ngày Tết Nguyên đán ấm cúng.

Ai dù đi bất cứ nơi đâu cũng mong về đoàn viên gia đình để đón một cái Tết cổ truyền ý nghĩa. Tuy nhiên, cũng có nhiều người, vì nghĩa lớn, vì niềm vui chung của cả dân tộc, đã không tiếc mình bôn ba nơi đất khách hàng chục năm trời, tiêu biểu nhất là vị lãnh tụ Hồ Chí Minh kính yêu. Trong 79 mùa xuân của Bác có đến 30 mùa xuân tha hương (trong đó có hai mùa xuân nằm trong ngục của Tưởng Giới Thạch). Tính ra gần nửa tuổi đời, Bác không được ăn Tết ở quê nhà. Nhưng dù mùa xuân ở Paris (Pháp), Moscow (Nga), Hong Kong (Trung Quốc)... thì trong thâm tâm của Bác luôn hướng về Việt Nam thương yêu với nỗi lòng đau đáu - khi mà Việt Nam vẫn còn chịu sự lệ thuộc, áp bức của thực dân Pháp.

Cái Tết đầu tiên sau 30 năm xa Tổ quốc.



Bác Hồ tham gia Tết trồng cây tại Bát Bạt (Sơn Đà, Ba Vì, Hà Tây) Xuân năm 1969.

Ngày 6/1/1941, Bác Hồ cùng các đồng chí Phạm Văn Đồng, Võ Nguyên Giáp, Phùng Chí Kiên, Đặng Văn Cáp... được đồng chí Hoàng Sâm dẫn đi qua Nậm Bo xuống Nậm Quang (Tỉnh Tây-Trung Quốc) để chuẩn bị lập kế hoạch cụ thể cho việc về nước. Bác Hồ đã thống nhất kế hoạch hóa trang và phân công nhiệm vụ cho từng người.

Sáng sớm 28/1/1941, tức ngày mùng 2 Tết (Tân Ty), nhận được tin từ trong nước báo sang tình hình thuận lợi, cả đoàn xuất phát từ bản Nậm Quang từ rất sớm. Nhóm được cử nhiệm vụ đi đón Bác do đồng chí Hoàng Sâm từ trong nước đã có mặt tại cột mốc 108. Tất cả đều xúc động khi thấy Bác đứng lặng đi bên cột mốc số 108, ngắm nhìn núi rừng trùng điệp của tỉnh Cao Bằng - mảnh đất địa đầu của Tổ quốc. Sau 30 năm xa Tổ quốc, bôn ba đi tìm đường cứu nước, đứng vào dịp Tết cổ truyền của dân tộc, lãnh tụ Nguyễn Ái Quốc đã trở về đất nước.

Bác làm thơ xuân

Sinh thời, khi đã về nước trực tiếp lãnh đạo cách mạng, Bác luôn quan tâm đến đời sống, hạnh phúc chung của người dân, nhất là mỗi dịp xuân về. Nhằm khuyến khích, vận động người dân làm cách mạng, mặt khác chia sẻ niềm hân hoan của cả dân tộc trong những ngày Tết Nguyên đán, nên Bác thường làm thơ xuân. Lời thơ ngắn gọn, ngôn từ và cách diễn đạt dễ hiểu như lời Người tâm sự, đó là: “Mấy lời thân ái nôm na/ Vừa là kêu gọi, vừa là mừng xuân”. Đặc biệt bởi lối viết “nôm na”, “kêu gọi” ấy, trong mỗi câu, mỗi bài đều chan chứa ý thơ, tràn đầy sắc xuân, vừa độc đáo, hào hùng, vừa ấm áp thương yêu. Hơn thế, đó không chỉ vì thơ, vì Tết, vì xuân, mà là truyền thống của dân tộc, là tình cảm, là tấm lòng, là món quà đầu năm mới Người gửi tặng đồng bào

và chiến sĩ cả nước, là những định hướng chiến lược, là những lời đúc kết, đánh giá những thắng lợi trong năm qua và đề ra phương hướng nhiệm vụ của năm tới, là những lời động viên, cổ vũ toàn dân tộc cùng nhau đoàn kết một lòng, vững bước tiến lên trong đấu tranh cách mạng, trong lao động và sáng tạo để xây dựng quê hương, đất nước...

*Mừng miền Nam rục rỡ chiến công,
Nhiều Dầu Tiếng, Bà Bằng,
Plâyme, Đà Nẵng*

*Mừng miền Bắc chiến đấu anh
hùng,*

*Giặc Mỹ leo thang ngày càng thua
nặng*

*Đồng bào cả nước đoàn kết một
lòng,*

*Tiền tuyến hậu phương, toàn dân
cố gắng*

*Thi đua sản xuất chiến đấu xung
phong.*

*Chống Mỹ, cứu nước, ta nhất định
thắng*

(Xuân Bình Ngộ - 1966)

Mùa xuân riêng nhỏ nhoi của Bác

Hòa cùng niềm vui chiến thắng chung của dân tộc trong Tết Mậu Thân năm 1968, Bác Hồ cũng góp thêm một "chiến công" thầm lặng của mình, đó là định ra kế hoạch bỏ thuốc lá, rồi nghiêm túc thực hiện. Người giao thuốc cho đồng chí giúp việc quản lý, mỗi ngày chỉ hút ba lần và hút giảm dần: tuần đầu mỗi lần hút 2/3 điếu, tuần thứ hai hút 1/2 điếu, tuần thứ ba hút 1/3 điếu, tuần thứ tư chỉ một vài hơi. Người bỏ luôn cả cà phê sảng và nhờ đồng chí thư ký uống hộ. Khi bỏ thuốc lá, Người cũng thôi uống rượu. Bác Hồ đã "tự mình đề thơ làm chứng" về quá trình rèn luyện này qua bài Nhị vật bằng chữ Hán (đã dịch thơ):

*Thuốc không, rượu chẳng có mừng
xuân*

Để khiến thi nhân hóa tục nhân

*Trong mộng thuốc thơm và rượu
ngọt*

Tỉnh ra thêm phần chán tinh thần

*Và niềm vui phần chán tinh thần ấy
lại được Người viết tiếp trong bài thơ Vô
đề bằng chữ Hán (đã dịch thơ):*

Thuốc kiêng, rượu cũ đã ba năm

*Không bệnh là tiên sướng tuyệt
trần*

*Mừng thấy miền Nam luôn thắng
lớn*

Một năm là cả bốn mùa xuân

Bác Hồ với Tết Trồng cây

Cuối năm 1959, Bác Hồ khởi xướng "Tết trồng cây". Quan tâm đến môi trường thiên nhiên và hiểu được ý nghĩa sâu sắc, giá trị thiết thực của môi trường sống, Bác đã động viên và kêu gọi nhân dân ta tích cực trồng cây, giữ lấy màu xanh của đất nước:

Mùa xuân là Tết trồng cây

*Làm cho đất nước càng ngày càng
xuân*

Chủ tịch Hồ Chí Minh vốn yêu thiên nhiên, sống gần gũi với thiên nhiên nên từ những ngày hoạt động cách mạng, dù bận trăm công nghìn việc nhưng Người vẫn luôn chú trọng tới việc xây dựng môi trường để bảo đảm cho điều kiện sống và công tác bí mật trong kháng chiến. Ở thời điểm đó, cơ quan thường xuyên phải di chuyển, Người căn dặn cán bộ phải chọn những nơi: "Trên có núi, dưới có sông/ Có đất ta trồng, có bãi ta vui". Đến địa điểm mới, Người cùng cán bộ bắt tay ngay vào việc cuốc đất trồng cây vừa để cải thiện đời sống, vừa để hòa nhập vào thiên nhiên. Người coi việc sống gần gũi, hòa mình với thiên nhiên như một cách để nuôi dưỡng tâm hồn, trí tuệ.

Báo Tin tức TTXVN Xuân

BÁC HỒ CHỌN MẪU HOA CHÚC TẾT

Vào một ngày cuối năm 1966, Văn phòng Chủ tịch báo cho Nhà xuất bản Mỹ thuật (nay là Nhà xuất bản Mỹ thuật - Âm nhạc), Bác Hồ cần một mẫu hoa đẹp để in thiệp chúc Tết.



Đúng lúc đó Nhà xuất bản cũng vừa tuyển chọn được 14 ảnh mẫu hoa đẹp các loại cho kế hoạch in thiệp chúc mừng năm mới để phục vụ nhân dân nhân dịp Tết Nguyên Đán năm Đinh Mùi 1967. Ban lãnh đạo Nhà xuất bản liền đưa các ảnh mẫu hoa đó tới văn phòng của Bác. Trên cơ sở 14 ảnh mẫu hoa, các đồng chí ở văn phòng đã lựa chọn ra 4 ảnh hoa, trong đó có một ảnh mẫu hoa sen, một ảnh mẫu hoa cúc và hai ảnh mẫu hoa hồng quế đưa lên Bác. Người cầm tấm ảnh mẫu chụp hoa sen đưa cho mọi người xem và cười vui nói:

- Các chú nhìn Bác, chứ Tết ai lại dùng hoa sen.

Bác lại cầm tấm ảnh mẫu hoa cúc lên giải thích:

- Hoa cúc là hoa của Trung Quốc.

Nghe Bác nói thế mọi người đều ớ ra là mình thiếu kiến thức về loài hoa.

Tiếp đó Bác cầm hai tấm ảnh có hình mẫu hoa hồng quế lên xem và gật đầu ưng ý:

- Tấm ảnh mẫu hoa này được! Mọi người phấn khởi chờ chỉ thị của Bác. Bác cầm hai tấm ảnh mẫu đưa cho một số đồng chí Trung ương lên hộp xem và nói:

- Bác đang chọn mẫu hoa để in làm thiệp chúc Tết. Các chú xem hai mẫu hoa này. Chú nào thích mẫu nào thì ký vào mặt sau cho Bác.

Hoá ra Bác còn muốn lấy thêm ý kiến của nhiều người khác. Kết quả: Một tấm ảnh mẫu hoa có 9 chữ ký ở mặt sau và một tấm có 7 chữ ký. Bác xem kỹ lại hai tấm ảnh mẫu hoa và Bác chọn mẫu hoa có 7 chữ ký để in thiệp chúc Tết năm 1967. Tấm ảnh mẫu hoa này chụp có hai bông hồng: bông to nở rục rở, bông nhỏ mới nở chúm chím hai cánh trông rất đẹp.

Bác nói:

- Tấm ảnh mẫu hoa này rất hợp với cuộc cách mạng ở nước ta. Bông hồng to tượng trưng cho miền Bắc xây dựng XHCN. Bông hồng nhỏ tượng trưng cho miền Nam, đồng bào đang đánh đế quốc xâm lược.

Nhưng khi chuẩn bị thiệp chúc Tết năm 1968, Bác lại chọn tấm ảnh hoa hồng quế thứ hai - tấm có 9 chữ ký để in. Tấm ảnh mẫu hoa hồng này cũng có hai bông: một bông bên đã nở được ba cánh và chỉ nhỏ hơn bông kia một chút. Trông tấm ảnh mẫu hoa hồng này cũng rất đẹp. Không hiểu có phải dụng ý của Bác là miền Nam sắp đến thời cơ mới cho nên bông hồng bên nở thêm cánh? Vì trùng hợp với đồng bào miền Nam đều đồng loạt ra quân mạnh mẽ giành thắng lợi lớn ở khắp nơi.

// <https://tet.vinhphuc.gov.vn>

XUÂN MỚI ĐÃ VỀ



Ảnh minh họa – Báo Nhân dân

1 Tháng 10 năm 1947, khi Chính phủ và nhân dân của nước Việt Nam mới đang ở trong những năm tháng đầu của thời kỳ xây dựng Nhà nước; khi mà thù trong chưa dứt giặc ngoài vẫn vẫy, Chủ tịch Hồ Chí Minh đã viết tác phẩm: “Sửa đổi lối làm việc”. Trong đó, Người nói: “Mỗi đảng viên, trước hết là mỗi cán bộ, phải thật thà tự phê bình, tự sửa chữa những khuyết điểm của mình. Đặt lợi ích của Đảng, của dân tộc lên trên hết. Kiên quyết chống bệnh tự mãn tự túc, tự tư tự lợi, kiêu ngạo, ba hoa”. “Sửa đổi lối làm việc” như một sự cảnh báo về tính quan liêu, xa rời quần chúng nhân dân của những con người đã từng bước qua lần ranh của sự sinh tử trên chiến trường khốc liệt; nhưng lại khó vượt qua được những cửa ải cám dỗ thời hậu chiến.

Dù rằng, phải gần 30 năm sau chúng ta mới thống nhất được đất nước; vậy nhưng, vào thời điểm ấy, Hồ Chủ tịch với tầm nhìn xa trông rộng đã cảnh báo những nguy cơ “xuống cấp” về tư tưởng của đảng viên trong bối cảnh Đảng ta là đảng cầm quyền.

Trong “Sửa đổi lối làm việc”, khi nói về tư cách của người đảng viên giữ vị trí lãnh đạo các cấp, Người viết: “Các cơ quan của Chính phủ từ toàn quốc cho đến các làng đều là công bộc của dân, nghĩa

là để gánh việc chung cho dân, chứ không phải để đè đầu dân như trong thời kỳ dưới quyền thống trị của Pháp, Nhật. Việc gì có lợi cho dân ta hết sức làm. Việc gì có hại cho dân ta hết sức tránh. Chúng ta phải yêu dân, kính dân thì dân mới yêu ta, kính ta”. Và, muốn thế, Người nói: “Anh em viên chức bây giờ phải có 4 đức tính là: cần, kiệm, liêm, chính”. Người cũng căn dặn: Một dân tộc biết cần, kiệm, biết liêm, là một dân tộc giàu về vật chất, mạnh về tinh thần, là một dân tộc văn minh tiến bộ.

Chuyện kể rằng: Cuối năm 1961, Người về thăm xã Vĩnh Thành, huyện Yên Thành, tỉnh Nghệ An, một xã có phong trào trồng cây tốt. Tại một ngọn đồi thấp, Bác đứng nói chuyện với nhân dân trong xã. Trời đã gần trưa, tuy đã sang đông mà nắng còn gay gắt. Nhìn Bác đứng giữa nắng trưa, ai cũng bần khoăn. Đồng chí Chủ tịch huyện cho tìm mượn được chiếc ô, định giương lên che nắng cho Bác, thì Bác quay lại hỏi: “-Thế chú có đủ ô che cho tất cả đồng bào không? Thôi, cất đi, Bác có phải là vua đâu!”.

2. Trở lại với câu chuyện về cần, kiệm, liêm, chính – bài học chưa bao giờ là cũ; nhất là đối với người cán bộ cách mạng. Năm 1927, Hồ Chủ tịch giảng bài cho lớp tập huấn cán bộ của Đảng về “Tư cách một người cách mệnh”. Người nói, làm cán bộ thì tự mình phải cần kiệm. Cả quyết sửa lỗi mình. Cẩn thận mà không nhút nhát. Hay hỏi. Nhẫn nại (chịu khó). Hay nghiên cứu, xem xét. Vị công vong tư. Không hiếu danh, không kiêu ngạo. Nói thì phải làm. Giữ chủ nghĩa cho vững. Hy sinh. Ít lòng ham muốn về vật chất.

Người cũng căn dặn, cần có lòng khoan thứ. Và, khi làm việc thì xem xét hoàn cảnh kỹ càng. Quyết đoán. Dũng cảm. Phục tùng đoàn thể.

Trong suốt những năm tháng qua, khi cách mạng gian khó cho đến khi thành công, ở đâu và lúc nào nếu người cán bộ

biết gương mẫu; trong sáng và có trách nhiệm, dũng cảm cũng được dân tin, dân yêu, dân nể, dân nghe. Có những con người cách mạng có đầy đủ phẩm chất, tư cách một người cách mệnh; biết tự rèn mình, biết gắn bó với dân – Đó là tiền đề quan trọng để Đảng giữ vững ngọn cờ cách mạng. Bởi Đảng được lòng dân thì việc khó mấy cũng thành công.

3. Từ khi chuyển đổi từ nền kinh tế quan liêu, bao cấp sang nền kinh tế thị trường định hướng xã hội chủ nghĩa, đi kèm với sự phát triển và sự chuyển đổi về kinh tế; bên cạnh việc tiếp cận những tinh hoa của nhân loại, chúng ta cũng đã gặp không ít thách thức. Một trong những thách thức lớn, đó là, nhiều giá trị văn hóa và tinh thần cốt lõi bị mai một. Tư duy và suy nghĩ vì thế cũng đã có những biến đổi mạnh nhưng theo chiều hướng lo ngại. Việc đề cao giá trị của đồng tiền và tâm lý quan cách mạng đã khiến nhiều cán bộ, đảng viên quên đi vị trí của một công bộc. Lâu dần, nó trở thành một thứ “giặc nội xâm” và tác động vào lối sống, nhận thức của một bộ phận không nhỏ cán bộ đảng viên. Nó khiến cho niềm tin của dân vào sự nghiệp cách mạng đã không còn được như xưa, thời cách mạng mới thành công.

Cũng vì lý do này, ngay sau Đại hội XI của Đảng, Đảng ta đã ra Nghị quyết Trung ương 4 về “Một số vấn đề cấp bách trong công tác xây dựng Đảng hiện nay”. 5 năm thực hiện Nghị quyết Trung ương 4, khóa XI, chúng ta đã được một số kết quả bước đầu về biến chuyển nhận thức trong cán bộ, đảng viên.

Nhưng, đó là một cuộc chiến lâu dài vì cái xấu đã len lỏi khá sâu vào suy nghĩ của không ít cán bộ, đảng viên. Đại hội Đảng XII khẳng định sẽ tiếp tục thực hiện Nghị quyết Trung ương 4. Nghị quyết của Đảng đã tiếp sức cho công cuộc chỉnh đốn trong Đảng và làm thay đổi nhận thức theo chiều hướng tích cực.

Đại hội XII của Đảng đã thổi luồng sinh khí mới vào đời sống xã hội. Đất nước tiếp tục con đường Đổi mới, vững bước đi trên con đường mà Đảng và Bác

Hồ kính yêu đã lựa chọn. Tinh thần của Đại hội XII của Đảng không gì khác hơn chính là khát vọng của một dân tộc quyết không chịu đói nghèo, lạc hậu; tinh thần đại đoàn kết xây dựng nước Việt Nam giàu mạnh, dân chủ, công bằng, văn minh.

Trên con đường đi tới đích thiêng liêng đó vẫn còn đó nhiều trở ngại, nhiều lực cản. Cuộc chiến chống giặc nội xâm – đó là tệ tham nhũng là cuộc chiến gay go, phức tạp, đòi hỏi sự kiên trì nhưng hết sức quyết liệt. Trong những lần tiếp xúc cử tri, Tổng Bí thư Nguyễn Phú Trọng nói rằng, chống tham nhũng không có vùng cấm, không phải là việc “tắm từ vai trở xuống”. Cùng với chống tham nhũng, cuộc chiến chống tha hóa, “tự diễn biến”, “tự chuyển hóa” cũng hết sức cam go. Đó chính là cuộc đấu tranh làm trong sạch đội ngũ, làm cho đội ngũ vững mạnh, đem lại niềm tin cho toàn Đảng, toàn Dân.

Chỉnh đốn và xây dựng Đảng, chỉnh đốn để xây dựng Đảng ta thật sự vững mạnh, đó là công việc thường xuyên và bền bỉ, lâu dài. Với niềm tin sắt son vào sự lãnh đạo sáng suốt của Đảng; vào chủ trương chỉnh đốn và xây dựng Đảng được xác định tại Đại hội XII của Đảng, chúng ta hoàn toàn có thể nói rằng, cuộc chiến thời bình này nhất định sẽ thành công.

Một mùa Xuân nữa lại về trên dải đất hình chữ S, cũng là mùa Xuân thứ 87 đất nước ta, nhân dân ta có Đảng.

Mùa Xuân mới đang về đem theo nhiều khát vọng vào sự vươn lên của một dân tộc đã kiên cường và quật cường trước bao gian nan, thử thách, luôn mang trong trái tim mình khát vọng độc lập tự do, khát vọng một đất nước hùng cường. Và, vì lẽ ấy nên hơn 90 triệu người dân Việt Nam cả ở trong nước và ngoài nước sẽ càng đoàn kết, sát cánh bên nhau; sát cánh bên Đảng ta, bên những người đảng viên chân chính để cùng nhau đưa con thuyền Việt Nam đến những bến bờ vui.

**Hoàng Mai / Báo Đại đoàn kết
Xuân 2017**

II. TẾT CỔ TRUYỀN VIỆT NAM – VĂN HÓA NGÀY XUÂN

TẾT VIỆT

Người Việt có câu “Làm cả năm lo ba ngày Tết”, ấy là muốn nói đến cái tính chất đặc biệt quan trọng của ngày Tết Nguyên đán (dịp đón năm mới cổ truyền của người Việt). Tết Việt tự xưa đến nay không chỉ là dịp đoàn tụ gia đình, sum vầy cháu con đón chào năm mới, mà còn là dịp để người Việt thể hiện những phong tục đẹp trong văn hóa ngày xuân của mình. Phong tục đón Tết tùy theo vùng miền tuy có đôi chút khác nhau, nhưng tựu trung vẫn có các đặc trưng của ngày Tết, đó là sắm Tết, ăn Tết, lễ Tết và chơi Tết...

Sắm Tết

Sắm Tết thể hiện nét văn hóa tao nhã trong ngày Tết của người Việt. Dịp gần Tết, nhiều địa phương lại xuất hiện các phiên chợ mỗi năm chỉ họp một lần như: chợ hoa đào, chợ hoa mai, chợ quất, chợ chữ, chợ đồ cổ... để phục vụ thú chơi Tết của người Việt. Ngày nay, tại nhiều thành phố lớn, do ảnh hưởng văn hóa phương Tây nên vào ngày Tết nhiều người thích dùng rượu ngoại, cắm hoa ngoại, chơi cá cảnh... nhưng vẫn không thể thiếu cành đào, cây mai, cây quất trong nhà.

Dịp gần Tết, nhiều địa phương lại xuất hiện các phiên chợ mỗi năm chỉ họp một lần như: chợ hoa đào, chợ hoa mai, chợ quất, chợ chữ, chợ đồ cổ... để phục vụ thú chơi Tết của người Việt.

Nhắc đến thú sắm Tết của người Việt không thể không nói đến thú chơi chữ. Xưa, người Việt có tục năm hết Tết đến thường đến nhà ông đồ, ông nghệ, ông cử trong vùng xin chữ về treo trong nhà với mong muốn con cái học hành thông minh và nhìn theo chữ thánh hiền để tu sửa tâm tính, nếp ăn, nếp ở. Ngày nay, tục chơi chữ ở nước ta cũng muôn hình vạn trạng. Nhưng lệ xưa đã thành

tục, ngày Tết có người vẫn đi xin chữ, nhưng cũng có không ít người đi chợ chữ chỉ để mong thưởng thức cái không khí nhộn nhịp của ngày xuân.



Chợ hoa đào phố Hàng Lược (Hà Nội) nhộn nhịp những ngày giáp Tết. Ảnh: Ngô Du/Báo ảnh Việt Nam



Một quầy bán đồ trang hoàng ngày Tết trên phố Hàng Mã ở Hà Nội. Ảnh: Anh Tuấn/TTXVN



Nghệ nhân Nguyễn Đăng Chế ở làng tranh Đông Hồ (Thuận Thành – Bắc Ninh) vẽ tranh phục vụ thị trường Tết. Ảnh: Trịnh Văn Bộ/Báo ảnh Việt Nam

Ăn Tết

Người Việt xưa có câu: “Đói giỗ cha, no ba ngày Tết”. Ngày Tết dù nghèo khó đến đâu người ta cũng cố xoay xở, vay mượn để lo cho bữa ăn trong ngày Tết được thơm tất, đầy đủ hơn so với ngày thường. Điều đó cho thấy người Việt rất coi trọng chuyện ăn uống no đủ trong ngày Tết, bởi ẩn sâu trong đó là khát vọng về một năm mới sẽ có cuộc sống sung túc, đủ đầy, thịnh vượng hơn.

Hình ảnh cả nhà ngồi quây quần gói bánh chưng ngồi quanh bếp lửa nấu nồi bánh sẽ mãi mãi là hình ảnh thân thương và chất chứa bao tình cảm trong lòng mỗi người Việt.

Nói đến văn hóa ẩm thực ngày Tết của người Việt cũng vô vàn điều thú vị. Tùy theo văn hóa vùng miền mà phong cách ăn uống cũng có nét khác nhau. Mâm cơm Tết của người miền Bắc bao giờ cũng có các món truyền thống như: bánh chưng xanh, thịt gà luộc, dưa hành muối, nem rán, giò lụa, canh măng nấu với bóng bì hoặc chân giò lợn, miền nấu lòng gà... Còn người miền Nam thường có bánh tét, củ kiệu muối, thịt kho với nước dừa, canh khổ qua nấu tôm...



