

# THUYẾT MINH VỀ TRUYỀN THỐNG GÓI BÁNH CHƯNG NGÀY TẾT

## 1. Dàn ý thuyết minh về truyền thống gói bánh chưng ngày Tết

### a. Mở bài:

- Giới thiệu vài nét đơn giản về bánh chưng.

### b. Thân bài:

- Nguồn gốc bánh chưng: Bánh chưng được ra đời từ rất lâu, loại bánh này có liên quan đến Lang Liêu trong thời vua Hùng Vương thứ 6, đây chính là người đã làm ra. Bánh chưng luôn muốn nói rằng sự quan trọng vai trò hết sức lớn lao của nền văn minh lúa nước.

- Ý nghĩa của loại bánh này: Bánh chưng mô phỏng và tượng trưng cho đất, nhắc nhở con người phải biết ơn mảnh đất đã nuôi sống chúng ta.

- Chuẩn bị nguyên liệu:

+ Lá dong, lá chuối dùng gói bánh.

+ Gạo nếp ngon.

+ Thịt mỡ, đậu xanh làm nhân bánh.

- Thực hiện:

+ Công đoạn gói bánh.

+ Công đoạn luộc bánh.

+ Công đoạn ép và bảo quản bánh khi bánh chưng đã chín.

- Bánh chưng dùng làm gì?

+ Bánh chưng để biếu cho người thân, bạn bè.

+ Dùng chiêu đãi khách đến nhà.

+ Thờ cúng tổ tiên trong ngày tết.

- Tầm quan trọng, vị thế của bánh chưng.

### c. Kết bài:

- Bánh chưng loại bánh có truyền thống lâu đời trong lịch sử dân tộc, trải qua hàng nghìn năm bánh vẫn không có nhiều sự thay đổi và vẫn giữ nguyên tinh thần đến ngày nay. Bánh chưng vẫn là nét đẹp trong ẩm thực và nhắc nhở con người về nền văn minh lúa nước.

## 2. Thuyết minh về phong tục gói bánh chưng ngày Tết

Trong những ngày xuân đến rộn ràng, lòng người nao nức mừng dịp Tết Nguyên Đán, chúng ta lại nghĩ đến những món ăn đậm đà bản sắc dân tộc. Và bánh chưng là một món ăn không thể thiếu trong số đó.

Bánh chưng từ lâu đã là một loại bánh truyền thống của dân tộc Việt nhằm thể hiện lòng biết ơn của con cháu đối với cha ông và đất trời xứ sở. Tương truyền rằng vào đời vua Hùng Vương thứ sáu, sau khi đánh dẹp xong giặc Ân, nhà vua có ý định truyền ngôi cho con. Nhân dịp đầu xuân, vua cha họp các hoàng tử lại và yêu cầu họ đem dâng lên thứ mà họ cho là quý nhất để cúng lên bàn thờ tổ tiên nhân ngày đầu xuân. Các hoàng tử đua nhau tìm kiếm của ngon vật lạ dâng lên cho vua cha, với hi vọng mình được vua cha truyền ngôi. Trong khi đó, người con trai thứ mười tám của Hùng Vương là Lang Liêu có tính tình hiền hậu, sống

gần gũi với người nông dân lao động nghèo khổ nên chàng lo lắng không có gì quý giá để dâng lên vua cha. Một hôm, Lang Liêu nằm mộng thấy có một vị thần đến chỉ bảo cho cách làm một loại bánh từ lúa gạo và những thức có sẵn gần gũi với đời sống hằng ngày. Tỉnh dậy, chàng vô cùng mừng rỡ làm theo cách chỉ bảo của thần. Đến ngày hẹn, các hoàng tử đều đem những thứ sơn hào hải vị đến, còn Lang Liêu chỉ có hai loại bánh như lời thần mách bảo. Vua Hùng lấy làm lạ bèn hỏi, chàng đem chuyện thần báo mộng kể, giải thích ý nghĩa của bánh. Vua cha nếm thử, thấy ngon, khen có ý nghĩa, bèn đặt tên cho bánh là bánh chưng và bánh giày, rồi truyền ngôi lại cho chàng.

