**Võ Thị Điềm Đạm**

Tết Phan Thiết

Chào mừng các bạn đón đọc đầu sách từ dự án sách cho thiết bị di động  
  
*Nguồn:* [*http://vnthuquan.net/*](http://vnthuquan.net/)  
Tạo ebook: Nguyễn Kim Vỹ.

**MỤC LỤC**

[Tết Phan Thiết](" \l "bm2)

**Võ Thị Điềm Đạm**

Tết Phan Thiết

Tôi phân vân khi chọn cái tựa cho bài tùy bút này. Tết nhà tôi? Tết Phan Thiết?   
   
Quê hương tôi là Phan Thiết. Cả nội và ngoại đều là gốc Đại Nẫm, không biết bao nhiêu đời. Đại Nẫm, một làng quê cách thành phố Phan Thiết mười lăm phút đi bộ cho đôi chân trẻ con vừa đi vừa chạy trong nỗi lòng náo nức về nhà nội để coi chừng trái ổi mình nhìn thấy hồi ba ngày trước đã ửng chua chưa, có bị thằng Ba Tèo con Hai Ròm hái chưa. Một làng quê không lắm người khoa bảng, không biết đói kém, hiền hòa ẩn mình dưới vườn cây trái xanh mướt quanh năm. Một làng quê sanh dưỡng những thiếu nữ đẹp nổi tiếng của Phan Thiết. Gái Đại Nẫm! Tôi hãnh diện về cái cội nguồn này của tôi, cội nguồn chín mươi chín phảy chín mươi chín phần trăm Phan Thiết. Suy đi nghĩ lại về đường ăn Tết của gia đình tôi, một cảnh Tết mang sắc thái chung chung của Tết Phan Thiết mặc dù mỗi gia đình có một cách chuẩn bị Tết riêng và cách hưởng Tết cũng khác nhau. Nhưng đó là những dị biệt rất nhỏ, rất tỉ mỉ, không thể làm mất đi cái Tết đặc biệt chung của người Phan Thiết chúng tôi. Cho nên tôi mạnh dạn chọn cái tựa: Tết Phan Thiết.  
   
Gia đình tôi nửa quê nửa thành. Nhà ở phố Ba Mươi Căn, đường Hải Thượng Lãn Ông, đường nối từ Đại Nẫm, Phú Hội để xuống chợ Lớn, trên đường nối từ làng quê đến thị thành. Nội gốc Đại Nẫm trên, ngoại gốc Đại Nẫm dưới, ba tôi làm việc ở bên phố, cho nên cách ăn Tết của gia đình tôi cũng mang cái chất nửa quê nửa thành đó, không giống như những nhà ở Đại Nẫm mà cũng không giống như nhà mấy đứa bạn cùng lớp ở bên chợ. Thêm vào đó công việc làm ăn của má tôi đã tạo cho bà cơ hội để chuẩn bị những cái Tết cho gia đình thật chu đáo, đã cho chúng tôi những cái Tết nhớ đời. Cho đến khi gia đình vào Sài Gòn lập nghiệp, chúng tôi mới biết tiếc những cái Tết khi còn ở Phan Thiết. Mặc dù trong thời gian ở Sài Gòn, má tôi cũng kho măng khô, cũng gói bánh tét, cũng được bà ngoại đem cốm vô cho và gia đình đầy đủ nhưng những cái Tết ở Sài Gòn mang không khí chắp nối nửa nạc nửa mỡ, không thể nào so sánh được với những ngày Tết ở Phan Thiết. Các em trưởng thành ở Sài Gòn thường phân bì với anh chị lớn khi chúng tôi nhắc đi nhắc lại ngày những ngày Tết xa xưa nơi quê nhà Phan Thiết với tất cả nuối tiếc tìm kiếm. Và bây giờ, mỗi năm tôi cố gắng chuẩn bị cho các con tôi vài ngày vui xuân nơi xứ người càng làm lòng tôi quay quắc, nước mắt cứ chực rơi vì cái gượng gạo giả tạo lẩn quẩn chân tôi, vì bước chân lang thang tìm về những ngày ngập nắng xuân xưa lảo đảo chơ vơ.  
   
\*\*\*\*\*  
  
Bắt đầu tháng chạp, má mua chừng chục con vừa vịt vừa gà để nuôi cho mập ở sau nhà. Má tôi bắt đầu đặt bánh tráng, loại bánh tráng mè đen không dầy không mỏng để nhúng ướt ăn với măng khô kho. Sau đó là má đặt mấy mối hàng lúa của bà ở Ngã Hai hay Phú Hội rang lúa nếp thành cốm trắng, gọi là nổ. Thường khoảng hai mươi tháng chạp, người ta đã chở hai bao bố nổ trắng nhẹ tênh đến nhà. Và dĩ nhiên là chúng tôi lén lén ăn vụng, vốc từng nắm nổ trắng thơm thơm beo béo bỏ trọn vô miệng, ngốn ngáo nhai mau. Lần xay lúa cuối cùng trước khi nghỉ Tết để giao gạo cho bạn hàng, má tôi cũng cho xay chừng một xe nếp để bán và để dành gói bánh tét, làm cơm rượu.  
   