Gói bánh chưng tại gia đình ông Đinh Xuân Lại, thôn Bắc Hai, xã Thủy Đường (Thủy Nguyên – Hải Phòng). Ảnh: Lâm Khánh/TTXVN

Ngoài những món đã kể trên, Tết của người Việt không thể không có mấy món bánh trái, mứt kẹo dùng để ăn chơi như: mứt gừng, mứt dừa, mứt bí, mứt hạt sen, hạt dưa,... Đồ uống thì thường có các loại rượu, bia, nước ngọt...

Nhiều gia đình người Việt có thói quen tự làm các món ăn ngày Tết. Từ việc đi chợ Tết để tự tay chọn những bó lá

dong tươi xanh, những hạt nếp, hạt đỗ căng tròn về để gói bánh chưng, bánh tét. Và hình ảnh cả nhà ngồi quây quần gói bánh rồi lại vui quanh bếp lửa nấu nồi bánh sẽ mãi mãi là hình ảnh thân thương và chất chứa bao tình cảm trong lòng mỗi người Việt, nhất là với những người sống xa nhà, xa quê hương và người Việt sinh sống làm ăn ở nước ngoài.



Mâm cỗ ngày Tết của người Việt. Ảnh: Trần Thanh Giang/Báo ảnh Việt Nam

Lễ Tết

Lễ Tết là nói đến những hoạt động lễ nghi mang tính tâm linh, tín ngưỡng truyền thống trong ngày Tết. Người Việt xưa nay vốn coi trọng lễ nghĩa, đạo lý uống nước nhớ nguồn, thành kính với tổ tiên và thần linh. Vì thế, Tết cũng là dịp để người Việt thể hiện nét văn hóa đáng quý này.

Đi cùng với tục chúc Tết thường có tục mừng tuổi. Mọi người mừng tuổi nhau bằng một món tiền nhỏ mang tính tượng trưng bỏ trong chiếc phong bao màu đỏ với hàm ý chúc phúc, cầu may.

Tết Nguyên đán tuy chỉ diễn ra trong ba ngày đầu của tháng Giêng. Tuy nhiên, trước và sau đó hàng chục ngày là nhiều hoạt động liên quan đến Tết diễn ra.

Từ xưa đến nay, tùy theo từng thời kỳ và từng địa phương, các lễ nghi ngày Tết tuy có đôi chút khác nhau, nhưng những phong tục, lễ nghi quan trọng thì dường như không mấy thay đổi như: tục trồng cây nêu, cúng tất niên, cúng giao thừa, tục hái lộc đầu xuân, tục xông đất, lì xì (mừng tuổi),...

Hàng năm, cứ nhằm vào ngày 23 tháng Chạp, có một nghi lễ rất được

người Việt đón đợi vì nó báo hiệu ngày Tết đã đến rất gần. Đó là tục tiễn ông Công ông Táo (vị thần cai quản chuyện bếp núc của mỗi nhà) về Trời. Và sau lễ này không khí Tết đã rộn ràng đến với mọi nhà.



Cách bài trí bàn thờ gia tiên ngày Tết của người Việt. Ảnh: Thông Thiện/Báo ảnh Việt Nam

Đến ngày cuối cùng của năm (theo lịch dân gian của người Việt) nhà nào cũng làm mâm cơm để cúng tổ tiên và thổ thần, tục gọi là cúng “tất niên”, tức lễ cúng hết năm. Đây cũng là bữa ăn sum họp của cả gia đình. Vì thế, người Việt có tục dù đi đâu, ở đâu đến ngày Tết cũng mong được trở về nhà để tận hưởng cái không khí sum vầy đầm ấm của cả gia đình.

Sau bữa ăn tất niên ấy, nhà nào cũng chuẩn bị một mâm cỗ để đến nửa đêm làm lễ cúng “giao thừa”, đánh dấu thời khắc linh thiêng chuyển giao giữa năm cũ và năm mới.

Người Việt thường có thói quen, đón “giao thừa” xong là đi lễ chùa xin lộc, cầu chúc cho một năm mới mọi điều tốt đẹp, làm ăn thuận lợi và thành công.

Mấy ngày Tết mọi người thường đến nhà nhau và chúc Tết. Con cháu thường chúc ông bà, cha mẹ mạnh khỏe, trường thọ; ông bà, cha mẹ chúc con cháu hiếu thảo, ngoan hiền; bạn bè thì chúc nhau năm mới ăn nên làm ra... Đi cùng với tục chúc Tết thường có tục mừng tuổi. Mọi người mừng tuổi nhau bằng một món tiền nhỏ mang tính tượng trưng bỏ trong chiếc phong bao màu đỏ với hàm ý chúc phúc, cầu may.



Vào ngày 23 tháng Chạp, người Việt thường thả cá chép tiễn ông Công, ông Táo về trời. Ảnh: Trần Thanh Giang/Báo ảnh Việt Nam



Chơi Tết

Sau mấy ngày Tết, mọi nhà lại làm một cái lễ gọi là cúng đưa để kết thúc ngày Tết. Tóm lại, lễ Tết của người Việt mang đậm nét văn hóa dân gian truyền thống, nó thể hiện đạo lý nhân nghĩa, uống nước nhớ nguồn, và cũng là sợi dây gắn kết tình cảm trong gia đình, dòng tộc và xã hội.

Ngày Tết đối với người Việt đông vui nhất, nhộn nhịp nhất là tục du xuân. Thời khắc năm mới, vạn vật tốt tươi vì thế người Việt có tục đi chùa du xuân trong tất cả các ngày Tết.

Ngày Tết đối với người Việt đông vui nhất, nhộn nhịp nhất là tục du xuân. Thời khắc năm mới, vạn vật tốt tươi vì thế người Việt có tục đi chùa du xuân trong tất cả các ngày Tết. Nhiều người chọn những ngôi chùa ở xa và nổi tiếng linh thiêng để kết hợp du xuân, ngắm cảnh chùa.

Người Việt cho rằng, đến với cửa chùa vào ngày đầu năm mới là đến với sự thánh thiện, thanh tao để rũ bỏ những điều phiền muộn, lo toan của năm cũ, và

mong chờ vào những điều mới tốt đẹp hơn trong năm mới.

Ngoài đi chùa, người Việt còn đi hội. Việt Nam có hơn 8000 lễ hội hằng năm, đa phần các hội đều tổ chức vào mùa xuân với mục đích tưởng nhớ các bậc tiền nhân đã có công dựng làng, mở nước. Người Việt du xuân đi hội không chỉ để vui

chơi mà còn là cách thể hiện đạo lý uống nước nhớ nguồn, tưởng nhớ về những kỳ tích của cha ông trong việc dựng nước, giữ nước từ nghìn xưa để lại./.

**Bài: Thông Thiện -
Ảnh: Báo ảnh Việt Nam & Tư liệu //
<http://vietnam.vnanet.vn>**

GIỮ GÌN NÉT ĐẸP VĂN HÓA LÀNG XÃ TRONG NGÀY TẾT

Như đôi câu đối dân gian “Thịt mỡ, dưa hành, câu đối đỏ/ Cây nêu, tràng pháo, bánh chưng xanh”, phong tục Tết của làng quê Việt cũng đang biến đổi, có cái mất đi, có cái còn lưu giữ và sẽ trường tồn...Giữ gìn thuần phong, mỹ tục bên cạnh việc loại bỏ những hủ tục là vấn đề đáng quan tâm hiện nay.



Đi lễ chùa đầu năm vốn là nét đẹp văn hóa của người Việt. (Ảnh: Quốc Khánh)

Ngày Tết ở nông thôn phong vị bao giờ cũng đậm đà hơn ở thành phố, bởi lễ làng xã là nơi áp ủ và trao truyền qua biết bao thế hệ những tục đẹp thói hay, tạo thành văn hóa làng đầy tình nghĩa và rất mực nhân văn. Tết Nguyên đán, Tết lớn nhất trong năm của người Việt thì những nét đẹp đó được thể hiện rõ nét, dấu mỗi làng quê, mỗi vùng miền có nét riêng nhưng “đại đồng, tiểu dị”, khác biệt nhỏ mà nét chung thì khá tương đồng.

Ông cử Phan Kế Bính (1875-1921) người làng Thụy Khuê, Ba Đình, Hà Nội viết về Tết Nguyên đán trong cuốn “Việt

Nam phong tục” (1915) rằng, trước Tết nửa tháng nhà nào nhà nấy đã nhộn nhịp sắm Tết...Các thầy đồ nhà quê ra chợ viết câu đối bán. Những người đi buôn bán hoặc đi làm ăn xa đâu đâu cũng nghỉ việc về ăn Tết. Cách Tết vài hôm, ai nấy dọn dẹp nhà cửa, lau rửa đồ thờ phụng. Câu đối đỏ dán cửa, dán cột sáng choang, treo tranh, treo liễn lịch sự.

Lại có nhiều nơi dựng cây nêu, rắc vôi bột trong sân ngoài ngõ. Đêm giao thừa ở thành phố thì cúng giữa sân, ở làng quê thì ra diêm sớ, đánh trống, đốt pháo âm âm. Có người ra đường bẻ cành lá nhỏ hay ra giếng làng quảy một gánh nước, ra đồng lấy gánh đất cày về vun gốc cây cối... đều mang hàm ý lấy lộc.

Dẫu không treo nhiều đôi liễn như thời Nho giáo thịnh hành nhưng nhà ai cũng trang hoàng nhà cửa để đón xuân; pháo không còn do qui định của Chính phủ vì mục đích an toàn... nhưng “thịt mỡ, dưa hành, câu đối đỏ” vẫn hiện hữu trong đời sống đương đại. Ở nông thôn người dân vẫn rắc vôi bột quanh nhà, xưa nói là trừ tà nhưng thật ra là để diệt những côn trùng, sâu bọ gây bệnh. Nét đẹp ấy vẫn được lưu truyền từ đời này qua đời khác.

Từ chiều Ba mươi đến mùng Ba Tết, hôm nào cũng làm cỗ cúng gia tiên, cúng Thổ công, Táo quân, các nơi thờ tự trong cộng đồng đều có lễ. Cỗ Tết bao giờ cũng thịnh soạn, đủ đầy, thể hiện khả năng kinh tế của mỗi gia đình và tài nấu nướng của chủ nhân. Việc ăn uống bây giờ phong phú hơn xưa và nhu cầu cũng khác xưa,

nhưng những món tinh hoa ẩm thực truyền thống như bánh chưng, giò, nem... vẫn có mặt trên mâm cỗ Tết, bên cạnh nhiều món mới được du nhập.

Sáng mừng một Tết, sau lễ cúng gia tiên thì con cháu chúc thọ ông bà cha mẹ với bao tiền mừng tuổi và ông bà cha mẹ cũng mừng tuổi các cháu nhỏ trong không khí đầm ấm, vui vẻ. Ngày đầu năm ai cũng giữ gìn, chỉ nói những chuyện vui, những điều tốt lành.

Anh em họ hàng, bạn bè thân quen, hàng xóm láng giềng đến nhà nhau chúc mừng nhau một năm mới an khang, làm ăn phát đạt, con cháu học hành tấn tới...



Nhiều hội làng vẫn giữ thú chơi chơi cờ tướng - cờ người những ngày đầu năm. (Nguồn: giaoduc.net.vn)

Ngày Tết là dịp đoàn tụ, sum họp gia đình, tưởng nhớ đến những người đã đi xa, là dịp củng cố tình đoàn kết trong họ ngoài làng, củng cố tình yêu quê hương đất nước, giá trị tinh thần đó vẫn là sợi chỉ đỏ xuyên suốt tục ăn Tết, đón Xuân của dân tộc ta. Đi lễ chùa, tụ họp nơi sân đình chơi đu, chơi cờ tướng, ngắm sinh vật cảnh, chơi gà... là những sinh hoạt rất dân dã và vui vẻ.

Ngày Tết còn là dịp mừng thọ, chúc mừng các cụ lên tuổi chẵn 60, 70, 80... theo truyền thống trọng lão, “triều đình trọng tước, hương đảng trọng xỉ” – triều đình thì trọng chức tước, làng xã thì trọng tuổi cao - của cha ông ta. Mỗi làng xã có cách tổ chức khác nhau, nhưng đều giống nhau ở chỗ thăm hỏi, chúc mừng, tặng quà để thể hiện sự quan tâm, kính trọng người cao tuổi. Người ta còn kể rằng cụ Tam nguyên Yên Đổ đã đến chúc thọ một ông lão dân quê đã vái hai vái khiến ông

lão cố chối từ, không dám nhận lễ, cụ Nguyễn Khuyến nói: Tôi có lạy cụ đâu, tôi lạy cái thiên tước (tước trời ban tức là tuổi thọ) của cụ đấy. Hiện nay phong tục này được các gia đình, Hội người cao tuổi, cộng đồng dân cư tổ chức rất phong phú, tùy theo điều kiện từng địa phương.

Tuy nhiên, bên cạnh nhiều phong tục tốt đẹp thì hủ tục từ xưa còn lại hay mới xuất hiện gần đây cũng khá nhiều, khiến cho ngày Tết trở nên nặng nề, phiền phức. Ngày Tết không thể không ăn uống, nhưng nếu sa đà thì tốn kém, lãng phí và hại sức khỏe, nếu dẫn đến nhậu nhẹt, say xỉn thì có thể còn gây ra những hậu quả không mong muốn, đặc biệt là tai nạn giao thông. Một thói tệt khác là cờ bạc ngày xuân, thay vì những sinh hoạt gia đình, cộng đồng lành mạnh thì nhiều người sa vào trò đỏ đen, từ chơi gà đến tổ tôm, tam cúc, xóc đĩa, nhiều người phờ phạc vì Tết.

Tục mừng thọ cũng là điều đáng bàn, trong khi nhiều nơi tổ chức gọn nhẹ bằng tiệc trà, hoặc tiệc mặn trong phạm vi gia đình thì không ít địa phương cổ bản bày đặt linh đình, hết sức tốn kém. Gia đình có điều kiện kinh tế khá giả thì việc bày tiệc khao mừng, nhưng gia đình còn khó khăn cũng phải cố gắng theo lệ làng, biến việc mừng thọ các cụ thành mối lo lắng, tốn kém không cần thiết. Thiết nghĩ các Hội người cao tuổi, các chính quyền địa phương nên có sự hướng dẫn, vận động để việc mừng thọ các cụ vui vẻ và lành mạnh, đúng tinh thần “tùy gia phong kiệm” xưa nay vẫn nhắc nhở.

Thời gian là một dòng chảy vô thủy vô chung, con người đã tạo nên những cái Tết để đánh dấu thời gian, để cuộc sống thêm đẹp, thêm vui. Dân tộc ta có bề dày văn hiến lâu đời, có nhiều phong tục đặc sắc, nhưng trước sức ép hội nhập quốc tế ngày càng mạnh mẽ hiện nay, việc giữ gìn những phong tục thuần hậu nói chung, xung quanh việc đón Tết, mừng Xuân nói riêng là mối quan tâm không chỉ của Nhà nước mà của toàn xã hội, mỗi cộng đồng và mỗi cá nhân.

Chân Thư - Đăng Dương //
<http://dangcongsan.vn>

TỤC CÚNG GIA TIÊN BA NGÀY TẾT CỦA NGƯỜI VIỆT

Trong các lễ cúng ba ngày Tết, lễ nào cũng có một mâm cỗ cùng hương hoa, trầm trà, rượu bánh, để cúng gia tiên.



Hình minh họa (st)

Cúng gia tiên là cúng tổ tiên trong nhà, là nghĩa vụ thiêng liêng của con cháu để tỏ lòng nhớ ơn nguồn cội của mình "Cây có cội nước có nguồn".

Cúng gia tiên là một cái đạo "Đạo thờ cúng ông bà", gọi tắt là đạo ông bà. Đạo ở đây không phải là tôn giáo vì không có giáo chủ, môn đệ... mà chỉ là "đạo làm người" trong gia đình, lấy tình cảm và sự liên hệ máu mủ ruột thịt trong gia đình làm chủ yếu.

Cúng gia tiên là thể hiện sự hiếu thảo và tình thương yêu của con cháu đối với người quá cố. Cúng gia tiên trong ba ngày Tết bày tỏ lòng tri ân, thương nhớ của con cháu đối với tổ tiên nguồn cội. Việc cúng kính không chú trọng ở hình thức mâm cao cỗ đầy mà chú trọng ở nội dung, đó là tấm lòng thành kính tri ân thương nhớ và noi gương. Vua Hùng Vương thứ 6 không chọn cao lương mỹ vị để cúng gia tiên mà chọn bánh chưng bánh dày là món đơn sơ giản dị nhưng hàm chứa nội dung ý nghĩa sâu sắc.

Khi cúng gia chủ phải ăn mặc chỉnh tề, lên đèn, đốt hương, đánh chuông, hai

tay chắp lại đưa lên ngang trán và khấn, khi khấn nêu ngày tháng, làng xã, tên mình, tên vợ con, tên người quá cố, lễ vật cúng, lý do cúng, cầu nguyện... rồi tùy theo vị trí lớn nhỏ của mình đối với người quá cố, nếu nhỏ thì lạy 4 lạy hoặc vái 4 vái. Việc cúng kính tùy thuộc vào đức tin và đời sống đạo đức của mình.

Cúng là bày lễ vật, lên đèn thắp hương, khấn, vái, lạy. Khấn là lời cầu khấn lầm rầm trong miệng, khấn xong thì vái từ 2 đến 5 vái, tùy theo từng trường hợp, mỗi lần vái đầu cúi xuống: Lầm rầm khấn vái nhỏ to (Kiểu). Nếu vái là cử chỉ chào hỏi kính cẩn, thì lạy là hành động chỉ sự tôn kính từ tâm hồn đến thể xác đối với người trên hay người quá cố ở vào bậc trên của mình.

Đàn ông lạy đứng nghiêm, hai tay chắp lại để trước ngực giơ lên ngang trán, mình cúi xuống, hai bàn tay xòe ra úp xuống, chiếu, quỳ gối trái rồi gối phải rạp đầu xuống theo thư thế phủ phục, sau vài giây cất người lên hai bàn tay để lên đầu gối trái vừa co lên đưa tới trước nửa bước để lấy đà đứng dậy, chân phải đang quỳ cũng theo đà đứng dậy, rút chân trái về ngang chân phải đứng nghiêm, là xong một lạy. Lạy xong vái 3 vái rồi lui ra.

Các nhà sư lạy hơi khác một chút, phát tay áo cà sa đưa 2 tay xuống đất rồi quỳ 2 đầu gối xuống luôn, khi đứng lên đẩy hai bàn tay để lấy thế đứng thẳng nên khỏi tì bàn tay lên đầu gối.

Phụ nữ lạy ngồi trật xuống đất để 2 cẳng chân vắt chéo về bên trái, bàn chân phải ngửa lên để hai cẳng chân vắt chéo về bên trái, bàn chân phải ngửa lên để dưới đùi chân trái, nếu mặc áo dài thì kéo tà áo trước trải về phía trước, tà áo sau trải về phía sau, rồi chắp 2 bàn tay để trước ngực đưa lên ngang trán cúi đầu xuống, hai bàn tay úp xuống chiếu, đầu đặt lên hai bàn tay. Sau vài giây đẩy hai bàn tay để lấy thế ngồi thẳng lên, chắp hai

bàn tay đưa lên ngang trán là xong một lạy.

Lạy, xong đứng lên vái 3 vái rồi lui ra. Nhiều người theo cách lạy khác, hai đầu gối quỳ xuống chiếu, mông để lên 2 gót chân, hai bàn tay chắp lại đưa lên

ngang trán, hai bàn tay giữ ở vị thế chắp, mình cúi xuống khi gần tới chiếu thì hai bàn tay xòe ra úp xuống chiếu đặt đầu lên hai bàn tay, cứ thế mà lạy

Chí Cường // <http://baodautu.vn>

ĂN TẾT, CHƠI TẾT... XƯA VÀ NAY

1 Về chuyện ăn Tết, Nguyễn Hiến Lê, trong hồi ký của mình, đã kể nhiều chuyện sinh động. Những câu chuyện này ít nhiều phản ánh một tập quán ăn Tết xưa của người Việt, nhất là ở miền Bắc. “Năm nào, gần Tết, người (cha của Nguyễn Hiến Lê) cũng ham mê gọt thủy tiên và săn sóc (ngắt lá) hai gốc đào trồng trong khu sân nhỏ sau lưng nhà thờ... Thủy tiên thì năm nào cha tôi cũng mua một giỏ con của tiệm Hoa kiều phố hàng Buồm, đem về gọt, 30 Tết lựa hai cái cốc thủy tinh có chân như cốc champagne, miệng lớn bằng bàn tay xòe ra, một cốc màu hồng, một cốc không màu. Giỏ thủy tiên đặt trong những cốc đó thật vừa khít, mà nhìn qua thành thủy tinh thấy rõ những rễ trắng muốt của hoa. Ai tới chơi cũng trầm trồ khen và bảo không thấy nhà nào khác có thứ cốc đó”(1). Có thể thấy đây là thú chơi tao nhã, khá phổ biến của các văn nhân, những người thuộc bậc có học trong xã hội bấy giờ (đầu thế kỷ XX) – cha và các bác của Nguyễn đều là các nhà Nho, trong đó có 2 người tham gia Đông Kinh Nghĩa Thục. Và cũng chỉ những người thuộc lớp trung lưu (khá giả) mới có thể chơi được bởi nó vừa đắt vừa tốn thì giờ chăm chút.

Theo kinh nghiệm của nhiều người, chơi thủy tiên là “đệ nhất thanh tao” nhưng rất khó thành. Người nào giỏi thì 10 năm cũng chỉ “thắng” (hoa nở đúng dịp Tết) được 7-8 năm, còn không thì chỉ 2-3 năm thôi.

2. Từ lâu, dân gian vẫn có từ “ăn Tết” để chỉ sự thụ hưởng những ngày cuối năm cũ và đầu năm mới sau một năm lao động vất vả. Ngày xưa, dầu “miếng ăn là

miếng tòi tàn” nhưng nhu cầu ăn vẫn là cái mà hầu hết mọi người phải vất vả tìm kiếm. “Được bữa hôm lo bữa mai” là vậy. Năm nào lúa ví đầy bồ, gạo đầy mấy khạp sành, ngoài vườn còn khoai sắn có thể thu hoạch được thì coi như năm đó sung túc; nhà nào thường xuyên được vậy thì coi như là khá giả. Mẹ tôi hay kể, hồi năm đói sau giải phóng, đến giáp Tết, bà ngoại tôi quẩy thúng đi khắp nơi gánh về được hai thúng khoai lang đã phán khởi nói: Năm nay ăn Tết khá...



Hội cờ xuân đất Thăng Long. Ảnh: Hoàng Giáp/Báo ảnh Việt Nam

Với nhiều người, “ngày 30 Tết thịt treo trong nhà”, đó là một sự “tiên đoán” của tay thầy bói “ra ma”; tức là, dù ai giàu hay nghèo gì ngày tết cũng có nồi thịt heo kho Tàu, thịt ướp muối sả treo trên giàn bếp, hay thịt gà, thịt vịt làm sẵn để đãi khách. Bởi vì, qua một năm nhọc nhằn, chẳng lẽ không có có ít thịt trong nhà để cúng gia tiên, để mời lối xóm và nhất là “tự thưởng” cho mình suốt 12 tháng “bán mặt cho đất bán lưng cho trời”...

Không chỉ vậy, ngày Tết ngoài “thịt mỡ” còn có “dưa hành”. Trong Nam

thường ăn bánh tét với dưa giá, củ kiệu muối chua; ngoài Bắc lại chuộng bánh giò bánh chưng với vài thứ rau cải muối mặn. Ngoài ra, còn có nhiều thứ bánh như bánh ít, bánh phồng, bánh tráng, bánh in, bánh đậu xanh...; các loại mứt như mứt dừa, mứt bí, mứt khoai, mứt hạt sen, mứt gừng... Dĩ nhiên, hạt dưa, hạt bí, hạt hướng dương... luôn là món “khai vị”, vừa vui miệng, vừa mang dấu ấn đặc biệt của ngày Tết.

Trong Nam vào dịp tết thường không có nhiều trái cây nhưng cũng vẫn có xoài, quýt, vú sữa, đu đủ... Dĩ nhiên, dưa tươi thì nhà nào cũng có sẵn, không chỉ để “cầu vừa đủ xài” mà còn để giải khát trong những ngày Tết thường bị rượu “hâm nóng”.

