

TẬP QUÁN ĐÓN NĂM MỚI TRONG GIA ĐÌNH NGƯỜI DAO TIỀN Ở BẮC KẠN

LÝ HÀNH SƠN

Bắc Kạn là một trong những tỉnh ở vùng Đông Bắc nước ta có nhiều người Dao Tiên sinh sống. Trong tỉnh, đồng bào có mặt ở các huyện Ngân Sơn, Ba Bể, Chợ Đồn và Bạch Thông. Hàng năm, mỗi gia đình người Dao Tiên ở Bắc Kạn thường ăn các tết: năm mới, Thanh minh, 14 tháng 5, 14 tháng 7 âm lịch. Bài viết này chỉ xin đề cập đến tập quán đón tết năm mới của đồng bào.

Tết năm mới được người Dao Tiên ở Bắc Kạn gọi là *nhịện tôm nhiáng*, trùng với tết Nguyên đán, là lễ lớn khá long trọng và có ý nghĩa nhất định đối với từng gia đình. Là nghi lễ chuyển tiếp từ năm cũ sang năm mới nên để *nhịện tôm nhiáng* được vui vẻ, đồng bào phải chuẩn bị chu đáo từ nuôi lợn, trồng bông dệt vải và thêu thùa những bộ y phục mới... Thời gian càng giáp tết thì sự chuẩn bị càng trở nên gấp rút, nhất là việc may, thêu và sắm sửa quần áo mới cho trẻ em, sửa sang nhà cửa, sửa chuồng gia súc, gia cầm, lấy củi, giã gạo, vào rừng hái lá dong và lá chuối để gói bánh... Các phiên chợ cuối năm, đặc biệt là phiên chợ tết, mỗi nhà nhất thiết phải có một người đi chợ để mua sắm những thứ cần thiết như dầu hoả, muối ăn, giấy dếp cho trẻ em, giấy màu, hương, bánh kẹo, gia vị, đường mật để làm bánh và nhiều thứ khác.

Vào ngày 25 hoặc 26 tết, nhiều gia đình đã mổ lợn. Lợn để thịt ăn tết thường nặng từ 30 kg trở lên. Đối với những gia đình nghèo khó hoặc gặp hoàn cảnh khó khăn như lợn gà bị dịch chết, mới trải qua lễ tang ma, cưới xin... thì có thể không có lợn để thịt ăn tết. Những gia đình này được anh em trong dòng họ và hàng xóm thân thiết biếu phần, thường mỗi nhà biếu cho khoảng từ 0,5 kg đến 2 kg thịt lợn, do đó cũng đảm bảo đủ thịt ăn trong những ngày tết. Với những con lợn to được thịt ăn tết, người ta không đem bán, bởi vì trong những ngày tết nhà nào cũng mổ lợn nên bán không có người mua. Thịt lợn tết dư thừa được chế biến thành nhiều loại để ăn dần cho đến tháng 2 hoặc tháng 3 âm lịch. Đó là các cách chế biến như: ướp muối treo, ướp muối ủ kín ở trong vò hay hũ nhỏ, rán mỡ, làm mẻ chua... Bởi vậy, trong những ngày tết người ta cần rất nhiều muối ăn. Sau đây là một số cách chế biến thịt lợn để dành ăn dần:

- Loại thịt ướp muối treo (*tung o tiu*) được chế biến khá đơn giản. Trước hết, người ta thái thịt ra thành từng miếng to có cả bì, dày khoảng từ 2 đến 3 cm có chiều dài theo chiều xương sườn, thường một xương sườn là một miếng. Sau đó, trộn thịt với nhiều muối và ủ qua đêm rồi lấy lạt tre buộc từng miếng treo lên chỗ cao ráo ở trong nhà. Giống với cách chế biến này, đồng bào còn ướp treo xương của các chi trước và chi sau của lợn. Riêng đầu lợn thì cắt lấy phần thịt cùng bì để chế biến dạng ướp treo, còn phần xương được bỏ thành 4 miếng rồi đem ninh chín kỹ mới bóc lấy thịt để ăn. Với cách chế biến này, thịt treo được vài hôm sẽ tự khô dần nên để được hàng tháng mà vẫn không bị ôi thối. Khi nào muốn ăn chỉ việc thái nhỏ và rửa qua nước sôi để bỏ bớt muối, rồi đem xào chín có cho thêm gia vị như hành lá, hạt tiêu.

