

HƯỚNG DẪN CÁCH BÀY MÂM CÚNG GIAO THỪA

Tết đang đến gần, không khí xuân ấm áp lan tỏa khắp nơi. Đây cũng là thời điểm nhà nhà chuẩn bị sửa sang, mua sắm những vật dụng cần thiết để chờ đón giao thừa. Cùng xem cách bày biện mâm cỗ cúng đêm giao thừa.

Tết đang đến gần, không khí xuân ấm áp lan tỏa khắp nơi. Đây cũng là thời điểm nhà nhà chuẩn bị sửa sang, mua sắm những vật dụng cần thiết để chờ đón giao thừa. Cùng xem cách bày biện mâm cỗ cúng đêm giao thừa.

Sắp dọn bàn thờ

Trong gia đình người Việt thường có một bàn thờ tổ tiên, ông bà (hay còn gọi ông Vải). Tùy theo từng nhà, cách trang trí và sắp đặt bàn thờ khác nhau. Biền, bàn thờ là nơi tưởng nhớ, là thế giới thu nhỏ của người đã khuất. Hai cây đèn tượng trưng cho mặt trời, mặt trăng, hương là tinh tú. Hai bát hương để đối xứng, phía sau 2 cây đèn thường có hai cành hoa cúc giấy, với nhiều bông nhỏ bao quanh bông lớn. Cũng có nhà cắm "cành vàng lá ngọc" (một thứ hàng mã) với cầu mong làm ăn được quả vàng, quả bạc, buôn bán lãi gấp 5 hoặc gấp 10 lần năm trước.

Ở giữa có trục "vũ trụ" là khúc trầm hương dưới dạng khúc khuỷu, vươn lên trong bát hương. Nhiều gia đình đặt xen giữa đèn và hương là hai cái đĩa để đặt hoa quả lễ gọi là mâm ngũ quả (tùy mỗi miền có sự biến thiên các loại quả, nhưng mỗi loại quả đều có ý nghĩa của nó), phía trước bát hương để một bát nước trong, coi như nước thiêng. Hai cây mía đặt ở hai bên bàn thờ là để các cụ chống gậy về với con cháu, dẫn linh hồn tổ tiên từ trên trời về hạ giới...

Cúng Giao thừa ngoài trời

Theo tục lệ cổ truyền thì Giao thừa được tổ chức nhằm đón các Thiên binh (12 vị Hành khiển). Lúc đó họ đi thị sát dưới hạ giới, rất vội không kịp vào tận bên trong nhà được, nên bàn cúng thường được đặt ở ngoài cửa chính mỗi nhà. Hết một năm, vị Hành khiển () cũ đã cai quản Hạ giới trong năm cũ sẽ bàn giao công việc cho vị Hành khiển mới đi xuống sẽ cai quản Hạ giới trong năm mới. Mỗi năm có một vị, sau 12 năm thì các vị Hành khiển sẽ luân phiên trở lại. Mười hai vị Hành khiển và Phán quan gồm:

Năm Tý: Chu Vương Hành Khiển, Thiên Ôn Hành Binh chi Thần, Lý Tào Phán quan.

Năm Sửu: Triệu Vương Hành Khiển, Tam thập lục phương Hành Binh chi Thần, Khúc Tào Phán quan.

Năm Dần: Ngụy Vương Hành Khiển, Mộc Tinh chi Thần, Tiêu Tào Phán quan.

Năm Mão: Trịnh Vương Hành Khiển, Thạch Tinh chi Thần, Liêu Tào Phán quan.

Năm Thìn: Sở Vương Hành Khiển, Hỏa Tinh chi Thần, Biểu Tào Phán quan.

Năm Tỵ: Ngô Vương Hành Khiển, Thiên Hải chi Thần, Hứa Tào Phán quan.

Năm Ngọ: Tấn Vương Hành Khiển, Thiên Hao chi Thần, Nhân Tào Phán quan.

Năm Mùi: Tống Vương Hành Khiển, Ngũ Đạo chi Thần, Lâm Tào Phán quan.

Năm Thân: Tề Vương Hành Khiển, Ngũ Miếu chi Thần, Tống Tào Phán quan.

Năm Dậu: Lỗ Vương Hành Khiển, Ngũ Nhạc chi Thần, Cự Tào Phán quan.

Năm Tuất: Việt Vương Hành Khiển, Thiên Bá chi Thần, Thành Tào Phán quan.

Năm Hợi: Lưu Vương Hành Khiển, Ngũ Ôn chi Thần, Nguyễn Tào Phán quan.

