

TẾT CỔ TRUYỀN VIỆT NAM: Ý NGHĨA, PHONG TỤC VÀ 6 MÓN ĂN KHÔNG THỂ THIẾU

Tết cổ truyền là dịp Tết vô cùng quan trọng và không thể thiếu ở Việt Nam. Vậy Tết cổ truyền Việt Nam là gì? Có ý nghĩa như thế nào? Trong ngày tết có những hoạt động và món ăn gì? Hãy cùng hành trình trầm hương tìm hiểu kỹ hơn ở bài viết dưới đây.

I. Giới thiệu Tết cổ truyền Việt Nam

Tết cổ truyền là một dịp vô cùng quan trọng đối với người dân Việt Nam. Tết cổ truyền Việt Nam còn được gọi là tết Nguyên Đán. Đây là một dịp để đánh dấu sự xuất hiện của mùa xuân tại Việt Nam, tính theo lịch Âm. Vào ngày Tết này ở Việt Nam có rất nhiều những lễ hội quan trọng phổ biến.

Thời gian chính xác của Tết cổ truyền Việt Nam là vào khoảng cuối tháng 1 và đầu tháng 2 tính theo lịch dương. Và sẽ là vào những ngày cuối của tháng 12 và tháng 1 âm lịch.

Người dân Việt Nam tin rằng sẽ có 12 con giáp tham gia vào việc giám sát, bảo vệ điều khiển trái đất. Và vào thời gian giao thừa chuyển giao giữa năm cũ và năm mới thì các con giáp này sẽ được thay đổi.



Giới thiệu Tết cổ truyền Việt Nam

II. Ý nghĩa ngày Tết cổ truyền Việt Nam

Ngày Tết cổ truyền Việt Nam có rất nhiều ý nghĩa thiêng liêng và quan trọng. Không chỉ là một dịp đánh dấu một năm qua đi mà còn để tạ ơn các vị thần của mùa xuân. Bởi họ đem đến sự ấm áp sau mùa đông lạnh giá, giúp cây cối sinh sôi nảy nở. Ngoài ra, ngày Tết cổ truyền Việt Nam còn là một dịp để người người nhà nhà quây quần sum họp bên nhau bên mâm cơm giao thừa. Và cùng nhau đón chào năm mới an khang thịnh vượng, ấm no hạnh phúc.



Ý nghĩa ngày Tết cổ truyền Việt Nam

III. Sự khác biệt của Tết cổ truyền Việt Nam xưa và nay

Người ta thường nói thời gian làm thay đổi tất cả mọi thứ. Đúng là như vậy, khi thời gian qua đi, con người lớn dần lên, đất nước cũng dần thay đổi để theo kịp thời đại. Và ngày tết cổ truyền Việt Nam cũng vậy, theo thời gian cũng dần thay đổi.

1. Tết cổ truyền Việt Nam xưa

Ngày Tết cổ truyền xưa không chỉ đơn giản là khoảng thời gian nghỉ ngơi sau một năm vất vả. Mà còn là ngày mọi người được thưởng thức những món ăn ngon như bánh chưng, thịt lợn,..Bởi vậy việc đón tết rất được chú trọng và được chuẩn bị từ rất sớm.

Từ xưa thì món dưa hành đã trở thành món ăn chính trong thực đơn ngày tết. Và không khí tết đã bắt đầu náo nhiệt từ hôm 23/12 âm lịch. Người người nhà nhà đều cùng nhau tiễn ông Công ông Táo về châu trời. Những ngày sau đó cho đến đêm giao thừa, từ trẻ con đến người già đều rộn ràng nô nức dọn nhà, ra dọn mộ thắp hương mộ,..Rồi cùng mổ lợn, gói bánh, làm kẹo lạc, chè làm,.. Làm mâm cơm cúng

tổ tiên đem hương giao thừa. Rồi cả nhà cùng nhau quây quần nghe tiếng pháo rộn ràng khắp nơi sân đình.