Bắt đầu từ hai mươi tháng chạp, đường Hải Thượng Lãn Ông nhộn nhịp hẳn lên vì những nhà vườn ở Phú Hội, Đại Tài và Đại Nẫm gánh những gánh chuối sứ mập tròn, những gánh bưởi to xanh còn đủ lá cành, những gánh cam xanh hấp dẫn, những gánh rau xanh tươi xếp chất thật đẹp, những gánh rau cải nặng trĩu về chợ Lớn để họp chợ đêm. Chúng tôi ngoài giờ học là la cà ngoài đường cả ngày để như hòa nhập vào cái nhộn nhịp tưng bừng của mấy ngày trước Tết. Không làm gì hết. Ngồi đong đưa hai chân trên bậc thềm trước nhà để chiêm ngưỡng những gánh trái cây, rau cải tươi mát sặc sỡ đó, để ngắm những gánh hoa cúc trắng vàng, hoa thược dược đủ màu sắc, hoa vạn thọ vàng tươi, hoa mồng gà đỏ thắm của các chị từ quê gánh xuống. Các chị mà chúng tôi tự cho mình là dân thành phố văn minh và đặt cho các chị cái tên ”Le Nhaque”, cái từ ”Le Nhaque” chúng tôi học từ truyện ”Tuấn Chàng Trai Nước Việt” của Nguyễn Vỹ. Sở dĩ chúng tôi gọi các chị ”Le Nhaque” là vì mấy chị này chỉ mặc toàn áo bà ba màu hồng nhaque chói chang, màu xanh lá cây nhaque tươi rực rỡ, màu vàng nhaque gay gắt... Các anh, các chú đèo những cành mai nụ còn xanh non trên chiếc xe đạp cọc cạch xuống chợ bán. Nhiều người từ bên phố lên tận đường Hải Thượng Lãn Ông để chận mua những chậu bông tươi đẹp, những cành mai uốn cong cầu kỳ và trái cây xanh tươi.  
Cũng trên con đường Hải Thượng Lãn Ông này là nơi cung cấp mứt me cho các hàng bánh mứt toàn Phan Thiết. Đầu tháng chạp, đi ngang mấy căn nhà gần chợ Gò, dấu hiệu mùa Tết được nhắc nhở bằng quang cảnh các dì ngồi trên ghế đẩu thấp trước nhà, tỉ mỉ dùng con dao nhỏ, nhọn, khéo léo gỡ từng mảng vỏ me xanh. Bên cạnh các dì là mấy cái thau nhôm lớn có những trái me dài, dẹp, trần trục ngà ngà nằm xếp lớp dưới nước trong vắt ngập đầy. Mứt me là loại mứt mắc tiền nhất vì đòi hỏi nhiều công phu, lắm tiểu sảo.  
Thứ nhất: Phải là loại me ván chua, lớn dài, dẹp, vừa già, nghĩa là hàng hột me vừa cứng nhưng thịt me vẫn còn dòn non và lớp vỏ xanh còn dai nên phải ngâm qua đêm mới lột được.  
Thứ nhì: Khi lột vỏ me, phải dùng con dao nhỏ bén nhọn, tỉ mỉ gỡ từng mảng vỏ, gỡ thật cẩn thận để có được trái me trần láng mướt và những đường dây chạy dài theo trái me cũng như cuống me vẫn nằm nguyên vị trí của nó.  
Thứ ba: Cũng dùng con dao nhỏ bén nhọn đó, đôi tay khéo léo xẻ dọc phía trái me cong vào, lấy từng hột me, lấy cả lớp cưng cứng bao quanh hột me.  
Thứ tư: Khi xăm me, phải xăm nhè nhẹ, đều tay để chắt bớt chất chua ra mà trái me vẫn còn nguyên vẹn.  
Thứ năm: Để chất đường thấm từ từ mà trái me không bị chín nhừ, khi rim me phải trở nhè nhẹ, dùng muỗng múc nước đường rải lên từng trái và nhất là lửa riu riu, phải tính từ hai đến ba tiếng đồng hồ cho một chảo me rim.  
Thứ sáu: Chất đường ngọt hòa với chất me chua nên khi chảo đường đã cạn mà trái me vẫn mềm dẻo nên phải phơi vài nắng.  
Thứ bảy: Dùng giấy kiếng trắng rộng độ ba centimet, quấn quanh trái me, quấn dần từ đầu xuống tới cuống.  
Năm nào hên lắm, dư dả, má tôi đặt vài ký mứt me để dành đãi khách. Nhưng chắc chắn là khách chẳng được hưởng nhiều vì khi kể thành tích thì chúng tôi, bốn đứa lớn, đứa nào cũng lén cuỗm được ít nhất vài trái, nhai ngấu nhai nghiến, mút sạch mấy cọng dây mỏng và cái cuống ngắn. Ôi… vừa chua, vừa ngọt, vừa dẻo, vừa sừn sựt.  
Nhất là sau khi thi xong cái kỳ thi đệ nhất lục cá nguyệt, thường khoảng ngày rước ông Táo, sau tiệc tất niên là chúng tôi được tự do la cà cả ngày ngoài đường, ba chẳng hề la, má chẳng thèm cấm. Thỉnh thoảng ông ngoại hay bà nội gởi những người gánh hàng xuống chợ, mang cho chúng tôi rổ trái cây vụn vặt, là cả một hạnh phúc cho mấy đứa trẻ thèm ăn. Và không cần ba má cho phép, trái cây của ông ngoại, bà nội cho là đương nhiên của đám con, được chị Hai Cao chia đều, ngấu nghiến, chớp nhoáng!  
Chúng tôi thường hay chấm điểm và cho giá những cành mai tươi, uốn cong thật mỹ thuật, thán phục những ông đón mua mai biết lựa mai, biết chi tiền. Chúng tôi cũng để ý là mấy ông là thường đến khu phố Ba Mươi Căn để đón mua mai, mua bông chứ không mua trái cây rau cải. Tết là cảnh hưởng thụ cho mấy ông, còn chuyện lo ăn lo uống là chuyện của mấy bà. Đương nhiên! Không ai cằn nhằn phân bì. Không! Không đúng lắm, mấy ông phải lau cặp chân chân đèn, cái lư nhang cho bóng loáng, lựa mua phong pháo cho nổ thật to và dòn vì nếu năm đó pháo nổ lẹt đẹt là bị bà vợ cằn nhằn: ”Ông mua toàn pháo lép, không biết năm nay nhà mình làm ăn có nên nổi không đây”, và canh nồi bánh tét ngày ba mươi.  
\*\*\*\*\*  
  
