

Những bài văn mẫu Thuyết minh về bữa cơm tất niên Văn 10 tuyển chọn, hay nhất sẽ giúp các em học sinh đưa ra các lập luận, lý lẽ chính xác và ý nghĩa nhất để hoàn thành xuất sắc bài viết của mình.

Thuyết minh về bữa cơm tất niên Ngữ Văn lớp 10 mẫu 1

Việt Nam đất nước 4000 năm văn hiến, không chỉ nổi bật với truyền thống đánh giặc giữ nước từ ngàn đời, hay những nền văn học dân gian phong phú đặc sắc mà còn là cả một hệ thống văn hóa phong tục tập quán đậm đà bản sắc. Không nói đến những vấn đề ăn mặc, giải trí mà chỉ riêng việc ăn lễ, ăn tết người dân ta cũng đã có đến hàng chục cái tết với nhiều ý nghĩa hay ho, chứng tỏ một đời sống tinh thần phong phú và đa dạng từ nhiều đời. Nhưng có lẽ với toàn dân tộc Việt Nam, Tết Nguyên Đán là dịp tết lớn và quan trọng nhất trong năm, và trong dịp Tết này người ta có thể thiếu mai, thiếu đào, mâm ngũ quả có thử là tam là tứ, bánh trái có thể ít đi, nhưng riêng mâm cơm tất niên thì chẳng nhà nào thiếu và cũng chẳng ai bỏ qua, bởi bỏ qua Tết đã có vẻ không trọn vẹn.

Vào chiều 30 Tết, nhà nhà đều chuẩn bị chu đáo cho việc tiễn năm cũ, đón xuân mới. Theo phong tục, chiều 30 Tết, mọi gia đình đều trồng cây nêu để xua tan ma quỷ. Trên mảnh sân trước nhà, người ta lấy vôi trắng vẽ một bộ cung tên hướng ra công, bên cạnh còn vẽ ba hình vuông và bảy hình tròn với quan niệm: “Ba vuông sánh với bảy tròn/ Đời cha liền với đời con sang giàu”. Đặc biệt nhất là bữa cơm tất niên chiều 30 Tết - bữa cơm gắn kết tất cả mọi thành viên, các thế hệ trong gia đình. Đó thực sự là bữa cơm đoàn viên, mọi thành viên trong gia đình đều có mặt đầy đủ. Theo quan niệm xưa, gia đình nào càng đông đủ các thế hệ cùng dự bữa tất niên chứng tỏ gia đình đó “phúc lộc đê đa”, càng có nhiều may mắn. Cổ cúng tất niên mỗi nơi mỗi khác, nhưng nhất thiết phải có đủ bánh chưng, dưa hành, giò lụa, nem rán, thịt đông.... Trên bàn thờ tổ tiên không thể thiếu ngũ quả, các đồ lễ đều phải tổ hảo, tươi tốt nhất. Tùy từng gia đình mà có thêm câu đối đỏ, “gậy ông vãi” (là 2 đôi mía còn đủ cả ngọn, lá tươi tốt, buộc khum vào nhau ở hai bên bàn thờ).

Ngày nay mâm cơm tất niên đơn thuần không chỉ mang ý nghĩa tâm linh mà nó còn trở thành một dịp vui để gia chủ làm bữa cơm mời hàng xóm láng giềng, coi như là bữa tiệc rượu làm tình làng xóm thêm gắn kết. Cơm tất niên cũng không nhất thiết phải làm vào đúng hôm 30 tết, mà gia chủ có thể chọn một ngày bất kỳ lúc cuối năm để làm cơm. Tuy nhiên thế không có nghĩa là bỏ hẳn việc cúng hôm 30, mà ở đây là chia làm hai lần làm cơm, một lần để mời khách, một lần là làm trong nội bộ gia đình, cũng coi như là một hình thức vui chơi ngày tết đối với các gia đình khá giả và ham vui, muốn ngày Tết thêm dài. Cũng như tôi đã từng nói, dù cuối năm là lúc tất bật chuẩn bị tết nhất, thế nhưng việc chuẩn bị cơm tất niên theo tôi nghĩ nó lại mang một niềm vui thú, đặc biệt là ngày hôm nay khi lối sống

của con người đã trở nên khoáng đạt, công việc nhà không chỉ đơn thuần là của chị em phụ nữ, thì cuối năm việc chuẩn bị cơm tất niên trở thành dịp người ta thấy rõ nhất sự chia sẻ công việc nhà trong gia đình. Khi mà mỗi người chia nhau làm một món ăn, chuẩn bị sao cho chu đáo, dịp tết đến, không khí nô nức cũng như niềm vui xuân khiến người ta thoải mái, mâm cỗ cũng được chuẩn bị chu đáo và tràn ngập niềm vui, cùng công sức của cả gia đình. Thế nên đối với tôi, tết vui nhất là ngày tất niên.