- Loại thịt ướp muối ủ kín (*o ip sui*) ở trong vò nhỏ thì phải đem thái thành từng miếng nhỏ giống như thái thịt ăn thường ngày. Sau đó, đem phần thịt đã thái trộn đều với muối vừa đủ có cho thêm một ít men rượu và cơm, rồi bỏ vào vò hay hũ và đậy nắp thật kín bằng lá chuối hoặc ni-lông. Đối với loại thịt này, khi muốn ăn chỉ cần lấy vừa đủ bữa rồi đem xào chín kỹ. Xương sống của lợn cũng được chế biến dạng ướp muối ủ kín trong hũ hoặc gói bằng lá dong, nhưng trước khi ướp cần lấy dao băm thật nhỏ cả xương lẫn thịt rồi trộn kỹ với muối và men rượu vừa đủ.

- Mẻ chua (*o hem*) được chế biến từ thịt, hiện nay vẫn được người Dao Tiền ở tỉnh Bắc Kạn ưa chuộng, vì đồng bào ở đây rất thích các món ăn chua. Để làm mẻ từ thịt lợn, người ta lấy một ít tiết lợn đã luộc chín, thịt thái nhỏ và cơm vừa đủ, có thể cho thêm một số gia vị như ớt, gừng... Sau đó đem nấu chín kỹ bằng nước luộc thịt hoặc nước lọc vừa đủ. Khi đã để nguội người ta cho thêm một ít men rượu rồi đổ vào vò nhỏ ủ kín. Khi muốn ăn mẻ thì múc lấy vừa đủ và đem đun sôi kỹ. Vào mùa xuân hoặc đầu mùa hè, ăn một số loại lá cây rừng hay rau chấm với mẻ thịt đã từ lâu trở thành món ăn ưa thích trong bữa cơm hàng ngày của gia đình người Dao Tiền ở vùng Bắc Kạn.

Loại thịt chua (*o sui*) mà hiện nay còn thấy phổ biến ở người Dao Tiền vùng Tây Bắc cũng được chế biến khá đơn giản, nhưng đã từ lâu người Dao Tiền ở tỉnh Bắc Kạn không ăn loại thịt này.

Trong ngày 27 hoặc ngày 28 tết, hầu hết các gia đình đều giã gạo, xay bột để gói bánh. Bánh tết của người Dao Tiền ở vùng Bắc Kạn gồm có 2 loại chính là bánh chung (*dua trjóng*) và bánh tải (*dua ít*). Bánh chung có hình tròn, dài từ 20 đến 25 cm, gói bằng lá dong hoặc một loại lá cây thuộc họ cây lau rừng. Bánh chung được gói bằng nhân lạc rang đã giã nhỏ trộn với một ít muối, cũng có thể nhân bằng thịt lợn trộn với muối vừa đủ. Không ít gia đình còn gói bánh chung từ gạo nếp ngâm với nước tro bếp đã được lọc kỹ hoặc gạo nếp giã trộn thật kỹ với một ít than củi của một loại cây rừng gọi là *diêm pâu diáng*. Người ta cho rằng những loại bánh này có khả năng chữa bệnh khó tiêu do ăn nhiều thịt, mỡ và để được lâu không bị ôi thiu. Khác với bánh chung, bánh tải được làm từ bột gạo nếp, gói bằng lá chuối, to bằng cổ tay người lớn nhưng hơi dẹt, dài từ 15 đến 20 cm, bên trong có nhân đường mật trộn với lạc hoặc với vừng giã nhỏ. Bánh tải cũng có thể không có nhân, chỉ bột gạo nếp trộn với đường mật hoặc với chuối khô đã nghiền nhỏ. Bánh tải của người Dao Tiền ở vùng Bắc Kạn có đặc điểm là dài hơn so với loại bánh này của một số dân tộc láng giềng, cụ thể là, mỗi một miếng lá chuối chỉ gói một bánh, không gói dạng 2 bánh gập đôi như bánh của một số dân tộc khác. So với bánh chung, bánh tải được làm nhiều hơn, những gia đình đông người có thể làm từ 30 kg đến 40 kg gạo nếp, trong khi đó bánh chung chỉ được làm từ 15 kg đến 20 kg. Bánh tải được làm nhiều là nhằm mục đích để dành ăn dần. Nếu để lâu bánh sẽ bị cứng, do đó trước khi ăn cần đem rửa sạch và nướng hoặc rán cho kỹ. Bánh tải cũng như bánh chung để lâu ngày ít bị thiu hoặc mốc là vì người ta gói nhỏ, luộc chín kỹ, trước khi vớt bánh ra khỏi chảo phải đun to lửa để nước sôi đều. Mặt khác, khi bánh vừa nguội đã được đồng bào xâu từng đôi bằng que hoặc dây và treo ở chỗ cao ráo để ăn dần.