Nhà tôi có tục lệ là được tiền lì xì hai lần. Lần thứ nhất vào khoảng hai mươi bảy, lúc mà chợ đêm tấp nập nhất, má đã xay xong phiên lúa cuối cùng trong năm. Má lì xì cho tất cả sáu đứa con để đi chợ đêm, tự do ăn hàng, tự do mua sắm. Không nhiều lắm, tôi nhớ là chỉ đủ ăn chén chè, tô bánh canh chả cá thu, mấy bịch kẹo bòn bon chua chua ngọt ngọt, mua cái khăn thêu, mua cái bóp có hình cô đầm, mua mấy cuộn pháo tép để lấy cục đá đập nổ chét chét… Chỉ vậy đó mà làm chúng tôi chờ đợi ngày này cả tuần, chờ từ khi chợ bắt đầu nhóm ban đêm.  
Mấy ngày nay đi rảo chợ đêm quanh vườn bông dưới dốc cầu gỗ lớn mà không có một đồng dính túi, thấy cái gì cũng thèm, thấy cái gì cũng ước. Cái sung sướng khi được tiền trong những ngày trước Tết này tôi không thể nào tả được, chỉ biết là má tôi rất sành tâm lý con nít, tiền trong mấy ngày Tết không có giá trị bằng tiền trong những ngày chợ đêm. Còn quần áo mới thì má tôi đã đặt may từ tháng mười một, cho rẻ! Năm nào cũng vậy, mỗi đứa một bộ để đi học, một bộ đồ bộ mặc ở nhà, một đôi dép Nhật, hai người chị lớn thì được đôi guốc trắng quai trong.  
Từ khoảng ngày hai mươi tháng chạp, tối nào nhà tôi cũng rộn ràng. Cắt rễ củ kiệu, lột lớp vỏ ngoài, ngâm nước tro, để đó qua đêm. Kiệu cay, mấy chị em đứa nào cũng tránh né, chị Hai Cao lãnh đủ. Đúng là thân phận người làm! Sau đó củ kiệu được phơi một nắng rồi xếp thật đẹp trong mấy cái hủ sành đã rửa sạch, đã phơi khô, ép chặt, chế nước pha với đường, dấm, chút muối, chút hàng the. Để đó, không được dở nấp trước ngày mồng một. Cà rốt và củ cải trắng trông thêm ngon mắt nhờ bàn tay khéo léo của chị Hai chị Ba cắt tỉa hình hoa, hình thú vật. Má chờ đến khoảng hai mươi sáu làm một hủ và hai mươi tám làm thêm một hủ nữa để có ăn suốt bảy ngày Tết mà củ cải không bị chua quá.  
Mứt dừa, mứt gừng, mứt gừng dẻo, mứt khế, bánh đậu xanh, bánh bột năng là phần của chị Hai, bà chị khéo léo nhất nhà và cũng kỹ nhất nhà. Đứa nào bị chị Hai sai là thường bị luôn máy cái cú đầu vì vụng về, làm không vừa ý. Trong gia đình tôi, không ai biết làm mứt me, một loại mứt rất cầu kỳ và công phu, mặc dù nhà nội tôi có cây me trái to dẹp rất thích hợp để làm mứt me. Hôm thì nhà thơm phứt mùi vani trộn trong mứt dừa. Hôm thì nhà thơm phức mùi gừng. Hôm thì nhà thơm phức mùi đậu xanh rang… Chị Hai làm mứt gừng dẻo cho ông ngoại và bà nội rất nổi tiếng. Chị không dùng chanh mà chị dùng khế chua cắt nhỏ nên mứt mềm dẻo, cay, ngọt, là món tủ cho ông ngoại uống trà. Nhưng cái sung sướng nhất của lủ em là được vét chảo đường mà trong đó còn vài miếng mứt vụn bà chị gắp không hết. Mứt phải phơi một vài nắng cho ráo rồi mới bỏ vô hũ. Mấy ngày phơi mứt là chị Hai phải canh chừng mấy đứa em thèm đường, nhưng làm gì chị canh được đám em! Má tôi có cách dạy con thật là sư phạm. Bà không khéo chuyện bánh mứt, không dạy con được, bà cho con tự do làm, muốn làm món gì thì xin tiền, tự đi mua sắm, tự bày ra mà làm lấy và bao giờ cũng được cả nhà khen thưởng không lời bằng cách ăn ngon lành, ăn sạch. Cho nên đứa nào muốn giỏi là tự nó học hỏi hàng xóm, trên trường, dì Chín... và má sẵn sàng chi tiền.  
Măng khô má đã dự trữ từ mấy tháng trước, cho rẻ! Hai đêm đầu, ngâm nguyên miếng măng lớn bằng bàn tay trong nước lạnh, hai cái thau giặt đồ được trưng dụng ngâm măng. Mỗi tối phải xả nước, thay nước. Qua ngày thứ ba, xé măng ra từng miếng nhỏ, dài, cắt bỏ phần măng già, rồi ngâm một đêm nữa. Sau đó là nấu, phải nấu hai lần, xả nước, nấu lại bằng nước sạch để măng không còn mùi hăng và cái màu nâu khô trở thành màu vàng tươi hấp dẫn.  
Đến cái màn làm vịt để kho măng là tôi sợ nhất, không bao giờ tôi làm quen được cảnh cắt cổ vịt, tôi nhát, không bao giờ dám theo dõi nên không biết tả như thế nào. Chỉ biết là sau khi trụn vịt bằng nước sôi là đến phiên tôi và thằng em kế lãnh phận sự nhổ lông vịt. Gọi là tôi với nó, nhưng sau khi nhổ phần bụng và lưng, vì phần đó dễ nhổ, ít lông măng, là nó chạy trốn mất tiêu. Một mình tôi ngồi loay quoay với mấy con vịt, dùng cái nhíp nhổ từng sợi lông măng, vừa réo thằng-em-trời-đánh, vừa năn nỉ chị Hai Cao phụ nhổ. Tới màn mổ bụng là hấp dẫn nhất. Chị Hai Cao lôi từng trái tim, bao tử, ruột già, ruột non, rữa sạch, mổ cái bao tử ra cho tôi coi hồi nãy còn sống nó ăn gì, thường là bắp và lúa. Con nào có một chùm trứng non là hạnh phúc ngàn đời cho tụi tôi, lủ con háo ăn. Bộ lòng thì xào với hành, cà, ngò tây cho bữa cơm ngày đó. Còn bộ trứng non, chị luộc, để chờ má về chia cho chúng tôi. Má tôi kho măng với thịt vịt, hành ta và bao giờ bà cũng để dành một thau măng đã xé nhỏ, ngâm nước lạnh chờ đó. Vì kinh nghiệm mỗi năm, cứ đến khoảng mùng hai là xoong măng hết sạch, nhưng nước lèo còn, thế là bà bỏ măng vô kho tiếp. Xoong măng đến chiều ba mươi bốc khói thơm phức, nhưng chưa đứa nào được động đũa vô, phải chờ cúng trước.  
Má nấu một nồi cơm nếp để làm cơm rượu. Nếp để nguội, trải ra cái sàng, má rải một lớp men đã được giả nhuyễn. Má nhúng tay vô nước, bắt vò từng viên, viên nào viên nấy to bằng cái trứng gà. Sắp xếp từng viên vô cái thố lớn, đậy nấp lại, để chừng ba ngày là cơm lên men. Má thắng đường cát trắng đổ vô thố cơm nếp, đổ cho ngập, cho mấy viên cơm nếp nổi trôi lềnh bềnh, đậy nấp lại, chừng hai ngày là ăn được. Mỗi lần ăn hay mời khách, má dùng loại chén men nhỏ, múc một chén một viên, nước rượu đường ngập chén, dùng muỗng nhỏ, xắn từng miếng, kèm theo nước rượu đường ngọt, đưa vô miệng. Ăn xong viên cơm rượu, lúc nào cũng còn chút nước đường trong chén, bưng lên miệng húp, liếm sạch, ngon không thể nào tả nổi.  
Còn rượu nếp than, màu tím đậm thật đẹp mắt thì má không tự làm. Má đặt mỗi năm chừng vài lít cho ba đãi các bác các chú. Nhưng chúng tôi nào có bỏ qua, len lén làm một ly đá cục, đổ rượu nếp than vô, làm như nước sirô, uống mát rượi, rồi mặt mày nóng bừng bừng, đỏ ngầu. Nhưng chưa lần nào đi liễng xiễng cả!  
\*\*\*\*\*  
  
