

Mâm cỗ Tết Thăng Long - Hà Nội: Tinh hoa ẩm thực và “hồn” văn hóa kinh kỳ

08:52 16/02/2026

Mâm cỗ Tết của người Thăng Long - Hà Nội được chuẩn bị bài bản, giữ đúng nét dân tộc và thể hiện sự tinh tế của văn hóa ẩm thực kinh kỳ. Không chỉ ngon mà còn đẹp, mỗi món ăn còn gửi gắm ước nguyện về sự ấm no, hạnh phúc và khởi đầu thuận lợi cho năm mới.

Thiên lương và trang trọng

Dù Tết Dương lịch ngày càng phổ biến, Tết Nguyên đán vẫn là dấu mốc thiên lương trong đời sống người Việt. Đây là thời điểm đoàn tụ gia đình, sum vầy bạn bè, trao nhau lời chúc và mở ra kỳ vọng cho một năm mới.

Trong quan niệm truyền thống, chữ “ăn” trong “ăn Tết” nhấn mạnh vai trò đặc biệt của mâm cơm ngày Tết. Mâm cỗ không chỉ là bữa ăn mà còn là nghi lễ, nơi hội tụ sự chăm chút từ khâu chọn nguyên liệu, chế biến đến cách bày biện. Từng hương vị, màu sắc đều chứa đựng ước nguyện về sự hanh thông, thịnh vượng.



Mâm cỗ Tết cổ truyền của người Hà Nội.

Nguyên liệu phải tươi ngon, chế biến đúng phép tắc, bày biện trang nhã. Khi dâng cúng, chủ nhà và các thành viên đều giữ thái độ thành kính. Những câu chuyện quanh mâm cỗ cũng hướng về điều tốt đẹp, giản dị và thân thuộc.

Mâm cỗ miền Bắc nói chung và Hà Nội nói riêng thường được định hình theo số bát, đĩa mang ý nghĩa biểu trưng: mâm nhỏ 4 bát 4 đĩa tượng trưng cho bốn mùa, bốn phương; mâm lớn 6 hoặc 8 bát đĩa mang ý nghĩa phát lộc, phát tài. Ngày xưa, cỗ được bày trên mâm gỗ sơn hoặc mâm đồng, có khi xếp thành nhiều tầng - hình ảnh quen thuộc trong câu nói “mâm cao cỗ đầy”.

Tết cũng là dịp các bà, các mẹ truyền dạy con cháu kỹ năng bếp núc - một phần của “chữ Công” trong quan niệm truyền thống về phẩm chất người phụ nữ. Người Hà Nội không chú trọng số lượng mà đề cao sự hài hòa, vừa phải, tạo nên nét thanh lịch của văn hóa ẩm thực kinh kỳ.

Đầy đủ và tinh tế

Sau rằm tháng Chạp, không khí Tết lan dần khắp phố phường. Đến lễ cúng ông Công, ông Táo, việc chuẩn bị Tết mới thực sự bắt đầu. Mâm cỗ cúng tất niên chiều 30 và cỗ tân niên sáng mừng Một là hai mâm cỗ quan trọng nhất trong năm.

Cổ Tết cầu kỳ hơn cổ giỗ, nhiều món hơn và chế biến công phu. Ngoài gà, lợn, măng, miến còn có giò, chả, bóng bì, thịt bò kho gừng, cá kho, thịt đông, giò thủ và bánh chưng xanh. Trên bàn còn có mâm ngũ quả, kẹo bánh, mứt và các món chè truyền thống như chè kho, chè con ong.

Nghệ nhân ẩm thực ưu tú Phạm Thị Ánh Tuyết cho biết, với những gia đình khá giả xưa, mâm cỗ có thể là “cỗ bát trôn” gồm 8 bát, 8 đĩa: từ măng hầm chân giò, canh mọc, nấm thả, chim hầm, gà tần đến gà luộc, giò lụa, chả quế, dưa hành, bánh chưng, cá kho... Thậm chí có nhà còn thêm yến, vây, bào ngư.

Các món canh được chế biến tỉ mỉ, chú trọng trang trí. Canh bóng nấu với chân tủy, tôm nõn, thịt thăn cho vị ngọt thanh; canh măng nấu chân giò được bày biện tinh tế với miếng thịt ba chỉ khía nút hình hoa. Những chi tiết nhỏ thể hiện sự cầu kỳ và gu thẩm mỹ của người Hà Nội.

Trong tiết trời lạnh miền Bắc, những món như thịt đông, giò xào trở thành đặc sản mùa Tết. Xôi gấc đỏ tượng trưng cho may mắn, còn mứt sen, mứt gừng, chè kho vừa là món tráng miệng vừa mang ý nghĩa cân bằng âm dương trong ẩm thực.

Hoài niệm và tiếp nối

Thời bao cấp, đời sống khó khăn khiến mâm cỗ Tết giản dị hơn. Tuy vậy, theo Tiến sĩ sử học Ngô Vương Anh, Tết thời ấy vẫn đậm tình cảm gia đình, để lại ký ức sâu sắc về sự ấm áp và sẻ chia.

Dù ở thời nào, mâm cỗ Tết vẫn là nơi kết tinh tình cảm và sự trân trọng. Từ việc chọn nguyên liệu, chế biến đến cùng nhau thưởng thức đều thể hiện tinh thần tôn kính tổ tiên và gắn kết gia đình. Người Thăng Long xưa gìn giữ nếp ấy, người Hà Nội hôm nay vẫn tiếp nối, dù có thêm những biến tấu hiện đại.

Theo cuốn sách *Tín ngưỡng Việt Nam* của tác giả Lưu Ánh do Nhà xuất bản Trẻ phát hành, mâm cúng mừng Một có thể là cỗ mặn hoặc chay, nhưng phải chuẩn bị kỹ lưỡng, bài trí trang nghiêm, thể hiện lòng thành kính trong ngày đầu năm.

1. Đinh Đức Tiến, giảng viên Khoa Lịch sử, Trường Đại học Khoa học Xã hội và Nhân văn (thuộc Đại học Quốc gia Hà Nội), cho biết mâm cỗ Tết miền Bắc thiên về vị thanh với các món truyền thống như bánh chưng, xôi gấc, thịt gà hoặc lợn luộc, canh miến, canh măng, nem, dưa hành, các loại giò, thịt đông và rau xào. Những món ăn này phù hợp với khí hậu lạnh đầu xuân và tạo nên bản sắc riêng của ẩm thực miền Bắc.

Ngày nay, tùy điều kiện mỗi gia đình, mâm cỗ có thể thay đổi linh hoạt: thêm tôm luộc, rau xào thập cẩm, miến xào mè gà hay các món hiện đại. Tuy vậy, sự chín chu và lòng thành kính vẫn là yếu tố quan trọng nhất.

Mâm cỗ Tết Thăng Long – Hà Nội vì thế không chỉ là bữa ăn ngày đầu năm, mà còn là biểu tượng văn hóa. Dù thời gian thay đổi, “hồn” của mâm cỗ – sự tinh tế, thanh nhã và nghĩa tình – vẫn âm thầm chảy trong đời sống người Hà Nội, nối dài mạch văn hóa kinh kỳ ngàn năm.

Thiên Trường