

## Những Món Ăn Ngày Tết ở Miền Nam



Trung tuần tháng Chạp, khắp xóm làng đã rộn lên tiếng chày giã gạo, nhịp nhàng từ sáng đến tối. Nhà nào cũng chọn nếp ngon, ngâm với men nấu rượu và củ thơm để đồ xôi, chuẩn bị quét **bánh phồng**. Ở miền sông nước, người ta có lệ hùn hạp, đổi công, các gia đình thay phiên nhau quét bánh. Cán thanh niên lĩnh nhiệm vụ cầm chày, phụ nữ thì đảo bánh, lo xừng hấp. Ở bánh được đem ra cán mỏng, cắt thành khoanh tròn, áo nước đường rồi phơi khô. Khi ăn thì đem nướng, bánh phồng lên tròn trịa, hương thơm ngào ngạt. Các lò bánh tráng cũng hoạt động thâu đêm. Bánh tráng miền Tây

đượm hương vị riêng vì có nước cốt dừa bổ sung vào bột gạo. Khi ăn có vị bùi, béo của dừa, bánh giòn, dày dặn và hấp dẫn.

Món chủ lực của vùng nông thôn Nam Bộ là **bánh tét**. Những gia đình giàu có, con cháu đông đúc thường gói đòn bánh rất lớn. Khi bóc ra, khoanh bánh tròn trịa nằm gọn trong đĩa kiêu trang rất đẹp mắt. Trung bình mỗi đòn có đường kính chừng 10 cm và nặng 1 kg. Người Nam Bộ thường dùng lá dứa băm nhuyễn, vắt lấy nước, trộn vào nếp để bánh có màu xanh. Mỗi lần gói bánh, ít cũng phải 30-40 đòn, tùy khả năng của mỗi gia đình. Người ta thường biếu nhau một cặp với dụng ý cầu chúc hạnh phúc đủ đôi. Bánh này ăn cùng thịt và trứng vịt kho tàu, kèm với dưa giá, dưa cải.



Ngày Tết, người dân vùng này còn có món **cá lóc hấp hay nướng**, cuốn bánh tráng rất hấp dẫn và nhiều đặc sản miệt vườn khác. Thức uống kèm là loại rượu hảo hạng, thường là rượu gạo ngon.

**Mâm ngũ quả** có đủ các sản vật của miệt vườn, ít nơi nào bì kịp: xoài, măng cầu, đu đủ, vú sữa, quýt, nhãn... màu sắc rất hài hòa Bàn thờ được điểm thêm hai trái dưa hấu lớn bên bộ đèn đồng.



Miệt vườn miền Tây không chỉ nổi tiếng với sản phẩm làm từ gạo và dừa mà còn có **những loại mứt** từ các loại khoai, bí, gừng... Miệt Chơn Thiện, Mỹ Tho (Tiền Giang) có loại bí đặc sắc to, chắc, ít ruột được chọn làm mứt. Món mứt của Mỹ Tho nổi tiếng bởi sự cầu kỳ khi chọn nguyên liệu và từng công đoạn chế biến, làm nên vị ngọt thanh, thơm, bùi.

Ngày Táo quân về trời, các cụ bắt đầu nhắc con cháu chọn cây tre tốt, cao để dựng nêu. **Cây nêu** cao độ 4 m, được bỏ nhánh, chừa đọt có lá, chờ đến 30 Tết mới dựng và mùng 7 thì hạ xuống.

Sau ngày 23 tháng Chạp, người ta rủ nhau tát mương, chặt đũa, dỡ chà để bắt cá linh, lươn, ếch... đặc biệt là cá lóc, lươn được trữ trong lu đất, làm thức ăn cho mấy ngày Tết. Nhà cửa, phần mộ tổ tiên được quét vôi, trang hoàng lại từ 25 Tết. Đêm 29, mọi người quây quần bên bếp lửa nòng ấm, canh chừng nồi bánh tét, vừa uống trà, vừa chuyện trò râm ran. Chiều 30, mọi nhà chuẩn bị mâm cỗ để cúng rước ông bà về chung vui với con cháu trong 3 ngày Tết. Tối 30, các thành viên ngồi bên tách trà thơm, chờ đón phút thiêng liêng của thời khắc giao thừa.

Từ phút giao thừa trở đi, người ta kiêng cử nhiều việc: cãi vã lớn tiếng, động đất, quét nhà, xách nước. Người dân đồng bằng Nam bộ theo phong tục "mùng 1 Tết cha, mùng 2 Tết mẹ, mùng 3 Tết thầy". Cứ thế, gia đình nào cũng đưa con cháu về quê nội, ngoại rồi mới thăm thầy cô giáo.

Những năm gần đây, họ thường tổ chức du xuân bằng thuyền trên sông Tiền. Cả gia đình hoặc 2, 3 gia đình thuê chung một thuyền. Có nhiều nhà khá giả, chơi Tết trên sông nước đến 2-3 ngày

theo phong tục ngày tết.