Khoảng hai mươi lăm, chú Bảy Ngọng được bà nội cử xuống nhà tôi để đóng cốm. Trước ngày đó, chị em tôi phải đổ nổ trắng ra cái sàng lớn để lượm lúa nếp chưa nở, rang đậu phọng, gọt gừng, cắt gừng từng sợi nhỏ. Má thắng hai xoong đường. Một xoong lớn đường táng, trộn gừng, đậu phọng. Đây là phần cốm dành cho lủ con bảy đứa và lủ cháu từ quê cứ Tết là tập trung về nhà tôi để đánh bài, ăn uống, đi phố, đi xinê vì lúc đó tụi tôi được nghỉ học. Một xoong nhỏ là đường cát trắng, gừng, nhiều đậu phọng. Đây là phần cốm để cúng và mời khách.  
Má đổ nổ trắng vô một cái thúng, trộn đường đã thắng lại cho vừa keo, dùng tay trộn đều. Đây là lúc cốm được thưởng thức với tất cả lòng thán phục và biết ơn của lủ con luôn luôn thèm ngọt. Khi bắt cốm từng nắm tay, má cho chúng tôi tham dự và làm lơ cho lủ con ăn vụng. Trên nền xi măng bóng, trước mặt má ngồi là thúng cớm đã trộn đường, lủ con ngồi quay quanh, tay áo xắn cao.  
Bắt cốm từng nắm, kích thước không cần giống nhau. Bóc một nắm cốm đã trộn đường lên tay, những ngón tay mảnh dẻ nhỏ bé đầy nhiệt tình cố ép chặt, ráng ép thêm chút nữa cho nắm cốm của mình không nhỏ hơn nắm của các chị, ép chặt, xoay tròn thành như một trái banh tennis, xếp đều vô cái thúng kế bên, sung sướng nhìn ngắm thành quả mình đã đóng góp với má. Và khi hai bao nổ trắng đã được hóa phép thành những trái banh to lớn khác nhau, chất trong những cái thúng to thì bụng tôi cũng căng đầy cốm ngọt. Bộ ván gõ nâu bóng ở nhà trong đã được lau chùi sạch sẽ, mấy khung cốm, một cái đòn dài, một thau nước lạnh và một cái khăn lau tay, tất cả chờ bàn tay khéo léo của chú Bảy Ngọng.  
Cái khung cốm gồm hai phần: Phần ngoài là khuôn gỗ, dài gang tay, cao cũng độ gang tay, rộng độ mười centimet. Một khối gỗ cũng có kích thước giống như khuôn gỗ nhưng nhỏ hơn chút xíu để có thể nằm lọt gọn gàng vô khuôn gỗ khi ép cốm. Cả cái khuôn và cái khối gỗ phải được nhúng vô thau nước để khi ép, cốm không dính vô khuôn, dễ lấy ra.  
Chú Bảy Ngọng bỏ từng banh cốm vô khuôn, dùng tay ép đều cốm trong khuôn rồi chú đặt cái khối gỗ lên khuôn đã ép đầy cốm. Chú một đầu đòn, chị Hai Cao ở một đầu đòn, bắt đầu ép cái khối gỗ xuống. Chú xoay đều cái cái khuôn, ép ngang rồi ép dọc, ép dọc rồi ép ngang... Cho đến khi nào chú thấy cái khối gỗ đã đi sâu xuống khuôn độ năm-sáu centimet và nằm thẳng thớm đều đặn trong khuôn là chú dùng cái chày gõ nhẹ, đều lên khối gỗ và chị Hai Cao rút cái khuôn từ từ lên, nương theo nhịp gõ của chú. Một khối cớm hình chữ nhật thẳng thớp nằm trên bộ ván. Chú âu yếm nâng nhẹ hộc cốm còn ươn ướt đặt cẩn thận lên cái sàng lớn đã để sẵn trên bàn ăn.  
Một bộ khuôn thứ hai đã sẵn sàng. Chú tiếp tục đóng hộc cốm thứ hai và chúng tôi mê mẩn theo dõi trong khi cái khuôn cốm thứ nhất được má nhúng vào thau nước rửa, lau bỏ những vụn cốm còn dính trong khung và chuẩn bị cho hộc cốm thứ ba. Cứ thế cho đến tối khuya, chúng tôi mê man ngắm nhìn từng cử động của chú Bảy Ngọng, mê man trong thán phục, mê man thiếp đi, ai ẵm vô giường cũng không hề biết gì cả. Ngày hôm sau, thức dậy, chú Bảy Ngọng về từ lúc nào. Trên bàn, trên ván, mấy sàng cốm nằm ngay ngắn, để chút nữa được đem lên sân thượng phơi, phải phơi một ngày cho cốm ráo khô trước khi gói.  