Trong bữa cơm cuối cùng của năm, các thành viên trong gia đình họp mặt đông đủ. Dù năm cũ có nhiều chuyện vui buồn như thế nào thì nó cũng đã qua, những tổng kết chỉ là để rút kinh nghiệm cho năm mới. Với những người con xa nhà, bất kỳ giây phút nào được ở bên người thân đều đáng giá. Thời khắc năm mới và năm cũ chuyển giao, giữa thời tiết mưa và lạnh của xứ Bắc, bữa cơm gia đình đầm ấm khiến cho tất cả những khó khăn của năm cũ đều tan biến. Năm mới là niềm vui của trẻ thơ nhưng cũng khiến những ai đã trưởng thành thấy ngậm ngùi vì tuổi tác của cha mẹ ngày càng cao. Năm tháng của đất trời là vô hạn nhưng tuổi tác của con người là hữu hạn, hiểu được điều đó để thêm trân trọng những phút giây mình đang có, nhất là những lúc được quây quần bên gia đình.

Văn mẫu lớp 10 Thuyết minh về bữa cơm tất niên mẫu 2

Bữa cơm gia đình ấm áp sum họp vào ngày tất niên 30 Tết. Trưa 30 Tết, mọi người đi chợ sắm sửa những đồ vật cuối cùng cần thiết cho Tết, đặc biệt là mâm cơm chiều 30 Tết. Các thành viên trong gia đình mỗi người một việc. Người ở nhà chuẩn bị làm cơm để thắp hương. Người ở xa thì sắp xếp về kịp giờ cúng Tất niên sum gia đình. Đây được coi là bữa cơm quan trọng nhất trong năm để những người trong gia đình sau một năm bận rộn với những lo toan của cuộc sống, với những khó khăn hay thuận lợi, buồn vui hay khổ đau cùng nhau ngồi lại, quây quần bên nhau để chia sẻ tâm sự.

Về việc chuẩn bị bữa cơm cúng tất niên ngày nay đã có phần tinh giản và rút gọn hơn thời của các cụ rất nhiều. Theo lời bà tôi kể, cơm tất niên để dâng lên ông bà, các ông Táo, ông vải phải chuẩn bị kỹ càng nào là đèn nến, trầu cau, vàng mã, hương, hoa, rượu ngon, rồi các món mặn xếp thành 4, 6, 8 đĩa, bát lớn, với đầy đủ các thức như bánh chưng, dưa muối, thịt gà, chả giò, chả lụa, măng, miến, canh đông mộc nhĩ,... Tất cả cỗ bàn cúng phải được chuẩn bị cẩn thận, sắp xếp đúng trình tự một cách trang nghiêm và tinh tế, thiếu đi một thức thì là tỏ vẻ không thành kính với tổ tiên, trời đất. Rồi đến việc cúng vái cũng phải có lệ đàng hoàng, người cúng là người chủ trong gia đình, tốt nhất là đàn ông, thậm chí có những gia đình nặng truyền thống, lễ nghi, người cúng còn phải mặc cả áo dài, khăn đóng, khăn là phải khăn theo bài.

Tuy nhiên dù có rườm rà, nhưng đó lại là một nét văn hóa đẹp và đặc trưng của dân tộc Việt, thể hiện đúng tinh thần truyền thống, coi trọng dịp tết nhất, dịp lễ một năm chỉ có một lần. Còn ngày nay, họa hoằn lắm tôi mới thấy có gia đình chuẩn bị com cúng tất niên linh đình và trang trọng, phần thì không biết cúng, phần thì muốn tinh giản để bớt chút thời gian nghỉ ngơi dịp cuối năm. Thế nên 0 cũng đơn giản đi phần nào cho phù hợp với lối sống hiện đại mà vẫn không làm mất đi bản sắc văn hóa dân tộc.

Com cúng thì nhất định phải có gà, người ta bắt lấy một con gà trống thiên, to béo đem làm thịt một cách cẩn thận, cột chân cột cánh, cố định đầu sao cho con gà trông có hình dáng như đang ngồi chầu. Sau đó cho vào một nồi nước to luộc chín, rồi đem vớt ra để vào chiếc đĩa lớn. Nhân có nồi nước súp, ta thả luôn một nắm miến hương, vài tai mộc nhĩ vào nấu cho sôi, nêm nếm cẩn thận là đã có một bát canh cúng. Tiếp theo một món không bao giờ thiếu trong cỗ bàn cúng ấy chính là nem, việc cuốn gia nem cũng khá kỳ công, từ các nguyên liệu mộc nhĩ, miến, thịt ba chỉ, trứng, đậu phộng, ít cà rốt thái sợi, hành lá được băm nhỏ rồi trộn đều, thêm chút muối, chút bột ngọt. Sau đó đem gói thành những chiếc nem vừa ăn, nhà ai có cô con gái khéo tay thì nem có thể gói được thành nhiều hình thù như hình trụ, hình tam giác, sau đó đem chiên vàng giòn trông thật thích mắt.