Tết cổ truyền Việt Nam xưa

2. Tết cổ truyền Việt Nam hiện nay

Khi đất nước đã phát triển hơn, thì cuộc sống của mọi người cũng dần no đủ hơn. Ngay cả những ngày bình thường vẫn có thể ăn những món ngon, bánh chưng,..Mọi thứ đều được bày bán hàng ngày ở khắp nơi.

Vì vậy những món ăn trong ngày tết xưa không còn được mong ngóng trong dịp Tết nữa. Tuy nhiên thì nhiều gia đình hiện nay vẫn cùng con cháu quây quần gói bánh chưng. Rồi cùng nhau trông bánh và kể nhau nghe những câu chuyện suốt một năm dài.

Ngày nay mọi người cũng không cần chuẩn bị Tết sớm nữa. Bởi mọi thứ đều có sẵn ở ngoài chợ ngoài siêu thị,..Và ngoài ra nhiều gia đình không đón Tết mà sẽ đi du lịch.

Mặc dù Tết xưa và Tết nay có nhiều điểm thay đổi. Nhưng có một điều không thay đổi đó là vào Tết mỗi gia đình sẽ sum họp.Và cùng nhau quây quần làm mâm cơm cúng gia tiên và cùng nhau đón giao thừa.



Tết cổ truyền Việt Nam hiện nay

IV. Phong tục Tết cổ truyền Việt Nam

Phong tục trong ngày Tết cổ truyền ở mỗi vùng miền sẽ khác nhau. Nhưng dù vùng miền nào, thì cũng sẽ có các phong tục sau:

1. Tất niên (Trước giao thừa)

Đây là thời gian vào ngày 29 hoặc 30 tháng 12 âm lịch hàng năm. Vào khoảng thời gian này, mọi thành viên trong gia đình sẽ quây quần lại bên nhau. Cùng nhau ăn mâm cơm giao thừa và kể cho nhau những câu chuyện năm cũ. Và cùng chúc những điều tốt lành cho nhau vào năm mới.

2. Giao thừa

Đây là khoảng thời gian đánh dấu thời khắc năm cũ qua đi để đón chào năm mới. Mỗi gia đình sẽ chuẩn bị mâm cơm có đầy đủ xôi, gà, bánh chưng, trầu cau,..Để cúng gia tiên với mong muốn một năm mới sức khỏe, thịnh vượng và may mắn.

3. Tân niên (Năm mới)

Đây là khoảng thời gian đầu năm mới. Mọi người sẽ họp mặt đầu năm, cùng nhau ăn bữa cơm. Và gửi những lời chúc tốt đẹp may mắn cho những người mình yêu thương.

V. Âm thực ngày Tết cổ truyền Việt Nam xưa và nay

Ngày Tết Việt Nam dù xưa hay nay thì đều có những món ăn giống nhau. Tuy nhiên thì tùy vào cùng miền sẽ có thêm những món ăn khác nhau. Chủ yếu là những món ăn dưới đây, cùng tìm hiểu nhé:

1. Bánh Chung, bánh Tét

Đây là một món ăn không thể thiếu mỗi dịp tết đến xuân về. Trên bàn thờ cúng gia tiên, và trên mâm cơm ngày Tết không thể thiếu món ăn thơm ngon này.

Bánh chung, bánh tét đều được làm từ gạo nếp thịt lợn và đỗ xanh. Bánh có màu xanh của lá dong. Ngoài Bắc mọi người hay gọi là bánh chung, còn trong Nam gọi là bánh tét. Ngoài ra hiện nay nhiều địa phương miền Tây còn làm bánh Tét ngọt.



Ăn thực ngày Tết Việt Nam xưa và nay

2. Thịt kho Tàu

Hiện nay thì món ăn này khá phổ biến kể cả trong những ngày thường. Tuy nhiên thì theo phong tục từ xưa đây là một món ăn thường có trên mâm cơm ngày tết ở miền Nam. Bởi thịt kho tàu thể hiện sự ấm cúng sum họp của một gia đình.