Trong ngày 30 tết, các công việc chuẩn bị đón giao thừa cần tiến hành: cất rượu, luộc bánh, thịt lợn được chế biến để dành ăn dần... Những gia đình nuôi ngựa và các loại gia súc khác cần cất cỏ dự trữ thức ăn cho mấy ngày tết. Loại trừ trường hợp tương trợ giúp đỡ nhau (như cho vay mượn dài hạn), mọi sự vay nợ trong năm cũ về tiền, thóc gạo hoặc các đồ dùng khác phải đem đi trả bằng được. Người ta quan niệm rằng, trong năm cũ nếu không trả hết nợ thì sang năm mới sẽ mắc nợ nhiều thêm, và còn bị hàng xóm chê cười là gia đình nghèo túng nên quanh năm nợ nần người khác. Đồng bào có thói quen cất giấy màu (thường dùng loại giấy màu xanh, đỏ, vàng và tím) dán ở nhiều nơi như bàn thờ tổ tiên, bàn thờ ma bếp, phía trên cửa ra vào, chuồng gia súc, gia cầm. Người ta còn dán giấy màu vào các loại cây ăn quả ở quanh nhà, các nông cụ, nhiều đồ dùng khác như cối xay, cối giã gạo, khung cửi, tủ, hòm đựng áo quần, chum vại, bồ đựng thóc ngô... Trên bàn thờ tổ tiên, bàn thờ ma bếp, trên cửa ra vào thường dán giấy cỡ to khoảng 30 cm x 15 cm, còn các nơi khác như cây ăn quả, nông cụ, đồ dùng gia đình, chuồng gia súc gia cầm... chỉ cần dán một tờ nhỏ cỡ 4 cm x 6 cm. Không ít gia đình còn gói bánh chung nhỏ bằng cổ tay để treo ở chuồng gia súc, gia cầm. Mục đích của việc treo bánh và dán giấy lên bàn thờ, chuồng gia súc, gia cầm... là để ghi nhớ công ơn, mời cùng ăn tết, đặc biệt là cầu mong sự may mắn cho năm mới. Cũng trong ngày 30 tết, các gia đình còn tiến hành tổng vệ sinh, quét

dọn nhà cửa và lau chùi bàn ghế với mục đích không chỉ tạo nên môi trường sạch đẹp mà còn có ý nghĩa là “ tổng hết mọi sự bẩn thỉu và rác rưởi “ của năm cũ ra khỏi nhà để năm mới luôn gọn gàng, sạch sẽ và ngăn nắp. Trong ngày cuối cùng của năm cũ, hầu hết các gia đình đều làm bún và thịt gà để cúng tổ tiên. Không ít gia đình còn chế biến thêm một số món ăn khác như miến, đậu phụ, tìm kiếm thêm cá và rau cỏ để phục vụ cho mấy ngày đầu năm mới.

