

Cách bày mâm ngũ quả

Mỗi vùng có cách bày mâm ngũ quả khác nhau. Người miền Nam chuộng măng cầu, dứa, đu đủ, xoài và sung, trong khi đó người miền Bắc lại thích chuối, bưởi, đào, hồng và quýt.

Ngày Tết, hầu như gia đình nào cũng có mâm ngũ quả để chưng trên bàn thờ, bên cạnh bánh chưng xanh, lọ hoa, nến. Năm loại quả, mỗi quả một dáng vẻ và màu sắc riêng, hợp lại thành bức tranh sống động, vui mắt. Mỗi vùng, miền có cách trình bày mâm ngũ quả khác nhau.



Miền Nam

Mâm ngũ quả miền Nam

Với triết lý “cầu vừa đủ xài sung túc”, người miền Nam chuộng năm loại quả là măng cầu, dứa, đu đủ, xoài và sung. Nếu muốn bày một mâm ngũ quả kiểu Nam bộ, bạn cần chuẩn bị các loại quả này.

Người ta thường chọn ba loại quả có hình dáng to và trọng lượng nặng là đu đủ, dứa, xoài đặt lên mâm trước để lấy thế. Sau đó, bày những quả khác chèn lên, để tạo thành một ngọn tháp.

Miền Bắc

Mâm ngũ quả miền Bắc

Chuẩn bị: Chuối, bưởi, đào, hồng, quýt.

Trình bày: Cách trình bày truyền thống sẽ là nải chuối được đặt dưới cùng, ở giữa để đỡ lấy toàn bộ các trái cây khác. Quả bưởi đặt giữa nải chuối, xung quanh là hồng, quýt, đào bày đan xen vào nhau.

Ngoài ra, bạn cần tham khảo vài cách chọn quả sau đây:

- Chọn quả đang xanh hoặc chín cây để chưng được lâu.
- Không nên rửa quả vì khi dính nước, quả sẽ mau héo.



- Chọn quả chắc, không trầy, còn cuống và lá để mâm quả sum suê.
- Với dưa hấu, nếu muốn biết quả ngon hay không, bạn búng tay vào vỏ dưa. Âm thanh trầm, nghe bịch bịch tức quả chưa bị nấu. Quả quýt lõm phía dưới thường ngọt hơn. Quả bưởi tươi, ngon thường chắc, nặng.

Theo Tiếp Thị & Gia Đình

Nguồn: <http://www.baodatviet.vn/Home/doesong/Cach-bay-mam-ngu-qua/20091/28402.datviet>

Mâm ngũ quả



Bàn thờ tổ tiên ngày Tết, không thể thiếu mâm ngũ quả. Ngũ quả gồm năm thứ quả, với năm màu, ứng với ngũ hành của thuyết âm, dương của phương đông..., và còn ứng với ngũ phương (đông, tây, nam, bắc và phương chính giữa) nữa...

Quả vào dịp tết, sau khi qua ba tháng đông giá, bây giờ thì phong phú, nhưng với Tết xưa, chẳng lâu la gì, chỉ trước Cách mạng Tháng Tám năm 1945, chọn cho được đủ năm màu cơ bản với thứ quả thật tiêu biểu, xem ra cũng khó lắm. Chỉ nhà giàu, nhà trung lưu mới tìm được loại quả cho sáng giá.

Sách cổ viết: “Ngũ sắc vị thanh, xích, hoàng, bạch, hắc, cử ngũ phương dã” nghĩ là: “Năm màu đó là xanh, đỏ, vàng, trắng, đen vốn sẵn ở năm phương”.

Xem như vậy, dâng mâm ngũ quả vào dịp Tết với ý nghĩa dâng lên tổ tiên sự đa dạng, hương vị của trời đất, của khắp thiên hạ vậy. Chỉ hiểu được ý nghĩa này, mới thấy tấm lòng của con cháu đối với tiền nhân...

Ở làng quê xưa, quả Tết vốn hiếm. Tìm cho được mâm ngũ quả cho đúng với tinh thần, ý nghĩa của nhà nho xưa đâu có dễ.

Tôi nhớ, những năm sinh thời cha tôi, ngoài chuyện lo đào, quất cho ngày Tết, ông còn rất chú ý đến mâm ngũ quả.