Bánh chưng hình vuông, được gói bằng lá rong màu xanh rất đẹp mắt. Đó là một món ăn giản dị xuất phát từ một nền văn minh lúa nước. Nguyên liệu chính để làm bánh là gạo nếp, đỗ xanh, hành củ, hạt tiêu và thịt lợn. Gạo càng ngon thì bánh sẽ càng dẻo. Thịt lợn phải là thịt ba chỉ vừa nạc vừa mỡ. Thịt quá nạc bánh sẽ bị khô và ngược lại thịt quá mỡ sẽ khiến cho bánh ăn bị ngấy, mau chán. Khi gói bánh, sau một lớp gạo là đến một lớp đỗ, nhân là thịt lợn và hành được cho ở giữa rồi tiếp tục đến một lớp đỗ, rồi một lớp gạo. Lá dong là lá được dùng để gói bánh chưng vì có màu xanh rất đẹp và dịu, lại không làm mất đi hương vị của bánh. Khi gói phải gói thật kín, để khi luộc nước không thể vào trong, bánh mới ngon. Lạt phải buộc thật chặt, chắc nhưng phải khéo. Gói lỏng tay, bánh không ngon. Song nếu quá chắc, bánh cũng không ngon.

Độc đáo nhất là, bánh chưng được nấu trong thời gian dài, 8-10 tiếng đồng hồ. phải để lửa vừa phải, không to quá và cũng không bé quá. Tuy gọi là luộc bánh chưng nhưng nước không trực tiếp tiếp xúc với nguyên liệu được luộc (gạo nếp, đỗ, thịt lợn,...) nên là hình thức hấp hay chưng giúp giữ nguyên được vị ngon của gạo đỗ và thịt. Chắc có lẽ vì cách chế biến ấy mà người ta mới gọi thứ món ăn bổ dưỡng ấy là bánh chưng. Thời gian luộc bánh lâu nên các hạt gạo mềm ra như quyện vào nhau, không giống như khi đồ xôi. Khi hạt gạo như mà quyện vào nhau như thế người ta gọi là bánh chưng “rê”, tức là bánh chưng đó đã đạt đến độ quyện dẻo như ý, là bánh ngon. Cũng nhờ đặc điểm thời gian làm chín bánh lâu, lại trong nước sôi nên nhân bánh là đỗ hay thịt có đủ thời gian để nhừ ra, hòa quyện đan cài các hương vị vào với nhau tạo nên một món ăn hoàn chỉnh nhất. Đó phải chăng cũng là quan niệm sống hòa đồng, hòa quyện, cởi mở của dân tộc ta?

Chiều ba mươi Tết, trên bàn thờ đèn nến sáng trưng, hương trầm nghi ngút, những cặp bánh chưng xanh được trân trọng bày bên cạnh đĩa ngũ quả, hộp trà, hộp mứt, chai rượu... và mâm cỗ tất niên để cúng trời đất, tổ tiên, đón các cụ về ăn Tết cùng con cháu. Nỗi xúc động rưng rưng trong lòng mỗi người. Không khí thiêng liêng của ngày Tết thực sự bắt đầu.

### **3. Em hãy thuyết minh về nét văn hóa gói bánh chưng ngày Tết**

Tết Nguyên Đán ở Việt Nam là cái Tết cổ truyền đã có tự ngàn xưa với: Thịt mỡ, dưa hành, câu đối đỏ. Cây nêu, tràng pháo, bánh chưng xanh. Trên bàn thờ ngày Tết của mỗi nhà, nhất thiết phải có bánh chưng. Giai thoại kể rằng hoàng tử Lang Liêu con vua Hùng đã được thần linh mách bảo, dùng lá dong, gạo nếp, đậu xanh, thịt lợn... làm ra thứ bánh này để cúng Trời Đất, Tiên Vương và dâng lên vua cha. Nhờ đó mà chàng được vua cha truyền lại cho ngôi báu. Cũng từ đây, bánh chưng được dùng để cúng vào dịp Tết. Tục lệ tốt đẹp ấy còn tồn tại cho tới ngày nay.