Và từ đây là chúng tôi phải chờ đến sau khi cúng rước ông bà chiều ba mươi mới được ăn cốm. Cái phần gói cốm là tôi thích nhất. Cốm cho con nít ăn, tức cốm trộn với đường táng thì bao bằng giấy báo. Còn cốm để cúng và mời khách thì được bao bằng giấy trắng. Tôi làm hồ bằng cách trộn bột vô nước rồi bắt lên lò, quậy cho đặt lại. Sau khi cốm đã được bao bọc sạch sẽ thì lại phải phơi thêm vài ngày nữa để cốm khô ráo, giữ được lâu ngày, có khi đến tháng hai mà cốm không bị mốc. Má cho tiền mua giấy mỏng nhiều màu để tôi và chị Ba tha hồ cắt làm bông. Bông cúc, bông thược dược, bông hippie. Chúng tôi xếp, cắt, dùng kéo vuốt từng cánh bông, lúc vuốt cong lên, lúc vuốt cong xuống, dán lên hai đầu hộc cốm. Có bông được nhiều lớp, có bông chỉ được hai lớp. Tùy hứng!  
Đếm đi đếm lại công trình đóng cốm năm nay của nhà mình để chị em tự hãnh diện. Thường thì khoảng bảy, tám chục hộc cốm. Đóng cốm là một công trình đòi hỏi sự sắp xếp tính toán, mà má tôi năm nào cũng tận tâm thực hiện trong sự thán phục của chồng con và hàng xóm. Chừng đến mùng ba, mùng tư là tụi tôi ngán cốm tận cổ. Má cất vô tủ, chờ ra giêng. Ra giêng, cứ mỗi tối, má mang vài hộc ra bẻ chia cho lủ con. Phải bẻ cốm chứ không ai lấy dao cắt cốm! Lúc đó cốm ngon lạ lùng. Có khi tôi xin má hộc cốm đem lên lớp chia cho tụi bạn, mấy đứa bạn cùng lớp tôi cũng mê món cốm ra giêng của má tôi. Nhất là con nhỏ Thanh Bình, Được, Thu và Mỹ Lệ, nhóm bạn ăn hàng của tôi.  
\*\*\*\*\*  
Nếp đã được ngâm hai ngày và trộn chút muối. Ông ngoại đem xuống một bó dây sóng lá đã được chặt từng đoạn dài, đoạn ngắn, ngâm nước, tướt mỏng. Lá chuối thì ông ngoại cũng đã tướt, gom trong vườn nhà mình. Đậu xanh đãi vỏ cũng đã ngâm qua đêm, trộn thêm chút muối, nấu khô như nấu cơm. Đậu đen cũng đã được hầm chín. Mỡ được cắt thành từng miếng dài cỡ gang tay, to bằng ngón tay má.  
Má dùng đậu xanh bọc, ép miếng mỡ ở giữa, thành một đòn dài cỡ gang tay, tròn to bằng cườm tay tôi. Má sắp những đòn đậu xanh nhưn mỡ đó trên một cái sàng có lót lớp lá chuối. Tôi là phụ tá đắc lực cho má trong công việc gói bánh tét này. Năm nào cũng vậy, chắc tại tôi dễ sai hay là tại tôi thích nên cứ la cà theo má trên bộ ván ở nhà trong. Không cần má sai biểu, tôi dùng một cái khăn ướt lau lá, sắp xếp ngay ngắn, lớn theo lớn, nhỏ theo nhỏ.  
Má để một sợi hai sợi dây ngắn nằm thẳng thớm trước mặt, sắp lên đó một lớp lá lớn, rồi một lớp lá nhỏ hơn. Má lấy cái chén múc một chén nếp, trải đều nếp lên lá, lấy một đòn đậu xanh nhưn mỡ để nhẹ nhàng, ngay ngắn lên lớp nếp, rồi một chén nếp nữa, đổ phủ lên đòn đậu xanh. Dùng những ngón tay khéo léo, xếp lớp lá chuối nằm dưới, bao quanh nếp, rồi nhanh nhẹn nắm hai đầu dây nằm sẳn ở dưới, bắt chéo nhau, xoáy nhanh, rồi hai đầu dây thứ hai. Sau đó má dựng đứng dòn bánh tét, thổ thổ cho chắc nếp, xếp lá qua, xếp lá lại, xếp chồng lên, xong một đầu. Má nhanh tay xoay ngược đòn bánh, thổ thổ, xếp như đầu kia. Má dùng hai sợi dây dài cột dọc đòn bánh, rồi dùng hai sợi dây ngắn cột ngang đòn bánh, ở đầu đòn. Má còn làm một cái vòng để treo bánh và để làm dấu phân biệt với bánh đậu đen chay với bánh đậu xanh nhưn thịt. Đó là bánh tét nhưn đậu xanh. Còn bánh tét đậu đen thì đơn giản hơn, chỉ cần trộn đậu đen đã nấu chín với nếp đã ngâm, chút muối là gói.  
Không bao giờ má quên làm cho chúng mỗi đứa một đòn bánh tét nhỏ bằng cườm tay, dài độ gang tay, chất lên lớp cao nhất trong thùng bánh, cho chúng tôi hưởng trước vào khoảng trưa ngày ba mươi trong khi nồi bánh tiếp tục nấu cho tới chiều vì bánh tét phải chín để kịp cúng rước Ông Bà cuối năm. Như vậy coi ra là nhà tôi không có cảnh ngồi quanh bếp lửa canh nồi bánh tét đêm ba mươi như sách truyện thường kể.  
\*\*\*\*\*  
  
