

NGÔI QUANH MÂM CÚNG NGÀY XUÂN

Huỳnh Quốc Hải

Nhớ ông bà tổ tiên, mọi người đều dâng cúng với cả lòng thành. Ngày Xuân ngôi quanh mâm cúng chính là phúc lành cho nhau.

Tất niên quê Nội

Năm đó tôi về quê ăn Tết, bà Nội cười hiền. Ở cái làng Kim Bồng nổi danh khoai lang mắm mại bên dòng sông Thu Bồn này, 30 Tết quả là một ngày linh thiêng đến lạ.

Lũ sớm nên bắp già đúng Tết, Nội bán lấy tiền mua thịt heo nhưng vẫn cất lại 3 trái dày hột nhất. Phụ giúp bà bày mâm cúng tất niên là dịp hiếm. Lăn xả ra vườn ngắt mấy nhánh bông trang, bông phượng cắm bình bông cúng; cắt tàu lá chuối lột cái nóng rồi quạt bếp than nướng bắp. Tôi tưởng bà nướng bắp cho tôi ăn, nào ngờ là để dâng cúng.

Bà bảo: “*Có chi cúng này nghe con, đừng quá tay mà túng thiếu*”. Thì đó, trên cái nóng bày trước sân ngôi nhà 5 gian do ông Cố dựng, tôi dường như không đếm hết những gì bà có. Bên nải chuối xanh, trái bòng, trái dứa non, con gà, rượu trầu têm vôi, giấy tiền vàng bạc, tôi thấy cả ổ bánh tổ rải mè vàng mọng, cái bánh trắng khoai thơm lạ, đòn bánh lăn, đĩa bánh in đậu xanh, bắp nướng,... và cả mấy củ khoai lang luộc còn bốc khói.

Ông Nội mắt sớm nên bà đảm phần cúng tất niên thay mấy bác trai. Tất niên là cúng tất, từ nhà cửa, ông bà, đất đai, giếng nước, cổng ngõ,... Vái

lạy xong, bà mang vàng bạc, giấy tiền dán lên cổng, chum, giếng,... rồi dặn phải chọn ngày tốt mới đốt để mức nước đầu năm.

Bà còn dặn, cúng đất là quan trọng lắm. Cúng để tạ ơn các vị thần cai quản đất đai, các vong linh phiêu dạt, các chiến sĩ trận vong, nạn nhân chiến tranh, thiên tai và cả nhiều vị thần, cô hồn người Chăm như chúa LỒi, chúa Lạc, Chợ, Mọi, Mê linh, Khô cốt,... Bàn cúng 3 lớp đặt ở ngoài sân, xoay theo hướng ngược lại với bàn thờ trong nhà. Mỗi bàn đều có hương đèn, hoa quả, cau, trầu, rượu, giấy vàng bạc. Bàn thượng đặt bộ áo thổ thần, con gà, xôi, chè. Bàn trung đặt áo bà, áo ngũ phương. Lễ vật có miếng thịt heo luộc, xôi, bộ tam sên gồm cua, trứng luộc, miếng thịt tợn và mâm cúng cơm; đặc biệt có đĩa rau luộc, chén mắm cá và cá, bắp nướng. Bàn hạ đặt áo giấy, cháo gạo muối, bánh trắng, bột nổ đủ màu, khoai, đậu nấu và một cái bẻ chuối để bỏ đồ cúng mỗi thức một tí sau khi cúng xong đem ra treo lên hàng rào¹.

Giờ đây, Nội đã đi xa nhưng tôi biết, bà vẫn mức nước đầy chum mỗi mùa Tết đến như cách mà bà mức cho

¹ Nguyễn Chí Trung (2005), *Cư dân Faifo - Hội An trong lịch sử*.

tôi những bát cơm nấu bằng nồi đồng thơm mùi lá dứa,...

Mâm cúng ở phố

Rúra là Tết lại về. Tôi ở phố, cách quê con sông. Bên kia lăng đặng khói đồng với nhịp trống Bài chòi quanh cội cây già, bên này khói nhang quyện vào những cung đường cong và vài con hẻm nhỏ trong hội hè phố sá.

Đang ở buổi kim tiền, lễ cúng đã trở nên đại trà, mâm cỗ bày bán sẵn, nét riêng cũng dần phai nhạt nhưng ở đâu chẳng thế, mâm cúng ngày Xuân nhất thiết phải có hoa quả sắc tươi. Và ở đây, sản vật xứ Quảng là lễ vật hàng đầu. Bánh tổ, bánh in đậu xanh, nải chuối xanh hay đòn bánh tét luôn có trên mâm cúng mỗi nhà. Phải chăng, bánh tổ là để tưởng về gốc gác, nải chuối xanh để sinh sôi nảy nở, ước nguyện viên thành.

Khởi sự cho Tết có lẽ là ngày 23 tháng chạp “*đưa Ông Táo về Trời*” để báo cáo những diễn biến suốt năm trong gia đình thân chủ và nhờ thiên triều phù hộ cuộc sống tươi vui, bớt chút ưu phiền. Lễ cúng thường có con gà, miếng thịt tợn, đĩa xôi, ít chén chè, đĩa trầu cau, trà rượu, nhang đèn, vàng mã,... Những nhà buôn bán, làm nghề ở phố thì mua thêm con cá chép còn sống về cúng rồi sau khi lễ tất mang thả sông làm phép phóng sinh, mong sao bao xúi quẩy, tai ương theo đó mà đi, nhường chỗ cho những điều may mắn trong năm mới².

Dẫu mục tiêu chung là cúng tạ cầu an, năm mới phước lành nên lòng thành là chính, thế nhưng, cộng đồng người Hoa ở phố cổ Hội An cũng còn giữ vại nét riêng. Mâm cúng ngoài vật thức

chung còn có bún xào, mì sợi tượng trưng cho trường thọ; cá hấp, đọc đồng âm với chữ dư như sự dư thừa, giàu có; súp tóc tiên đọc đồng âm với chữ phát tài. Đáng lưu ý là những tờ Xuân liên dán trước cửa hay giấy điều viết chữ Xuân, Phước dán ngược trên nhiều thứ trong nhà vì chữ ngược là đảo, đọc đồng âm với chữ đảo, hướng tới ý Xuân đến, Phước đến,...

Giờ đây, những ngày hội Xuân, bà con cộng đồng người Hoa ở các hội quán tụ hội về phố, phẩm vật cúng cũng vậy nhưng tiệc tùng thì thuê các nhà hàng người Hoa ở Đà Nẵng vào nấu như nhà hàng Kim Đô gốc Hải Nam, Phì Lũ gốc Quảng Đông, Hương Việt gốc Phước Kiến,...

Ai cũng có ông bà, tổ tiên. Mỗi dịp Xuân về, được ngồi quanh mâm cúng để bồi ngùi nhớ thương hẳn đã là phần thưởng mà đời sống ban tặng cho mỗi chúng ta... ◆



² Nguyễn Chí Trung (2005), Cư dân Faifo - Hội An trong lịch sử.