



ĂN “ĐỤNG” Ngày



TẾT

MỖI ĐỘ XUÂN SANG, NHỮNG NGÀY GIÁP TẾT, NGƯỜI MIỀN NÚI LẠI NHỘN NHỊP MÀI ĐAO CHUẨN BỊ CHO VIỆC MỔ LỢN. KHÔNG BIẾT TỤC MỔ LỢN ĐÓN TẾT ĐÃ ĐI VÀO TÂM THỨC CỦA CÁC CƯ DÂN VÙNG NÚI TỪ KHI NÀO. CHỈ BIẾT, CỨ MỖI DỊP XUÂN VỀ HỌ LẠI HÁO HỨC VỚI NHỮNG ĐAO, NHỮNG THÓT, NÉT MẶT AI CŨNG HỒ HỒI LẠ THƯỜNG. SAU NHỮNG NGÀY LAM LỬ VẮT VỎ, CỤC NHỌC RUỘNG NƯỚNG, NGƯỜI MIỀN NÚI MỚI LẠI CÓ DỊP NGÔI TAY CHỜ CHỜ HỘI. TẾT CỦA NGƯỜI MIỀN NÚI KHÔNG SƠN HÀO HẢI VỊ, KHÔNG MÂM CAO CỔ ĐẦY NHƯNG THẬT ẤM CÚNG.



Trước đây, thường thì mỗi nhà, lợn mổ một con. Nhiều người cho rằng như vậy là lãng phí, là không cần thiết. Song, nếu để ý quan sát sẽ thấy người miền núi có cái lý của riêng mình. Mổ lợn Tết chỉ là cái cố, thực ra, thịt lợn ấy được người miền núi chế biến, cất giữ để làm thức ăn quanh năm. Thịt lợn có thể được xẻ nhỏ cho vào chum, vào vại ướp muối mặn để dành, cũng có khi được cất thành từng tảng treo lên góc bếp để bảo quản còn gọi là thịt hun khói, thịt hun khói có vị rất lạ và có thể để được rất lâu. Thế nên, mổ lợn Tết không chỉ là để có cái thủ lợn đặt bàn thờ trình cúng gia tiên. Ở miền núi, việc đi chợ không phải lúc nào cũng dễ dàng thuận lợi như dưới đồng bằng, hơn nữa, cách năm ngày mới có một lần chợ phiên thành ra người miền núi phải tự nghĩ ra cách chế biến bảo quản thức ăn để đảm bảo cho bữa ăn hàng ngày được đủ chất, có thịt, có mỡ mới có sức cấy cày, nương rẫy.

Khi kinh tế khá hơn một chút, cung đã bắt kịp cầu thì việc mua thịt cũng bớt khó khăn. Song, đã thành tục lệ mà người miền núi vẫn giữ thói quen mổ lợn đón Tết. Nhưng thay bằng mỗi nhà mổ

một con như trước đây, ngày nay, chỉ một số ít nhà mổ riêng còn đa phần là đựng lợn. Nhà nào có lợn để mổ sẽ thông báo với bản mường, ai có nhu cầu đựng lợn thì góp sức, góp của. Và chính hình thức đựng lợn của người miền núi đã làm tăng thêm tính cộng đồng vốn đã rất cao ở những nơi rừng xanh núi thẳm.

Người miền núi thường mổ lợn Tết vào khoảng ngày 27, 28 tháng 12 âm lịch. Những ngày này ở miền núi có thể nói giống như ăn Tết sớm vậy. Mới sáng ra đã rộn tiếng lợn kêu khắp bản mường. Người ta khiêng từng chú ỉn béo núc ra suối làm thịt, tiếng nói cười vang vang đá núi, vọng mấy cánh rừng, không khí tết tràn ngập khắp nơi. Sau khi đã làm sạch sẽ, thịt được bày lên phản, người ta chia nhau theo nhu cầu của từng nhà. Riêng chủ lợn được ưu tiên cái thủ để đặt bàn thờ cúng ông bà tổ tiên. Chia thịt xong, chủ nhà cùng những người trong bản có đựng lợn góp lại ít đồ làm bữa cơm thân mật gọi là liên hoan mừng gia chủ nuôi được con lợn tốt, cho nhiều thịt, nhiều mỡ. Trong bữa cơm này, người ta trò chuyện rôm rả, họ nói về những dự định cho năm tới, hướng làm ăn của nhà này nhà kia là hay, là đúng, họ cùng nhau

rút kinh nghiệm, rồi cùng nhau học tập. Bên mâm cơm đoàn kết, những tâm tình được rãi bày cởi mở, những hiểm khích hay những hiểu lầm năm cũ tất thảy đều được lượng thứ, đều được bỏ qua, lúc này chỉ còn lại tiếng nói cười trong những câu chuyện vui cũng như niềm tin mùa màng vào một năm sắp tới, để rồi lại được cùng mời nhau gói xôi, chung rượu.

Tục đựng lợn đón tết của người miền núi là biểu hiện của tinh thần đoàn kết thương yêu, là sự sẻ chia đùm bọc lẫn nhau. Tình làng nghĩa xóm, tình anh em bè bạn qua đó được gắn kết và thắt chặt hơn. Nên có thể khẳng định, đựng lợn ngày tết là một nét văn hóa độc đáo của người miền núi mang rất nhiều ý nghĩa, nó không chỉ đơn thuần là đựng lợn theo cách hiểu thông thường. Và cũng chính bởi vậy, trên vùng cao, ở đâu có đựng lợn thì ở đó tính cộng đồng cũng sẽ cao hơn những nơi khác. Đây là một nét văn hóa độc đáo trong những tập tục của người miền núi rất cần giữ gìn và phát huy.

Hoàng Chiến Thắng