Ngày ba mươi, ngày trọng đại đang gần kề. Một xoong lớn thịt heo kho nước dừa tươi và trứng vịt luộc được hầm nhỏ lửa từ trưa ba mươi. Thịt bò ướp sả ớt được gói thành từng đòn nhỏ trên lủng lẳng trên bếp. Hai thúng bánh tráng cao cả thước treo lên nóc nhà. Vài chục đòn bánh tét treo cho ráo nước, khiêu gợi tuyến nước miếng mỗi lần xuống bếp. Trái cây chưng bàn thờ thường là do bạn hàng lúa từ Phú Hội, Đại Nẫm, Ngã Hai cho, đã được chưng trong nhiều dĩa lớn nhỏ khác nhau, số còn lại thì để vô mấy cái rổ cho chúng tôi ăn lai rai, ăn tự do. Mấy chậu bông cúc, bông vạn thọ đã chưng bày trong phòng khách. Tôi thích bông đại cúc màu trắng kiêu sa, hơi ưng ửng màu vàng nhạt giữa những cánh hoa nuột nà. Cây mai, ba tôi đã bỏ công mấy ngày lựa chọn cũng đã nằm chễnh vệnh giữa hai ghế salong, nụ ưng ửng vàng, hứa hẹn một năm nhiều may mắn.  
Chiều ba mươi là buổi chiều được mong chờ, hồi hộp nhất trong mùa Tết. Nhà tôi không cúng rước ông bà thịnh soạn như nhà mấy đứa bạn ở phố mà theo phong tục của Đại Nẫm: Bốn dĩa xôi nếp trắng, hai con gà luộc để coi cẳng gà, trái cây, cốm, bánh tét, hai chum rượu trắng, dưa hấu, được chưng trên bàn ông Nội. Năm này qua năm kia, cặp chân gà được ba ngắm nghía kỹ lắm. Ba xem xét, phân tích mấy cái móng chân quặp đều đặn vô lòng bàn chân và năm nào tôi cũng nghe ba khen cặp chân tốt, hứa hẹn một năm nhiều may mắn. Cúng xong, thịt gà xé ra, trộn chút rau húng, hành lá cắt nhuyễn, chấm nước mắm gừng đặc sền sệt, ăn với xôi trắng và mấy đòn bánh tét. Cả nhà quay quần ăn bữa cơm cúng rước Ông Bà, hả hê rộn rã, bắt đầu hưởng một cái Tết đầm ấm vui nhộn. Ly rượu nếp than làm mặt ba người đặc biệt trong gia đình là má, tôi, con em đỏ bừng bừng.  
Chị Hai Cao đã về quê ăn Tết nên má và chị em tôi phải dọn dẹp, rửa chén. Cả một ngày mệt mỏi, má nằm ngủ thiếp trong cái võng treo trên bộ ván gõ dầy cả tấc. Tôi không biết mấy chị làm gì khi chờ cúng giao thừa, chắc ủi quần ủi áo đặng chút nữa giả bộ xin đi chùa hái lộc nhưng để cho mấy anh ngắm. Còn tôi, chưa biết ăn diện, thương má, tôi đi dọn dẹp mấy cái bàn thờ. Bưng bàn ra ngoài để cúng Trời Đất, bàn thờ Thổ Thần, bàn thờ Ông Táo, bàn thờ hai đứa em chết non, bàn thờ ông Nội, sắp xếp ly để chút nữa cúng trà. Xuống bếp, chuẩn bị nấu sương sa, pha màu, trộn nước cốt dừa rồi đổ vô mấy cái ly, đổ mỏng mỏng cho mau đặc cứng. Bắt nước sôi để nấu nồi chè đậu xanh mà má đã đãi vỏ hồi sáng, chờ chè sôi lên, bỏ đường vô, bỏ bột báng, nhỏ lửa cho sôi riu riu, chờ. Chừng mười một giờ rưỡi, đã chuẩn bị xong mấy món cúng, pha xong bình trà, tôi kêu má dậy để cúng giao thừa. Má tôi ít khi khen con ra mặt, nhưng nhìn gương mặt má thật tươi khi hỏi tôi: ”Con nấu chè rồi hả? Đánh thức ba dậy rồi lấy nhang cho ba má cúng” là tôi biết má tôi vui lòng lắm. Và cứ như thế, năm nào cũng vậy, tôi lục đục nấu chè, đổ sương sa, chuẩn bị cho má cúng giao thừa. Cho đến khi tôi xa quê hương, tôi vẫn thường thắc mắc là đứa em út có lo cho má cúng giao thừa chu đáo như tôi hay không.  
\*\*\*\*\*  