Trong ký ức tuổi thơ nhiều người chắc chưa quên những tiếng “thậm... thình” giã nếp, giã khoai mì để làm bánh phồng, những chiếc chiếu phủ những chiếc bánh tròn phơi trước giậu râm bụt... Ta nhớ lại một thời ta “ăn Tết” với niềm háo hức, say sưa, dù rằng cái “ăn” của ngày nào cũng còn đơn giản, dân dã hơn bây giờ rất nhiều.

3. Không chỉ có ăn, người ta còn chơi Tết. Dân gian còn lưu lại các câu về về chơi Tết:

Năm mới thì phải ăn chơi/ Người nào thành thói/ Thì chơi gà đá/ Em nhỏ chơi vòng bài pháo/ Máy người hết áo/ Bị những bài cáo/ Bắt kẻ mượn rào/ Là người say rượu/ Máy người cố cựa/ Đặt chuyện cười chơi/ Trồng chuối ngược đời/ Trèo lên tụt xuống...

Với cách chơi Tết này có lẽ là người Nam bộ, thể hiện tính phóng khoáng, cởi mở!

Thời gian nghỉ dài nhất trong năm này thường trùng với đợt giãn ra giữa hai mùa vụ nên đồng áng khá thảnh thơi. “Tháng giêng là tháng ăn chơi” mà! Thanh nhã thì có viết liền với những câu đối đồ bằng chữ Nho. Bây giờ còn có thêm viết thư pháp chữ Việt. Những câu răn dạy, nhắc nhở mọi người sống có ý nghĩa có tình, thủy chung, hiếu đễ thường được mọi

người treo trang trọng ở gian giữa trong nhà. Nghệ thuật thư pháp thường chú ý mấy chữ “Phúc”, “Lộc”, “Thọ”... để cầu năm mới mọi điều tốt lành đều tấn tới.

Không chỉ chơi chữ, các kiểu hoa kiểng cũng mang “thế” của những chữ này hoặc ít ra cũng mang ý nghĩa tương tự. Sung, mai... được tạo thành những dáng đẹp, chăm chút để nở hoa đúng ngày Tết nhưng vẫn tạo được thanh thoát, ý nhị... Ngày trước, nhiều gia đình còn treo tranh “tứ bình”. Không giống với nguyên nghĩa là bộ tranh bốn bức có hình chữ nhật dài, khổ bằng nhau, thường vẽ phong cảnh bốn mùa xuân, hạ, thu, đông, dùng treo song song đối xứng nhau, ở nhiều nơi, tranh “tứ bình” gồm 4 bức vẽ kể tóm tắt các câu chuyện luân lý, như Thạch Sanh – Lý Thông, Phạm Công – Cúc Hoa, Lâm Sanh – Xuân Nương... Ở nông thôn xưa, treo những tấm tranh xanh đỏ là sự tô điểm sinh động đồng thời có ý nghĩa giáo dục cao. Đối với lũ trẻ, những tấm tranh nhiều màu sắc luôn rất hấp dẫn. Tôi thường dán mắt vào những cảnh ông Mẫn Tử Khiên mùa lạnh mặc áo rách kéo xe cho cha; ông Mạnh Tông đang đồng khóc mừng cho mẹ; bà Tào Thị cầm roi đuổi đánh anh em Nghi Xuân – Tấn Lực; mẹ con Lý Thông trốn về quê nhưng bị trời đánh chết... Chỗ nào không biết, tôi hay hỏi ngoại – bà tuy không biết chữ nhưng chuyện gì tôi hỏi ngoại đều trả lời rành rọt.

“Máu me” hơn là có đá gà, lác bầu cua, đánh bài... Ở góc độ văn hóa, đá gà là một thú chơi dân gian độc đáo, tuy nhiên khi bị người ta lợi dụng để trở thành một môn cờ bạc sát phạt lẫn nhau.

Ở nông thôn, Tết thường có các hội chợ, vừa trưng bày sản phẩm nông nghiệp, thủ công mỹ nghệ vừa có các trò chơi dân gian. Lô tô, thả bọ, ném cổ vịt, thả vòng... đều là những môn chơi hấp dẫn, hồi hộp, vui nhộn. Tuy nhiên, càng về sau các trò chơi này ngày càng biến tướng thành những thủ thuật lừa lọc mang tính cờ bạc, ít còn tính giải trí thuần túy như xưa.

4. Bây giờ, người ta vẫn còn dùng từ “ăn Tết”. Tết thì phải có ăn, dĩ nhiên ăn

nhều hơn và ngon hơn ngày thường. Tuy nhiên cái khác bây giờ cũng đã khác nhiều. Không còn cảnh các mẹ các dì lục đục chuẩn bị làm bánh, làm mứt như trước; cũng không còn cảnh các chú các anh vật heo, giết bò chia nhau trong xóm để dành ăn Tết như ngày nào... Tất cả đều có thể ra chợ mua. Ngay trong mồng một Tết vẫn có người buôn bán chứ không nghĩ đến chiều mồng ba Tết như ngày trước. Công nghiệp hóa, chuyên môn hóa ít nhiều làm mất đi tính truyền thống của văn hóa nông nghiệp nhưng lại tiện lợi, kinh tế hơn nhiều.

Người ta vẫn còn “chơi Tết”. Nhưng nhiều cái chơi bây giờ được tổ chức quy

củ, đảm bảo tính văn hóa, tính thẩm mỹ. Những thú chơi tao nhã như viết câu đối, viết thư pháp, văn nghệ, chưng tía hoa kiểng... vẫn được giữ lại; các trò chơi mang tính cờ bạc thì bị nghiêm cấm. Cái chơi bây giờ được chuyển thành đi thăm thú bà con xa, đi du lịch, vì cả năm bận rộn không có thì giờ đi lại. Điều này khác nhiều so với trước đây, ngày Tết vốn thường chỉ ở nhà tiếp khách và đi thăm viếng họ hàng gần mà thôi.

(1) Hồi ký Nguyễn Hiến Lê, NXB Văn nghệ, năm 2001, trang 42-43.

**Nguyễn Minh Hải /
Báo Giáo dục Xuân 2017**

BỮA CƠM BA MƯƠI RỘN TIẾNG CƯỜI

Ngày cuối năm, dù bạn đi đâu về đâu, dù giàu hay nghèo ai cũng làm mâm cơm đón tổ tiên, ông bà. Người Việt Nam quan niệm đây là dịp tổ tiên, ông bà về sum họp cùng con cháu, gia đình:

*Trước là cúng giỗ ông bà / Sau là
họp mặt cả nhà đông vui*



Ảnh mang tính minh họa

Nhìn lên bàn thờ nghi ngút khói hương, nhìn những gương mặt người thân dồn nén hạnh phúc, trong giây phút thiêng liêng này lòng vỡ òa một cảm xúc của niềm vui thật khó tả. Xuống nhà dưới thấy các chị, các dì, các cô phụ vo gạo, làm gà, gói bánh, trẻ nít xúm xít chỉ trò nói cười. Có người con trai mới lớn thì kín

áo lén nhìn cô gái nhà bên qua phụ má làm bánh. Bánh nấu xong rồi, chàng nâng lên xét nét:

Đầu hôm em có kị ai

Cho nên hấp bánh ba tai rõ ràng

Trong thời nhưng đổ nằm ngang

Em không gói lá để mở tràn hai bên

Từ lâu, bữa cơm gia đình tượng trưng cho sự họp mặt, là nơi chia sẻ yêu thương giữa ông bà, cha mẹ với con cháu. Sự yêu thương không chỉ qua lời nói ngọt ngào mà đôi khi chỉ một cái gật đầu:

Cá trê mà nấu canh bầu /

Chồng chan vợ húp gật đầu khen ngon

Khen ngon không phải vì cao lương mỹ vị mà chỉ là những món quê mùa dân dã, nhưng ngon vì có người thân cạnh người thân:

Ở nhà cơm hầm, muối rang /

Bữa ăn có thiếp có chàng vẫn vui

Bữa cơm dọn ra bây giờ chỉ là cái cờ để được ngồi bên nhau, được nhìn mặt

nhau. Và khi trong ta rộn ràng niềm vui thì không ăn vẫn thấy no lòng:

Cơm trắng ăn với chả chim /

*Chồng đẹp vợ đẹp những nhìn mà
no*

Có những lúc đi xa, ăn uống thất thường xui lòng ta nhớ mẹ. Nhớ nhất là những miếng cơm cá mẹ đã cẩn thận lấy hết xương. Chính miếng cơm mẹ bú mớm đầy yêu thương ngày xưa làm no lòng con đến tận giờ, vì trong từng miếng cơm còn nặng tình mẫu tử:

Ngồi buồn nhớ mẹ ta xưa /

*Miệng nhai cơm bún, lưỡi lừa cá
xương*

Chén cơm phải đâu chỉ là hạt gạo, mà là chén tình chén nghĩa nhắc về đạo làm con:

*Cha mẹ sanh em thành tạo hóa /
Nhai cơm lừa cá / Nhai cá lừa xương / Ôn
chưa đến, nghĩa chưa trả, biểu thương
anh sao đành*

Nay lớn khôn làm cánh chim tung bay khắp bốn phương trời, lòng thầm biết ơn người đã nuôi nấng ta. Và làm sao ngăn được lòng rưng rưng khi nhớ có những lần mẹ mỗi morn đợi ta học về bên mâm cơm đã nguội:

*Mặt trời lặn xuống bờ ao/ Có con cò
mẹ bay ra bay vào/ Cò con đi học đường
xa/ Thân thơ chỗ nọ la cà chỗ kia/ Tối rồi
mà chẳng chịu về/ Cơm canh mẹ đợi còn
gì là ngon*

Như cây tùng cây bách kia rồi cũng có lúc héo rụi, mẹ cha giờ đến tuổi già. Có thể trong trường đời ta thua thiệt, chén cơm bữa có bữa không, nhưng dặn lòng không để thua thiệt này ảnh hưởng đến đáng sinh thành. Chẳng thà con ăn cháo ăn khoai để dành cơm nuôi cha nuôi mẹ:

Đói lòng ăn bát cháo môn /

Để cơm nuôi mẹ cho tròn phận con

Nhưng số phận phải đâu ta muốn là được, dây tình kia do ông Tư bà Nguyệt se rồi, Ngày giã từ mẹ cha về nhà chồng,

lòng quặn một niềm đau khi nghĩ đến bữa cơm từ nay vắng bóng mình:

*Con cá đỏi nằm trong cối đá/ Chim
đá đá đậu nhánh đá đá/ Chồng gần không
lấy đi lấy chồng xa/ Một mai cha yếu mẹ
già/ Chén cơm ai xới, chén trà ai dâng*

Nhưng bữa cơm không chỉ là chuyện tình nghĩa ông bà, cha mẹ, đạo làm con mà còn là nơi bắt đầu cho những chuyện tình gái trai lãng mạn. Thật vậy, có lúc ta phải bật cười khi nghe chàng trai mượn chuyện bữa cơm để tán tỉnh nàng:

Anh về thưa với tía em/

Má anh già yếu xin em về nấu cơm

Rỉ rả vậy mà một hôm mời được nàng đến nhà. Tất nhiên không thể thiếu bữa cơm dọn ra:

Ăn cơm có cá với anh/

Ăn vô mát bụng như anh gặp nàng

Bữa cơm giờ đây còn tượng trưng cho hạnh phúc lứa đôi. Khi cá đã cắn câu, hãy nghe nỗi niềm của nàng nói với chàng. Nàng ao ước được ăn cơm chung một nồi, ngồi chung một mâm... Ôi, những ao ước chân quê bình dị làm sao, như mối tình của nàng dành cho người yêu:

Ước gì cơm chung một nồi/

*Canh chung một bát cùng ngồi một
mâm*

Tình yêu của nàng càng ấm nồng càng trở lên mãnh liệt làm sao, nhưng cũng nhờ đó mà kho tàng ca dao có thêm hai câu lục bát vào hàng trác tuyệt:

Ước gì chung chiếu chung chăn/

*Chung đũa ta cầm, chung áo chung
da*

Và một ngày kia nàng lên xe hoa, bữa cơm ao ước lãng mạn ngày xưa giờ đã thành hiện thực. Nhưng còn hơn thế, bữa cơm còn thấm đẫm tình nghĩa vợ chồng:

Chàng ơi trời đã rạng đông/

*Chàng dậy ra đồng, thiếp dậy nấu
cơm*

Hoặc:

Trời mưa cho lúa chín vàng/

Cho anh gặt lúa cho nàng đem cơm

Quanh năm cơm còn thể hiện tấm lòng thơm thảo của người vợ thương chồng:

Đốt than nướng cá cho vàng/

Lấy tiền mua rượu cho chàng uống chơi

Nhưng không phải mâm cơm lúc nào cũng có cá, có rượu. Có những lúc chỉ là nắm cơm muối mè. Thì đó là lúc thể hiện một tình yêu sắt son nhất:

Giàu thì thịt cá bẻ bàng/

Nghèo thì cơm mắm lại càng thấm lâu

Trong cuộc phong trần của kiếp người này cũng có lúc chàng và nàng phải chia xa vì miếng cơm manh áo. Đó là lẽ thường tình. Và khi chiều về, ở chốn trời xa lòng chàng ray rứt thương nhớ quê nhà. Giữa lòng chàng lúc này hiện lên bữa cơm nơi có người vợ đợi chờ:

Chiều chiều lại nhớ chiều chiều/

Nhớ nồi cơm nguội, nhớ siêu nước chè

Thương quá người vợ bé nhỏ trời quê. Phải chi có nàng bên ta đốt lại than xưa mà xua đi cái lạnh trong lòng. Chàng biết giờ này ngồi bên mâm cơm mà lòng dạ nàng để đâu:

Dọn cơm chống đũa mà nhìn/

Mãng sấu người nghĩa thất tình quên ăn

Bữa cơm bây giờ lại mang thêm ý nghĩa của lòng chung thủy:

Chiều chiều mây phủ Sơn Trà/

Lòng ta thương bạn nước mắt và lộn cơm

Lòng chung thủy làm nên những giá trị tốt đẹp vĩnh hằng của cuộc sống lứa đôi:

Ăn cơm sao đặng mà mời/

Nước mắt lênh láng rã rời hạt cơm

Điều ấy thôi thúc ai ai cuối năm dù ở đâu, đi đâu cũng phải mau mau về quê cho kịp bữa cơm gia đình.

**Từ Nguyễn Thạch /
Báo Giáo dục Xuân 2017**

NĂM DẬU NÓI CHUYỆN CHƠI GÀ

Người xưa chơi gà chọi rất cầu kỳ. Gà phải hội đủ tính cách của một “chiến kê”, “hùng kê” hay “thần kê”. Gà chọi có tông có giống, nên “lý lịch” của chúng được xác định từ ba bốn đời, rất rõ ràng. Những tay chơi gà thường phải bỏ ra nhiều công sức để tìm con gà nòi thứ thiệt.

Xưa có câu “Gà tại nó, chó tại ta” ý là trước hết phải có nòi, rồi mới đến rèn luyện. Gà nòi có ba loại cơ bản: tầm tiểu, tầm trung và tầm đại, lần lượt tương ứng với trọng lượng con nòi nặng từ 2 – 2,5kg; 2,5 – 4kg và từ

4,5kg trở lên. Gà tầm tiểu và tầm trung thường đá tốt hơn gà tầm đại, ở trường đá gà người ta nói là “mau”, không nói là “nhanh”.

Để chuẩn bị cho một trận đấu, trước tiên phải “cáp gà” : Xem xét, so sánh cân nặng, độ tuổi, độ dài cựa... tiếp theo là chuốt cựa, phun rượu, phun nước, dùng khăn lau... Một trận đấu chia làm 3 hiệp. Hết một hiệp, mỗi bên ôm gà của mình ra vỗ hen, lau vết thương rồi cho gà vào đấu tiếp, đến khi nào có con chiến thắng mới thôi...

Một con gà nòi hay phải có các điểm cơ bản như: mỏ ngắn, độ cong ít; mào cứng, mào ổ mối, mào cuốn (chót mào cuốn lại ẩn vào trong), mào hoa sung; mặt võ hầu (giống mặt khỉ) hoặc gốc tre, mắt ếch vàng thau, trắng; cổ tròn, giống cổ kền kền càng tốt; mình dài, vai nhô, cánh khỏe, lông thép; đuôi to; chân nhỏ, gân nổi rõ, có vảy đều; “song đao” (cựa) phải là hồng đao, xích đao, hắc đao, hoặc bạch đao, độ cong ít là cựa “độc”; lông đuôi nhiều, dài, không quá cong, dáng đuôi “phụng vĩ” hoặc “nguyệt cung”...



Ảnh minh họa

Ngoài ra, các sư kê xưa rất thích loại gà “dị hình, dị tướng”, như tướng tử mị (lúc ngủ nằm ngay đầu, sãi cánh, xuôi giò; hoặc khi ngủ giò mọc lên cây, bông thõng mình như dơi. Có con khi ngủ một mắt nhắm, một mắt mở; độc nhãn, độc đao (một mắt, một cựa). Theo người sành chơi, con gà nòi nào có tính nét, hình dáng không đụng hàng như vậy nếu không “linh kê” thì cũng là “thần kê”, “quái kê”. Loại gà này chưa đá đã làm cho địch thủ hoảng sợ, tim đập chân run. Hoặc chỉ mới nghe tiếng gáy của nó đã “hồn vía lên mây”. Nếu hai “thần kê” hoặc “linh kê” giao chiến với nhau thì có thể bắt

phân thắng bại, có khi đá thâu đêm suốt sáng không nghỉ.

Gà nòi có nhiều đòn thế hiểm và biến hóa khôn lường như kiểu đá dọc hầu, vĩa, mé rất hiểm ác. Đặc biệt có con gà nòi dùng tuyệt chiêu đòn Cáo cực kỳ dũng mạnh, chỉ ra đòn một lần là lập tức lấy mạng đối thủ. Lối đá của gà nòi không như ta đá bóng, từ dưới hát lên (nếu có, đòn ấy sẽ gọi là Đám), chúng thường nhảy vọt lên, hai chân tung cao, xòe ra rồi bổ quặp xuống đầu kẻ thù. Hai chiếc cựa ở phía sau có thể đâm vào đầu, vào mắt đối thủ.

Một người nhiều năm trong nghề cho biết: “Gà cũng có cung mạng như người”. Gà Nhạn có mạng Kim, gà Ô (đen) mạng Thủy, gà Tía mạng Hỏa, gà Xám mạng Mộc... Cứ theo đó mà tính toán rồi ấn định ngày giờ để “quyết đấu” thì sẽ thắng! Không biết trúng trật ra sao nhưng nhận định này chỉ có ở những bậc sư kê, trình độ đá gà đã ở mức thông kim bác cổ mới nói được như vậy.

Có 2 hình thức đá gà “đòn” và đá gà “cựa”. Đá đòn là đá theo cách truyền thống, rất ít phổ biến ở miền Nam. Tuy nhiên ở Bình Định, Quảng Ngãi và Phú Yên, hiện nay vẫn thường xuyên tổ chức đá gà “đòn”. Còn đá gà cựa ở các tỉnh miền Tây Nam bộ là người chơi trồng thêm cựa sắt dài từ 7cm đến 10cm lồng vào cựa gà nòi. Khi xung trận, chỉ bằng vài cú đá là đã có một trong hai bỏ mạng, có khi cả hai con cùng chết vì vết thương quá nặng. Đá “cựa” được các tay chơi miền Nam thích bởi trận đấu được định đoạt tức khắc, ít tốn thời gian, và để tránh công an phục bắt. Một trận đá gà cựa thường diễn ra trong khoảng 15 đến 20 phút.

**Nguyễn Tân Tuấn /
Báo Phụ nữ Thủ đô Xuân 2017**

THƯƠNG NHỚ TẾT QUÊ XƯA

Những tờ lịch cuối cùng của năm cũ đã bắt đầu rơi xuống, phổ xá hồi hả dánh người tất bật trong gió rét ngày cuối năm để lo cho cái Tết cận kề. Mấy gia đình trong khu phố tôi đang rủ nhau đựng lợn, gói bánh chưng để tìm lại hương vị Tết xưa cho những đứa con thành phố của họ. Trong cuộc sống đủ đầy của ngày hôm nay chỉ cần bỏ ra vài tiếng đồng hồ đi siêu thị, các bà nội trợ đã khuôn được cả một cái tết đầy đủ, thơm tất về cho gia đình nhưng có lẽ cái hương vị Tết xưa cũ vẫn luôn là ký ức đẹp đẽ trong mỗi chúng ta.



Lễ hội Cổ Loa (Đông Anh, Hà Nội) diễn ra vào ngày mùng 6 Tết. Ảnh: Minh Đức/TTXVN

Nhớ hồi xưa, để chuẩn bị cho dịp Tết, bố mẹ tôi thường phải đựng lợn chung với hàng xóm. Sáng 29 Tết cả xóm rân râm tiếng lợn kêu, tiếng trẻ con í ới gọi nhau theo cha mẹ đi lấy phần. Lợn được mổ từ sáng, nước luộc lòng sau đó được bỏ thêm mấy bó gạo nấu thành nồi cháo to. Trẻ con đi theo chia phần mỗi đứa được một bát cháo. Người lớn có thêm mấy miếng lòng lợn bốc khói nghi ngút tranh thủ khề khà chén rượu quê. Đánh chén xong chúng tôi hỉ hả cùng bố mẹ xách phần thịt chia phần về để làm các món cho ngày Tết. Quê tôi ở miền Trung, ngày Tết dứt khoát nhà nào cũng phải có một cây giò, một nồi thịt đông nấu từ thịt thủ lợn. Nhà khá giả hơn có thêm một nồi thịt rim. Thịt rim phải chọn loại thịt ngon, để nguyên những miếng to, ướp sẵn các loại gia vị xong đổ ngập nước mắm, mật mía đun kỹ nhiều giờ. Khi sục thịt ngấm

đều và ánh lên màu cánh gián là được. Mâm cỗ ngày Tết có đĩa thịt bò, thịt lợn rim thái mỏng, trên rải những cọng lá tỏi thơm nức cả gian phòng.

Từ ngoài 20 tháng chạp, các bà mẹ đi chợ thường tranh thủ chọn mua lá dong riêng về cất sẵn vì sợ cận Tết khan hiếm lá không còn lá đẹp hoặc giá đắt. Ngày cận Tết lũ trẻ chúng tôi được phân công mang lá dong riêng ra bến sông. Chúng tôi tìm những phiến lá lớn đặt lên và tỷ mẩn kỳ cọ bóng loáng từng mặt lá dong đem về phơi ráo nước để bố mẹ gói bánh. Đêm 30 Tết bố tôi thường cẩn thận xếp bánh vào một chiếc nồi quân dụng to. Bếp nấu bánh được xếp bằng những viên gạch lớn. Cả nhà ngồi quây quần bên nồi bánh chờ giao thừa. Để bánh ngon, để được lâu không lại gạo phải nấu đủ 9 tiếng. Bánh chín phải vớt ra và xếp ngay ngắn lên một chiếc bàn, sau đó dùng những viên đá lớn đè lên để ráo nước và bánh được chặt. Có những năm ngồi chờ bánh chín lâu quá, anh em chúng tôi thiếp đi bên bếp lửa, tỉnh dậy đã thấy bố đang lúi húi vớt bánh.

Nhiều năm trước, mỗi lần nấu bánh xong chúng tôi lại được dành riêng một vài chiếc bánh nhỏ. Anh em chúng tôi thường cho mình đặc quyền được để dành bằng cách cất kỹ những chiếc bánh đó vào chum đựng lúa, gạo. Chờ đến gần rằm tháng Giêng, khi tất cả bánh trong nhà ăn hết mới trịnh trọng lấy những chiếc bánh để dành ra ăn. Tỷ mẩn cất bỏ hết những lớp mốc bên ngoài của bánh sau đó cho lên chảo mỡ rán. Hàng chục năm đã trôi qua nhưng cái cảm giác béo ngậy của những chiếc bánh chưng ngày Tết vẫn ngon đến tận bây giờ.

Tết quê xưa, là dịp để những người con đi làm ăn xa xứ trở về. Đường quê thỉnh thoảng lại thậm thịch tiếng bước chân vội vàng, hối hả. Khi những tiếng gọi bố ơi, mẹ ơi vang lên đầu ngõ chiều cuối năm là thấy Tết đã về rộn ràng và háo hức.

Xã hội ngày càng phát triển, chúng tôi lớn lên đi học, đi làm và định cư ở những thành phố lớn. Cuộc sống ngày càng đủ đầy, tiện nghi gấp nhiều lần trước. Bây giờ thậm chí thay vì ra siêu thị chỉ cần ngồi nhà nhắc điện thoại hoặc vài click chuột máy tính, ít tiếng sau đã có người mang đủ sản vật, thực phẩm Tết đến tận nhà cho bạn. Không chỉ ở thành phố mà ngay cả những vùng thôn quê, hương vị Tết xưa cũng đang bị sự tiện nghi và hiện đại làm mai một. Những đứa trẻ quê giờ đây cũng không còn háo hức đợi Tết như chúng tôi của hàng chục năm về trước nữa.

