

CỔ OẢN CÙNG RẪM THÁNG GIÊNG NÉT RIÊNG Ở LÀNG VẠN LỘC

■ Anh Hoàng

Hội Văn nghệ dân gian Nghệ An



Du khách trải hội đền Vạn Lộc đầu xuân

Làng Vạn Lộc là một làng cổ, tính đến nay đã có lịch sử hình thành hơn 500 năm (1445-2016). Trước Cách mạng tháng Tám 1945, làng thuộc tổng Thượng Xá, huyện Nghi Lộc, nay thuộc phường Nghi Tân, thị xã Cửa Lò. Đây là một làng chài cận sông, sát biển nên thuở xưa, đàn ông Vạn Lộc đa phần gắn bó với nghề đi biển đánh cá; phụ nữ hầu hết đều lấy việc “buôn thúng, bán mẹt”, “chạy chợ” làm sinh kế. Cuộc sống vật chất của người dân trong vùng không mấy khấm khá, nhưng đây là một địa phương có đời sống văn hóa tinh thần khá phong phú. Tính đến nay, trên địa bàn này có 4 công trình văn hóa tâm linh đều được xếp hạng di tích lịch sử văn hóa. Trong đó có đền Vạn Lộc thờ Nguyễn Sư Hồi là Di tích văn hóa Quốc gia, cũng là một địa chỉ du lịch văn hóa tâm linh thu hút nhiều du khách trong và ngoài nước.

Nguyễn Sư Hồi là con trai trưởng của Thái sư Cương quốc công Nguyễn Xí. Ông được vua Lê Thánh Tông phong là Thái úy, Đô đốc, Thập nhị hải môn, thống lĩnh 12 cửa biển từ Bắc vào Nam. Ông cũng là vị “Triệu cơ”, có công khai lập ra vùng đất Vạn Lộc và nhiều làng, xã dọc ven biển Cửa Lò. Cùng tồn tại với đền Vạn Lộc là lễ hội rước kiệu Nguyễn Sư Hồi được tổ chức ba năm một lần vào các “năm hỏa” (Tý, Ngọ, Mão, Dậu). Năm Đinh Dậu 2017, làng Vạn Lộc - Nghi Tân lại tung bừng tổ chức lễ hội truyền thống này. Hàng năm, ngoài Tết Nguyên đán, trên địa bàn này diễn ra rất nhiều lễ hội. Trong đó, lễ cúng rằm tháng giêng (15 tháng 1 âm lịch) được hầu hết các dòng họ trên địa bàn làng Vạn Lộc tổ chức. Vào ngày này, con cháu từ khắp nơi nhộn nhịp kéo về nhà thờ họ dự lễ tế Tổ. Đây cũng là dịp để bà con xa gần gặp gỡ, thăm hỏi sức khỏe, công việc và chúc nhau một năm mới nhiều may mắn, hạnh phúc... Cả làng rộn ràng tiếng chiêng, tiếng trống; đường thôn, ngõ xóm chen chúc người và xe cộ đi lại.

Rằm tháng giêng ở vào thời điểm tiết trời khô ráo, mát mẻ, thuận tiện cho việc đi lại của mọi người. Vào ngày này, tùy theo điều kiện, từng gia đình có thể sắm mâm cơm cúng gia tiên. Nhưng lễ tế chủ yếu vẫn diễn ra tại nhà thờ các dòng họ. Lễ vật dâng lên nhà thờ họ có rất nhiều phẩm vật, nhưng hầu như không thể thiếu món bánh “oản”, mà người dân nơi đây thường gọi là cỗ oản. Cỗ

oản là thứ xôi nếp, sau quét nhuyễn thì đóng vào từng khuôn, được định vị bởi những bẹ chuối cắt vuông vức, mỗi chiều rộng 20 phân, cao 5 phân.