Sáng sớm mùng một Tết, chuyện đầu tiên là chị em tôi náo nức ra phòng khách xem chậu mai nở ra sao và tìm kiếm mấy hoa mai sáu cánh, có khi bảy cánh để đoán xem năm nay nhà mình có được nhiều phước lộc. Bữa ăn sáng mùng một rất long trọng. Bánh tét cắt từng khoanh, chung quanh màu xanh lá cây lợt, giữa màu vàng và trong cùng là miếng mỡ trắng, xếp ngăn ngắn lên dĩa bàn lớn. Hai dĩa bánh tét, hai tô măng kho vàng tươi, hai tô thịt kho nước dừa với hột vịt luột, nước vàng nâu lóng lánh mỡ, dĩa củ kiệu, dĩa củ cải trắng trộn với mấy khoanh cà rốt màu cam được cắt tỉa đẹp mắt, hai dĩa bánh tráng dẽo mè đen đã được cắt làm tư nhúng nước, tất cả nằm trịnh trọng trên bàn ăn. Bánh tráng cuốn măng kho và củ cải chua, chấm nước thịt kho béo ngầy ngậy. Bánh tét ăn với thịt kho mềm rụm, nửa cái trứng, củ kiệu cay cay, chua chua, ngọt ngọt, cắt chút ớt ngâm dấm chua ngọt, ngon không thể tả được! Sau bữa cơm sáng no nê, đứa nào cũng lấn cấn ở nhà trong, chờ má lì xì mà mắc cở không dám nói ra. Nhà tôi không có tục lệ chúc Tết cha mẹ, ông bà, cho nên cũng không có tục lệ cha mẹ mừng tuổi con. Ba má tôi ngồi ở bàn ăn, cười hỏi: ” Đứa nào muốn tiền lì xì?” Cả bọn, đứa nào cũng cười lẻn bẻn, đúng tim đen quá mà, lẩn quẩn chờ nãy giờ. Má chia mỗi đứa một bịch đỏ, bề dầy khác nhau tùy theo tuổi, càng lớn tuổi thì bịch càng dầy.  
Ba dẫn mấy chị em về nội, về ngoại, làng Đại Nẫm. Má ở nhà nghỉ ngơi sau mấy tuần lo Tết và mùng một ít bạn bè đến thăm. Cả nhà nội và ngoại cũng không có tục lệ chúc Tết ông bà, mừng tuổi con cháu. Thấy tụi tôi lên, bác Xã, bà nội phát cho mỗi đứa một tờ, không cần bao bì gì hết. Mà chúng tôi cũng đâu cần bao bì chi cho rắc rối. Có tiền là đủ rồi! Bà ngoại cũng vậy, phát cho mỗi đứa một tờ, không cần các cháu chúc lại. Cho là cho! Không nghĩ đến sự cảm ơn đáp lại. Người Đại Nẫm chân tình là thế đó. Ông ngoại tôi thì không bao giờ lì xì cho chúng tôi, mà chúng tôi cũng không chờ tiền lì xì của ông ngoại. Hôm qua má đã sai chị Ba đem tiền lên đưa ông ngoại để ông ngoại đi đánh bài mấy ngày Tết cho vui. Lần này thì chúng tôi không chơi lâu. Được tiền lì xì, tự động rủ nhau về trước, để mặc ba một mình đi thăm mấy ông chú, ông bác của ba.  
Tụi tôi lo về lẹ để làm sòng bài ở nhà hay la cà đánh tài xỉu, bầu cua. Lúc đó tôi còn nhỏ nhưng cũng cứng rắn lắm. Lúc nào đi đánh bầu cua, tài xỉu là tôi quyết định một số tiền và tự hứa là thua hết số tiền này thì về, không chơi ráng để gỡ, không chơi hết tiền sạch túi như hai thằng em kế. Ba tôi rất ghét cái tánh bài bạc, nhưng những ngày Tết là tụi tôi được chơi thả dàn.  
Tội nhất là anh Tánh con trai lớn bác Năm Sang bạn của má, theo chị Hai tôi, tới nhà chơi bị tụi em dụ anh làm cái bài xì dách. Đám tụi tôi đổi bài, dấu bài, chị Hai thấy mà không dám nói, nói ra là tỏ ý cho anh Tánh biết chị bênh anh rồi anh Tánh tưởng chị “chịu” anh thì mất ”danh dự” chết luôn. Anh Tánh thua sạch túi mà không biết có được người đẹp nhìn cho chút xíu nào không. Chị Hai làm cao lắm!  