Mâm lễ được sắp bày với lòng thành kính tiễn đưa người Nhà Trời đã cai quản mình năm cũ trở lại Thiên đình và đón người mới xuống sẽ làm nhiệm vụ cai quản Hạ giới năm tới. Vì việc bàn giao, tiếp quản công việc hết sức khẩn trương nên các vị chỉ có thể ăn vội vàng hoặc mang theo, thậm chí chỉ chứng kiến lòng thành của chủ nhà. Trên chiếc hương án có bình hương, hai ngọn đèn dầu hoặc hai ngọn nến. Lễ vật gồm: chiếc thủ lợn hoặc con gà, bánh chưng, mứt kẹo, trầu cau, hoa quả, rượu nước và vàng mã. Lễ trừ tịch còn là lễ để "khu trừ ma quỷ", do đó có từ "trừ tịch". Lễ trừ tịch cử hành vào lúc giao thừa nên còn mang tên là lễ giao thừa.

Cúng Giao thừa trong nhà

Cúng Giao thừa trong nhà là lễ cúng tổ tiên vào chính thời khắc giao thừa vừa tới, nhằm cầu xin Tổ tiên phù hộ độ trì cho gia đình mình gặp những điều tốt lành trong năm mới sắp đến. Mâm lễ bao gồm các món ăn mặn ngày Tết được chế biến tinh khiết, trang nghiêm, bao gồm:

Cỗ mặn: Bánh chưng; Giò - chả; Xôi gấc; Thịt gà; Xôi đậu xanh; Các món ăn mặn khác tùy theo nhu cầu của gia đình.

Cỗ ngọt và chay: Hương, hoa, đèn nến; Bánh kẹo; Mứt Tết; Rượu/bia và các loại đồ uống khác.

Khi cúng Giao thừa trong nhà, tất cả các thành viên trong gia đình đứng trang nghiêm trước bàn thờ, khấn tổ tiên để xin được các cụ phù hộ độ trì trong nhà mới, cầu an khang thịnh vượng, sức khỏe tốt. Trước khi khấn Tổ tiên để mời tiền nhân về ăn Tết cùng với con cháu hậu thế, các gia chủ khấn Thổ Công, tức là vị thần cai quản trong nhà (thường bàn thờ tổ tiên ở giữa, bàn thờ Thổ Công ở bên trái) để xin phép cho tổ tiên về ăn Tết.

Mâm cỗ cúng ở 3 miền:

Miền Bắc: Mâm cỗ tết cổ truyền thường tính theo bát, đĩa: 4 bát, 4 đĩa, cỗ lớn thì 6 bát, 6 đĩa hoặc 8 bát, 8 đĩa...

Bát gồm: Bát móng giò hầm măng lưỡi lợn, bát bóng nấu thập cẩm, bát miến nấu lòng gà, bát mọc.

Đĩa gồm: Đĩa xôi/bánh chưng, đĩa thịt gà luộc, đĩa thịt đông, đĩa giò lụa, đĩa giò xào, thêm đĩa nộm và đĩa dưa hành muối. Thịt gà dùng trong ngày năm mới phải là thịt gà trống thiến được làm sẵn từ chiều 30 hoặc gà cúng tất niên.

Miền Trung: Mâm cỗ có cả bánh chưng, bánh tét và có nhiều món ăn được chế biến gồm đủ các thành phần để có bữa cỗ "hào soạn" gồm: đĩa dưa món, đĩa giò lụa Huế, đĩa thịt đông, đĩa gà bóp rau răm, đĩa chả Huế, đĩa thịt heo luộc, giá chua, bát ninh măng khô, bát miến Huế, đĩa cá chiên, hay đĩa ram...

Ở nhiều nơi, người ta còn làm cả các món: Cuốn diếp gói ngó sen, gói bao tử, bánh răng bừa hay các món đặc biệt xà lách gân bò, chả tôm, nem lụi... để dâng lên tổ tiên ngày tết.

Miền Nam: Cỗ tết thường có nhiều đồ nguội do thời tiết nắng nóng. Cỗ có bánh tét kèm với đĩa củ cải ngâm nước mắm; canh măng nấu (dùng măng tươi thay cho măng khô), thêm bát canh khổ qua nhồi thịt, thịt kho tàu (thịt heo, trứng với nước dừa); đĩa thịt heo luộc, đĩa gỏi tôm thịt, đĩa nem, đĩa chả giò, đĩa dưa giá, củ kiệu.