Giống như một số nhóm Dao ở nhiều địa phương khác, để phán đoán thời tiết mưa nắng trong năm mới, vào chiều 30 tết đồng bào thường lấy một chai nước suối nút chặt nắp đem cân để biết trọng lượng ban đầu, sau đó đặt ở dưới bàn thờ tổ tiên chỗ sát vách. Sáng mùng một tết, người ta đem chai nước trên ra cân thử, nếu thấy trọng lượng như đã cân chiều qua thì nghĩa là năm mới cũng sẽ mưa như năm cũ, nếu trọng lượng nhiều hơn - năm mới sẽ mưa nhiều hơn, còn trường hợp trọng lượng giảm đi thì năm mới sẽ mưa ít, nắng nhiều. Tục lệ này hiện nay không còn phổ biến, vì hàng ngày đã có sự thông tin dự báo thời tiết của quốc gia.

Chiều 30 tết, các gia đình làm lễ cúng ma tổ tiên (*sít cha phỉn miên*), và người ta cũng không quên cúng ma bếp (*hểu dố miên*), khấn báo ma cửa (*cành dảng miên*) tiếp tục phù hộ cho gia đình trong năm mới. Riêng những gia đình giữ vai trò trưởng dòng họ (*cha lâu con*) còn phải cúng ma tổ tiên dòng họ (*gianh húa miên* hoặc *cha lâu miên*), trước khi cúng ông trưởng dòng họ đánh 3 hồi trống. Đối với ma bếp chỉ cần bày lên bàn thờ một chiếc bánh tẻ hay một chiếc bánh chưng cùng với một chén nước và thắp hương, không phải cúng. Các lễ vật đã bày cúng ma bếp người ta kiêng, không cho trẻ em ăn, bởi quan niệm cho rằng trẻ em ăn những thứ đó sau này da mặt sẽ bị đen như vua bếp⁽¹⁾. Để cúng ma tổ tiên, trên bàn thờ bày 2 chiếc bánh tẻ, 2 chiếc bánh chưng, 1 chén nước, 3 chiếc chén nhỏ để rót rượu mời ma, 1 miếng thịt lợn luộc và thắp 3 que hương. Ngoài ra, phía dưới bàn thờ tổ tiên, trên nền nhà người ta lập một bàn cúng với các lễ vật như một miếng thịt lợn luộc hay một con gà luộc, một chai rượu, một chén nước, 4 chiếc bánh tẻ, 2 chiếc bánh chưng, 3 chiếc chén con để rót rượu mời ma, một ít tiền âm phủ, thắp 3 nén hương. Sau đó, chủ nhà (nếu chủ nhà không biết cúng thì phải mời một người trong họ hàng đến cúng giúp) cúng tại bàn cúng ở phía dưới bàn thờ tổ tiên. Người cúng phải khấn báo tất cả các loại ma được thờ cúng ở trong nhà như ma tổ tiên, ma bếp, ma cửa, ma buồng (*thấu miên*)... đến ăn uống và cầu mong các loại ma này tiếp tục phù hộ cho gia đình trong năm mới. Sau khi cúng xong, bàn cúng ở dưới nền nhà được dọn dẹp, còn các lễ vật ở trên bàn thờ tổ tiên và bàn thờ ma bếp vẫn để nguyên.

Từ tối 30 tết, sau khi cúng xong các loại ma thờ cúng ở trong nhà cho đến ngày mùng 4 hoặc mùng 5 tết, trước các bữa ăn hàng ngày của gia đình phải thắp hương lên các bàn thờ tổ tiên, bàn thờ ma bếp, chỗ cửa ra vào, tại chuồng gia súc, gia cầm. Mục đích của việc thắp hương này là nhằm khấn báo cho các ma và các hồn gia súc, gia cầm cùng ăn tết với gia đình.