Trong nhà tôi, tôi và thằng em kế là đánh bài ma giáo nhất, liên kết chặt chẽ. Hai đứa nháy mắt, đổi bài lia lịa, hai bà chị khờ khạo, mấy đứa anh em cô chú ngờ nghệch, sạch túi mà không chút nghi ngờ. Ai đời đánh bài phé, mà cứ được thùng, hay suốt hay ba xì là ngồi rung chân thỏa mãn. Tôi với thằng em nói vẩn vơ vài câu, kéo cho mấy người đó lộ tẩy rồi giả bộ tố, giả bộ rút lui, sợ thua, mấy người đó vô lưới hết. Trời hại thằng em tôi, ăn gian ở nhà, ra đường chắc bị lừa, thường đến mùng hai là thua sạch túi, về dụ tôi cho tiền đi chơi, rủ tôi đi ciné để tôi bao.  
Chiều mùng ba, chị Hai Cao lên, tụi tui mừng hết lớn. Có người rửa chén. dọn dẹp nhà cửa, mặc dù sau khi cúng ông bà chiều ba mươi, không được quét nhà, có quét thì túm lại một góc nhà chứ không được đổ rác. Xoong măng thứ hai đã được kho lại. Ba ngày, ngày nào cũng bánh tráng cuốn măng kho và củ cải chua, bánh tét, tụi tôi bắt đầu ngán, nhưng có ai có thì giờ nấu cơm đâu. Có bữa ham chơi, tôi nhúng ướt một cái bánh tráng, măng kho, bánh tét, thịt kho, đồ chua, làm một cuốn lớn to bằng cườm tay ba, dài chắc cỡ hai mươi centimet, chạy ra đường vừa ăn vừa coi đánh bầu cua. Bởi vì sau bữa ăn sáng mùng một là chúng tôi không ai có thì giờ về nhà ăn cho đúng bữa. Ba má tôi cũng dễ dãi, đứa nào muốn ăn lúc nào thì ăn, hên thì về nhằm bữa, ăn chung với ba má.  
Chiều mùng ba, má xào mì cúng đưa Ông Bà. Rác được đem đi đổ sau khi cúng Tất. Trưa mồng bốn, chị Hai Cao nấu cơm, mở mấy đòn thịt bò ướp sả ớt treo lủng lẳng trên bếp, cắt từng lát mỏng, chiên cho cả nhà ăn cơm, bữa cơm trắng đầu năm sao ngon lạ lùng.  
Trên danh nghĩa là hết Tết nhưng đối với chúng tôi, Tết chưa hết. Còn được nghỉ học, còn được đánh bài thả dàn, nhà còn hột dưa bánh mứt là còn Tết. Chị Hai Cao mê đánh bài không thua gì chúng tôi, tối nào cũng rủ đánh bài. Với chị Hai Cao, không dễ gì qua mặt ăn gian được, bị chị cốc đầu, đòi tiền lại vì cái tội láu cá đều đều. Chị Hai Cao mê đánh bài đến độ có hôm chờ ba má đi ngủ, chị kêu nho nhỏ, chúng tôi lò mò giở mùng, chui xuống nhà bếp, thắp đèn hột vịt, thì thào đánh bài. Chắc ba má biết mà làm lơ. Dễ gì qua mặt ba má!  
Tối mùng bảy, ngày mai đi học lại, ba tôi biểu chị Hai Cao đem bộ bài tứ sắc, bộ bài cắt tê bỏ vô bếp đốt. Tối đó, trong tâm trạng thơ thẩn, tôi tưởng như đời hết vui, hết thú nữa rồi vì mấy bộ bài đã ra tro than, lòng tiếc hùi hụi. Nhưng sáng hôm sau, đi học, vui thầy, vui bạn, cơn mê đánh bài cũng tan theo mây khói.  
Sau năm Mậu Thân, má tôi sợ không được ăn Tết trọn vẹn như năm đó, má tôi cho gia đình ăn một cái Tết mini vào cuối tháng mười một và chúng tôi cũng như ba tôi, ai cũng ủng hộ rầm rầm. Dĩ nhiên năm đó nhà tôi ăn Tết hai lần. Không chán! Chỉ tội má tôi, phải cực nhọc hai lần.  
   
Khi viết bài tùy bút này, sao tôi không nghe tiếng súng, tiếng bom đạn. Tôi sinh ra khi cuộc chiến chống thực dân đến hồi kết thúc. Và rồi tôi lớn theo cuộc nội chiến ngày càng quyết liệt. Thế mà tuổi thơ chúng tôi không bị chiến tranh làm vẫn đục, tuổi thơ chúng tôi vẫn đầy hoa thơm cỏ mịn.  
  
Cảm tạ, cảm tạ “người lớn” đã ưu ái cho chúng tôi một đời sống an vui trong thời chiến.  
   
Võ Thị Điềm Đạm

Lời cuối: Cám ơn bạn đã theo dõi hết cuốn truyện.  
Nguồn: http://vnthuquan.net  
Phát hành: Nguyễn Kim Vỹ.  
  
Nguồn: www.khoahoc.net  
Được bạn: Thanh Vân đưa lên  
vào ngày: 3 tháng 2 năm 2009