Dĩ nhiên rằng như cách sắp xếp cỗ bàn thì nem bao giờ cũng đi chung với giò lụa thành một đĩa, người ta xếp giò đã cắt miếng, cắt khoanh vào giữa rồi xếp nem chung quanh. Nếu có thời gian có thể làm thêm một món xào đơn giản, ví như su hào xào thịt ba chỉ chẳng hạn. Ngoài ra trong mâm com cúng của người miền Bắc chẳng thể nào thiếu được ít dưa hành, dưa kiệu, cặp bánh chưng, cùng với chút rượu ngon. Đặc biệt dù đã có bánh chưng nhưng người ta vẫn thường đồ thêm đĩa xôi để cúng cho đa dạng. Nếu như người miền Trung thường sắp cỗ cúng trước cửa nhà, thì người miền Bắc lại cúng trực tiếp trên bàn thờ, đã bày sẵn hoa, nhang đèn, mâm ngũ quả, chỉ việc đem cỗ cúng đặt cẩn thận lên bàn thờ, rót rượu rồi khấn vái, thấp ba nén nhang là được. Trong lúc cúng, không nhất thiết phải là người nam hay chủ gia đình, mà chỉ cần là người trong nhà, ăn vận lịch sử đứng ra cúng. Sau khi đợi cháy hết nhang, thì lại lên xin ông bà, ông Táo cho hạ cỗ xuống và bắt đầu ăn bữa com tất niên.

Nói chung phong tục mỗi vùng mỗi khác, món ăn cúng cũng thường thay đổi sao cho phù hợp với khẩu vị hiện đại, những món ăn truyền thống cầu kỳ làm ra chưa chắc đã ngon nay được thay bằng những món đơn giản nhưng bổ dưỡng, âu cũng là điều hợp lý và nên làm. Miến sao chúng ta vui vẻ và bữa com tất niên vẫn giữ được những giá trị ý nghĩa truyền thống là được.

Nói đến cơm tất niên, tức là lại thấy không khí tết đang bao trùm tràn ngập, những ngày cuối năm tuy rằng tất bật vội vàng, nhưng cũng lại là những ngày tháng bận rộn mà đầy ấm áp. Gia đình quây quần bên nhau gói bánh, dọn dẹp nhà cửa, chuẩn bị cơm cúng, rồi cùng nhau ăn những món ăn do chính tay mình chuẩn bị, có lẽ rằng dù đi khắp chân trời tận hưởng bao nhiêu mỹ thực cũng chẳng bằng mâm cơm tất niên ở nhà, bên cha mẹ, bên người thân.

Thuyết minh về bữa cơm tất niên Văn 10 hay nhất mẫu 3

Trong những ngày Tết cổ truyền, với người Việt Nam, bữa cơm tất niên chiều 30 Tết là khoảnh khắc thiêng liêng của mọi gia đình. Vì đây là bữa cơm họp mặt cuối cùng của mọi người trong năm cũ, để cùng ôn lại những vất vả vui buồn của năm qua, chuẩn bị bước sang năm mới tràn đầy hy vọng mọi sự sẽ hanh thông tốt đẹp hơn.

Vào chiều 30 Tết, nhà nhà đều chuẩn bị chu đáo cho việc tiễn năm cũ, đón xuân mới. Theo phong tục, chiều 30 Tết, mọi gia đình đều trồng cây nêu để xua tan ma quỷ. Trên mảnh sân trước nhà, người ta lấy vôi trắng vẽ một bộ cung tên hướng ra cổng, bên cạnh còn vẽ ba hình vuông và bảy hình tròn với quan niệm: “Ba vuông sánh với bảy tròn/ Đời cha liền với đời con sang giàu”. Đặc biệt nhất là bữa cơm tất niên chiều 30 Tết - bữa cơm gắn kết tất cả mọi thành viên, các thế hệ trong gia đình. Đó thực sự là bữa cơm đoàn viên, mọi thành viên trong gia đình đều có mặt đầy đủ. Theo quan niệm xưa, gia đình nào càng đông đủ các thế hệ cùng dự bữa tất niên chứng tỏ gia đình đó “phúc lộc đề đa”, càng có nhiều may mắn. Cổ cúng tất niên mỗi nơi mỗi khác, nhưng nhất thiết phải có đủ bánh chưng, dưa hành, giò lụa, nem rán, thịt đông.... Trên bàn thờ tổ tiên không thể thiếu ngũ quả, các đồ lễ đều phải tổ hảo, tươi tốt nhất. Tùy từng gia đình mà có thêm câu đối đỏ, “gậy ông vãi” (là 2 đôi mía còn đủ cả ngọn, lá tươi tốt, buộc khum vào nhau ở hai bên bàn thờ).