Bữa ăn tối 30 tết được coi là bữa ăn kết thúc năm cũ chuyển sang năm mới nên có khá đầy đủ các món ăn từ thịt lợn, thịt gà hoặc thịt ngan kể cả rau xanh cùng những món ăn, thức uống khác đã được chuẩn bị từ trước như giá đậu tương hầm, đậu phụ, rượu các loại... với đầy đủ các thành viên ở trong gia đình. Trong mỗi gia đình, bữa ăn này được gọi là *piao mánh miên*, nghĩa là chỉ có người trong nhà, ngoài thầy cúng được mời đến cúng ma tổ tiên, người ta không mời thêm khách. Đối với gia đình là trưởng dòng họ, sau bữa cơm này sẽ có đại diện các gia đình thành viên đến chơi để bàn về việc tổ chức lễ tết nhảy (*là miên*) với mục đích là cúng ma tổ tiên dòng họ và dạy múa cho thế hệ thanh niên. Lễ tết nhảy được kéo dài đến ngày mùng 5 hoặc mùng 6 tết, cho đến khi gia đình trưởng dòng họ tổ chức cúng ma bản địa và thân chăn nuôi. Trong khoảng thời gian này người ta biểu diễn rất nhiều bài múa hát và múa không lời hát, kể cả

(¹). Truyện kể rằng xưa kia có một ông vua bị chó đuổi chạy vào bếp lò nấu cám lợn và bị chết ở trong đó nên hiện nay đồng bào mới thờ cúng và cho rằng ở trong bếp lò có ma - ma mặt đen như than.

việc học sử dụng các nhạc cụ dân tộc. Về mặt tổ chức, lễ tết nhảy là nghi lễ của một dòng họ nhưng tham dự lễ có đông đảo thành viên các dòng họ, thậm chí lối cuốn cả làng.

Từ tối 30 tết, ở trên gác bếp nơi để sấy thóc ăn hàng ngày của gia đình (*ka*) nhất thiết phải có thóc, nếu không có thóc thì phải lấy một hoặc hai cum lúa đặt ở đó với mục đích rằng năm cũ đã qua nhưng thóc, ngô của gia đình vẫn dư thừa. Sau khi cơm nước xong, bát đĩa phải được rửa sạch sẽ và xếp để ngăn nắp, kiêng không để bát đĩa bẩn đến sáng ngày mừng một tết mới rửa. Các ống tre hoặc thùng chứa nước ăn và nước tắm rửa phải được chứa đầy nước. Tất cả những việc làm này nhằm mục đích thể hiện sự đầy đủ nước sinh hoạt và sự gọn gàng sạch sẽ sau mỗi bữa ăn trong suốt năm mới, đồng thời phản ánh mọi người trong gia đình có tính siêng năng, biết lo liệu và luôn thực hiện tốt các công việc theo từng thời gian đã định.

Vào đêm 30 tết (*tôm nhíáng muồn*), mọi người trong gia đình không được đi ngủ sớm, bởi quan niệm cho rằng nếu ngủ sớm thì trong năm mới ngô, lúa và hoa màu của gia đình sẽ bị đổ gãy mất mùa. Phụ nữ trong gia đình kiêng không kéo sợi, do sợ năm mới sẽ có bão to làm đổ hoa màu. Những ai đi chơi đón giao thừa ở nhà khác hoặc đi tham gia lễ tết nhảy không được đốt đuốc soi đường, đặc biệt là phải kiêng không được gọi nhau í ới. Người ta cho rằng nếu gọi nhau í ới hoặc đốt đuốc soi đường trong đêm vào những ngày tết thì dễ bị các loại ma đói bắt hồn gây nên sự ốm đau, ngoài ra còn bị các loại ma đói theo đuổi về nhà làm hại con cháu và gia súc, gia cầm của gia đình.

Theo tập quán, tối 30 tết hoặc vào rạng sáng ngày mừng một tết, hầu hết các gia đình đều nấu chè gừng (*xung tiu*), gồm một nồi nước sạch nấu với đường mật và một ít gừng. Chè này chủ yếu để dành cho trẻ em và những người không uống được rượu uống, với ý nghĩa như vị thuốc để xua đuổi các bệnh tật, ho cúm trong năm cũ. Ngoài ra, chè gừng còn dùng để cầu mong cho năm mới gặp nhiều may mắn về sức khỏe. Do đó, vào sáng mừng một, khi mới ngủ dậy tất cả trẻ em và người lớn ở trong nhà đều uống một chén nước chè gừng, số còn lại để dành tiếp khách là trẻ em của gia đình khác đến chơi tết.