Những tập tục tốt đẹp của Tết xưa cũng đang bị giản lược. Thay vì sum họp gia đình, nhiều gia đình trẻ hôm nay lại

chọn Tết là dịp để tổ chức những chuyến du lịch, nghỉ dưỡng trong và ngoài nước để bù lại cho một năm vất vả. Tết vì vậy mà vui bớt đi ý nghĩa thiêng liêng của nó.

Chiều nay đi làm về ngay qua con phố nhỏ, bắt chợt nghe ám áp mùi hương trầm nhà ai thoang thoảng trong mưa phùn, gió lạnh cuối năm. Chợt nôn nao nhớ về hương vị Tết xưa cũ. Lại khắc khoải đếm từng tờ lịch cuối cùng để về bên bố mẹ. Để được tắm lại nỗi nước sả trồng góc vườn nhà chiều 30 Tết. Được quây quần bên bữa cơm sum họp gia đình. Và để được sống lại hương vị Tết quê với những ký ức đẹp để ngày xưa cũ.

**Xuân Luận / Báo Công an nhân dân
Xuân 2017**

CÀ KÊ CHUYỆN GÀ NĂM DẬU

Hình tượng con gà có lẽ được thấy nhiều nhất trong nhiều loại tranh dân gian như Đông Hồ, Hàng Trống và Kim Hoàng.

Ngày xưa người ta hay treo tranh Gà với dụng ý trừ tà, có lẽ vì con gà gáy sáng, có khả năng xua đuổi bóng tối và tà ma, mang lại ánh sáng, bình an, tin tưởng, sức khỏe, dương khí cho con người. Quê tôi có lời hát ru thật hay: *Chiều chiều con quạ lợp nhà/Con cu chẻ lạt, con gà đưa tranh*

Câu hát đơn giản truyền đi một thông điệp hòa bình và hạnh phúc, giấc mơ đã xuyên triền miên qua nhiều thế hệ. Ước mơ hòa bình: quạ là loài ác điều chuyên ăn cướp trứng và bắt cóc gà con; gà là loài gia cầm hiền lành, nhưng khi bảo vệ ổ trứng và đàn con cũng trở thành hung tợn, thường đánh bặt đối phương.

Ở đây hai con chim thù địch hợp tác làm chung một việc. Quạ chim trời, ở vị thế cao, làm việc chủ đạo là lợp nhà; gà, chim chuồng, ở vị trí thấp, đưa tranh làm việc trung gian; cu, biểu tượng cho tình yêu đôi lứa, chẻ lạt, tạo điều kiện ràng buộc.



Có người cho rằng câu hát ru nói trên bắt nguồn từ lời hát Bài chòi ngày Tết ở miền Trung, khi rút ra con bài Gà, người hô sẽ ngân nga: "*Chiều chiều... Con quạ... con cu... con gà, là ba con, ướ là con Ba Gà*". Nhưng có lẽ người hô Bài Chòi khéo sử dụng một câu ca dao có sẵn từ trước.

Về sau có người ráp nối thêm: (...)
Chèo béo nấu cơm nấu canh/ Chia với đi chợ mua hành về nêm/(...) Chuồn chuồn

đi bán chiếu manh/Niềng niễng lót ổ, vàng anh vô nằm

Nhưng chỉ là cho câu chính loăng đi.
Như bóng chiếu còn lưu luyến.

Văn, vũ, dũng, nhân, tín...

*Bên kia sông Đuống/Quê hương ta
lúa nếp thơm nồng/Tranh Đông Hồ gà lợn
nét tươi trong/Màu dân tộc sáng bừng trên
giấy điệp*

Câu thơ Hoàng Cầm thật đầm thắm, dù làm trong giai đoạn kháng chiến chống Pháp đang gay gắt, cụ thể là tháng 4/1948. Đông Hồ, quê Hoàng Cầm, là tên làng ven sông Đuống, tỉnh Bắc Ninh, nay là Hà Bắc, nổi tiếng về loại tranh dân gian thường được chưng bày ngày Tết từ thế kỷ XVII.



Hoàng Sĩ Khải, Tiến sĩ khoa 1544, trong bài thơ dài hơn 300 câu, Tứ thời khúc Vịnh, tả cảnh Tết vùng Thăng Long: *Tranh vẽ gà cửa treo thiếp yếm/Dưới thêm lầu hoa điểm Thọ Dương* (Thọ Dương là hoa mai, theo điển cổ)

Như vậy tranh Gà, ngày nay là trang trí, xưa kia có tác dụng trừ tà, có lẽ vì con gà gáy sáng, có khả năng xua đuổi bóng tối và tà ma, mang lại ánh sáng, bình an, tin tưởng, sức khỏe, dương khí cho con người. Do đó, tranh gà được phổ biến trong nhiều loại tranh dân gian như Đông Hồ, Hàng Trống và Kim Hoàng.

Thật ra, không cứ gì ở nước ta, con người đâu đâu cũng cần ánh sáng và hơi ấm của mặt trời, hình tượng gà, do đó được trọng vọng ở nhiều nền văn hóa khác nhau, như con gà trên đỉnh nhà thờ Thiên Chúa giáo ở phương Tây.



Tại nhiều nước, gà lại có ý nghĩa riêng: Ở Nhật Bản, gà quan hệ với Thái Dương Thần Nữ; ở Pháp, gà là biểu tượng dân tộc dòng dõi gô-loa (gaulois) một danh từ đồng âm với tên gà bằng tiếng La-tinh (gallus) - và nhiều chuyện gà khác kê khai ra thêm cả kê dài dòng.

Chúng tôi chỉ nhấn mạnh vào tranh Gà Việt Nam, hình ảnh của ngày Tết âm lịch thịnh hành vì nhiều lý do. Ngoài niềm tin tự nhiên, như trên đã nói, còn có những lý do văn hóa. Theo sách vở xưa và truyền thuyết, thì gà trống ứng vào tháng Giêng, ngày mùng Một cũng mang cảm tinh gà, do đó, con gà biểu tượng cho ngày Tết Nguyên Đán.

Hình ảnh gà trống cánh lông sặc sỡ, dáng dấp oai dũng còn tượng trưng năm đức tính: mào đỏ giống mũ cánh chuồn là văn (chữ Hán mào gà gọi là quan, đồng âm với quan (mũ) và quan (chức); cựa sắc nhọn như gươm là vũ; đầu đá không sợ địch là dũng; chia mồi cho gà con là nhân, gáy đúng giờ là tín.



Một đức tính không nghe sách vở ca ngợi, là khả năng tính dục, nôm na là "đạp mái". Do đó tranh Gà thường kèm theo phụ đề như Thần Kê (Gà Thần) với chữ Kê thần chú viết thảo, có tác dụng trừ tà; hay Đại Cát (vui lớn); Nghênh Xuân; tranh "Bé trai ôm gà trống" còn có tên là Vinh Hoa, có phần trọng nam khinh nữ lỗi thời.

Bên cạnh hình ảnh gà trống, còn có tranh Trống Mái: Gà Thụ Hùng, Gà Đàn, Trống Mái và Đàn con với hảo ý chúc tụng gia đình đông đảo và đông đủ, hòa thuận, ấm no trong truyền thống tư tưởng dân gian.

Gà mái tượng trưng cho tình mẹ con: *Con rắn không chùng (chân) lượn
năm rùng bảy rú/Con gà không vú nuôi
đặng chín mười con*

Cho đến gà rùng cũng biết thương con: *Cuốc kêu réo rất đầu non/Gà rùng
táo tác gọi con tha mỗi/Lạnh lòng thay
láng giềng ơi*

Gà con tượng trưng cho tình cảm anh em, đồng bào, đùm bọc, thương yêu, nhường nhịn lẫn nhau vì "cùng một mẹ". Tranh Đông Hồ gọi lên được những tình ý ấy.

Nhà thơ Hoàng Cầm đã không cường điệu khi viết: *Tranh Đông Hồ gà
lợn nét tươi trong/Màu dân tộc sáng bừng
trên giấy điệp*

Và trong Thơ, nhiều tác giả đã nhắc đến tranh Đông Hồ, như Đoàn văn Cừ: *Lũ
trẻ con mái ngắm bức tranh gà/Quên cả
chị bên đường đang đứng gọi (Chợ Tết)*

Và đặc biệt nhất là Vũ Hoàng Chương, vào ngày Tết Bính Thìn 1976, đã làm bài thơ xuân cuối cùng của đời mình:

Vịnh tranh Gà Lợn
*Sáng chưa sáng hẳn, tối không đành
Gà lợn, om sòm rồi bức tranh
Rằng vách có tai, thơ có họa
Biết lòng ai đỏ, mắt ai xanh
Mắt gà huynh đệ bao lần quáng
Lòng lợn âm dương một tác thành
Cục tác nữa chi, ngừng ừ ừ*

*Nghe rỗng ngâm váng khúc tân
thanh*

Gà bôi phẩm

Nhà văn Thạch Lam, trong *Nhà mẹ Lê*, miêu tả một gia đình cùng khổ, mà ông đã thật sự quan sát bên hàng xóm.

*Nhà mẹ Lê là một gia đình một mẹ
với mười một người con (...)Mười một đứa
mà đứa lớn mới có mười bảy tuổi, đứa bé
nhất hãy còn phải bế trên tay (...).*

*Trong ngày hè nóng nực, con bác Lê
đưa nào cũng lở đầu, nên bác lấy phẩm
xanh bôi cho chúng nó. Trông mẹ con bác
lại giống mẹ con một đàn gà, mà người ta
bôi xanh lên đầu cho khỏi lẩn*

Đàn gà bôi phẩm xanh ở đây không biết rõ là gà thật trong sân, hay cảnh Gà Đàn trong tranh dân gian.

Chửi mắt gà là văn hóa?

Nói chuyện con gà trong văn học nghệ thuật dân gian, nếu chỉ điểm qua truyền thống cao siêu, những tình ý tinh tế mà không đề cập đến chuyện chửi mắt gà, thì quả là một khiếm khuyết trầm trọng.

Ví dụ một trích đoạn chửi mắt gà miền Núi Nùng Sông Nhị: *Thằng đứng
chiếu ngang, thằng sang chiếu dọc, thằng
đọc văn tế, thằng bế cái hài, thằng nhai
thủ lợn. Con gà nó ở nhà tao nó là con gà,
nó sang nhà mày nó là thần danh đồ mổ...*

Miệt Núi Ngự Sông Hương, lời chửi còn ngân nga hơn: *Hôm qua tau mắt con
gà mái dầu khoang cổ. Hôm ni tau mắt
con gà mái nổ khoang bông. Con mô bắt
là gái trốn chúa lợn chông. Thằng mô bắt
là đàn ông ba đời đi ở đợ...*

*Tụi bay hãy vén mái tai, gài mái tóc,
chống cửa ngõ cho cao, chặt hàng rào
cho thấp mà nghe tao chửi...*

*Bay ăn cho chồng bay sợ, cho vợ
bay kinh, bay ăn cho ngã miếu sập đình,
cho mô cha bay chết hết, để một mình bay
ăn.*

Và như thế người chửi cứ ca cẩm hàng giờ, hàng buổi. Lời lẽ ở đây chủ yếu là vắn vè, câu chữ tầm thường, khuôn

sáo, nhưng không phải là không có văn chương. Nhìn dưới góc độ dân tộc học, nó cũng là một khía cạnh văn hóa.

Thơ hay về gà

Nằm trên biên giới giữa văn học viết và truyền khẩu là câu thơ "gà" này: *Phát phơ ngọn trúc, trắng tà/Tiếng chuông Trấn Vũ, canh gà Thọ Xương*

Nguyên là sáng tác của Dương Khuê (1839 - 1902), tả cảnh Hà Nội. Thọ Xương là tên huyện, khu thương mại, kết hợp với huyện Vĩnh Thuận, phía Hồ Tây lập thành phủ Phụng Thiên, sau đổi là Hoài Đức, là tên cũ của thành phố Hà Nội. Trấn Vũ là tên đền, còn gọi là Trấn Quốc hay Trấn Bắc, nằm trên một bán đảo nhỏ ven Hồ Tây.

Câu thơ có âm vang dân dã nên được phổ biến, nhiều người nhầm với ca dao, và lan truyền đi, theo những ngọn gió la đà, vào tận Thiên Mục, Thủ Thiêm.

Nền văn chương quốc ngữ, nhất là phong trào Thơ Mới 1932 - 1945, hình thành song song với sự phát triển các đô thị. Thời ấy, những thành phố lớn vẫn còn vọng âm thôn dã. Mà tiếng gà gáy là âm vang biên giới giữa nông thôn và thành thị - quá khứ và hiện tại. Do đó mà văn thơ eo óc tiếng gà, từ Lưu Trọng Lư đến lời nhạc Trịnh Công Sơn sau này.

Xao xác gà trưa gáy náo nùng

Nhiều người thuộc câu thơ thật hay này của Lưu Trọng Lư.

Té Hanh cũng đã tạo được tiếng gà náo nùng như thế: *Sang bờ tư tưởng ta lia ta/Một tiếng gà lên tiến nguyệt tà*

Nhưng nhà thơ thân thiết nhất với loài gà có lẽ là Huy Cận, tác giả ngơ ngác tựa gà trống. Phải yêu tiếng gà sâu sắc mới làm được bài thơ này, trích trọn bài :

Gà gáy đầu thôn, gáy giữa thôn,/Mưa tinh sương mát tận tâm hồn./Đêm qua tắt gió cây không ngủ,/Mưa sớm hàng cây đứng ngủ ngon./Gà gáy trong mưa tiếng vẫn trong, Giọng kim giọng thổ rộn vang đồng./Được mùa giống mới, gà no bữa,/Tiếng gáy tròn như lúa nặng bông./Núi Tản như con gà cổ

đại/Khổng lồ, mào đỏ thấp bình minh./Mênh mông gọi nắng cho mùa chín,/Từ buổi Sơn Tinh thắng Thủy Tinh.

Bài thơ làm năm 1972, tác giả tự giải thích bằng một tựa đề dài: Gà gáy trên cánh đồng Ba Vì được mùa, dài dòng một cách không cần thiết, nó lại hiện thực hóa bài thơ, giới hạn khả năng truyền cảm của tiếng gà.

Năm 1962, Huy Cận có bài *Sớm mai gà gáy tả cảnh nông thôn*, thơ súc tích, rạo rức, sâu lắng, riêng tư: *Tiếng gà gáy ơi! gà gáy ơi!/Nghe sao âm áp tựa nghe đời./Tuổi thơ gà gáy ran đầu bếp,/Trâu dậy trong ràn, em cựa nôi./Cha dậy đi cày trâu kịp vụ,/Hút vang điệu thuốc khói mù bay./Nhút cà, cơm ủ trong bồ trấu,/Chút cá kho tương mẹ vội bày./Gà gáy nhà ta, gáy lảng giềng,/Ta nghe thuộc mỗi tiếng gà quen/Cha ơi con chưa nghe gà chú!/Nó cũng như mây hay ngủ quên./Hàng cau mở ngọn đón ngày vào,/Xóm nhỏ nép bên triền núi cao./Gà lại gáy dồn thêm đợt nữa./Nắng lên xòe quạt đỏ như mào./Gà gáy ơi ! tiếng gà gáy ơi!/Nghe sao rạo rức buổi mai đời!/Thương cha lùi thúi không còn nữa./Chẳng sống bây giờ thôn xóm vui.*

(gáy ran = gáy vang ; ràn = chuồng trâu, bồ (chính xác là phần trên của chuồng, nơi gác nông cụ) ; cày trâu = cày vỡ, lật đất phơi cho ải, dễ tơi ; nhút = dưa muối làm bằng xơ mít)

Đời thực, cảnh thực, nhưng hiện thực đã nhập tâm, nhập thần, trở thành ma lực truyền cảm, yếu tính của nghệ thuật. Triền núi cao, đỏ như mào là cảnh thật, một rặng núi tên là Mông Gà gần làng Ân Phú, quê hương của Huy Cận, một vùng cận sơn Hà Tĩnh.

Huy Cận đã trải qua thời thơ ấu, lang thang, đùa chơi, chăn trâu, thả diều dưới chân núi, và có thể cái tên núi Mông Gà, kết hợp với tiếng gà gáy, đã suốt đời ám ảnh nhà thơ.

Khi anh tả núi Tản Viên "mào đỏ thấp bình minh" thì đã di chuyển tâm cảnh Mông Gà từ ấu thời sang hiện thực, và từ hiện thực gọi lên huyền thoại.

Thậm chí khi ra biển khơi, anh vẫn lắng nghe *Tiếng gà trên biển: Tiếng gà trên biển hạ cung trầm, /Tiếng sóng hòa theo chẳng tạp âm. /Tiếng sóng làm nền cho tiếng gáy, /Trầm bao nhiêu, lại bấy xa xăm.*

Câu cuối súc tích, yêu cầu được hiểu theo nhiều giai tầng khác nhau trong địa chất của thi pháp Huy Cận.

Năm 1967, Mỹ ném bom bắn phá dữ dội khu Tư. Huy Cận về sống tại vùng Thanh Hóa 3 tháng dưới bom đạn, giữa những âm vang long trời lở đất thì nhà thơ lắng tai nghe: *Đây là giờ trưa. Những con gà cục tác.* Bài *Giờ trưa* làm tại Hàm Rồng bắt đầu như vậy. Và kết thúc: *Buổi trưa ấm lại bốn bề tiếp tục, /Con gà mái lại đâu đây cục tác.*

Xuân Diệu và Võ Phiến viết về Gà

Biết rõ vị trí con gà trong tâm thức Huy Cận thì sẽ thân thiết hơn với câu thơ tả cảnh gáy xiếc thời thơ ấu, trong tập *Lửa thiêng* (1940): *Có chàng ngơ ngác tựa gà trống /E đến trăm năm còn trẻ thơ*

Trong *Lửa thiêng*, Huy Cận có bài *Em về nhà rười rượi*, man mác: *Tới ngã ba sông nước bốn bề, /Nửa chiều gà lạ gáy bên đê /Làng xa vắng lẽ sau tre trúc; /Bến cũ thuyền em sắp ghé về.*

Âm vang "gà lạ" ngân lên thê thiết. Xuân Diệu đã phê là "triu mến, chứa cảnh, chứa hồn, chứa cả những gì không thể nói được, đây là Ngã ba Tam Sa, trên sông Phó, tại Linh Cảm, ở quê Hà Tĩnh của Huy Cận, đã thấm vào chú học sinh từ mấy mươi năm trước"

Địa danh Xuân Diệu đưa ra, đã gây xúc động nơi Võ Phiến, trong một buổi "Đàm Thoại" với Nguyễn Xuân Hoàng, năm 1993 (không can dự gì đến tiểu sử Huy Cận).

Linh Cảm là một làng nhỏ, cách Vinh 30 km về phía Tây Nam. Võ Phiến kể

Địa danh ấy làm tôi liên tưởng đến mỗi tình đau đớn của người bạn lớn hơn tôi ba bốn tuổi...Người nữ sinh anh yêu chính ở Linh Cảm.

Bấy giờ nào tôi biết Linh Cảm là đâu, nhưng cái cách anh nói đến hai tiếng Linh Cảm trong những đêm tâm sự truyền cho nó bao nhiêu là thấm thiết, bi thương, quặn quại (...) Đang dạy học ở Huế, anh bạn bỏ dạy, hỏi đi đâu, bảo nghe mách có chỗ dạy ngoài Hà Tĩnh, muốn ra xem thử. Lại lần khác gặp biến cố lớn, gia đình chờ mãi bất tin anh. Về sau anh về, bảo rằng, lúc ấy bị kẹt ở Linh Cảm, v.v. . Tôi lén lút nhìn anh, thương xót

Từ đó tiếng gà lạ gáy bên đê lại gọi lên trong trí tôi những liên hệ u uẩn, khổ đau, gọi một nét mặt đẹp dịu dàng, và buồn bã ; cái ngã ba sông nước bốn bề tự dựng liên hệ với nỗi đau âm thầm một đời...

Dĩ nhiên, đây là cả một câu chuyện đầy tình tiết, tình cảm, tình bạn, tình yêu. Nhưng nhà văn cảm nhận cả khối "u uẩn" đó, vì câu thơ hay và anh đã yêu thích từ trước, thời anh chưa có kinh nghiệm văn học để "mình càng gằn gỏi lâu một ngôn ngữ, càng thấy nó chất chứa trong mỗi lời, mỗi tiếng lẩm điều ngổn ngang. Hãy thư thả, thư thả. Để cho mỗi tiếng từ từ nhả ra hết cái chứa đựng tình cảm của nó" (sđd).

Góc bể chân trời, tuổi xế bảy mươi. Võ Phiến viết như vậy là đã tận tình với văn chương và tận nghĩa với cuộc đời. Nhưng tôi vẫn muốn đi xa hơn nữa với anh. Sở dĩ Võ Phiến "linh cảm" được với tiếng gà Ngã Ba Tam Sa trên sông Phó, là vì bản thân anh, cũng như Huy Cận đã bị tiếng gà ám chương.

Trong tập tùy bút *Thư Nhà* (1962), Võ Phiến kể chuyện làng quê Bình Định trong chiến tranh. Năm Thiệu, dân vệ xã, bị hạ sát ; người cha là Thập Tam làm phó thôn trưởng nhận thư cảnh cáo, phải lánh vào Sài Gòn, sống nhờ người con gái, "tính ở đây luôn, vì ngán ngoài đó lắm". Chỉ được vài tháng, vào ngày áp Tết, lại bỏ về quê, vì một tiếng gà trái chứng.

Người con gái kể lời cha, vào khoảng 9 giờ tối

Hai ba đêm nay tao nghe con gà nòi nhà phía cuối đường cứ gáy vào giờ này. Sung sức quá rồi đó nghe. Gà của ai đó,

phải nói với họ cho "xổ" đi. Xổ là cho gà nó đá nhau qua loa cho bớt sung sức. Nhà tôi cười: ai hơi sức đâu đi tìm chủ gà, ở thành phố này hơi nào để ý... Vậy mà rồi bữa sau, cậu tôi tìm tới ông cụ ở cuối đường làm quen, nói chuyện gà đó!

Vậy là ông cụ "nhớ làng xóm quá rồi...ở chốn thị tứ xe cộ ồn như vậy mà để lỗ tai lắng đón không sót một tiếng gà gáy..."

Thôi, thế là cuối năm, một người nữa lại quay về, gắn liền vận mệnh mình với số phận làng mạc.

Thay lời kết

Con gà thường trực trong phong cảnh nông thôn, từ vườn rộng rào thưa, đến ngã ba sông nước bốn bề, sớm trưa, chiều tối ; con gà thân thiết trong tâm cảnh Việt Nam, từ lời ăn tiếng nói hàng ngày cục tác lá chanh, đến bàn thờ ông bà ngày giỗ tết, vào đến văn thơ, tranh pháo ngày Xuân.

Chuyện gà ngày Tết, nói bao nhiêu cũng không hết những ý những tình mà Bằng Bá Lân đã gợi lên trong một câu thơ ngắn gọn: *Tết về nhớ bánh chưng xanh/Nhớ tràng pháo chuột, nhớ tranh Lợn – Gà*

Đặng Tiến – Báo Tiền phong Xuân

ĂN TRẦU, NÉT ĐẸP VĂN HÓA NGÀY XUÂN

Từ xa xưa, ăn trầu đã trở thành nét đẹp văn hoá của người Việt Nam. "Miếng trầu là đầu câu chuyện", nó không thể thiếu trong nghi lễ, cưới, hỏi, hiếu, hỉ, hội hè, đặc biệt trong những ngày đón Tết vui xuân. Trầu cau, như một biểu trưng sum vầy, đoàn kết, nhân văn, một sự no ấm đoàn viên...



Ăn trầu như một thói quen truyền thống người Việt, cứ đến tuổi 35, 40 là ăn trầu như một lẽ tự nhiên. Và không ai dạy ai, ăn trầu như một nhu cầu của các bà các chị, các ông, nhất là ở thôn quê. Nếu ông bà ăn trầu, nhất định con cháu cũng sẽ ăn, như một sự tiếp nối hết đời này đến đời khác.

