Mâm Cỗ Tết Cổ Truyền Miền Bắc

Đỗ Linh

Mâm cỗ Tết của người miền Bắc không chỉ đa dạng về món mà còn chú trọng đến hình thức, màu sắc với mong muốn một năm mới nhiều may mắn cho cả gia đình.
Trong đời sống tinh thần của người Việt, Tết Nguyên Đán là khởi đầu cho một năm mới, vận hội mới của gia đình, cộng đồng và cả dân tộc. Thế nên gia đình dù còn khó khăn, người ta vẫn gắng sắm sửa mâm cỗ Tết thịnh soạn để tưởng nhớ ông bà, Tổ tiên, mong Tổ tiên phù hộ cho con cháu sức khỏe, học hành tấn tới, làm ăn phát tài phát lộc.

Mâm cỗ truyền thống của người miền Bắc.

Ai đó, nếu đã biết qua về mâm cỗ cổ truyền hẳn sẽ thấy mâm cỗ miền Bắc, đặc biệt là mâm cỗ Tết của người Hà Nội thường rất bài bản theo đúng nét cổ truyền của dân tộc. Mâm cỗ Tết miền Bắc thường có 4 bát, 4 đĩa tượng trưng cho tứ trụ, bốn mùa và bốn phương. Cỗ lớn thì 6 bát 6 đĩa hoặc 8 bát 8 đĩa tượng trưng cho phát lộc, phát tài. Có khi mâm cỗ lớn phải xếp cao đến 2, 3 tầng. Cỗ ngày xưa phải bày lên mâm gỗ hoặc mâm đồng, đi cùng với bát chiết yêu và đĩa cây mai.

Số lượng món ăn trên mâm thường mang ý nghĩa tượng trưng cho sự may mắn, đủ đầy.

Bốn bát gồm một bát chân giò lợn hầm măng lưỡi, một bát bóng thả, một bát miến và một bát mọc nấm thả. Ngoài ra, nhiều gia đình còn chuẩn bị thêm một bát su hào thái chỉ ninh kỹ, một bát chim hầm để nguyên cả con, một bát gà tần hay nhiều gia đình giàu có xưa còn bày thêm bào ngư, vi cá để mâm cỗ thêm đầy đặn, sang trọng.

Bốn đĩa gồm một đĩa thịt gà, một đĩa thịt lợn, một đĩa giò lụa, một đĩa chả quế. Thậm chí nhiều gia đình còn bày thêm đĩa thịt đông - món ăn đặc trưng cho những ngày lạnh miền Bắc, đĩa giò thủ, đĩa xào hạnh nhân, đĩa cá kho riềng, đĩa nộm su hào hoặc nộm rau cần và nem rán. Món tráng miệng có mứt sen, mứt quất, mứt gừng, chè kho... Tuy là nhiều món nhưng mỗi món chỉ bày vào một bát hay đĩa nhỏ nên mâm cỗ Tết vừa đa dạng, hài hòa, lại đẹp mắt.

Cỗ Tết tuy nhiều món nhưng được bài trí gọn gàng, đẹp mắt vào những chiếc bát, đĩa nhỏ.

Ngoài ra, mâm cỗ Tết đầy đủ không thể thiếu được bánh chưng, xôi gấc và đĩa dưa hành nén. Chính vì thế nên mỗi độ Tết đến xuân về lòng người lại xốn xang rạo rực với:
“ Thịt mỡ dưa hành câu đối đỏ
Cây nêu, tràng pháo bánh chưng xanh”

Bánh chưng, dưa hành là cặp đôi không thể thiếu trong ngày Tết.

Ngày nay do cuộc sống bận rộn, phần lớn các gia đình đều làm giản tiện, rất ít người nấu đủ mâm cỗ như xưa. Tuỳ theo mỗi gia đình mà người ta chuẩn bị những món khác nhau, nhưng không thể thiếu các món chính như: bánh chưng, dưa hành, giò lụa, giò thủ, nem, nộm su hào, canh bóng bì, canh măng chân giò, miến nấu và một đĩa xào… để mâm cỗ ngày Tết luôn trọn vẹn ý nghĩa đoàn viên, may mắn.

(theo Đỗ Linh)