Để có được những cỗ bánh oán trong lễ rằm tháng giêng là cả một sự chuẩn bị kỳ công và hết sức vất vả của nhiều thành viên từng dòng họ. Vài ba ngày trước rằm, những người có trách nhiệm của các dòng họ đã lo tìm mua cho được những cây chuối hột để làm khuôn oán (số lượng nhiều hay ít tùy thuộc vào lượng oán mà mỗi dòng họ dự định làm). Thân và lá chuối hột dai hơn các loại chuối khác, nên làm khuôn oán ít bị gãy, rách. Thuở xưa, hầu như trong khuôn viên nhà thờ, hoặc trong vườn nhiều gia đình đều trồng vài ba cây chuối hột để sử dụng vào dịp này. Hiện nay thì phải tìm mua tại các vùng miền còn nhiều đất vườn, đất ruộng. Cây chuối mua về, được bóc thành từng bẹ, lau chùi sạch sẽ, róc thành từng tấm rộng chừng 5 phân và gấp thành khuôn vuông vức, mỗi cạnh dài chừng vài chục phân.

Nguyên liệu làm bánh oán phải là loại nếp trắng thơm, dẻo. Nếp sau khi được đãi sạch thì đem đồ (hông) thành xôi. Xôi chín, được dỡ ra cho vào cối quét để làm bánh oán. Quét oán là khâu vất vả nhất, công phu nhất. Xôi phải được quét nhuyễn thì oán mới dẻo, nên công việc này vất vả lắm, bởi nếp dẻo, sau khi được quét, lại càng dẻo, thậm chí dính bết, nếu người quét không khỏe thì khó có thể nhấc chày ra khỏi cối. Thuở xưa, khi trong làng còn có cối giã gạo “cối đập”, “cối đằm” thì việc quét oán chỉ cần một vài người dậm chày và một người cầm thanh tre to bản đảo xôi trong cối cho đều. Ngày nay, “cối đập” không còn, nên oán được quét bằng chày tay. Mỗi cối cần từ 5 đến 7 thanh niên lực lưỡng, giã chày tay từ đầu hôm, đến sáng. Có khi phải quét vài ngày mới đủ nguyên liệu đóng oán. Xôi quét xong thì xới ra đóng vào từng khuôn. Khuôn oán là bẹ chuối tươi gấp thành hình vuông, mỗi chiều 20 phân, cao 5 phân, được cố định bằng ghim tre, hoặc cật giang vót nhọn. Trên, dưới mỗi bánh oán, được lót một vuông bẹ chuối đã róc mỏng, hoặc bằng lá chuối tươi cắt

vuông vức vừa khuôn oán.

Sau lễ tế Tổ, cỗ mặn được dọn xuống mời con cháu có mặt tại từ đường cùng ngồi mâm, uống với nhau chén rượu đầu xuân. Riêng oán thì gửi biếu cho từng hộ gia đình theo số tiền mà mỗi “đình” đã đóng góp. Nhận cỗ oán về, oán được cắt thành từng miếng nhỏ, cắt vào tủ lạnh, rán ăn dần, nếu để khô cứng thì rất khó cắt lát. Lát oán sau khi được chiên rán phồng rộp, dẻo thơm, chấm với nước mắm, có thêm vài lát ớt cay cay, bùi bùi thì hấp dẫn vô cùng.

Theo giải thích của nhiều bậc cao niên ở địa phương thì “tục” này có từ thời Thái úy, Đô đốc, Thập nhị hải môn Nguyễn Sư Hồi. Đó là thứ “lương khô” để quân sĩ nướng ăn dần sau những ngày vui Tết. Từ đó mà truyền lại đến ngày nay. Chẳng rõ thực hư của cội nguồn bánh oán, nhưng có thể coi đây là một “đặc sản” rằm tháng giêng độc đáo của cư dân làng Vạn Lộc - Nghi Tân./.



Gạo nếp và lá chuối - Nguyên liệu chính để làm cỗ oán