Thời bao cấp, cả xã hội khó khăn, vậy mà gia đình nào cũng cố gắng lo cho bữa cơm tất niên được tươm tất đủ đầy. Buổi sáng đi chợ, các bà mẹ đã mua sắm đủ lễ vật cho việc cúng tất niên, và không bao giờ quên mấy tờ giấy đỏ. Thường mỗi nhà đều có đôi câu đối viết bằng giấy hồng điều, treo trang trọng hai bên bàn thờ gia tiên, năm nào cũng được viết lại cho mới. Thật tấp nập khi từ chiều, ông sai cháu mài mực tàu để viết câu đối; bố sửa soạn ban thờ gia tiên với lòng thành kính, soát xem còn thiếu thứ gì để chuẩn bị nốt; mẹ chuẩn bị làm mâm cơm cúng tất niên; trẻ con tíu tít dọn dẹp, trang trí nhà cửa, quây hồ để dán tranh Đông Hồ. Không khí chiều 30 Tết nhộn nhịp, đầm ấm yêu thương. Trước khi cúng tất niên, cả gia đình đều phải có mặt, thành tâm. Từ ngày 30 Tết và các ngày đầu năm, người ta kiêng không cãi cọ nhau, không nói những lời xui xẻo, và đặc biệt không đổ nước ra sàn, tránh làm đổ vỡ. Trong bữa ăn, người già hỏi con cháu tình hình làm ăn năm vừa

rồi, hỏi xem trẻ con đã có đủ quần áo mới chưa? Năm vừa rồi học hành ra sao? Ông bà vui mừng khi các cháu khoe những tấm giấy khen, và nhắc khéo với những đứa nào không có tấm giấy khen ấy. Nếu ai trong gia đình đến lúc đó chưa có mặt bên mâm cơm tất niên sẽ được cả nhà nhắc nhiều nhất. Bên cạnh ý nghĩa gia đình đoàn tụ sum vầy, bữa cơm tất niên còn là nghi thức tiễn biệt năm cũ, sửa soạn đón năm mới, mời Ông Công Ông Táo về trần thế tiếp tục cai quản việc bếp núc. Sau bữa cơm tất niên còn là lúc mọi người trong gia đình sửa soạn cúng giao thừa, tiễn năm cũ và đón mừng năm mới.

Ngày nay, tuy nhịp sống công nghiệp gấp gấp, nhưng mọi gia đình vẫn duy trì cúng cơm tất niên như một nghi thức tốt đẹp. Việc mua sắm đồ lễ cũng nhanh gọn hơn. Có một thực tế là bên cạnh những người thực hiện nghi thức này theo đúng lệ xưa, đáng chê trách có nhiều người vẫn còn mua nhiều vàng mã đốt trong ngày lễ tất niên mà chưa chắc đã hiểu hết ý nghĩa của nghi thức đó, hoặc chọn những món ăn quá cầu kỳ tốn kém, không hợp khẩu vị và phong tục người Việt. Sự thành kính đâu cốt bởi đồ cúng lễ hay mâm cao cỗ đầy mà điều chính là phải ở tâm của mỗi người. Bữa cơm tất niên cần để lại ấn tượng trong mỗi người một cảm xúc khó quên, đến nỗi dù có đi đâu xa, người Việt vẫn thường nhớ đến bữa cơm đặc biệt này, và cùng hướng về nơi có những người thân đang quây quần bên mâm cơm tiễn biệt năm cũ, chuẩn bị đón xuân sang nơi quê hương yêu dấu.

Cúng tất niên là dịp để con cháu tri ân tổ tiên đã phù hộ cho mình trong năm qua làm ăn gặp gỡ, học hành tấn tới, cầu được ước thấy. Đó là thể hiện đạo lý uống nước nhớ nguồn của dân tộc ta. Bữa cơm tất niên tuy không phải là một nghi lễ bắt buộc trong ngày Tết, nhưng từ lâu đã trở thành phong tục đẹp trong đời sống tâm linh của người Việt Nam. Không khí của mâm cơm tất niên càng vui vẻ đầm ấm thì những ngày đầu xuân càng rộn rã đầy ắp tiếng cười.