Trong đám cưới người Việt, trầu cau không thể thiếu. Mâm cao cỗ đầy đến mấy, thiếu trầu cau thì coi như không còn ý nghĩa. Riêng ở nhiều vùng quê, (nhiều nhất ở miền Bắc), cô dâu tay bưng khay trầu, chú rể tay cầm bao thuốc lá đi mời bà con hai họ. Bà con làng xóm đến dự đám cưới là ăn trầu, uống nước chè xanh. Trai thanh, gái tú trước đó chưa một lần ăn miếng trầu cay, nhưng đi đám cưới cũng xin một miếng ăn cho đỡ môi, cho có duyên con gái. Vì họ quan niệm "khi chưa có vợ có chồng, ăn cho duyên thắm má hồng nay mai". Con gái chưa chồng, họ ăn trầu không phải là nghiện mà là để làm duyên, để má thêm thắm, môi thêm hồng cho đám trai làng "lác mắt". Vị ngọt của cau, vị cay của trầu, càng nhai càng ngọt, càng bưng bưng đôi má, láng láng tâm hồn, má hồng môi đỏ say ngà. Chỉ cần "dăm miếng trầu cay, một buồng cau trắng, là đôi chúng ta nên vợ thành chồng".

Ngày nay, tuy đám cưới ở thôn quê có xu hướng "đô thị hoá", song cũng không thể thiếu được trầu cau. Trong lễ hội của người Kinh Bắc (Bắc Ninh), trầu cau không thể thiếu. Người Kinh Bắc tằm trầu cánh phượng, đựng trong khay. Trước khi tan hội, họ hát cho nhau nghe

bài ca già bạn. Những cô thôn nữ e ấp mời các chàng trai xơi trầu mà hát rằng: “Trầu này trầu tinh trầu tinh, xin ăn một miếng thắm tình duyên ta”. Đã mời là nhận, các chàng trai Kinh Bắc, tay cầm trầu mà đối rằng “trầu này trầu của mẹ cha, anh ăn một miếng cho ta lấy mình”. Miếng trầu cánh phượng xinh xinh, như sợi chỉ tình duyên kết nối tình yêu của họ. Nhiều chàng trai cô gái nên vợ thành chồng từ miếng trầu nghĩa tình ấy. Trong giỗ chạp, ngày rằm, Tết Nguyên đán, Tết Nguyên tiêu, sau khi ăn uống no say, mọi người sum họp lại uống trà và ăn trầu nghe trường họ răn dạy con cháu điều hay lẽ thiệt. Trong đám hiếu, miếng trầu giúp lòng người ấm hơn. Bà con đến chia buồn với người quá cố, ăn miếng trầu cay cay như chia sẻ nỗi buồn với gia đình thân quyến.

Mùa đông giá rét, ăn trầu sẽ thấy ấm lòng. Người run sợ, ăn trầu sẽ lấy lại

bình tĩnh, tự tin hơn. Khi người mệt mỏi, cảm mạo bí mồm hôi, ăn miếng trầu cau tươi sẽ giúp toát mồ hôi, bừng bừng khí huyết, vậy là hết cúm, hết mệt. Khi hàng xóm giận nhau, mời nhau miếng trầu để hoà giải làm thân trở lại... khi bộ đội về nghỉ phép, đi hội cũng có anh ăn trầu cho môi đỏ thêm duyên.

Có thể nói rằng, trầu cau mang nhiều ý nghĩa cao đẹp. Trong đám cưới, nó đại diện cho tình yêu mãnh liệt “mãi mãi yêu nhau như trầu cau muôn thuở”. Trong đám hiếu, nó như một sự chia sẻ cảm thông. Trong cuộc sống hàng ngày, nó như sợi dây liên kết tình làng nghĩa xóm, tình người, tình đời thêm mặn nồng, tình cao nghĩa nặng, khi xuân về tết đến, miếng trầu như “cửa mở” linh hồn kết nối mùa xuân, làm lòng người thêm ấm áp, gần gũi, yêu thương.

Mai Thắng /

<http://laodongbinhduong.org.vn>

SẮC MÀU VĂN HÓA TRANH GÀ

Cái tên tranh gà Đông Hồ, xuất xứ từ làng Đông Hồ (xã Song Hồ, huyện Thuận Thành, tỉnh Bắc Ninh). Tính sáng tạo nghệ thuật cá nhân trong tranh Đông Hồ rất cao, thể hiện một truyền thuyết hoặc một câu chuyện ngụ ngôn mang tính luân lý và tín ngưỡng. Thi sĩ Hoàng Cầm trong bài thơ “Bên kia sông Đuống”, có hai câu thơ hay nói về điều này:

Tranh Đông Hồ, gà lợn nét tươi trong/

Màu dân tộc sáng bừng trên giấy điệp.

Tranh Đông Hồ với tuổi đời hàng trăm năm lừng danh đất Bắc là thành tựu của nhiều thế hệ nghệ nhân tài hoa. Và nay vũ điệu sắc màu dân tộc ấy vẫn quyến rũ trên những mộc bản “hóa thạch”. Đặc biệt, dòng tranh về đề tài 12 con giáp, các nghệ nhân Đông Hồ đã

nhân cách hóa chúng hết sức tiêm cận với cuộc sống. Nổi bật nhất, chiếm nhiều nhất, hình ảnh con gà được đứng ở vị trí trang trọng.



Tranh “Gà gáy năm canh”

Trong dòng tranh con gà, có những bức trường tồn với mùa xuân dân tộc, thay lời chúc tụng và ước vọng cho một cuộc sống no ấm, hạnh phúc. Ngày tết cổ truyền, tranh đại cát nghênh xuân được ưa chuộng. Đây là một cặp tranh đối xứng, độc đáo nhất là phần chữ phóng đại hơn phần vẽ.

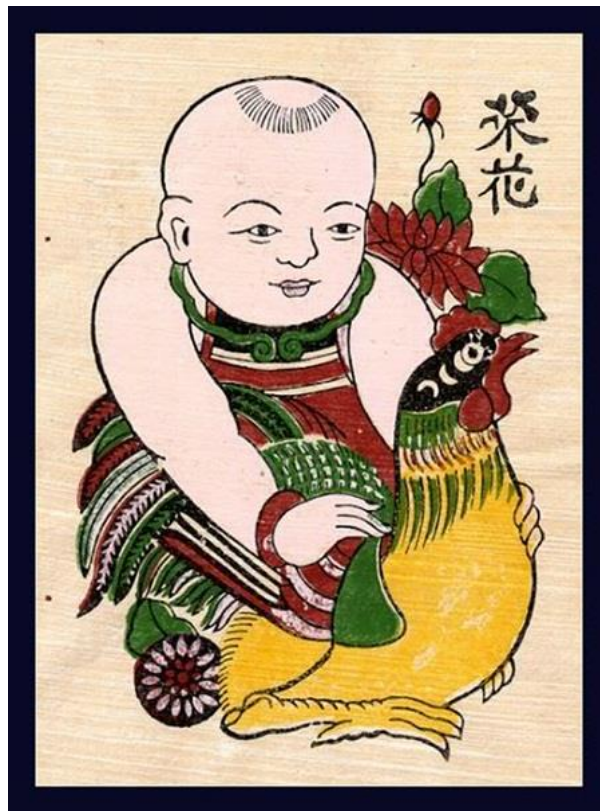
Bức tranh *Dạ xướng ngũ canh hòa* (gà gáy năm canh) viết năm chữ Hán nhân - lễ - nghĩa - trí - tín khen ngợi con gà trống, qua đó răn dạy người đàn ông phải hội đủ các đức tính cao quý ấy. Bức tranh là lời chúc năm mới gặp nhiều điều tốt lành.



Tranh "Gà mẹ và đàn con"

Bức tranh vẽ đàn gà mẹ và bầy con quây quần quanh mẹ là lời chúc gia đình bình an vô sự, con đàn cháu đống. Trên tranh đề dòng chữ Nôm "Lắm con nhiều cháu, giống cánh giống lông", con gà trống tư thế hiên ngang che chở cho gà mái và đàn gà con. Bố cục tạo cho người xem tranh hình dung được sự rộn rã, đầm ấm, vui vẻ.

Bức *Vinh hoa* vẽ hình cậu bé bụ bẫm ôm con gà trống, là lời chúc đại cát, đại lợi. Hoa cúc thể hiện sự cao thượng của người đàn ông. Hoặc bức tranh *Ké cúc* vẽ con gà trống xoạc đôi chân gân guốc, bám trụ vào tảng đá, vươn cao cổ sắp gáy. Ba màu nóng, đỏ, xanh, vàng tạo ấn tượng rất mạnh.



Tranh "Vinh hoa"

Tranh *Kim kê độc lập* vẽ con gà trống đứng co một chân lên nhưng rất vững vàng. Các chữ Hán trên tranh viết: *Nhật minh tam giác thụ / Dạ xướng ngũ canh hòa*, ý nói gà trống gáy sáng ngày mang tới ba điều lành, đêm gáy đủ năm canh đều đặn. Ý bức tranh muốn chúc gia đình luôn bình an vô sự.



Tranh "Tam dương khai thái"

Vũ Hào / Báo Khoa học phổ thông Xuân 2017

III. NGƯỜI BÌNH THUẬN ĐÓN TẾT ĐINH DẬU 2017

BÌNH THUẬN HƯỚNG ĐẾN TẦM CAO MỚI

Mỗi một mùa xuân đi qua, “bức tranh” kinh tế Bình Thuận thêm nhiều sắc màu của sự tăng trưởng, hướng đến nâng cao đời sống người dân và vì một Bình Thuận giàu đẹp. Nhân dịp đầu năm mới, Báo Bình Thuận đã có cuộc phỏng vấn Chủ tịch UBND tỉnh Nguyễn Ngọc Hai về những thành tựu kinh tế đã đạt được trong năm qua và những giải pháp hiệu quả, để Bình Thuận hướng đến tầm cao mới của sự phát triển.



Chủ tịch UBND tỉnh Nguyễn Ngọc Hai

Thưa đồng chí chủ tịch, nhìn lại kinh tế Bình Thuận trong thời gian qua, ông có thể cho biết thành tựu nổi bật nhất trong lĩnh vực kinh tế của tỉnh nhà? Vai trò của sản xuất công nghiệp – tiểu thủ công nghiệp đối với tổng sản phẩm nội tỉnh (GRDP)? Và để cho kinh tế Bình Thuận phát triển một cách bền vững, thì cần cơ cấu lại nền kinh tế như thế nào? Và cần tập trung vào những giải pháp gì?

Đồng chí Nguyễn Ngọc Hai: Nhìn lại bức tranh kinh tế trong thời gian qua, tỉnh Bình Thuận có nhiều thành tựu kinh tế nổi bật. Từ năm 2011 đến nay, tỉnh luôn đạt tốc độ tăng trưởng khá, tổng sản phẩm nội tỉnh (GRDP) tăng bình quân

hàng năm giai đoạn 2011 – 2016 là 6,89%. GRDP bình quân đầu người dự kiến năm 2016 đạt 1.770 USD. Cơ cấu kinh tế chuyển dịch theo hướng tích cực, khai thác có hiệu quả tiềm năng, lợi thế của tỉnh. Các sản phẩm lợi thế như: nước mắm Phan Thiết, tôm giống, thanh long, nước suối Vĩnh Hảo và du lịch Hàm Tiến – Mũi Né tiếp tục giữ vững thương hiệu. Thu ngân sách nội địa tăng lên đáng kể, tổng thu nội địa năm 2016 đạt 5.410 tỷ đồng, tăng 95,6% so với năm 2010, từ đó đã tạo thêm nguồn lực cho tỉnh chủ động trong đầu tư phát triển. Hệ thống kết cấu hạ tầng thiết yếu được chú trọng đầu tư, nâng cấp, từng bước đồng bộ, nhất là hệ thống giao thông, thủy lợi, hạ tầng các khu công nghiệp, cụm công nghiệp... Bộ mặt đô thị, nông thôn ngày càng khởi sắc.



Tuy Phong là nơi có lượng gió tốt cho phát triển điện gió

Trong bức tranh phát triển kinh tế của tỉnh, sản xuất công nghiệp – tiểu thủ công nghiệp có tốc độ tăng trưởng ổn định, đã nâng cao năng lực sản xuất, thúc đẩy kéo theo toàn nền kinh tế phát triển, trong giai đoạn 2011 – 2016 giá trị gia tăng công nghiệp tăng bình quân 10,6% năm, chiếm tỷ trọng ngày càng cao trong cơ cấu kinh tế của tỉnh (từ 15,6% năm 2010 lên 20,8% năm 2016).

Với kết quả đạt được trong thời gian qua, Bình Thuận có điều kiện tiếp tục đầu

tư cơ sở hạ tầng để thúc đẩy kinh tế phát triển bứt phá, khởi sắc hơn trong thời gian đến. Theo đó, Bình Thuận định hướng huy động tối đa các nguồn lực sớm hình thành 3 trung tâm mang tầm quốc gia (trung tâm năng lượng, trung tâm chế biến quặng sa khoáng titan, trung tâm du lịch – thể thao biển) theo kết luận của Bộ Chính trị; khai thác có hiệu quả tiềm năng, phát huy tốt nhất các lợi thế so sánh nhằm thúc đẩy kinh tế tỉnh nhà phát triển nhanh và bền vững theo cơ cấu: công nghiệp – dịch vụ - nông nghiệp. Tạo điều kiện thuận lợi và tích cực đôn đốc triển khai các dự án năng lượng; đẩy nhanh tiến độ đầu tư hạ tầng các khu, cụm công nghiệp; phát triển công nghiệp chế biến nông, lâm, thủy sản; đẩy mạnh ứng dụng tiến bộ khoa học, kỹ thuật vào sản xuất. Phát triển du lịch trở thành ngành kinh tế mũi nhọn của tỉnh. Đẩy mạnh cơ cấu lại sản xuất nông nghiệp theo hướng hiệu quả, bền vững, hiện đại, đáp ứng nhu cầu của thị trường; phát triển kinh tế biển; khuyến khích đầu tư thiết bị, công nghệ nuôi trồng, bảo quản, chế biến thủy sản.

Nhằm nâng cao năng lực cạnh tranh và cải thiện môi trường kinh doanh, thu hút các nhà đầu tư để phát triển bền vững, trong thời gian đến tỉnh cần có những điều chỉnh gì trong cơ chế chính sách và cần những giải pháp gì, thưa chủ tịch?

Đồng chí Nguyễn Ngọc Hai: Việc nâng cao năng lực cạnh tranh và cải thiện môi trường kinh doanh, thu hút các nhà đầu tư được UBND tỉnh chú trọng, thường xuyên điều chỉnh nhằm kịp thời tháo gỡ khó khăn cho nhà đầu tư. Trong năm 2016 và những năm đến, tỉnh đã và sẽ tiếp tục triển khai các giải pháp nhằm tạo cơ chế, chính sách ngày càng đồng bộ, phù hợp hơn nữa trong bối cảnh cạnh tranh gay gắt như hiện nay, trong đó tập trung các nhiệm vụ cụ thể như sau:

Thứ nhất, triển khai thực hiện quyết liệt các giải pháp cải thiện và nâng cao chỉ số năng lực cạnh tranh (PCI). Tiếp tục giải quyết các khó khăn, vướng mắc của doanh nghiệp. Tạo môi trường thông thoáng về thủ tục đầu tư, chính sách đất đai (trong năm 2016 đã tháo gỡ trước một

bước cho các doanh nghiệp hoạt động trên lĩnh vực du lịch), chính sách thuế, bồi thường giải phóng mặt bằng, ưu đãi đầu tư để thu hút các nhà đầu tư tham gia đầu tư phát triển kết cấu hạ tầng kinh tế - xã hội của tỉnh.

Thứ hai, phải tiếp tục thực hiện đơn giản hóa các thủ tục hành chính. rà soát các quy định hiện hành của tỉnh về đầu tư để điều chỉnh cho phù hợp với các quy định hiện hành của Trung ương và sát hợp với thực tiễn; sửa đổi quy định của UBND tỉnh về giải quyết hồ sơ dự án đầu tư bằng nguồn vốn không thuộc ngân sách nhà nước trên địa bàn tỉnh; ban hành quy định về kết nối các thủ tục nhằm rút ngắn thời gian khởi sự kinh doanh và đăng ký thành lập doanh nghiệp, gắn với việc đẩy mạnh ứng dụng công nghệ thông tin trong công tác hành chính, mở rộng và phát huy hơn nữa hiệu quả phần mềm “Một cửa điện tử liên thông” từ cấp xã đến cấp tỉnh ở tất cả các ngành, các lĩnh vực.

Thứ ba, cụ thể hóa các cơ chế, chính sách đồng bộ theo hình thức đối tác công tư (PPP) để thu hút vốn đầu tư hạ tầng kinh tế - xã hội của khu vực tư nhân. Kết hợp nhiều hình thức liên doanh, liên kết đầu tư các dự án lớn, có ý nghĩa quan trọng đối với sự phát triển của tỉnh như: hạ tầng khu công nghiệp, hạ tầng cảng biển, sân bay, giao thông đường bộ, các dự án điện gió, điện mặt trời...; xây dựng cơ chế, chính sách quản lý đặc thù áp dụng cho khu du lịch quốc gia Mũi Né, khu vực ven biển hai bên đường Hòa Thắng – Hòa Phú để thu hút đầu tư.

Thứ tư, rà soát để điều chỉnh, bổ sung các chính sách hỗ trợ doanh nghiệp đổi mới công nghệ - thiết bị cho phù hợp với tình hình thực tiễn, theo hướng hiện đại, thân thiện với môi trường, nâng cao năng suất và giá trị gia tăng, nhất là đối với các sản phẩm lợi thế của tỉnh, thực hiện đồng thời với việc chuyển giao ứng dụng tiến bộ khoa học và công nghệ, nhất là trong các khâu giống phương thức canh tác... để phát triển vùng nguyên liệu bảo đảm cho các nhà máy chế biến. Tiếp tục nghiên cứu để ban hành chính sách

khuyến khích doanh nghiệp đầu tư vào nông nghiệp nông thôn trên địa bàn tỉnh.

Thứ năm, tăng cường giám sát chặt chẽ vấn đề môi trường đối với các dự án, địa bàn có nguy cơ ô nhiễm cao, nhất là đối với các dự án nhiệt điện Vĩnh Tân (tỉnh Bình Thuận đã có văn bản kiến nghị Thủ tướng Chính phủ đưa các dự án tại Trung tâm điện lực Vĩnh Tân vào chương trình giám sát đặc biệt về môi trường); triển khai quyết liệt các biện pháp nhằm bảo đảm an ninh trật tự, an toàn xã hội trên địa bàn toàn tỉnh, nhất là trên lĩnh vực an toàn giao thông; củng cố, giữ vững nền quốc phòng toàn dân và thế trận an ninh nhân dân.

Thứ sáu, phải tiếp tục quan tâm đầu tư toàn diện về cơ sở vật chất, trang thiết bị, nguồn nhân lực cho ngành y tế và ngành giáo dục; từng bước hoàn thiện thiết chế văn hóa – thể thao cơ sở nhằm đáp ứng nhu cầu vui chơi, giải trí lành mạnh của nhân dân; làm tốt hơn nữa công tác đền ơn đáp nghĩa, chăm lo cho các gia đình chính sách có công với cách mạng, bảo đảm chính sách an sinh xã hội và chăm lo cho đời sống của nhân dân.

Ban Chấp hành Đảng bộ tỉnh Bình Thuận (khóa XIII) đã có Nghị quyết số 09-NQ/TU ngày 25/10/2016 về phát triển du lịch đến năm 2020, với các chỉ tiêu cụ thể như: thu hút 7 triệu lượt khách, trong đó khoảng 850.000 lượt khách quốc tế; du lịch thành ngành kinh tế mũi nhọn đóng góp 10% GRDP của tỉnh; Bình Thuận trở thành trung tâm du lịch – thể thao biển tầm quốc gia... Vậy đồng chí có thể cho biết đâu là giải pháp quan trọng, mang tính quyết định?

Đồng chí Nguyễn Ngọc Hai: Để trở thành ngành kinh tế mũi nhọn, đóng góp 10% GRDP và thu hút 7 triệu lượt khách vào năm 2020 theo Nghị quyết số 09-NQ/TU ngày 25/10/2016 của Tỉnh ủy, UBND tỉnh sẽ tập trung chỉ đạo và thực hiện một số giải pháp quan trọng, trong đó chú ý tăng cường công tác tuyên truyền, giáo dục nâng cao nhận thức và hành động của các cơ sở kinh doanh dịch vụ du lịch, xây dựng văn hóa ứng xử lành mạnh,

thân thiện của người dân và du khách trong hoạt động du lịch. Trên cơ sở quy hoạch tổng thể phát triển du lịch Bình Thuận đến năm 2020, tầm nhìn đến năm 2030 đã được phê duyệt, tiến hành rà soát, điều chỉnh, bổ sung và xây dựng các quy hoạch chi tiết phát triển du lịch ở các vùng, địa bàn toàn tỉnh; xúc tiến xây dựng khu du lịch quốc gia Mũi Né, điểm du lịch quốc gia Phú Quý, đô thị du lịch Phan Thiết và thực hiện Đề án xây dựng Bình Thuận thành trung tâm du lịch – thể thao biển mang tầm quốc gia.



Vùng biển hoang sơ trên đảo Phú Quý - Ảnh Đinh Hòa

Một trong những giải pháp quan trọng nữa là xây dựng kết cấu hạ tầng phục vụ du lịch theo hướng đồng bộ, có trọng tâm, trọng điểm, ưu tiên phát triển kết cấu hạ tầng tại các khu du lịch trọng điểm, các điểm du lịch tiềm năng. Bên cạnh thực hiện tốt việc liên kết vùng để phát triển sản phẩm, kết nối các điểm du lịch, hình thành các tour tuyến tham quan du lịch giữa các vùng, miền... còn cần phải đa dạng hóa và nâng cao chất lượng sản phẩm đặc trưng của du lịch Bình Thuận như du lịch thể thao biển, du lịch nghỉ dưỡng cao cấp, du lịch văn hóa – lễ hội, du lịch tâm linh, du lịch biển đảo, du lịch suối khoáng, du lịch MICE, hội nghị...

Ngoài ra, việc đẩy mạnh hoạt động quảng bá thương hiệu, giới thiệu điểm đến cũng là một giải pháp quan trọng. Cùng với hoạt động xúc tiến du lịch trong và ngoài nước là việc chú trọng giới thiệu hình ảnh du lịch trên các phương tiện thông tin đại chúng. Không chỉ đẩy mạnh cải cách hành chính, xây dựng cơ chế, chính sách đặc thù để thu hút đầu tư du

lịch, giải pháp mang tính quyết định còn phải nâng cao hiệu lực, hiệu quả công tác quản lý nhà nước về du lịch, tăng cường quản lý về môi trường, bảo đảm an ninh, an toàn cho du khách. Đối với giải pháp phát triển, nâng cao chất lượng nguồn nhân lực, tỉnh sẽ tập trung chỉ đạo thực hiện tốt kế hoạch đào tạo phát triển nguồn nhân lực du lịch Bình Thuận đến năm 2020, tăng cường mở rộng liên kết, hợp

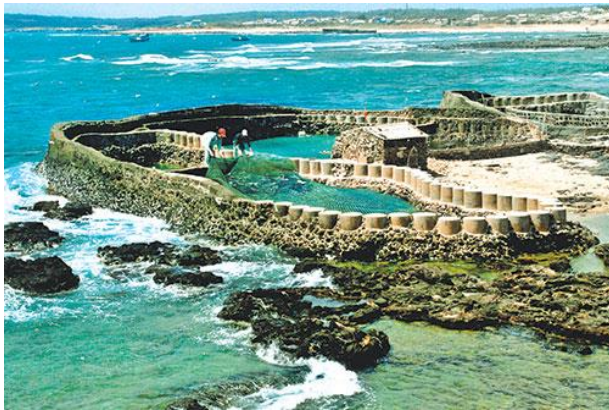
tác với các trường học, cơ sở đào tạo trong và ngoài nước đào tạo nghề du lịch theo tiêu chuẩn ASEAN.

Rất cảm ơn ông đã dành cho Báo Bình Thuận cuộc phỏng vấn đầu năm. Chúc ông và gia đình nhiều sức khỏe, hạnh phúc và thành công.

**Quang Tuấn /
Báo Bình Thuận Xuân 2017**

DÁNG XUÂN TRÊN ĐẢO TIÊN TIÊU

Từ Phan Thiết, thẳng hướng Đông - Đông Nam khoảng 56 hải lý, đảo Phú Quý nổi lên, xanh tươi và lấp ló màu đỏ gạch của ngôi mới. Với diện tích gần 18 km², có trữ lượng nguồn nước ngầm tương đối dồi dào và nằm giữa ngư trường giàu nguồn lợi hải sản, Phú Quý đang trở thành một huyện đảo trù phú đúng như nghĩa Việt của tên gọi của mình.