Rạng sáng ngày mừng một tết khi vừa nghe tiếng súng hoặc pháo của gia đình trưởng dòng họ, chủ nhà tiến hành lễ *thuất xanh diết dom*, tức là lễ bước ra khỏi nhà vào ngày mừng một tết. Trước hết, chủ nhà có thể bắn súng kíp, sau đó tay phải cầm một con dao, thường là dao thái chuối, bước ra cửa chính đi ra ngoài hiên nhà và đi lại ngoài hiên từ đầu nhà bên này sang đầu nhà bên kia. Ông ta vừa đi, vừa vung dao kết hợp với việc cầu khẩn rằng hôm nay là ngày mừng một năm mới, từ nay mọi bệnh tật và sự không may mắn của năm cũ hãy xéo đi, đầu năm mới xin cầu mong trời đất, tổ tiên cùng các thần thánh phù hộ cho gia đình sao cho mọi người luôn luôn được đoàn tụ, khỏe mạnh, làm ăn phát đạt... Tiếp theo, ông ta đi đến một cây đào hay cây mận của gia đình và hái lấy một vài nhánh hoa mang về cắm ở những nơi như bàn thờ tổ tiên, bàn thờ ma bếp, trên vách cửa ra vào, chuồng gia súc, gia cầm để cầu may cho năm mới. Tuy nhiên, nếu hoa mọc ở xa nhà thì chiều 30 tết người trong gia đình cần đi hái mang về để sẵn ở cạnh nhà.

Vào sáng ngày mừng một tết, tất cả mọi người trong gia đình, từ trẻ nhỏ đến người lớn đều phải rửa mặt và mặc quần áo mới với mục đích rằng trong năm mới tất cả mọi người đều ăn ở sạch sẽ và lúc nào cũng được mặc áo mới. Tất cả các loại bánh, kẹo được mua sắm để dành ăn tết đều mở ra nếm và ăn vào sáng mừng một tết. Sáng mừng một tết, khoảng từ 8 đến 9 giờ, chủ gia đình, có thể là các con trai phải chuẩn bị bữa ăn sáng cho cả nhà. Sau bữa cơm này, trẻ em trong gia đình mới được đi chơi ở nhà hàng xóm, còn người lớn thì tùy thuộc theo giới. Nếu là đàn ông thì có thể đi chơi uống rượu ở nhà hàng xóm hoặc tham gia vào các lễ vui chơi của làng, của dòng họ như lễ tết nhảy, đọc sách cúng, chơi đánh quay, tập đánh các nhạc cụ... Riêng đàn bà và các em gái thì ở nhà làm các công việc thêu thùa, trang trí hoa văn cho những chiếc áo mới. Với nhiệm vụ của giới nữ là thêu thùa vào những ngày tết nên trong các ngày đó, họ không

phải phục vụ cơm nước hoặc làm các công việc khác ở trong gia đình. Những công việc này đàn ông phải gánh vác. Trong những ngày tết, sự phân công công việc như thế đã trở thành tập tục. Tuy nhiên, nếu trong nhà có khách quý đến chơi thì phụ nữ vẫn phải làm nhiệm vụ nấu nướng và chuẩn bị thức ăn để cho khách và chủ nhà uống rượu.

Từ ngày mừng một cho đến khi gia đình tổ chức lễ cúng ma bản địa (*chai chiêu miên*) cùng thần chân nuôi, tức là đến ngày mừng bốn hoặc mừng năm, ở trong gia đình tuyệt đối kiêng kỵ một số điều như: mọi người không được xích mích với nhau, không dùng dao búa chặt, dẽo gây tiếng động ồn ào, không hót rác từ trong nhà đổ ra ngoài sân, không đội nón và phơi quần áo ra ngoài trời, không được gọi nhau í ới, không được đem cành lá cây tươi từ trong rừng đi vào nhà... đặc biệt, trong ngày mừng một tết không ai được làm vỡ bát đĩa ở trong nhà. Người ta cho rằng đánh vỡ bát, đĩa vào ngày mừng một sẽ là điều không may mắn cho năm mới; mọi người trong gia đình xích mích thì trong năm mới sẽ mất đoàn kết, khó sai bảo nhau; nếu dùng dao hoặc búa bổ chặt gây tiếng ồn sẽ làm cho ma tổ tiên và các thần ma khác phật ý dẫn đến sự ốm đau, nuôi gia súc và gia cầm không phát triển; hót rác đổ ra ngoài nhà là việc vứt bỏ của cải, năm mới sẽ mất lộc; đội nón và phơi quần áo ra ngoài trời sẽ làm cho trời hạn hán gây mất mùa...