Bài văn mẫu lớp 10 Thuyết minh về bữa cơm tất niên mẫu 4

Sáng sớm ngày ba mươi, nhà nhà đều tất bật hoàn thiện tất cả mọi việc trong nhà, dọn dẹp, trang trí cho phòng khách thật ấm cúng, màu sắc tươi mới, đồ thắm hoặc hồng phớt của hoa đào, màu vàng của hoa mai và rất nhiều loại hoa đặc trưng ngày tết khác, âm thanh rộn ràng của khúc nhạc chào năm mới hòa quyện cùng hương hoa thoang thoảng đến nồng nàn khiến tâm hồn con người ta như bị chững lại.

Bữa cơm gia đình ấm áp sum họp vào ngày tất niên 30 Tết Trưa 30 Tết, mọi người đi chợ sắm sửa những đồ vật cuối cùng cần thiết cho Tết, đặc biệt là mâm cơm chiều 30 Tết. Các thành viên trong gia đình mỗi người một việc. Người ở nhà chuẩn bị làm cơm để thắp hương. Người ở xa thì sắp xếp về kịp giờ cúng Tất niên sum gia đình. Đây được coi là bữa cơm quan trọng nhất trong năm để những người

trong gia đình sau một năm bận rộn với những lo toan của cuộc sống, với những khó khăn hay thuận lợi, buồn vui hay khổ đau cùng nhau ngồi lại, quây quần bên nhau để chia sẻ tâm sự.

Ý nghĩa của bữa cơm tất niên 30 Tết Bữa cơm tất niên không chỉ nghi lễ ngày Tết, song đó là phong tục truyền thống của người dân Việt Nam. Đây không phải là lễ cúng bắt buộc nên có nhiều nhà không có bữa cơm này, nhưng đây là dịp cần thiết để mỗi gia đình sum họp, tưởng nhớ đến ông bà tổ tiên, gặp gỡ những người đưa con đưa cháu ở xa sau một năm trở về. Bữa cơm tất niên là nét văn hoá truyền thống đã in sâu trong tâm trí nhiều người Việt và trở thành sợi dây kết nối chặt chẽ giữa các thành viên trong gia đình mỗi khi Tết đến, xuân về.

Những giá trị đã đi vào tiềm thức của người Việt Nam thì không bao giờ phai nhạt. Bữa cơm tất niên mang ý nghĩa tư tưởng của mỗi người khi Tết đến xuân về. Không khí Tết ấm áp từ bữa cơm tất niên lan tỏa là thời khắc tình cảm con người tuôn trào. Không chỉ vậy bữa cơm tất niên còn có nhiều ý nghĩa tâm linh.

Theo quan niệm truyền thống, bữa cơm cuối cùng của năm là để tiễn biệt năm cũ, ăn xong bữa cơm người ta sẽ bỏ qua mọi chuyện muộn phiền của năm cũ, những giận hờn cũng sẽ bỏ qua từ đây. Mâm cúng tất niên còn là tục lệ truyền thống rước ông Công, ông Táo về lại nhà chăm sóc việc bếp núc của gia chủ. Bên cạnh đó, đây cũng là bữa cơm để con cháu thể hiện tấm lòng tôn kính, hiếu thảo của mình với những người đã khuất trong gia đình.

Lễ cúng tất niên được tiến hành vào chiều ngày 30 Tết. Ngày này, nhà nhà đều dọn dẹp, mua sắm để chuẩn bị đón Tết. Sau đó, cả nhà chuẩn bị mâm cỗ cúng Tất niên.

Cách chuẩn bị mâm cúng tất niên Mâm cúng Tất niên thường gồm: Mâm ngũ quả, hoa, giấy tiền vàng bạc, đèn cầy, trầu cau; rượu trắng, bánh chưng/ bánh tét và các món ăn đặc trưng ngày Tết, được chế biến đậm đà thơm ngon, bày biện đầy đặn, trang trọng.

Hiện nay cuộc sống hiện đại gấp gáp, nhiều người vẫn thường mơ về một gia đình có đủ 3 hoặc 4 thế hệ cùng ngồi ăn cơm và trò chuyện chia sẻ cùng nhau. Trong buổi cơm gia đình âm con cháu thành kính báo cáo với ông bà, cha mẹ những việc mình đã làm tốt trong năm, từ chuyện học hành, làm ăn cho đến chuyện tình cảm, hiếu nghĩa. Ông bà cũng không quên nhắc nhở con cháu những việc nên làm, không nên làm.

Khi rời xa chúng ta mới biết ý nghĩa của gia đình, Bởi vậy mà khi đi xa ta luôn muốn tìm về gia đình của mình, ít nhất là những ngày cuối năm được quây quần, đoàn tụ cùng gia đình.

