

# Hình Ảnh Ngày Xuân Xưa Ông Đồ



Mỗi năm hoa đào nở  
Lại thấy ông đồ già  
Bày mực tàu, giấy đỏ  
Bên phố đông người qua



Bao nhiêu người thuê viết  
Tâm tắc ngợi khen tài  
Hoa tay thảo những nét  
Như phượng múa, rồng bay



Nhưng mỗi năm, mỗi vắng  
Người thuê viết nay đâu  
Giấy đỏ buồn không thắm  
Mực đọng trong nghiên sâu



Ông đồ vẫn ngồi đấy  
Qua đường không ai hay  
Lá vàng rơi trên giấy  
Ngoài trời mưa bụi bay



Năm nay hoa đào nở  
Không thấy ông đồ xưa  
Những người muôn năm cũ  
Hồn ở đâu bây giờ?

## Bánh chưng xanh

Theo quan niệm phổ biến hiện nay, cùng với bánh giầy, bánh chưng tượng trưng cho quan niệm về vũ trụ của người Việt xưa. Bánh có màu xanh lá cây, hình vuông, được coi là đặc trưng cho đất trong tín ngưỡng của người Việt cổ và các dân tộc khác trong khu vực châu Á. Gói và nấu bánh chưng, ngồi canh nồi bánh chưng trên bếp lửa đã trở thành một tập quán, văn hóa sống trong các gia đình người Việt mỗi dịp tết đến xuân về.



Lá dong được rửa từng lá thật sạch hai mặt và lau thật khô. Rửa càng sạch bánh càng đỡ bị mốc về sau. Trước khi gói lá dong được người gói bánh dùng dao bìa mài thật sắc lột bỏ bớt cuộng dọc sống lưng lá để lá bớt cứng, để ráo nước.

Gạo nếp: nhặt loại bỏ hết những hạt gạo khác lẫn vào, vo sạch, ngâm gạo ngập trong nước trong thời gian khoảng 12-14 giờ tùy loại gạo và tùy thời tiết, sau đó vớt ra để ráo. Có thể xóc với muối sau khi ngâm gạo thay vì ngâm nước muối.



Gói bánh, người ta cắt tỉa bớt lá dong cho gọn và đặt trước các lớp lá xen kẽ nhau vào trong khuôn. Sau khi đã cho nhân đỗ, thịt lợn vào trong, các lớp lá lần lượt được gấp lại và sau đó được buộc lại.

Luộc bánh. Lấy xoong to, dày. Rải cuộng lá dong thừa xuống dưới kín đáy nhằm mục đích tránh cho bánh bị cháy. Xếp lần lượt từng lớp bánh lên đến đầy xoong và xen kẽ các cuộng lá thừa cho kín nồi. Đổ ngập nước nồi và đun vung đun.

Người nấu bánh thường canh giờ tính từ thời điểm nước sôi trong nồi và duy trì nước sôi liên tục trong 10 đến 12 giờ. Trong quá trình đun, thỉnh thoảng bổ sung thêm nước nóng để đảm bảo nước luôn ngập bánh



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 (tục gọi là 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.

## Chợ ngày Tết

Ở Hà Nội xưa, chợ hoa lớn nhất và có truyền thống hơn cả là ở Chợ Đồng Xuân. Khu bán hoa trong chợ không đủ lan sang phía cổng chợ và theo Hàng Khoai tràn dần sang Cống Chéo Hàng Lược rồi kết với Hàng Mã bán đồ thờ cúng và Hàng Đường bán bánh mứt kẹo.



Chợ hoa đào trên phố Hàng Khoai.



Đối với văn hóa dân gian Việt Nam, hình ảnh hoa đào được gắn với những cô gái trẻ, mảnh mai, và yếu đuối, thể hiện qua thành ngữ “liều yếu đào tơ”... Truyền thuyết kể rằng: ngày xưa, ở phía đông núi Sóc Sơn, Bắc Việt, có một cây hoa đào mọc đã lâu đời. Có hai vị thần tên là Trà và Uất Lũy trú ngụ ở trên cây hoa đào khổng lồ này, tỏa rộng uy quyền che chở cho dân chúng khắp vùng.

Ma quỷ rất khiếp sợ uy vũ sấm sét của hai vị thần, đến nỗi sự luôn cả cây đào. Chỉ cần trông thấy cảnh hoa đào là bỏ chạy xa bay. Để ma quỷ khỏi quấy phá, dân chúng đã đi bẻ cành hoa đào về cắm trong lọ, nhờ ai không bẻ được cành đào thì lấy giấy hồng điều vẽ hình 2 vị thần linh dán ở cột trước nhà, để xua đuổi ma quỷ.



Thủy tiên, cúc và quất xanh bán trong chợ



Từ đó, hàng năm, cứ mỗi dịp Tết đến, mọi nhà đều cố gắng đi bẻ cành hoa đào về cắm trong nhà trừ ma quỷ, Lâu dần, người Việt quên mất ý nghĩa thần bí của tục lệ này, không còn tin mấy ở ma quỷ thần linh như tổ tiên ngày xưa

Ngày nay, hoa đào hoa mai tươi thắm khắp nhà nhà vào dịp Tết, và sắc giấy đỏ hồng điều với câu đối hoà hợp được trang trí mấy ngày Xuân trong không khí vui vẻ, trong sáng