Nuôi cá có giá trị kinh tế cao ở Phú Quý. Ảnh: Đ.H

Theo các tài liệu lịch sử, Phú Quý còn gọi là Cù Lao Thu, hay Cù Lao Khoai Xứ, nằm giữa vùng biển có nhiều hải sản quý hiếm. Từ thời vua Thiệu Trị thứ tư (1844), hòn đảo này được đổi tên từ “Tổng Hạ” thành “Tổng Phú Quý”, thuộc huyện Tuy Phong, phủ Ninh Thuận, tỉnh Bình Thuận. Trước đó, trên đảo Phú Quý đã có nhiều cư dân cổ sinh sống, rồi cư dân các tỉnh miền Trung Việt Nam do không chịu nổi cuộc sống cơ cực dưới sự cai trị hà khắc của quan lại địa phương; cá biệt, một số ít người Hoa thất bại trong

phong trào “phản Thanh - phục Minh”, lánh nạn xuống phía Nam, đã dừng lại ở hòn đảo xanh này, chọn Phú Quý làm quê hương...



Thu hoạch cá lồng bè ở Phú Quý. Ảnh: Đ.H

Cuộc sống ở đảo dù giàu tôm cá, hải sản ngon, nhưng một thời gian dài vẫn đầy khó khăn vì không trồng được cây lương thực, đi lại cách trở, thời tiết thất thường. Song, khó khăn đã tôi giũa, hun đúc nên những phẩm chất tốt đẹp của người dân nơi đây: sẻ chia, tin tưởng, cộng đồng trách nhiệm. Ở Phú Quý, ngày xưa trai gái yêu nhau, nguyện làm vợ, làm chồng không cần tổ chức lễ cưới, nếu gia đình hai bên gặt đầu là nên vợ, thành chồng. Người đi biển vay mượn nhau không cần khế ước, lời hứa (miệng) được lưu giữ không hề sai sót. Ngày đi vắng, đêm nằm ngủ nhà không cần đóng cửa, cửa cài không hề bị mất cắp; cửa chỉ để ngăn gió bão khi thời tiết bất thường.

Những người lớn tuổi ở Phú Quý nhớ về ngày xưa với những kỷ niệm của

một thời khó khăn. Không điện, không truyền hình; mùa gió chướng bị cô lập, khoảng cách với đất liền lại xa hơn khi tàu thuyền nhỏ, không chống chọi được gió cấp 4, cấp 5 (nói chi đến cấp 6, cấp 7, cấp 8). Người ở đất liền thương bà con ngoài đảo, muốn gửi ít gạo, rau, thịt ra cũng đành chịu. Cách trở là vậy nên người dân Phú Quý có truyền thống chủ động dự trữ lương thực, thực phẩm, tự lực cánh sinh và chịu đựng gian khó. Theo chỉ đạo của chính quyền, nước, gạo, thức ăn cần trữ ít nhất là 20 ngày cô lập với đất liền, để phòng khi thời tiết xấu, không có ghe thuyền nào hoạt động được. Tôi được nghe kể câu chuyện sinh - tử của đoàn cán bộ tỉnh được phân công vận chuyển gạch và tấm lợp phi-brô-xi-măng ra cho bà con ngoài đảo. Giữa đường tàu chết máy, ngã nghiêng theo cơn sóng cấp 5, nước bắt đầu tràn vào tàu. Mọi người chấp nhận chìm cùng tàu bởi thời điểm đó, thông tin liên lạc, cứu hộ cứu nạn không như bây giờ. Đối diện với khó khăn, nguy hiểm thường xuyên nên mọi người cảm thấy nhẹ nhàng trước sự sống và cái chết. May thay, thợ máy khắc phục được sự cố; đoàn công tác phải vứt bỏ một phần gạch đã thấm nước cho nhẹ tàu, rồi chạy trở lại đất liền. Ấy vậy mà vẫn sợ bị kỷ luật. Đến khi gặp một đồng chí lãnh đạo tỉnh vừa ốm từng người, vừa nói: “Tụi mày sống được là tao mừng quá rồi”, mới nhẹ nhõm người...

Phú Quý bây giờ có trên 28 ngàn dân, chia làm 3 xã: Ngũ Phụng, Long Hải, Tam Thanh. Các khu dân cư được kết nối bởi hệ thống giao thông thuận lợi và đẹp. Từ những năm đầu thập kỷ 80, Phú Quý bắt đầu có điện, lúc đó chỉ có 4 tiếng một ngày, rồi lên 8 tiếng, 16 tiếng và 2 năm trước, điện ở Phú Quý đã có 24/24. Điện không chỉ đủ để thắp sáng, sinh hoạt mà còn thoải mái phục vụ sản xuất, hoạt động giải trí. Đêm về, Phú Quý rực sáng ánh điện, những quán cà phê lung linh ánh đèn xanh đỏ, xập xình tiếng nhạc. Cây xanh trên đảo ngày càng được ươm trồng, chăm bón kỹ lưỡng hơn, đi đâu cũng rợp bóng bàng vuông, bồ đề, phi lao, dừa và hoa sứ đại. Hệ thống đê, kè bảo vệ đảo được đầu tư kiên cố. Từ đỉnh ngọn

núi Cao Cát nhìn xuống, cây xanh chen màu ngói đỏ và những ngọn sóng trắng xóa ôm ấp vỗ về bờ cát, vẽ nên một bức tranh sống động. Những cụ lớn tuổi tâm sự, có mơ cũng không nghĩ Phú Quý đã đổi thay như thế này...

Phú Quý được Chính phủ quy hoạch là “Điểm du lịch quốc gia” bởi có nhiều thắng cảnh đẹp, môi trường, cảnh quan thiên nhiên trong lành. Tôi từng tắm, lặn ở đây và tận mắt ngắm nhìn những cảnh san hô tím hồng nhiều nhánh tuyệt đẹp. Xung quanh làn nước trong xanh, cùng với san hô, là những đàn cá nhiều màu sắc bơi lội tung tăng, đùa giỡn, trông thật hoang sơ. Từ mé biển, mất khoảng 30 phút để leo lên được đỉnh ngọn núi Cao Cát. Do những yếu tố địa chất kiến tạo và dưới tác động của gió, tạo ra những “rãnh đá” như có bàn tay con người đẽo gọt, rất kỳ thú. Cảnh đó là tượng Phật Quan âm, nhìn ra biển Đông như theo dõi, chở che cho ngư dân trên biển. Không xa, là cột cờ Tổ quốc - công trình do Trung ương Hội Sinh viên Việt Nam xây dựng - vững chãi, lá cờ tung bay phần phật mà mỗi khi ra khơi xa trở về, ngư dân lấy đó làm điểm mốc để cập bến an toàn. Từ Phú Quý đi 35 hải lý về hướng Nam là đến Hòn Hải - như một cọc đá lớn cắm sâu xuống biển, là mốc đánh dấu đường cơ sở khẳng định vùng thủy nội địa Việt Nam. Hòn Hải còn là “tổ chim” khổng lồ bởi có rất nhiều chim nhạn, mòng biển, bồ nông trú ngụ và đẻ trứng, có những mùa, trứng chim phủ kín khắp cả đảo... Cảnh đẹp tự nhiên hoang sơ và môi trường biển trong lành khiến Phú Quý ngày càng có nhiều hơn du khách đến tham quan, nghỉ lại. Hiện nay, từ Phan Thiết đi Phú Quý và ngược lại có 5 tàu biển, trong đó có tàu Hưng Phát 26, hoạt động được trong điều kiện sóng gió cấp 7, cấp 8, tốc độ cao, chỉ chưa đầy 4 tiếng là có thể cập bến, nên đi lại giữa Phú Quý với đất liền thuận lợi hơn. Năm 2016, Phú Quý đón trên 7 nghìn lượt khách đến tham quan, nghỉ dưỡng.

Nằm giữa ngư trường giàu hải sản quý, trên 90% hộ dân ở Phú Quý chọn nghề biển làm kế sinh nhai, xóa đói, giảm nghèo và vươn lên làm giàu. Ngoài đi

biển, có gần 100 hộ làm lồng bè nuôi cá mú, cá bớp, tôm hùm... trên vùng biển cạn. Tàu thuyền Phú Quý có đến 1.338 chiếc với tổng công suất 196.492 CV, sau những ngày đi biển về, neo đậu kín khắp bến cảng. Sản lượng khai thác khoảng 25 ngàn tấn, chiếm 12,6% sản lượng của toàn tỉnh nhưng giá trị gấp 3 bởi chất lượng hải sản cao hơn. Gắn bó với nhau giữa biển khơi, nguy hiểm luôn rình rập, người dân Phú Quý thương yêu nhau, luôn gọi nhau là bạn. Nghề đi biển còn được gọi là “đi bạn”. Niềm tin, lòng tin vào “bạn” ở Phú Quý hiếm nơi nào có được. Khi “bạn” cần tiền, những “bạn” còn lại sẵn sàng cho mượn, không cần viết giấy tờ; chỉ cần “hợp đồng miệng”. Sau những ngày đi biển về, sản phẩm được chia nhau, theo đóng góp. Bao đời bám biển, các thế hệ ngư dân Phú Quý cũng đã góp phần bảo vệ chủ quyền biển đảo Tổ quốc; dù có những khó khăn, nguy hiểm, song vẫn bám ngư trường truyền thống Hoàng Sa, Trường Sa tìm kiếm hải sản quý như cá mú đỏ, hải sâm, đồi mồi, cua huỳnh đế... Mấy trăm năm trước, nhiều thế hệ người dân Phú Quý và Bình Thuận còn tham gia vào các đội Hoàng Sa, Bắc Hải từng được các vua Triều Nguyễn tặng các

sắc phong như cụ Lê Non, Lê Văn Chăm được vua Tự Đức quan Triều Phủ Khánh Hòa, Bình Thuận ban sắc phong, giao nhiệm vụ gìn giữ vùng biển từ Khánh Hòa - Bình Thuận. Trên đảo, người dân lập nên những đền thờ để ghi nhớ và tri ân những người có công bảo vệ vùng biển, hải đảo của Tổ quốc. Ngày nay, Phú Quý tiếp tục được khẳng định là hậu cứ của Trường Sa, luôn chủ động, sẵn sàng bảo vệ chủ quyền biển, đảo thiêng liêng của Tổ quốc.

Năm nay, đón xuân về, người dân Phú Quý có thêm niềm vui mới, khi trở thành huyện đảo thứ hai trong toàn quốc, huyện đầu tiên của tỉnh trở thành huyện nông thôn mới. Ở đảo xa, gió có phần trở chướng, hơi mặn có nhiều hơn song mai vàng trên đảo vẫn thắm, cây vẫn tươi xanh, đôi tay kéo lưới của ngư dân vẫn rắn rỏi, nụ cười của những đứa trẻ trong ngày xuân tươi tắn hơn... Bên bến cảng ở hai đầu, những con tàu chở khách, chở hàng hóa hối hả cập bến, mang theo không khí rộn ràng và phấn khởi từ đất liền ra đảo và từ đảo vào đất liền...

DƯƠNG VĂN AN /

<http://www.baobinhthuan.com.vn>

“SỨC XUÂN” TÀ PỬA

“Thủ lĩnh” của đồng bào K’ho

Vừa đặt chân đến Tà Púra, đoàn chúng tôi ai cũng cảm thấy dễ chịu, ở độ cao hơn 600m so mặt biển, khí hậu Tà Púra chẳng khác nào vùng cao nguyên. Anh Hồ Thanh Tuyển, Bí thư Đảng ủy xã Đức Phú giới thiệu với chúng tôi ngôi nhà xây đơn sơ bên dòng suối Đại Nga của già làng K’Mâu. Ông đã ngoài tuổi 93, dáng người nhỏ nhắn, nhưng sức khỏe còn dẻo dai và trí nhớ rất minh mẫn. Cách đây hơn 30 năm, già làng K’Mâu cùng hàng chục hộ đồng bào K’ho sống trên núi cao, khi huyện, xã

quy hoạch khu dân cư mới, làm đường giao thông đến tận chân núi Tà Púra, già làng đã vận động đồng bào xuống núi định cư cùng người Kinh trồng cà phê, cao su, điều.

Qua trò chuyện, tôi hiểu thêm về sự năng động của già làng K’Mâu những năm ông còn sức khỏe. Điển hình là chuyện vận động đồng bào K’ho xuống núi định cư cũng đồng nghĩa với đấu tranh xóa bỏ các tập tục lạc hậu, tập trung phát triển kinh tế. Lúc ấy, khi đồng bào được Nhà nước cấp đất, già làng đến từng gia đình chỉ cho họ trồng cây gì, nuôi con gì phù hợp với thổ nhưỡng. Mặt khác, vận động đồng bào học tập

người Kinh cách trồng, chăm sóc cây cà phê, cây tiêu, bắp lai để năng suất cao hơn, vươn lên thoát nghèo, làm giàu. Hằng năm, ngoài cái Tết Đầu lúa của đồng bào K'ho thì già làng K'Mâu vận động bà con chuẩn bị bánh, thịt heo, măng khô cùng người Kinh đón xuân, vui tết cổ truyền của dân tộc... Ở thôn Tà Púra mỗi dịp xuân về lòng người Kinh – K'ho đều hòa chung náo nức.

Anh Tuyển cùng chúng tôi nãy giờ ngồi nghe già làng trò chuyện, bỗng anh xen vào: “Tháng 7 vừa rồi chiếc cầu bê tông dài hơn 5m mang tên “Cầu Già làng” bắc qua suối Đại Nga vào khu sản xuất 100ha của đồng bào bị lũ cuốn trôi, thiệt hại cả tỷ đồng, với uy tín của mình, già làng K'Mâu đã vận động người dân góp công, góp sức, vật liệu làm ngay cầu tạm để đồng bào đi lại, đưa nông sản từ rẫy về nhà. Tất cả chủ trương, chính sách đến với đồng bào nhanh hơn, phát huy hiệu quả đều nhờ có già làng K'Mâu.

Nông thôn mới ở vùng cao

Hiện toàn thôn Tà Púra, xã Đức Phú (Tánh Linh) có 186 hộ với 664 khẩu, người Kinh và đồng bào K'ho sống xen kẽ. Các hộ đồng bào K'ho học người Kinh áp dụng khoa học kỹ thuật mới vào sản xuất cây bắp, cây tiêu... Mới đây, nhiều hộ trồng thí điểm cây ca cao để tăng thu nhập và không ít hộ đã trở thành nông dân sản xuất giỏi. Tiêu biểu như ông Liêm đến thôn Tà Púra lập nghiệp từ năm 1994, với 3ha đất vườn, đất rẫy trồng cà phê, ca cao, hồ tiêu, chăn nuôi hàng chục con heo thịt, thu

nhập bình quân mỗi năm trên 300 triệu đồng. Ngoài ra, ông Liêm còn mua xe tải giúp bà con trong thôn vận chuyển nông sản về trung tâm huyện lỵ.

Giờ đây, vùng cao Tà Púra trở nên trù phú với nhiều loại nông sản có giá trị kinh tế cao, thu nhập bình quân của người dân trong thôn đạt gần 28 triệu đồng/ người/ năm (năm 2016). Năm 2016 với phương châm “Nhà nước và nhân dân cùng làm” thôn Tà Púra đã “cứng hóa” nhiều tuyến đường giao thông; xây dựng phân trạm y tế để người dân không phải xuống núi khi ốm đau, bệnh tật; đầu tư hàng trăm triệu đồng xây dựng Trường mẫu giáo Tà Púra thu hút con em trong độ tuổi vào học. Anh Nguyễn Đức Thắng, Chủ tịch UBND xã Đức Phú cho hay: “Vùng cao Tà Púra xưa rất nghèo, nhưng nay trở thành thôn trù phú với nhiều loại nông sản có giá trị kinh tế cao như: tiêu, cà phê, cao su, điều và ca cao... Tuy nhiên con đường (quốc lộ) lên vùng cao Tà Púra dài hơn 9km bị hư hỏng, xuống cấp nên việc đi lại, vận chuyển nông sản, hàng hóa ở đây còn nhiều trở ngại...”

Mùa xuân, khí hậu ở Tà Púra hơi se lạnh. Đường thôn nhộn nhịp, trẻ nhỏ tung tăng trong bộ quần áo mới càng tạo thêm bộ mặt của Tà Púra đổi thay đủ sắc màu. Song, nét ấn tượng nhất với chúng tôi là chất lượng cuộc sống của người dân vùng cao Tà Púra được nâng lên từ khi bắt tay vào xây dựng nông thôn mới.

**Lê Thanh /
Báo Bình Thuận Xuân 2017**

PHAN THIẾT CHỈNH TRANG ĐÔ THỊ ĐÓN XUÂN

Trong những ngày này, trên khắp các nẻo đường của thành phố Phan Thiết, người dân đang tập trung dọn dẹp nhà cửa, mua sắm, chuẩn bị đón Tết Nguyên đán cổ truyền của dân tộc. Hòa chung với không khí đó,

Công ty CP Môi trường và Dịch vụ đô thị Bình Thuận đang tích cực đẩy mạnh các hoạt động chỉnh trang đô thị để kịp trang hoàng cho thành phố một bộ mặt khang trang, sạch đẹp đón chào xuân.



Tổ trang trí của Công ty CP Môi trường và Dịch vụ đô thị chuẩn bị các công đoạn để lắp đặt, thay thế dây đèn trang hoàng thành phố.

Hiện nay, nhân viên ở các tổ của Công ty CP Môi trường và Dịch vụ đô thị Bình Thuận đang tích cực triển khai các công đoạn chuẩn bị để sửa chữa lắp ráp hệ thống chiếu sáng công cộng, chuẩn bị dây đèn trang trí, bảng chữ điện tử, quét vôi cây xanh đô thị, cắt tỉa, trồng mới chăm sóc cây cảnh làm cho thành phố rạng rỡ hơn trong năm mới. Anh Đoàn Văn Tĩnh – Trưởng phòng Kinh doanh - Kỹ thuật công ty cho biết: “Từ ngày 22 - 26/1 (25 - 29 âm lịch), nhân viên của công ty sẽ tăng cường thu gom rác sinh hoạt các tuyến đường, đồng thời tổ chức tổng vệ sinh ở các tụ điểm trên địa bàn toàn thành phố và bố trí phương tiện thu gom rác ở các phường, xã. Riêng ngày 30 tết, công ty sẽ bố trí 30 xe ô tô và 3 xe xúc lật thực hiện việc thu gom rác chợ Tết. Theo dự kiến, công ty sẽ thuê thêm 10 xe thu gom, vận chuyển rác và sẽ luân chuyển các đội nhân công để hỗ trợ trong những ngày cận tết”. Theo dự kiến, lượng rác thải sẽ tăng gấp nhiều lần ngày thường. Để đảm bảo thu gom vận chuyển hết số rác thải này, công ty phải huy động tối đa phương tiện và lực lượng lao động để tổng vệ sinh. Các đội công nhân luôn trong tư thế sẵn sàng làm việc cả ngày lẫn đêm để phục vụ thu gom, vận chuyển và xử lý rác thải, làm cỏ vỉa hè, xúc đất đá lòng đường, dải phân cách, thu dọn các điểm công cộng trên địa bàn thành phố.

Đây là năm đầu tiên thực hiện công văn của Chính phủ, không bắn pháo hoa trong đêm giao thừa. Thay vào đó, thành phố Phan Thiết đã có kế hoạch tổ chức các hoạt động văn hóa, văn nghệ thay thế. Theo kế hoạch, chương trình múa lân và ca múa nhạc “Mừng Đảng, Mừng Xuân” sẽ được tổ chức ở Quảng trường Nguyễn Tất Thành lúc 20 giờ. Đặc biệt lúc 0 giờ đến 1 giờ đêm giao thừa, chương trình ca múa nhạc đặc sắc và DJ sôi động sẽ được tổ chức tại Trung tâm Văn hóa thành phố (ngã bảy) tạo không khí náo nhiệt, vui tươi cùng nhân dân đón tết. Song song đó, Tháp nước sẽ được trang trí bằng đèn chiếu sáng, băng rôn nhằm tạo điểm nhấn nổi bật khu vực này. Theo đề nghị của Sở VH TT & DL, lồng đèn trung thu sẽ được tái sử dụng trưng bày khu vực hai bên bờ sông Cà Ty tạo sự lung linh và điểm đến hấp dẫn cho du khách tham quan trong những ngày du xuân. Tuy nhiên, lễ hội đua thuyền sẽ diễn ra tại khu vực này vào mùng 2 tết sẽ ảnh hưởng đến việc trưng bày lồng đèn. Do đó, UBND thành phố có ý kiến thay thế trang trí bông hoa dạng phù điêu gắn trên các trục đèn chiếu sáng dọc đường Bà Triệu. Đây cũng là năm đầu tiên, kinh phí trang trí đèn, bảng hiệu, pa nô sẽ được xã hội hóa từ nhiều doanh nghiệp trên địa bàn tỉnh, nhằm giảm bớt phần nào nguồn ngân sách eo hẹp của thành phố.

Có thể nói, với sự nỗ lực, tinh thần trách nhiệm và bàn tay khéo léo của những người công nhân môi trường, thành phố Phan Thiết đang dần thay đổi diện mạo bằng một không gian mới lạ, khang trang, hòa chung không khí phấn khởi vui xuân, đón tết cùng người dân. Và mỗi người dân nên có ý thức giữ gìn vệ sinh môi trường và những công trình tạo dựng để thành phố luôn sáng, xanh, sạch, đẹp trong những ngày Tết Đinh Dậu này.

Minh Vân / Báo Bình Thuận

ĐỘC ĐÁO LỄ CÚNG GHE DỊP TẾT

Ngoài việc cúng tổ tiên, ông bà trong những ngày tết theo truyền thống, ngư dân còn thực hiện nghi lễ cúng ghe đầu năm và cuối năm nhân dịp tết đến xuân về.

Từ bao đời nay, phong tục ấy được bao thế hệ ngư dân thực hiện, để bày tỏ lòng biết ơn thiên nhiên đã ban tặng cho họ những mùa tôm cá đầy khoang, cầu may mắn cho một năm “thuận buồm xuôi gió”.

Lễ cúng cuối năm (ngư dân gọi là cúng măn mùa) thường diễn ra từ ngày 27 – 30 tháng chạp. Mâm cỗ cúng có sự bày biện khác nhau, tùy theo cách thể hiện của mỗi người, có người cúng đơn giản, có người kỹ lưỡng. Ông Nguyễn Cân – một ngư dân Hàm Tiến cho biết: Năm nào cũng vậy, vào ngày 29 tháng chạp sau khi sơn phết bóng, dọn ghe sạch, tôi làm lễ cúng măn mùa. Lễ cúng đơn giản chỉ cặp vịt luộc, bình trà, bình rượu cùng nhang, giấy, bánh, trái, đặt trước mũi ghe. Nhà khảm khá hơn họ cúng con heo hoặc đầu heo. Khác với ông Cân, ông Lượng – một ngư dân ở phường Đức Thắng lại chu đáo hơn, ông thường cúng vào ngày 30 tháng chạp, mâm cúng rất thịnh soạn và bài bản. Ông cho biết, sửa soạn mâm cúng cần đặt mâm hội đồng (ông bà, thần linh, thần biển...) gồm cặp vịt luộc, miếng ba sườn, xôi, chè, bánh trái, trầu cau, áo giấy... phía trên, mâm cúng bà ghe có đĩa gà luộc, đĩa trứng (3 quả), đĩa cá đuối kèm theo trái dừa khô, đĩa trái cây có trái dừa non, xôi, chè, bánh trái, trầu cau... đặt phía dưới, bên cạnh là mâm cúng cô bác gồm có bánh, trái... Theo các lão ngư cao tuổi, cách cúng và bày biện như ngư dân Lượng, đúng tập tục như ông bà xưa.

Mâm cỗ chuẩn bị xong, chủ ghe trong trang phục chỉnh tề, lấy 3 nén nhang quỳ xuống khấn vái và cầu mong một năm may mắn, bình an. Sau đó đốt tiền, áo giấy, rải muối, gạo xuống nước và khắp sàn ghe để tạ ơn các vị anh minh có công độ trì cho họ bám biển, vươn khơi đánh bắt được nhiều tôm cá. Phong tục “cúng ghe” thường được ngư dân chọn vào thời điểm buổi trưa. Họ cho biết, sáng sớm phải đi chợ mua phẩm vật và chuẩn bị đến trưa cúng là vừa, cũng có như dân cho rằng, thời điểm này là giờ linh thiêng, tốt nhất trong ngày.

Những ngày tết ấm áp, sum vầy rồi cũng qua mau, khác với quan niệm tháng

giêng là tháng ăn chơi, ngư dân Hàm Tiến – Mũi Né cũng như nhiều nơi khác lại ra khơi. Bởi theo họ, những ngày đầu năm thời tiết thuận lợi nhất, hải sản đánh bắt nhiều hơn, giá thành sản phẩm cũng cao hơn. Quan trọng hơn cả, họ hy vọng đầu năm mới sẽ mang về nhiều lộc biển.