Văn mẫu Thuyết minh về bữa cơm tất niên Văn 10 mẫu 5

Bữa cơm chiều 30 Tết là bữa cơm cuối cùng của năm cũ để bước vào một năm mới và được gọi là bữa cơm tất niên. Theo phong tục tập quán của dân tộc ta, bữa cơm này chỉ dành riêng trong gia đình, tập trung toàn thể con cháu từ mọi nơi tụ hội về trước bàn thờ để báo cáo cho tổ tiên biết tình hình làm ăn, kết quả học tập của con cháu trong năm vừa qua và mời gia tiên về ăn Tết cùng gia đình, phù hộ cho con cháu sang năm mới sức khỏe, làm ăn gặp nhiều thuận lợi, may mắn... có thể nói, phong tục thờ cúng tổ tiên này là một nét đẹp truyền thống văn hóa của dân tộc ta mà trên thế giới không một nước nào có.

Tuy nhiên, trong gia đình tôi, cha tôi (nhạc sĩ Văn Cao) lại có những bữa cơm tất niên đặc biệt không theo thông lệ.

Trong những năm chiến tranh chống Mỹ, đời sống của của nhân dân vất vả, khó khăn thiếu thốn, mọi người dân đều sống bằng tem phiếu do Nhà nước phân phối. Thời kỳ đó được gọi là thời bao cấp. Cho nên, để có 3 ngày tết được tạm gọi là tươm tất, mọi nhà dù miếng ăn chưa đủ cũng phải “bóp mồm, bóp miệng” để dành cho tết, vì thế dân mới có câu: “No ba ngày tết nhịn đói quanh năm”.

Những bữa cơm tất niên ở nhà, cha tôi thường tổ chức mời một số người bạn của ông là họa sĩ Nguyễn Sáng, họa sĩ Lương Đông, nhạc sĩ Đắc Nhân, nhạc sĩ Ngọc Thới, với chồng nhạc sĩ Hồ Bông – Thanh Trì... đến ăn tết với gia đình. Họ đều là người miền Nam tập kết. Cha tôi nói: “Các chú ấy phải xa gia đình, vợ con ra đây chịu thiệt thòi. Những ngày tết họ cô đơn, buồn và nhớ gia đình vợ con lắm. Bố mời các chú ấy đến ăn bữa cơm tất niên với nhà mình trong không khí đầm ấm của ngày tết để họ vợ bớt nỗi nhớ nhà”. Nghe cha tôi giải thích, anh em tôi rất vui và cảm nhận được tấm lòng nhân ái, chân tình của ông đối với bạn bè. Chúng tôi càng thêm yêu quý và kính trọng ông hơn.

Là con lớn trong nhà nên tôi thường phải giúp mẹ tôi quán xuyến công việc bếp núc trong gia đình ngay từ khi mới lớn. Cha tôi hay có khách nên thường chỉ bảo tôi nấu một số món ngon cho bạn của ông uống rượu. Tôi cũng lấy làm lạ có tài nấu ăn như thế. Ông bảo tôi: “Không có điều kiện thì thôi, nếu có điều kiện thì phải nấu cho ngon, món nào cũng có những gia vị riêng của nó, nếu thiếu gia vị là mất ngon, mất đi cái hương vị đặc trưng của món ăn đó...”. Cha tôi cũng hay được mời đi ăn vì vậy nếu thấy có món nào ngon và lạ miệng ông đều tìm hiểu cách chế biến rồi về nhà đợi khi có điều kiện là tiên hành nấu thử cho gia đình thưởng thức trước.

Có lẽ trong cuộc đời tôi, bữa cơm tất niên đáng nhớ nhất là chiều 30 tết năm 1975 (Át Mão). Lúc đó tôi đã có gia đình và ra ở riêng. Trước tết mấy hôm ông bảo tôi: “Chiều 30 con lên giúp bố làm cỗ, năm nay bố mời thêm vợ chồng cô chú Hồ Bông – Thanh Trì cùng đến ăn tết với gia đình. Bố đã dặn mẹ mua chân giò và một cân thịt bò để bố con mình làm thêm món nhụ my (chân giò nhồi thịt) và món thịt bò cuốn”.

Trưa ngày 30 tết tôi lên nhà, thấy cha tôi đang cặm cùi bên chậu hoa đào. Một cây đào thể nụ to và nhiều, lôm đóm hơn một chục bông đã nở đỏ thắm, có dáng khá lạ mắt. Là người có thú chơi đào nên tôi biết ông đã chọn được một cây đào ưng ý. Thấy tôi, ánh mắt ông tươi hẳn lên. Ông khoe: “Bố vừa đi chợ hoa về, chọn mãi mới mua được cây đào này. Nhà mình chật, còn mỗi một góc để được chậu đào nên phải chọn được cây nào có dáng thích hợp thì mới tôn được vẻ đẹp của đào”. Hai cha con ngồi ngắm đào cùng nhau một lát thì mẹ tôi về, xách trên tay một xâu bánh chưng.