Tuỳ theo ngày tốt, từ ngày mừng 4 đến ngày mừng 6, các gia đình tổ chức cúng ma bản địa và ma tổ tiên bên ngoài. Lễ cúng được tiến hành 2 lần, lần thứ nhất cúng ma tổ tiên bên ngoài (trường hợp con trai đến ở rể thì cúng ma tổ tiên bên bố của anh ta), lần thứ hai cúng ma bản địa và thần chân nuôi. Việc cúng các ma bản địa và thần chân nuôi có thể sử dụng thịt lợn ướp treo nhưng cúng ma tổ tiên bên ngoài thì nhất thiết phải thịt gà. Sau khi cúng xong các loại ma này, mọi sự kiêng kỵ trong năm mới được bãi bỏ và cũng hết chơi tết, có thể sử dụng dao búa và đi làm ruộng, làm nương hoặc tiến hành tiếp các công việc tu sửa nhà cửa, sửa chuồng trại gia súc, gia cầm mà trong năm cũ chưa kịp làm đến. Đồng thời, các chàng trai, cô gái ở trong gia đình mới được đi chơi từ làng này sang làng khác để hát lượn, tìm kiếm người bạn đời. Điều đáng chú ý là việc đi tết, tức là về thăm quê vợ trong những ngày tết, của các đôi vợ chồng trẻ người Dao Tiên ở tỉnh Bắc Kạn cho đến nay vẫn chưa trở thành tập quán như một số dân tộc khác ở trong vùng. Việc này có lẽ do đời sống du canh du cư trước đây đã làm cho các làng người Dao Tiên ở phân tán gây khó khăn cho sự đi lại, cũng có thể do quan niệm của đồng bào cho rằng khi chưa cúng ma bản địa thì dễ bị các ma đó làm hại nếu vượt ra khỏi làng để đi chơi các làng khác, thậm chí còn bị ma làng của các làng khác bắt hồn gây ốm đau. Mặt khác, khi cúng xong ma bản địa thì gia đình lại bận rộn vào các công việc làm ăn trong đầu năm nên đôi vợ chồng trẻ không có điều kiện về quê vợ trong dịp tết.

Một vài nhận xét

Việc đón tết năm mới của người Dao Tiên ở Bắc Kạn có nhiều nét tương đồng với nhiều nhóm Dao và nhiều dân tộc khác. Đó là việc đón tết theo lịch Trung quốc, tổ chức cúng bái ma nhà, có nhiều yếu tố liên quan đến tín ngưỡng nông nghiệp và chăn nuôi.

Thông qua tết năm mới còn thấy được một số đặc điểm văn hoá địa phương của đồng bào Dao Tiên ở Bắc Kạn và nhiều nơi khác ở nước ta. Những đặc điểm này được phản ánh qua tập quán chế biến thức ăn để dành, những quan niệm và lễ cúng, đặc biệt là tập quán sinh hoạt vào thời điểm chuyển giao giữa năm cũ sang năm mới và trong những ngày đầu của năm mới.

Hiện nay, cuộc sống đã có nhiều thay đổi, có điều kiện cho giao lưu văn hoá với nhiều dân tộc anh em ở trong vùng nhưng tập quán ăn tết, đón mừng năm mới của người Dao Tiên ở Bắc Kạn vẫn chưa mấy đổi thay. Và đây là yếu tố quan trọng để đồng bào lưu truyền cho các thế hệ trẻ.