Trước lúc ra khơi, họ lại chuẩn bị lễ cúng đầu năm (cúng xuất hành), có ngư dân chuẩn bị mâm cỗ cúng tương tự như mâm cỗ cúng măn mùa nhưng ngư dân cúng đơn giản hơn, chỉ trầu cau, hoa, quả, nhang... Ngày xuất hành cũng tùy theo cách suy nghĩ, điều kiện, hoàn cảnh của mỗi gia đình chủ ghe. Có chủ ghe chọn ngày tốt để ra khơi, có chủ ghe chỉ kiêng ngày mùng 1. Một ngư dân phường Đức Thắng kể: Chọn được ngày tốt, nhưng thời tiết xấu, tôi cúng bến (nơi neo đậu thuyền), sau đó cho tàu chạy ra cửa biển, cúng cửa biển rồi chạy ra xa thả lưới xuống giả bộ đánh bắt cá, kéo lên chạy về nhà (để lấy ngày). Ngư dân Hàm Tiến – Mũi Né không như vậy, họ chỉ nghỉ mùng 1 tết, ngoài ra ngày nào cũng có thể ra khơi. Ông Nguyễn Cân cho biết thêm, nghỉ tết vài ngày, đến mùng 4 tết là xuất hành. Có người chỉ kiêng mùng 1, mùng 2 tết.

Ông Nguyễn Văn Thảo – ngư dân Mũi Né nói, bất kể ai là ngư dân đều kiêng cử mùng 1. Ngày này là ngày “Ông Bà” nên không ai dám đi đánh bắt. Những tàu đánh bắt khơi xa, qua tết mới trở về đất liền, họ vào đảo Trường Sa và các đảo khác, neo đậu ăn tết trên đảo, qua mùng 1 mới đi đánh bắt. Trường hợp không vào đảo hoặc đất liền kịp thì neo tàu giữa biển chờ qua mùng 1.

Ngoài việc cúng ghe, ngư dân Hàm Tiến – Mũi Né còn tổ chức lễ cúng trong làng tại các vạn (miếu thờ cá ông hoặc các vị thần linh trong làng). Tại đây, các lão ngư cùng chủ ghe dựng cây nêu và treo cờ lên sau đó mới bắt đầu sửa soạn đồ cúng, thắp nhang, khấn.

Với ngư dân, cúng măn mùa, cúng đầu năm và lễ cúng khác là những lễ cúng không thể thiếu trong dịp tết đến xuân về. Dù lẫn lộn với những con sóng ngoài khơi, nhưng họ đã cùng nhau thành kính chuẩn bị những phẩm vật dâng lên các vị thần, thành hoàng để cầu mong một năm sóng yên biển lặng, mưa thuận gió hòa, đánh bắt được nhiều tôm, cá.

Lê Ninh / Báo Bình Thuận Xuân 2017

IV. ẨM THỰC MÙA XUÂN VÀ SỨC KHỎE NGÀY TẾT

NGÀY XUÂN LANG THANG QUA CÁC MIỀN ẨM THỰC CỦA NGƯỜI VIỆT

Tết Nguyên Đán truyền thống của người Việt là dịp lễ quan trọng nhất trong năm, được người Việt đón chào từ Tết Táo Quân (23 tháng chạp ÂL) và kéo dài có khi đến ngày cúng Đất đai (Mồng 9 tháng Giêng). Giữa những ngày Tết có bao nhiêu lễ cúng khác, từ Tất niên (29 hoặc 30 tháng chạp âm lịch), lễ rước ông bà, cúng Giao thừa, đến lễ Khai hạ (mồng 7 tháng Giêng)...

Trong cái se lạnh cuối đông và làn nắng xuân vàng ươm tràn về khắp nơi, người Việt hân hoan đón chào Tết như đón chào lễ hội của tâm hồn mình. Trong nhịp sống hải hà luân chuyển hàng ngày lần chiều sâu tâm linh, mỗi người Việt tin rằng Tết là thời khắc duy nhất mà cả người còn sống là ông bà, con cháu, bạn bè, làng xóm... đến tổ tiên tiên nhân sẽ hội ngộ để hưởng phước lộc trời cho và mừng năm mới. Bởi vậy, tất cả ai ai cũng dọn dẹp, trang hoàng nhà cửa, may áo mới tinh tươm và sắm những mâm cỗ ngon nhất để mời đãi lẫn nhau... Đây là dịp gia đình sum họp lại để làm cỗ cúng ông bà, để ăn bữa cơm tất niên...

Bởi vậy, bảng danh mục ẩm thực ngày Tết mang giá trị văn hóa Việt quay tròn bên mâm cơm cúng và bữa cơm truyền thống gia đình. Bao nhiêu hồ hởi trong chọn lựa nguyên liệu, bao nhiêu công phu, tài nghệ dồn đổ vào những món ăn cho ngày Tết, bao nhiêu tao nhã và ý nghĩ được tụ lại trong cách chế biến và bao nhiêu đón đợi chia mời hân hoan được bày lên bàn ăn ngày xuân...

Trong cái ấm áp và nguyên mới của vũ trụ ngày xuân, người Việt “ăn Tết”. Ăn Tết bằng cách rủ nhau đi chợ, giết lợn gà, muối dưa, làm bánh, nấu rượu... (Chim kêu ba tiếng ngoài sông - Mau lo lựa nếp, hết đông Tết về). Niềm vui sum họp thể hiện ngay bên cạnh ông Táo với nồi bánh

chưng nghi ngút khói, với những mẻ kho làm mứt, làm chè, làm bánh. Cả xóm có khi tụ họp râm ran trò chuyện đốn tre chẻ lạt, bừa củi gói bánh... Một festival đã hiển hiện khắp nơi làng quê xứ Việt. Văn hóa Việt đậm tính dân dã, phác thực và giao cảm thể hiện rất rõ trong cách thức chế biến món ăn, trong cách giao đãi tổ tiên và cha mẹ, làng xóm, trong hương vị nồng nàn những món ăn chân quê được tinh cất, chắc lọc từ thiên địa và bàn tay con người...

Bức tranh ẩm thực ngày Tết của người Việt ngày nay đã bị tân tiến hóa, tây hóa ít nhiều, song hương vị quê nhà vẫn chưa phai lạt. Có lẽ do cốt tính văn hóa nghìn năm đã có, người Việt luôn hướng về tiên linh với lòng hoài cảm sâu nặng, với hạt gạo trắng ngần được sinh ra từ thiên địa dải dầu và mồ hôi mặn chát, với những tiền nhân đắp đê ngăn mặn và mở đất phương Nam... Món ăn ngày Xuân của người Việt vì thế mang đậm ý nghĩa triết lý và chứa đựng nhiều bài học về tổ tiên.



Ẩm thực của người Việt

Nhìn từ bức tranh di sản văn hoá ẩm thực người Việt, chúng ta có thể thấy món ăn Việt có ba thời kỳ phát triển. Trong quần cư cùng các dân tộc anh em, người Việt đã có một bảng danh mục ẩm thực

bản địa mang đậm dấu ấn vùng châu thổ sông Hồng. Sau đó vào khoảng thế kỷ XV về sau, từ nguồn cội xứ Bắc, người Việt tiếp biến văn hóa ẩm thực của người Chăm, người Khmer, người Hoa ở phương Nam với vai trò chủ động sáng tạo của những con người đi khai khẩn trên một vùng đất mới, trong những điều kiện tự nhiên và hoàn cảnh sống mới. Đầu thế kỷ XX trở về sau, trong xu thế mở rộng ra ngoài khu vực, văn hóa ẩm thực người Việt có sự gia vị mạnh mẽ của các món ăn châu Âu, châu Mỹ,... làm bức tranh ẩm thực người Việt trở nên đa sắc, đa diện hơn rất nhiều.

Thế nhưng, trong những ngày Tết cổ truyền, người Việt hầu như chỉ sử dụng các phẩm vật, đặc sản mang đậm phong vị bản địa hơn là các món ăn pha trộn văn hóa ẩm thực nước ngoài.

Mâm cỗ người Bắc vì thế phần lớn được chú ý các món ăn của tổ tiên Lạc Việt – Văn Lang như: bánh chưng, bánh dày, thịt gà, bong bì, canh măng, chân giò ninh măng và nấm hương, canh miến lòng gà, nem rán, xôi gấc, xôi đậu, thịt đông, món xào, giò lụa, giò mỡ, nộm hoa chuối, dưa hành muối... Tuy nhiên, khi nói đến những món ăn gắn với mâm cỗ Tết để dâng cúng ông bà, tổ tiên, người ta thấy không thể thiếu các món: cá chép kho riềng, gà nấu giấm bỗng, chả tôm, bò om tương bần, chè kho... Tất cả được chế biến một cách tinh khiết, cầu kỳ, được bài trí công phu và đẹp mắt.

Người Việt luôn dành những điều tinh túy, hoàn hảo nhất cho ngày Tết. Mâm cỗ tết là mâm cơm đặc biệt nhất trong năm khi cả gia đình được đoàn viên, sum vầy. Mâm cỗ Tết từ châu thổ sông Hồng đến phía Bắc đèo Hải Vân thể hiện sự tinh tế, đặc sắc của một nền văn hóa ẩm thực đã có lịch sử vài ngàn năm.

Xứ Huế chỉ vài trăm năm muộn màng nhưng cũng đã đủ khả năng sinh hóa và phát triển một nền văn hóa ẩm thực có bản sắc, với nhiều món yến tiệc cung đình sang trọng đến món ăn dân dã mà vẫn ngấm chứa nét tinh tế đất kinh kỳ như: gà hầm hạt sen, mắm tôm chua, thịt phay,

rau sống, gỏi thập cẩm rau củ, nem chua, thịt ngâm nước mắm, canh giò heo hầm, nộm đu đủ xào, gà tiềm...

Món mắm tôm chua được làm cầu kỳ, có đầy đủ mùi vị của những cuộc đời lam lũ, chịu thương chịu khó của con người, ẩn chứa cái mặn mòi, sâu lắng của vùng đất quanh năm mưa nắng bão bùng. Trong mâm cỗ ngày của người Bắc Trung Bộ có món xôi thịt hon. Vị dẻo thơm của nắm xôi thịt hon trắng hòa quyện cùng vị sánh béo của miếng bắp giò mang lại cảm giác vừa miệng. Món gỏi thập cẩm rau củ như hợp lưu các đặc sản tự nhiên của một vùng đất mà gió biển và hơi núi cao sát sạt sạt bên nhau đã không chỉ làm rộn ràng thêm cho bàn tiệc xuân mà còn mang lại cảm giác ngon miệng vì ít dầu mỡ. Món ăn này đặc trưng ở chén nước chấm ăn kèm được làm từ củ kiệu khô, nước cốt thơm và gia vị...

Vị mặn cay, nồng đượm hương thơm của các món ăn xứ Huế ngày xuân như níu kéo lại hương vị của một thời kinh kỳ vàng son. Còn món ăn xứ Quảng như chất chứa, vang động hơi thở khai khẩn đất đai của những người nông dân thô phác, bình dị mà ngang tàng...

Trên xứ Quảng Nam, vùng đất mở rộng về phương Nam, người Việt xứ Quảng đã hình thành và phát triển một bảng danh mục thực phẩm mang dấu ấn lịch sử Nam tiến rất rõ. Ngày Tết, người Quảng làm đủ các thứ bánh theo kiểu lương khô như: bánh nổ, bánh da, bánh khô, bánh in, bánh tổ, xôi ngọt... Đây là các thứ bánh dễ bảo quản, dễ mang theo, có thể để lâu, có khi hơn hai, ba tháng sau Tết vẫn còn có thể dùng được. Nổi tiếng nhất là bánh tổ, bánh tét. Trên bàn thờ tổ tiên ba ngày đầu xuân của người Quảng không bao giờ vắng bóng ổ bánh tổ nâu sẫm, một thứ bánh được chế biến từ nếp, đường bát, gừng, mè trên những cái "rọ" bằng tre. Đây là thứ bánh có đặc trưng càng để lâu càng ngon, càng thơm. Còn bánh tét chính là biến thể của bánh chưng đất Bắc. Bánh chưng xứ Bắc hình vuông, nhân đậu xanh và thịt heo. Khi Nam tiến, bánh chưng thay hình đổi dạng thành đòn dài để dễ làm, dễ mang theo, nhất là để

sử dụng và sử dụng được lâu hơn. Phần lớn bánh tét người Quảng chỉ dùng “như” đậu, ăn chừng nào thì “tét” chừng đó, có thể để lại phần thừa ba, bốn ngày sau. Cho nên nói bánh tét là sản phẩm rõ nét nhất của lưu dân, của những người hay di chuyển, luôn cơ động thì quả là không sai. Trong các câu chuyện truyền khẩu, bánh tét, bánh tổ, bánh in,... chính là “lực lượng hậu cần” quan trọng dành cho quân Tây Sơn trong những ngày hành quân thần tốc ra Bắc, tiến đánh quân Thanh vào mùa xuân năm Kỷ Dậu 1789.

Vùng đất phương Nam mệnh mang gió nắng, với những dòng sông đỏ nặng phù sa, với những con người hiền hòa, bộc trực và cởi mở đã đón nhận và thấu hóa thêm vào bữa ăn ngày Tết những món ăn đậm chất hỗn dung văn hóa. Ngày tết, trên mâm cúng hay trên bàn của cư dân miền Nam có khá nhiều món ăn như: thịt kho tàu, chả giò, khổ qua dồn thịt, măng hầm giò heo, thịt quay, pa-tê, cà-ri, lạp-xường, mì xào thập cẩm, vịt nấu cháo...

Món đầu tiên phải kể đến và không thể thiếu được là thịt kho trứng, thịt kho nước dừa. Những miếng thịt ngon vuông vức được ướp hương vị và nước mắm Phú Quốc chính hiệu đã phối hợp những quả hột vịt tròn ngon nhất tạo nên nồi thịt kho sánh vàng tự nhiên, vừa béo vừa ngọt. Món này sau khi cúng ông bà, người Nam Bộ sẽ ăn với cơm trắng, dưa giá để giữ bụng cho những ngày Tết “bội thực” đồ ăn sang trọng.

Món khổ qua dồn thịt để nguyên trái với cái “nơ” là cộng hành vừa cũng góp phần không nhỏ cho hương vị ẩm thực ngày tết, vừa “hóa giải” ý nghĩa “cái khổ năm cũ sẽ qua đi”. Ngày tết, người miền Nam ăn bánh tét với nhiều loại: bánh tét đậu xanh, bánh tét nước tro, bánh tét lá cẩm, bánh tét Trà Cuôn (Trà Vinh). Bánh tét phương Nam thiên về vị béo, hơi ngọt, và nhiều màu sắc.

Điều có ý nghĩa trong những món ăn Tết truyền thống này cho ta thấy rõ đặc trưng văn hóa Nam Bộ, vừa gắn chặt với cội nguồn dân tộc vừa tiếp biến các văn

hóa khác trên con đường phát triển và mở rộng của cư dân phương Nam. Miếng thịt vuông và quả trứng tròn trong món thịt kho tàu trên bàn thờ gia tiên biểu hiện cho sự hài hòa âm dương, cho mong ước vuông tròn trong năm mới. Dưa giá chấm vào nước thịt kho tàu có dầm ớt, kèm thêm miếng thịt hay trứng, tạo các vị ngọt, chua, cay, mặn, cộng thêm vị nhẩn của khổ qua thì người ta tin rằng, sự phối hợp của ngũ vị mang ý nghĩa ngũ hành tương sinh sẽ làm cho mọi sự hanh thông và viên mãn. Món ăn ngày Tết ở phương Nam vì vậy thể hiện rõ nét sự giao lưu văn hóa với người Khmer, người Hoa, tạo nên đặc trưng khó lẫn của ẩm thực ngày tết trên vùng đất phương Nam ấm áp và an lành.

Vào ngày lễ Tết, phần lớn trong những căn nhà Việt, mọi người quây quần bên bàn với các loại rượu dân tộc như rượu trắng, rượu đế, rượu ngâm, rượu nếp cẩm,... Trà là thức uống phổ thông trong ẩm thực của người Việt, với hàng chục dạng thức và cũng tùy theo vùng miền. Người Bắc có thói quen sử dụng các loại chè thiên về vị như: chè bánh tẻ, chè xanh, chè Thái, chè San Tuyết. Trong khi cư dân Nam Bộ thích uống chè ướp tinh thì người miền Trung lại có thiên hướng uống chè ướp hương như: chè ướp hoa sen, hoa nhài, chè ướp hoa sồi, hoa ngâu...

Mỗi mâm cỗ cúng tổ tiên hay thết đãi họ hàng, bạn bè, làng xóm với người Việt đều là một bức tranh “bốn mùa” đậm đà hương vị và ý nghĩa triết lý sâu sắc. Cũng như mâm ngũ quả trên bàn thờ tổ tiên, món ăn ngày Tết của người Việt thường được chú ý có ngũ sắc (năm màu vàng, đen, trắng, đỏ, xanh) và năm vị (ngọt, mặn, chua, cay, đắng). Màu đỏ rực rỡ của đĩa xôi gấc, màu vàng ươm của đĩa thịt gà, bát canh măng sả đậm, bát canh bóng đủ sắc...

Chiếc bánh chưng, bánh dày mang triết lý sống ân nghĩa, thủy chung với tổ tiên và thiên địa. Màu đỏ tươi của xôi gấc được coi là may mắn, đem lại mọi điều tốt lành cho cả năm. Món gà luộc để cúng cho ngày cuối và đầu năm sẽ mang đến

một khởi đầu thuận lợi, vạn phúc đông đầy. Món thịt đông trong như thạch thể hiện cho sự an lành, trong trẻo vạn niên, tinh duyên tốt đẹp. Thịt kho hột vịt là món ăn của trên thuận dưới hòa, giàu sang phú quý. Giò chả thì nhiều loại, song dù loại nào thì cũng có một hương vị riêng để bày tỏ mong ước trong ẩm ngoài êm, phúc lộc đầy nhà... Mâm cỗ Tết, từ bao đời nay vẫn là sự hội tụ của không chỉ hương, sắc mà còn mang cả ý nghĩa sâu xa của ước mong một cuộc sống đầy đủ và viên mãn trong năm mới...

Việt Nam là một nước nông nghiệp thuộc về xứ nóng, vùng nhiệt đới gió mùa. Văn hóa ẩm thực của người Việt có thiên hướng sử dụng thực vật tươi sống, với những món ăn nhiều nước, được chế biến tại chỗ. Bởi vậy bữa ăn ngày Tết của người Việt là một festival tổng hợp đa sắc, đa vị, tràn ngập hương thơm, là sự hội tụ của bao nhiêu sản vật của thiên địa trên bàn.

Không như ẩm thực Trung Hoa cầu kỳ, chế biến kỹ lưỡng và thiên về bổ

dưỡng, không coi trọng sự bày biện có tính thẩm mỹ cao độ như ẩm thực Nhật Bản, cái “gu” ẩm thực người Việt lại thiên về vị ngon, chú trọng sự thưởng thức trong đó năm giác quan cùng hiện diện hưởng thụ công bằng.

Tuân theo hai nguyên lý là âm dương phối triển và ngũ hành tương sinh, ẩm thực ngày xuân của người Việt trung hòa toàn diện trong chọn nguyên liệu và chế biến món ăn, trong cách thức thưởng thức và giao đãi. Là cư dân thứ thiệt của nền văn minh nông nghiệp lúa nước đặc trưng, người Việt rất coi trọng thời khắc giao mùa. Đó là thời khắc mà Thiên – Địa – Nhân hòa hợp và giao cảm. Với người Việt coi trọng đời sống tâm linh, vì thế Tết còn chứa đựng sự hội tụ giữa sinh khí trời đất, linh khí tổ tiên và nhân đức con người. Ẩm thực ngày Tết của người Việt vì thế đã bày tỏ và biểu hiện rất rõ những quan niệm như vậy của văn hóa Việt./.

ThS. Lê Quang Đức/<https://www.vhttdlkv3.gov.vn>

TÁC DỤNG CHỮA BỆNH CỦA LOẠI CỎ MANG TÊN GÀ

2017 là năm Đinh Dậu – năm con gà. Trong y học cổ truyền có những loại cỏ mang tên gà có tác dụng chữa bệnh, xin giới thiệu để bạn đọc tham khảo.

Cỏ gà *Cynodon dactylon* (L.)



Hoa cỏ gà *Cynodon dactylon*

Thân rễ cỏ gà có vị ngọt nhạt, tính mát, có tác dụng thanh nhiệt, làm mát máu và lợi tiểu. Thân rễ cỏ gà được dùng làm thuốc thông tiểu dưới dạng thuốc hãm hay thuốc sắc (20g trong 1 lít nước). Có thể dùng dưới dạng cao chiết với nước. Hải Thượng Lãng Ông đã dùng lá cỏ gà sắc uống chữa sưng họng. Ở Ấn Độ thường dùng nước sắc cỏ gà làm thuốc lợi tiểu để điều trị phù và phù toàn thân. Nước ép cỏ gà có tác dụng làm săn và được dùng bôi chữa vết đứt và vết thương chảy máu.

Thân rễ cỏ gà trị những rối loạn niệu – sinh dục. Dịch ép toàn cây cỏ gà dùng uống có tác dụng trị rắn cắn. Trong y học dân gian Nepal, dịch ép cỏ gà được dùng mỗi lần 2 thìa cà phê, ngày 2 – 3 lần cách nhau 2 – 3 giờ lại chữa ngộ độc thức ăn. Ở Angieri dùng nước sắc rễ cỏ gà uống

làm thuốc lợi tiểu. Ở Ruanda, cây cỏ gà loại bỏ rễ trị viêm kết mạc và rễ trị bệnh lậu.

Chữa ho gió nhiều đờm: Bài thuốc có cỏ gà gồm cỏ gà (sao cháy) 1 nắm, vỏ quýt 1 cái, củ sả (sao vàng) 3 củ, gừng 3 lát. Sắc uống.

Chữa ho gà gồm cỏ gà 12g, bọ mấm 20g, lá dâu tằm, lá liễu, cam thảo nam, lá chanh, lá tre gai, măng vòi tre, bạc hà, mỗi vị 12g, gừng tươi 8g. Tất cả rửa sạch, thái nhỏ phơi héo, sao vàng, sắc với 3 bát nước còn 1 bát. Người lớn uống mỗi ngày 1 thang. Trẻ em dùng hai ngày 1 thang.

Cỏ cựa gà (Panicum repens L.)



Cỏ cựa gà còn gọi là cỏ gừng, có vị ngọt, đắng, tính bình, có tác dụng thanh

nhiệt, bình can, lợi thấp, lợi tiểu, giải độc, điều kinh. Cỏ gừng được dùng làm thuốc trong những trường hợp sau đây:

Chữa sản hậu có sốt và ra máu âm đạo: Thân rễ cỏ gừng 20g, lá bạc thau 20g, rửa sạch giã nhỏ, thêm nước và ít muối, gạn lấy nước uống. Nếu máu ra nhiều, thấy lạnh, đem dược liệu sao vàng và gia thêm phần thảo, hoàng liên, cát cánh, ngũ vị tử, rồi sắc với 400ml nước còn 100ml uống trong ngày.

Chữa đái buốt, đái ra máu: Mầm rễ cỏ gừng 40g, búp non dừa dại 40g. Dùng tươi thái nhỏ sắc uống.

Chữa rắn cắn: Thân rễ cỏ gừng 30g, giã nát thêm nước gạn uống, bã đắp.

Ở Trung Quốc, cỏ gừng được dùng chữa cao huyết áp (thân rễ phối hợp với đường kính sắc nước uống). Ngoài ra, còn chữa viêm xoang mũi, nhiễm trùng đường tiết niệu, viêm gan hoàng đản. Ở Indonesia, nước sắc thân rễ cỏ gừng uống chữa rối loạn kinh nguyệt, viêm buồng trứng. Trong chăn nuôi, cỏ gừng tươi và khô là thức ăn cho gia súc vì có giá trị dinh dưỡng cao.

**Lương y Hoài Vũ /
Báo Khoa học và đời sống Xuân 2017**

NGÀY TẾT, ĂN UỐNG THỂ NÀO?

Gìo chả chứa hàn the, măng, miến tằm hóa chất hay bánh mứt kẹo “nhuộm” màu hóa học... là những thực phẩm cần hạn chế ăn trong dịp Tết, tránh gây hại cho đường tiêu hóa.

BS Trần Văn Đào, Khoa Nhi (Bệnh viện Phụ sản – Nhi Đà Nẵng) cho biết, rối loạn tiêu hóa là một trong những bệnh rất hay gặp trong dịp Tết Nguyên đán. Nguyên nhân là do thói quen sinh hoạt thất thường và do thức ăn có thể chưa đảm bảo an toàn.