Vừa vào nhà, tiếng bà đã vang lên: “Tôi lấy được bánh chưng rồi đây, chỉ đủ gạo thuê tổ phục vụ gói có 10 chiếc thôi. Bánh vừa vớt xong hãy còn nóng, chờ mãi mới lấy được... Thao mang đi ép cho mẹ. Mà này, tôi đã mua được chân giò và thịt bò cho ông rồi đây. Hai bố con ông vào mà làm đi chứ, ngồi đây mà ngắm hoa thì có mà đến tối cũng chưa xong bữa”. Cha tôi phì cười: “Bà cứ lo việc của bà đi, hai bố con tôi vào bếp chỉ một lát là xong”. Quay sang tôi ông bảo: “Con ép bánh chưng xong rồi vào lọc cho bố cái chân giò, rút hết xương chỉ để lại móng, cẩn thận đừng để rách da, sau đó con lấy thêm một lượng thịt băm lẫn với thịt chân giò cho thật nhuyễn”. Tôi làm theo sự chỉ dẫn và chuẩn bị sẵn một số thứ gia vị tẩm ướp cho ông.

Mọi việc vừa xong thì cha tôi vào. Ông lấy một thìa nước mắm ngon, một chút muối, mì chính, hạt tiêu và một đúm mộc nhĩ thái nhỏ cho vào trộn đều với thịt đã được băm nhuyễn, nhồi tất cả vào bộ da của cái chân giò rồi khâu lại. Tiếp sau đó, ông hòa một chút phẩm hoa hiên bôi lên mặt da của cái chân giò, lấy lạt bó chặt lại rồi bảo tôi cho vào nồi hấp cách thủy. Đến món thịt bò cuốn, cha tôi bảo: “Món này phải dùng thịt bắp chân của bò, thịt nó rắn chắc lại có gân nên ăn vừa thơm lại giòn... vấn đề là phải biết cách tẩm ướp gia vị. Món này tốn rượu lắm”. Tôi để ý thấy ông lấy dao lọc hết lớp màng mỡ bày nhày phủ bên ngoài của miếng thịt bắp rồi bỏ miếng thịt ra làm đôi theo chiều dọc, lấy đầu mũi dao khứa nhẹ vào các thớ thịt phía trong. Gia vị tẩm ướp gồm có muối, mì chính, hạt tiêu trộn đều với gừng và tỏi đã được băm nhỏ. Hạng chất này được xát đều lên từng miếng thịt rồi sau đó lấy lạt cuốn chặt lại như ta bó giò. Sau 15 phút để ướp cho ngấm gia vị, cha tôi lấy một bát nhỏ nước mắm, nếm kiểm tra độ mặn rồi sau đó ông lấy một bát nước đun sôi để nguội hòa vào trong nồi cùng với một củ gừng được thái lát và đập dập.

Thịt bò cuốn được om nhỏ lửa trong nước mắm gừng cho đến khi khô cạn và để nguội, đợi lúc có khách mới thái ra từng lát tròn như những lát xúc xích hun khói của Tây.

Nhìn ông chế biến các món ăn một cách thành thục như một đầu bếp thực thụ, tôi vô cùng ngạc nhiên và khâm phục. Những lúc như thế, hình bóng của một người nhạc sĩ không còn hiện diện, tôi chỉ còn thấy hình ảnh của một người cha thân yêu đang hết lòng chăm chút nấu những món ăn ngon cho một đàn con đang tuổi ăn tuổi lớn, trong hoàn cảnh bao cấp thiếu thốn “ăn còn chưa đủ no, lấy đâu ra mà dám đòi ăn ngon”.

Có lần tôi hỏi ông: “Làm thế nào mà bố lại biết nấu nhiều món ăn ngon thế?”. Trầm ngâm một lát, ông mới thủng thủng nói: “Ai chẳng thích ăn ngon! Nhưng để nấu cho ngon thì không phải ai cũng nấu được. Một miếng thịt cho vào chảo rán lên rồi thìa ra chấm nước mắm ăn sẽ không thể bằng miếng thịt được tẩm ướp với một chút muối, mì chính, tỏi và húng lìu rồi mới đem rán. Khi ăn ta chấm với nước mắm chanh ớt, tỏi và một chút hạt tiêu kèm theo vài cọng rau mùi mới thấy hết được giá trị thơm ngon lên gấp bội. Vì thích ăn ngon nên những khi có điều kiện để mời bạn đến uống rượu là bố phải “lăn vào bếp”. Nhìn mọi người ăn ngon miệng là bố thấy vui... Nấu ăn cũng là một nghề đầy tính nghệ thuật”.

