

Mâm cơm ngày Tết

Xuân về khoác cho vạn vật màu áo mới, Tết đến mang luồng không khí tràn đầy sức sống cho mọi nhà. Và không khí tuyệt vời ấy sẽ chẳng được trọn vẹn nếu ngày Tết cổ truyền thiếu đi những mâm cơm ngọt ngào hương vị.

Dù là mâm cơm ngày ba mươi sum họp hay ngày mừng một hân hoan thì nó đều thơm tất nhờ bàn tay khéo léo của bà và mẹ. Những người phụ nữ của gia đình phải chọn lựa những thực phẩm tươi ngon nhất, rồi phải dậy từ sớm vo gạo, đồ xôi, chế biến thức ăn, từng công đoạn được họ chăm chút để những người họ yêu thương có được bữa ăn vui vẻ và đầm ấm.

Nhắc đến những món ăn ngày Tết, ai mà quên được bánh chưng xanh với thịt mỡ, dưa hành, ai mà quên được vị ngọt của miếng gà luộc nước mũi, ai mà chẳng nhớ đến hương vị đậm đà, tươi ngon của giò lụa hay giò xào, ai mà không nhớ tới chả nướng thơm lừng cả gian bếp hay nem rán giòn rụm, vàng ươm kích thích cả thị giác lẫn vị giác. Mâm cơm ngày Tết thơm ngon không thể thiếu một, hai đĩa rau củ luộc, vừa đảm bảo về dinh dưỡng, vừa thêm những màu sắc tươi mới cho mâm cơm. Cùng với đó, món canh măng nấu với miến dong, thêm chút mộc nhĩ nấm hương và chút rau mùi băm nhỏ là một món ăn cũng rất đặc trưng của ngày Tết.



Mâm cơm ngày Tết sau khi hoàn thành sẽ được đưa lên bàn thờ, thờ cúng tổ tiên rồi hạ xuống để các thành viên trong gia đình cùng thưởng thức.

Bữa cơm là dịp để chúng ta chia sẻ với nhau những niềm vui, cùng nhau chia sẻ những câu chuyện của bản thân trong suốt 365 ngày qua. Trong bữa cơm, ta cũng gửi trao nhau những lời chúc cho một năm mới tràn đầy hạnh phúc, niềm vui và thành công trong cuộc sống, đó cũng là cơ hội để các thành viên trong gia đình xích lại gần nhau hơn.



Sưu tầm