Theo BS Trần Văn Đào, để chuẩn bị cho những ngày nghỉ Tết, nhiều bà nội trợ thường có thói quen “chất” đầy thực phẩm trong tủ lạnh để dùng dần. Điều này dẫn tới nguy cơ thực phẩm tươi sống có thể bị nhiễm khuẩn trong khi bảo quản. Ngoài ra, việc đồ ăn từ bữa này lưu trữ sang bữa khác cũng thường diễn ra trong những ngày Tết. Nếu không được xử lý đúng cách, những loại đồ ăn này có thể gây hại đến hệ tiêu hóa.

Mặt khác, một số loại thực phẩm thường thấy trong mâm cỗ ngày Tết như

thịt lợn, giò, chả; măng khô, miến hay các loại mứt Tết cũng tiềm ẩn nguy cơ trở thành “thủ phạm” gây hại cho cơ thể.

Chẳng hạn, đối với thịt lợn, giò chả nguy cơ bị tẩm hàn the là rất cao. Trong khi đó, các nghiên cứu chỉ ra rằng, hàn the khi vào cơ thể sẽ không bị thải loại hoàn toàn mà nó có khả năng tích tụ lên đến 15% lượng tiếp nhận vào cơ thể.

Điều này về lâu dài sẽ gây ngộ độc mãn tính, dần dần làm suy thận, suy gan dẫn đến tình trạng da xanh xao, biếng ăn, cơ thể suy nhược. Thậm chí còn làm teo tinh hoàn, vô sinh hoặc các tai biến hệ tiêu hóa đối với người sử dụng nhiều.



Cần có thói quen ăn uống khoa học và tránh xa những thực phẩm "nhiễm độc" để đảm bảo sức khỏe dịp Tết. Ảnh minh họa.

Các thực phẩm khô như măng, miến lại có nguy cơ chứa nhiều lưu huỳnh, một loại hóa chất bị lạm dụng trong quá trình sấy khô măng để chống ẩm mốc, tạo màu đẹp. Nếu lượng lưu huỳnh tích tụ lâu trong cơ thể sẽ gây ra các tổn thương về thần kinh, tuần hoàn và làm ảnh hưởng đến tim mạch, thị lực, sinh sản, não bộ cho người sử dụng.

Một món ăn có tác dụng chống ngấy, không thể thiếu trong mâm cỗ ngày Tết đối với nhiều gia đình là dưa, hành, cà muối. Tuy nhiên, không nên quá lạm dụng ăn nhiều loại thực phẩm lên men này, sẽ không tốt cho đường tiêu hóa nhất là những người bị viêm loét dạ dày hoặc hay gặp các vấn đề về đường ruột.

Bên cạnh đó, ngày Tết, cũng nên hạn chế chọn các loại mứt Tết, ô mai màu sắc lòe loẹt vì rất có thể chúng đã bị “nhuộm các loại hóa chất như: chất bảo quản, chất tạo ngọt, chất tẩy nấm mốc, chất tẩy...”

Để đảm bảo sức khỏe dịp nghỉ Tết, ThS.BS Lê Thị Hải, nguyên Giám đốc Trung tâm Khám và Tư vấn dinh dưỡng (Viện Dinh dưỡng Quốc gia) tư vấn, ngày Tết, các món ăn thường tràn ngập thịt thà, rượu bia, vừa gây ngán, vừa không tốt cho sức khỏe. Để cân bằng, các bà nội trợ nên lưu ý mua nhiều rau xanh, quả chín, tránh tình trạng ăn quá nhiều thịt, tinh bột, hạn chế đun đi đun lại thức ăn.

Các loại rau củ như: bắp cải, súp lơ, cà chua, dưa chuột, bí, su hào, cà rốt... là nguồn chất xơ và vitamin rất tốt. Bên cạnh đó, thành phần vitamin C trong chanh tươi rất tốt cho hệ tiêu hóa. Do đó, uống một cốc nước chanh pha loãng mỗi ngày sẽ giúp hạn chế bị đầy hơi, chướng bụng trong những bữa cơm ngày Tết.

Riêng đối với trẻ nhỏ, ThS.BS Đỗ Thiện Hải, Phó Trưởng khoa Truyền nhiễm (Bệnh viện Nhi Trung ương) khuyến cáo, bánh kẹo, các loại mứt Tết, các loại hạt như hướng dương, hạt dưa... là những loại đồ ăn “khoái khẩu” đối với trẻ nhỏ. Tuy nhiên, đây chính là thủ phạm hàng đầu khiến trẻ nhỏ có nguy cơ bị sâu răng, tăng lượng đường trong máu, bị hóc hạt hay rối loạn tiêu hóa trong dịp Tết. Tốt nhất không nên hoặc hạn chế cho trẻ ăn các loại hạt có đường kính nhỏ hơn 2cm, đặc biệt là các loại hạt cứng, có vỏ. Ngoài ra, những hạt này có thể gây ho, không tốt cho sức khỏe của trẻ.

Bên cạnh đó, theo BS Đỗ Thiện Hải, ngày Tết, nhiều gia đình cho các bé uống thoải mái các loại nước ngọt có gas. Trên thực tế, đa phần các loại nước ngọt đều được làm từ nước đường, mùi hương công nghiệp và chất bảo quản. Chúng có thể khiến bé bị đầy bụng và khó tiêu hóa.

Theo Gia đình và Xã hội

CHỮA BỆNH BẰNG HOA CÚC NGÀY XUÂN

Theo các chuyên gia phong thủy, cúc là loài hoa tượng trưng cho phẩm chất cao đẹp, trường thọ, phúc lộc và niềm an vui. Vì thế mà mỗi dịp Tết đến, người ta lại dùng những chậu cúc xinh tươi đặt trước cổng và thêm nhà... Ngoài dùng làm cảnh, hoa cúc còn nổi tiếng là vị thuốc với nhiều công dụng chữa bệnh tuyệt vời.



Hoa cúc có nhiều loại khác nhau nhưng có hai loại thường được dùng nhiều nhất trong y học là cúc hoa vàng và hoa trắng.

Theo Y học cổ truyền, cúc hoa trắng vị đắng, tính bình, vị ngọt, không độc... có tác dụng tán phong thanh nhiệt, bình can, minh mục, giải độc. Cúc hoa vàng vị đắng cay, tính ôn, có tác dụng thanh nhiệt giải độc, minh mục, giáng áp. Cả hai thường được sử dụng để chữa các chứng cảm lạnh, sốt, chóng mặt, nhức đầu, đau mắt đỏ, chảy nhiều nước mắt, mờ mắt, huyết áp cao, mụn nhọt sưng đau. Uống lâu ngày lợi huyết, có tác dụng về nội tiết giúp trẻ lâu.

Ngày nay, y học hiện đại đã chứng minh được một số tác dụng của hoa cúc như: Tác dụng hạ huyết áp trên động vật thực nghiệm và thử nghiệm lâm sàng trên người có bệnh tăng huyết áp; tác dụng chữa cảm phong hàn (từ bài thuốc gồm cúc hoa vàng cùng với 5 vị thuốc khác), giảm sốt ở 80% số bệnh nhân sau ngày điều trị thứ nhất; tác dụng chống viêm kháng khuẩn từ hoạt chất được chiết xuất

từ hoa cúc; tăng cường thị lực và an thần ở những bệnh nhân suy nhược thần kinh do sang chấn tinh thần.

Bài thuốc từ hoa cúc chữa nhiều bệnh

Chữ ho, sốt, cảm:

Trị sốt, ho, cảm mạo: Cúc hoa vàng, lá dâu, mỗi vị 6g; liên kiều, bạc hà, cam thảo, cát cánh, mỗi vị 4g, sắc cùng 600ml nước đến khi còn 200ml, chia 3 lần uống trong ngày.

Chữa cảm sốt: Cúc hoa vàng, địa liền, mỗi vị 5g, cúc tần, lá tre, bạc hà, kinh giới, tía tô, cát căn, mỗi vị 20g. Tán thuốc bột hoặc chế thành thuốc viên, uống mỗi ngày 2-3 lần, mỗi lần 4-6g.

Chữa cảm phong hàn (chủ yếu có cảm giác lạnh): Cúc hoa vàng 5g, địa liền 5g; bạc hà, kinh giới, tía tô, cát căn, mỗi vị 20g. Sắc uống.

Trị đau đầu, hoa mắt, chóng mặt, suy nhược thần kinh và các chứng bệnh về mắt:

Trị mắt khô, hoa mắt, chóng mặt: Kỳ tử 20g, thực địa 32g, cúc hoa vàng, đan bì, phục linh, trạch tả, mỗi vị 12g; sơn thù, hoài sơn, mỗi vị 6g. Các dược liệu sấy khô, tán nhỏ, luyện mật, vo viên bằng hạt ngô, ngày dùng 3-4 lần, mỗi lần 16-20 viên. Nếu sắc uống thì mỗi loại giảm bớt một phần sáu.

Bài thuốc “Cúc hoa trà điều tán” trị hoa mắt, chóng mặt, mắt đỏ, mũi tắc: Cúc hoa vàng, xuyên khung, kinh giới, bạc hà, phòng phong, khương hoạt, hương phụ, cam thảo, bạch chỉ, tể tân, khương tằm (các vị bằng nhau). Trộn đều, tán nhỏ, mỗi lần uống 4-6g, sau bữa ăn, dùng nước chè chiêu thuốc.

Trị mắt có màng mòng sau khi bị bệnh: Bạch cúc hoa, thuyền thoái, 2 vị lượng bằng nhau, đem tán bột. Mỗi lần dùng 2-12g trộn với một ít mật, sắc.

Chữa âm hư hỏa vượng (triệu chứng gồm hoa mắt, chóng mặt, nhức đầu, ù tai

hay quên, hồi hộp, hay xúc động, ít ngủ, miệng khô, táo bón, nước tiểu đỏ): Cúc hoa vàng 8g, kỷ tử, thực địa, hoài sơn, câu đằng, sa sâm, mạch môn, mỗi vị 12g; sơn thù, trạch tả, đan bì, phục linh, táo nhân, bá tử nhân, mỗi vị 8g. Sắc uống, ngày 1 thang.

Chữa can âm hư, thường gặp ở phụ nữ tiền mãn kinh, tăng huyết áp và xơ vữa động mạch ở người già, suy nhược thần kinh (triệu chứng gồm nhức đầu, hoa mắt, chóng mặt, lưỡi khô): Cúc hoa vàng 8g; kỷ tử, hà thủ ô, thực địa, sa sâm, đỗ đen sao, mỗi vị 12g; tang thầm, long nhãn, mạch môn, mỗi vị 8g. Sắc uống ngày 1 thang.

Chữa suy nhược tâm thần với các triệu chứng chóng mặt, mệt mỏi, kém trí nhớ, mất ngủ: Cúc hoa trắng 20g, toan táo nhân 25g, đương quy, phục linh, sinh địa, kỷ tử, mỗi vị 20g; viễn chí, tục tùy tử, mạch môn, bạch truật, mỗi vị 15g; xuyên khung, hoàng bá, nhân sâm, mỗi vị 10g; nước 800ml, sắc còn 300ml, chia 2 lần, uống trong 5 ngày.

Chữa tăng huyết áp

Chữa tăng huyết áp ở bệnh nhân có xơ vữa động mạch, chóng mặt, ù tai và những triệu chứng chủ quan khác: Cúc hoa trắng 10g, sinh địa 25g, vỏ ngọc trai 25g, sơn dược 15g, phục linh 12g, sơn thù du 12g, mẫu đơn 10g, lá dâu 10g,

nước 800ml. Sắc còn 300ml chia 3 lần uống trong ngày.

Chữa tăng huyết áp ở bệnh nhân có bệnh thận: Cúc hoa trắng 10g, phục linh, sinh địa, sơn dược, thạch học mỗi vị 12g, kỷ tử, sơn thù du, trạch tả, mỗi vị 10g, mẫu đơn 6g, nước 800ml. Sắc còn 300ml, chia 3 lần uống trong ngày.

Chữa tăng huyết áp ở bệnh nhân có suy tim, chóng mặt, thờ hờn hển, ra mồ hôi, có triệu chứng ứ trệ máu: Cúc hoa trắng 6g, mạch môn 15g, hà thủ ô đỏ 15g, sinh địa, đương quy, ngũ vị tử, táo ta, huyền sâm, mỗi vị 10g, phục linh, thạch xương bồ, cam thảo, đẳng sâm, mỗi vị 6g, chi tử 3g. Sắc uống.

Chữa mụn nhọt sưng đau

Chữa nhọt ống tai ngoài: Cúc hoa vàng 12g, bồ công anh, sài đất, kim ngân hoa, kê huyết đằng, mỗi vị 16g; hoàng liên, sinh địa, mỗi vị 12g, chi tử 8g. Sắc uống.

Chữa đinh râu: Hoa và lá cúc hoa vàng 80g, bồ công anh 80g, giã nát, lọc lấy nước uống, đắp bã tại chỗ.

Chữa đinh nhọt, mụn nhọt có mủ: Bạch cúc hoa 160g, cam thảo 20g, sắc uống.

Tiến sĩ – Lương y Phùng Tuấn Giang (Đông y Thọ Xuân Đường) / Báo Phụ nữ Việt Nam Xuân 2017

MÓN ĂN, BÀI THUỐC QUÝ TỪ GÀ



Trong Đông y, các bộ phận của gà như thịt, trứng, chân, gan, lòng, mề gà... đều có tác dụng trong việc bổ dưỡng phòng trị bệnh hiệu quả.

Thịt gà (kê nhục): Nói chung các loại thịt gà đều có vị ngọt, tính ấm không độc, tác dụng bổ hư ích khí, kiện tỳ hóa thấp, bổ thận ích xương, lợi ngũ tạng... trị tỳ vị hư hàn, gân xương mềm yếu phế hư ho đàm và các chứng liên quan khí huyết hư dùng đều tốt. *Chữa tỳ vị hư*

nhược: Thịt gà, cà rốt, khoai tây, gia vị vừa đủ, hầm ăn. *Chữa bệnh óm lâu ngày*: Thịt mái tơ, gạo tẻ, đậu xanh, nấu cháo ăn. *Chữa bí tiểu, phù thũng*: Thịt gà, lá giang, nấu canh ăn. *Chữa gân xương mềm yếu*: Thịt gà mái tơ, khoai tây, cà rốt, hầm ăn. *Chữa tỳ hư ăn ngủ kém*: Thịt gà, ngó sen cà rốt, hành tây, làm gỏi ăn. *Chữa khí huyết hư*: Thịt gà mái tơ, đậu xanh, lá ngải, tiem ăn. Thịt gà tùy bổ mà tính ấm những người phong nhiệt đang nhức mỗi nên kiêng.

Trứng gà: Trứng gà là một trong những thực phẩm bổ dưỡng được nhiều người sử dụng, trứng có tác dụng bổ trung, giải nhiệt, trừ chứng lỵ, tê bại, an thai... *Chữa chứng kiết lỵ viêm dạ dày*: Trứng gà đúc lá mơ. *Chữa nóng nhiệt rôm sảy*: Trứng gà, ướp đắng, xào ăn. *Chữa động thai ra huyết*: Trứng gà, lá ngải ăn, hoặc trứng gà, hòa với rượu gạo nấu chín, ăn ngày một vài quả. *Chữa tay chân tê mỏi*: Trứng gà, hành tây thái lát trộn trứng, xào ăn. *Chữa âm hư hỏa vượng chóng mặt*: Trứng gà, cà chua, nấu canh ăn. *Chữa cảm sốt ho*: Trứng gà, hành, tía tô, gừng, gạo, nấu cháo ăn. Trứng gà bổ là vậy, nhưng người bụng đầy khó tiêu, người đang cần giảm cân, giảm cholesterol dùng hạn chế.

Chân gà (kê cước): Vị ngọt hơi ấm có tác dụng bổ hư mạch sinh lực cường gân cốt, cầm huyết. *Chữa xuất huyết tiêu hóa*: Chân gà 2 cái, khoai tây, cà rốt, gia vị vừa đủ, hầm như ăn. *Chữa chân tay mềm yếu "nuy chứng"*: Chân gà 1kg, rửa sạch nấu lấy nước cốt cô thành cao mềm, ăn ngày 5-10g với nước ấm (chân gà trống tốt nhất). *Chữa thai yếu đau lưng*: Chân gà 2 cái, đỗ trọng 20g, rau ngải cứu 20g, tiem ăn. *Chữa sản phụ thiếu sữa*: Chân gà, đu đủ ương, hầm ăn. *Chữa phụ nữ đau bụng, rong kinh*: Chân gà, rau ngải cứu, đậu đen, hầm ăn.

Gan gà (kê can): Vị đắng tính ấm có tác dụng bổ thận ích can, mạnh

dương, ích âm, trị đau bụng, có thai ra máu, mắt yếu mắt mờ. *Chữa đau bụng do vị hàn*: Gan gà, lá ngải, hành tím, tiêu, gia vị vừa đủ, tiem ăn hoặc thêm gạo nấu cháo ăn. *Chữa có thai ra huyết*: Gan gà 40g, rau ngải cứu 40g, gia vị, tiem ăn. *Chữa mắt yếu mắt mờ*: Gan, lòng mề gà xào mướp ăn. *Chữa nam, nữ sinh lý yếu*: Gan gà xào giá đậu, hoặc hoa lý, rau hẹ ăn tuần vài lần.

Lòng mề gà: Có tác dụng trị chứng tỳ vị hư bụng đầy, viêm ruột, tiểu són... Ruột gà, chữa tỳ thận hư, đau lưng, tiểu tiện không tự chủ, dùng dưới dạng lòng, mề xào mướp, xào hoa lý, xào giá đậu ăn đều tốt.

Huyết gà (kê huyết): Chữa thiếu máu, suy nhược... Chữa chứng phụ nữ ít sữa dùng máu mào gà đen luộc hoặc nấu cháo ăn. Bài này còn dùng chữa được mất đồ, nước mắt chảy luôn. Máu mào gà đỏ chữa trứng trứng phong, liệt mặt, trẻ em bị kinh giản (động kinh) dùng dưới dạng luộc hoặc nấu cháo ăn.

Xương gà (kê cốt): Vị ngọt bình, chữa hư nhược, phụ nữ băng huyết, bạch đới đau bụng, trẻ em lỵ gầy còm, ốm yếu, thóp lâu liền. Dưới dạng phối hợp thịt gà hầm rau củ ăn, hoặc nấu cháo ăn (dùng xương gà ác là tốt nhất).

Tinh hoàn gà (ngọc kê): Tinh hoàn ích khí, bổ hư, dưỡng tinh huyết dùng dưới dạng luộc xào rau củ, nấu cháo ăn.

Tim gà (kê tâm): Có tác dụng bổ chính khử tà chữa các chứng phong, hàn, thử, thấp, táo, hỏa. Dưới dạng luộc hoặc nấu cháo, luộc xào ăn.

Mật gà (kê đờm): Vị đắng tính hàn giảm ho long đàm chống viêm. Chữa kể tai, hậu môn nứt lở chảy nước vàng dùng mật gà bôi ngày vài lần.

Lương y Minh Phúc / Báo Khoa học và đời sống Xuân 2017

ĐỘC CHIÊU GIÚP CHỊ EM BẢO QUẢN THỰC PHẨM NGÀY TẾT

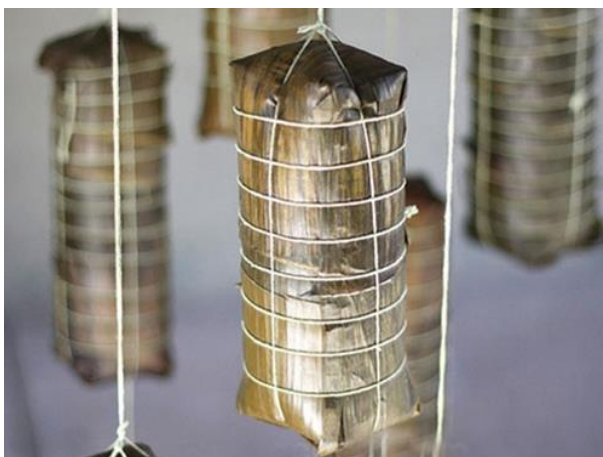
Nếu tủ lạnh bị quá tải trong những ngày Tết, bạn hãy áp dụng các cách sau để giữ hương vị cho các món ăn nhé.

Bánh chưng



Sau khi luộc xong, vớt bánh ra rửa sạch lá trong nước lạnh cho hết nhựa, để ráo. Xếp bánh thành nhiều lớp, dùng vật nặng đè lên để ép bánh cho ra nước, chắc mịn (để cho rền bánh) và phẳng đều trong vài giờ. Hoàn tất công đoạn ép bánh, bánh được treo lên chỗ khô ráo trong nhà để bảo quản hoặc để bánh ở nơi thoáng mát, không bụi bặm, ẩm thấp để tránh bị mốc và ôi thiu.

Bánh tét



Khi bánh tét mới vớt ra còn nóng thì nên treo bánh nơi thoáng mát, chờ cho bánh nguội. Tránh để bánh trong túi nilon, trong tủ kín vì như thế bánh sẽ bị hầm hơi, mau hỏng. Thời gian sử dụng bánh tét

trong vòng 2-3 ngày. Nếu muốn để lâu hơn thì cho bánh vào tủ lạnh, lúc nào ăn đem bánh ra hấp lại. Bánh tét có thể ăn kèm thịt kho, củ kiệu hoặc đem bánh tét chiên giòn lên ăn cũng rất ngon.

Giò chả



Để bảo quản cần bỏ hết lớp vỏ gói bên ngoài, tránh để thức ăn đổ mồ hôi. Nên đập bằng rổ có nhiều lỗ thoáng nhỏ, nhưng tránh hơi gió. Tốt nhất nên dùng giò chả trong vòng 2 ngày, nếu chưa ăn kịp nên luộc lại.

Lạp xường



Để có thể giữ được lâu hãy lấy một cái hộp lớn, đặt vào giữa một cốc rượu trắng rồi xếp lạp xường xung quanh. Hương rượu tỏa ra sẽ ngăn ruồi, muỗi, kiến rất hiệu quả. Nhờ đó lạp xường trong và sau Tết vẫn rất thơm ngon.

Các loại mứt



Các loại mứt và trái cây khô thường chứa nhiều đường nên rất dễ chảy nước, làm mất ngon và dễ bị mốc. Muốn bảo quản được lâu, cần để vào lọ đậy kín, ăn đến đâu lấy đến đó, không nên dồn những đồ ăn chưa hết vào trở lại lọ. Những thực phẩm này cũng không nên cất vào tủ lạnh vì khi bỏ ra ngoài rất dễ hút ẩm, tạo điều kiện thuận lợi cho nấm mốc phát triển.

Dưa hành, củ kiệu



Khi cắt gốc hành, củ kiệu nhớ không cất vào phần củ. Sau khi rửa để củ thật ráo nước, nếu không sẽ dễ bị hỏng. Đun sôi thật kỹ nước ngâm. Lượng muối vừa đủ, không quá nhạt thì sẽ dễ được lâu và không nổi váng trên bề mặt. Có thể mang cả vại dưa hành ra phơi nắng, dưa sẽ giòn và bảo quản được lâu hơn.

Thịt kho, cá kho



Nấu thật kỹ, khi nhắc xuống bếp cần để ở một nơi cố định, tránh lắc mạnh. Có thể cho vào nồi nước khác lớn hơn, mức nước cách miệng nồi thịt/cá kho khoảng 10 - 15 cm để tránh nước tràn vào, đậy bằng vung đất nung. Nước trong nồi lớn sẽ bốc hơi lên vung, làm tỏa hơi mát xuống nồi thức ăn bên dưới.

Măng khô



Nếu muốn để lâu, cho măng vào nồi nước đun sôi khoảng 30 phút, để lửa nhỏ, dùng tiếp một lát rồi vớt ra, cắt bỏ những chỗ già, rửa sạch. Dùng nước gạo hoặc nước đun sôi để nguội ngâm dùng dần. Cứ 2-3 ngày thay nước một lần. Tuy nhiên để đảm bảo an toàn, chỉ nên ngâm từng ít một, ăn trong 2-3 ngày, hết lại nấu tiếp để dùng.

** Lưu ý*

Còn các đồ ăn để trong tủ lạnh bạn nên để thức ăn nguội hẳn, đậy kín rồi mới cất vào. Việc bảo quản kín sẽ giúp thức ăn không bị khô, không bốc mùi và lây nhiễm vi sinh vật sang các món ăn khác. Khi để nhiều thức ăn trong tủ lạnh cần tăng độ lạnh, nếu không đủ độ lạnh thức ăn sẽ nhanh bị ôi thiu. Tránh để thức ăn chín gần thức ăn tươi sống, hạn chế nguy cơ ngộ độc thực phẩm trong ngày Tết.

Tuy nhiên tốt nhất không nên tích trữ quá nhiều thực phẩm trong những ngày Tết làm thức ăn kém ngon, dễ hỏng gây lãng phí và ảnh hưởng đến sức khỏe.

Báo Đầu tư Xuân