Thầy tôi dặn mẹ tôi đi chợ, thế nào cũng mua bằng được một nải chuối xanh đẹp, đầy đà, và một quả phật thủ cũng hài hòa với nải chuối xanh ấy... Thầy tôi sang nhà chú tôi ở bên kia sông, chọn lấy chục quả gai màu trắng sáng, tự mình đi chợ mua được những trái cam Diễm màu hồng... Ông cũng cầu kỳ, chọn bằng được những chục mận Vân Nam, màu tím than. Chỉ khi nào, đủ được năm màu ấy, thì từ lúc ấy, ông mới thanh thản dẫn tôi đi chơi chợ tết tự do thoải mái được...

Chiều ba mươi Tết, cha tôi lấy chiếc chậu thau đồng đánh cho bóng loáng, cho từng thứ quả ấy vào, rồi múc nước mưa ở chiếc bể xây để “tắm” quả. Tắm đủ năm thứ quả, người khê đặt lên chiếc mâm bằng gỗ sơn son, thường để ở giữa bàn thờ, đặt đầu tiên là nải chuối xanh, rồi đến quả phật thủ... Sau đó là những quả cam Diễm màu hồng

và những quả gioi da trắng loáng như một thứ sơn mài khá đẹp... Cuối cùng là những quả mận màu tím than...

Khi mâm ngũ quả đã thành, người đặt lên thềm, ngắm nghía rồi chỉnh sửa, cho thật ưng ý rồi mới “dinh” vào bàn thờ, đặt chính giữa những bộ thất sự bằng gỗ là những coi đài, cây nến, lọ hoa, bát hương... Người thấp thủi nấn lên, rồi ngắm toàn cảnh bàn thờ (hoành phi, câu đối, ngai thờ, bài vị...) đều đã được lau, rửa sáng bóng...

Đào và quất cũng đã ngự ở những nơi đặc địa nhất ở trong nhà... Lúc ấy, khi đã có mâm ngũ quả trên bàn thờ, và cỗ cúng chiều ba mươi Tết bung lên, cha tôi khăn áo chỉnh tề, trải chiếu hoa vào lạy mời vong linh tiên tổ, những người đã khuất về ăn Tết với con cháu, với một bài khấn trang nghiêm kính trọng...

Đèn nhang sáng bừng, cha tôi “cắm” tuần rượu thứ nhất, rồi cung kính chấp tay, khẽ lui ra, đến bên tràng kỷ, thưởng thức ấm trà ngon, tự tay mình pha, chờ tàn hương, gia đình tề tựu, ăn bữa cơm chiều ba mươi Tết...

Mâm ngũ quả ấy, đôi khi mẹ tôi còn đưa những phẩm oản đường, bọc giấy bóng kính đỏ, trắng, tím, lên, cho thêm phần rực rỡ...

BÂY giờ, hoa quả Tết tha hồ mà chọn... Người ta cũng không quá câu nệ những thứ khá chuẩn về năm màu như cha tôi chọn nữa. Mâm ngũ quả thờ thường có cả xoài, măng cụt Nam Bộ, những trái bưởi Diễn, bưởi da xanh, bưởi Phúc Trạch, bưởi Hưng Yên vàng ươm, những trái hồng đỏ bụ, rồi nho, rồi táo, đều là những thứ quả sang trọng cả... Ngũ quả chỉ là tên gọi tượng trưng thôi, chứ có khi là bả, tám, chín thứ quả, đủ cả ba miền trung, nam, bắc... Nói đến bưởi, tôi lại nhớ đến quả thanh yên, thường từ ở mạn Hòa Bình, Châu Mộc chuyển về, màu vàng, cùi nhiều, thơm nhẹ, rất thanh lịch, trước đây cũng được nhiều người Hà Nội mua bày trên mâm ngũ quả...

Nhà tôi, dịp Tết, mâm ngũ quả cũng phong phú hơn nhiều. Nhưng sao tôi vẫn nhớ đến những Tết xưa được cha tôi dẫn đi chợ Tết, chọn quả để bày, và không khí trang nghiêm khi ông tự chăm lo cho mâm ngũ quả với tấm lòng hiem có được truyền đời từ nền nếp nhà nho xưa thế...

Và chiều ba mươi Tết, thay người bày mâm ngũ quả, tôi lại nao nao nhớ tới người cha nhân ái, tâm thành với người xưa.

Ngô Văn Phú

Nguồn: <http://phattuvietnam.net>