Món ăn này cách làm khá đơn giản, tuy nhiên thì phải chọn được những miếng thịt tươi ngon. Và phải ướp gia vị một cách cẩn thận, kho đúng đủ thời gian. Để giúp món ăn mềm ngon mà vẫn giữ được hương vị.

3. Thịt nấu đông

Khác với miền Nam, miền Bắc không có món thịt kho tàu trên mâm cơm Tết. Mà thay vào đó là món thịt nấu đông. Bởi theo quan niệm miền Bắc, món ăn này thể hiện sự hòa quyện gắn kết yêu thương. Và đồng thời món ăn còn đem đến một năm mới may mắn, bình an.

Món ăn này chủ yếu làm từ thịt chân giò lợn, khi nấu nhừ thì nêm nếm gia vị đầy đủ. Sau đó cho vào tủ để làm đông thịt và nước hầm.



Ấm thực ngày Tết cổ truyền Việt Nam xưa và nay

4. Gà luộc

Nhắc đến Tết là không thể không nhắc đến món gà luộc vàng ruộm thơm ngon. Đây là món ăn tượng trưng cho nhiều điều may mắn đến với thành viên trong gia đình.

Gà luộc làm rất đơn giản, chỉ cần làm sạch gà sau đó cho thêm vài lát gừng nghệ vào luộc chung để cho gà thơm và vàng hơn. Khi ăn chấm với bột canh ớt chanh, thì quả là tuyệt vời.

5. Các món dưa củ muối chua

“Thịt mỡ, dưa hành, câu đối đỏ..” ắt hẳn câu nói này đã đi sâu vào lòng mỗi người con Việt. Đúng vậy món dưa hành muối là một món ăn kèm không thể thiếu trong

ngày Tết. Món ăn này giúp cân bằng lại hương vị của các món ăn khác. Vị chua chua giúp thức ăn được tiêu hóa tốt hơn và dễ ăn hơn.

Nghe tên thì thấy khá đơn giản, nhưng khi làm thì lại khá cầu kỳ. Các bà các mẹ phải chọn những củ hành tươi ngon nhất. Sau đó rửa sạch rồi làm nước để muối, mọi quy trình đều rất cẩn thận tỉ mỉ.



Âm thực ngày Tết Việt Nam xưa và nay

6. Mứt Tết

Ngoài những món ăn mặn trên bàn ăn, thì mứt tết là một món ăn vặt không thể thiếu trong ngày tết. Có rất nhiều loại mứt khác nhau như: Mứt dừa, mứt táo, mứt bí,..Mỗi loại mứt sẽ có hương vị và màu sắc riêng.

Bên trên là những món ăn tiêu biểu vào ngày tết cổ truyền Việt Nam. Ngoài ra còn rất nhiều các món ăn khác như: Nem rán, canh măng, giò chả,...

VI. Những hoạt động ngày Tết Việt Nam

Trước và sau Tết Nguyên đán, người Việt có nhiều các hoạt động khác nhau. Dưới đây là một số hoạt động chính trong ngày Tết cổ truyền Việt Nam:

- Cúng ông Công ông Táo.
- Gói bánh chưng bánh tét.
- Mua hoa về chơi ngày Tết.
- Lau dọn vệ sinh dọn dẹp nhà cửa.
- Thăm, dọn dẹp mộ tổ tiên.

- Bày mâm ngũ quả cúng gia tiên.
- Cả nhà cùng đón giao thừa.
- Đi hái lộc đầu năm.
- Đi lễ chùa cầu may.
- Xin chữ thầy đồ.
- Chúc tết mọi người, mừng tuổi người già trẻ nhỏ,....



Những hoạt động ngày Tết Việt Nam

Bên trên là những chia sẻ của hành trình trầm hương về ngày Tết cổ truyền Việt Nam. Hy vọng rằng sẽ đem đến cho bạn đọc nhiều điều bổ ích.

Xin mời ba mẹ và cô giáo hãy đọc và giới thiệu cho các con để hiểu thêm về ý nghĩa ngày tết Nguyên đán. Nếu thấy hay hãy like và chia sẻ cho bạn bè cùng đọc nhé!
Cảm ơn các bạn.