Nghe cha tôi giảng giải, tôi vỡ ra nhiều điều, ông đã truyền cho tôi cái cảm hứng thích “lăn vào bếp” để rồi sau này thầy bói xem số cho tôi đã phán bảo một câu xanh rờn: “... Cái số cậu này vất vả về đường ăn uống”.

Hai cha con tôi loay hoay trong bếp đến xẩm tối thì xong. Tôi nhìn ra ngoài phố, đèn đường đã bật sáng, người đi lại thưa thớt trong tiết trời rét lạnh. Thịnh thoảng đâu đó lại rộ lên những tràng pháo làm náo nức lòng người. Hai mâm cỗ đầy ắp các món ăn cho ngày tết truyền thống đã được tôi sắp xếp cẩn thận và chu đáo. Nhìn hai đĩa chân giò nhồi thịt và thịt bò cuốn thái lát xếp trên những chiếc lá xà lách xanh mượt thêm mấy lát cà chua đỏ, cha tôi có vẻ hài lòng. Sắp một mâm lên ban thờ, cha tôi thắp ba nén nhang, thành kính mời gia tiên nội tộc về ăn tết với gia đình và cầu mong các cụ phù hộ cho các con các cháu một năm mới mạnh khỏe, học hành tấn tới, gia đình an khang...

Chưa hết một tuần nhang, thì những người bạn của cha tôi lần lượt đến. Năm đó có họa sĩ Nguyễn Sáng, nhạc sĩ Đắc Nhân, nhạc sĩ Ngọc Thới, nhà văn Thanh Châu, nhạc sĩ Hồ Bông và vợ là ca sĩ Thanh Trì. Tôi dọn mâm ra chiếu trải trên nền nhà. Mọi người ngồi quây quần quanh mâm cỗ bên chậu hoa đào. Cha tôi lấy chai rượu quốc lủi ra rót mời mọi người. Tôi là con trưởng, đã có vợ con nên được ông cho phép ngồi cùng mâm. Mẹ tôi không uống được rượu, bà liên tục tiếp thức ăn cho

từng người và luôn mồm nhắc cha tôi: “Ông uống vừa thôi không có lại say ra đây thì rông cả năm...”. Nhạc sĩ Hồ Bằng cười nói: “Chị Bằng ơi, chị cứ để cho anh uống với bọn em cho đã đi. Dân miền Nam chúng em đã không nhậu thì thôi, đã nhậu là phải nhậu cho xin mới đã”.

Bữa cơm tất niên năm đó kéo dài cho đến giao thừa trong không khí gia đình đầm ấm, vui vẻ. Mọi người lưu luyến chia tay cha tôi. Trong ánh mắt họ thoáng hiện lên một nét buồn. Cha con tôi tiễn mọi người ra tận chân cầu thang. Cha tôi đứng lặng trên ban công nhìn lên bầu trời đêm đặc quánh. Lát sau ông buông ra một tiếng thở dài: “Bố linh cảm thấy đây là bữa cơm tất niên cuối cùng của các chú ấy với gia đình ta. Cuộc chiến này có khả năng kết thúc trong năm nay. Vừa hay lúc đó những tràng pháo đón giao thừa đồng loạt rộ lên giòn giã”.

Linh cảm của ông đã đúng. Mấy tháng sau, vào ngày 30-4-1975, đất nước đã hoàn toàn thống nhất. Cả dân tộc reo vui. Những người bạn miền Nam của cha tôi sau bao năm xa cách đợi chờ, đã được trở về quê hương để gặp lại cha mẹ, vợ con và những người thân. Họ mừng vui, vội vã ra đi không còn kịp đến chào cha tôi.

Gần 40 năm đã trôi qua, cha tôi không còn nữa. Những người bạn miền Nam của cha tôi trong bữa cơm tất niên năm đó cũng đã lần lượt theo cha tôi về cõi vĩnh hằng. Chỉ còn lại vợ chồng nhạc sĩ Hồ Bằng – Thanh Trì tuy tuổi đã cao, sức đã yếu nhưng vẫn thường xuyên liên lạc với anh em chúng tôi.

Đất nước đã đổi mới, đời sống người dân đã sung túc lên, không còn cái cảnh “no ba ngày tết, nhịn đói quanh năm” nữa. Vậy mà cứ mỗi lần tết đến, thấp nén nhang mời cha tôi về ăn tết, lòng tôi lại trào lên nỗi nhớ. Nhớ về cha tôi trong không khí gia đình đầm ấm của bữa cơm tất niên năm đó.