Nhìn chiếc bánh chưng, ta thấy mộc mạc, giản dị vô cùng, nhưng để làm ra nó lại tốn không ít công phu. Cứ đến hàm bảy, hăm tám Tết là các bà phải lo đi chợ mua lá dong cùng với mấy bó lạt giang. Lá dong phải to bản, lạnh lặn. Tốt nhất là lá dong bánh tẻ, không già, không non thì gói bánh mới đẹp. Lạt giang chẻ sẵn, mỏng và mềm, màu vàng ngà, rất ăn ý với lá dong xanh. Gạo nếp cái hoa vàng vừa dẻo vừa thơm được ngâm từ đêm trước, đem xả rồi xóc cho ráo nước. Đậu xanh đãi sạch vỏ. Thịt lợn xắt miếng to cỡ nửa bàn tay ướp muối,

tiêu, hành chó thắm. Lá dong đã được cắt cuống, rửa sạch, lau khô... Tất cả bày sẵn ra chiếc nong, chờ người gói.

Bánh chưng độc đáo, sáng tạo, đậm đà bản sắc dân tộc còn ở những vật liệu và cách gói, cách nấu. Lúa gạo thì tượng trưng cho nền văn hóa lúa nước, nhiệt đới, nóng và ẩm, được chế biến dưới nhiều hình thức khác nhau, mang tính đậm đà bản sắc dân tộc Việt Nam hay Đông Nam Á. Người Trung Hoa ưa chế biến từ bột mì hơn; người Ấn Độ thì ưa chế biến từ kê... Thịt lợn hay heo được coi là lành nhất, nên các bệnh viện ngày nay thường chỉ sử dụng loại thịt heo chứ không dùng thịt bò hay thịt gà là thức ăn chính cho bệnh nhân. Người Việt thích thịt luộc hay nấu. Đậu xanh vừa ngon lành vừa bổ dưỡng. Bánh chưng như thế rất nhiều chất, đặc trưng của các món ăn Việt Nam. Độc đáo hơn nữa, khi nấu trong một thời gian khá dài thường trên 10 tiếng, phải để lửa râm râm, bánh mới ngon. Nấu bằng lò gas, tuy nhanh, nóng quá cũng sẽ không ngon. Vì được gói bằng lá dong, bánh chưng vừa xanh vừa đẹp, thơm hơn lá chuối. Phải gói thật kín, không cho nước vào trong, bánh mới ngon. Lạt phải buộc thật chặt, chắc; gói lỏng tay, ăn không ngon. Song nếu chắc quá, bánh cũng không ngon.

Bánh chưng hình vuông, màu xanh, tượng trưng trái Đất, âm. Bánh dày hình tròn, màu trắng, tượng trưng Trời, dương, thể hiện triết lý Âm Dương, Dịch, Biến chứng Đông Phương nói chung và triết lý Vuông Tròn của Việt Nam nói riêng. Bánh chưng âm dành cho Mẹ, bánh dày dương dành cho Cha. Bánh chưng bánh dày là thức ăn trang trọng, cao quý nhất để cúng Tổ tiên, thể hiện tấm lòng uống nước nhớ nguồn, nhớ công ơn sinh thành dưỡng dục to lớn, bao la như trời đất của cha mẹ. Bánh chưng độc đáo, sáng tạo, đậm đà bản sắc dân tộc còn ở những vật liệu và cách gói, cách nấu. Lúa gạo thì tượng trưng cho nền văn hóa lúa nước, nhiệt đới, nóng và ẩm, được chế biến dưới nhiều hình thức khác nhau, mang tính đậm đà bản sắc dân tộc Việt Nam hay Đông Nam Á. Người Trung Hoa ưa chế biến từ bột mì hơn; người Ấn Độ thì ưa chế biến từ kê. Thịt lợn mềm thơm được ướp gia vị đậm đà, nhân đậu xanh vừa ngon lành vừa bổ dưỡng. Bánh chưng như thế rất nhiều chất dinh dưỡng, đặc trưng của các món ăn Việt Nam. Độc đáo hơn nữa, khi nấu bánh chưng, người Việt dành trọn một thời gian khá dài thường trên 10 tiếng, phải để lửa sôi âm ỉ, như thế bánh mới rền, mới ngon. Nấu bằng lò gas, tuy nhanh, nóng quá cũng sẽ không ngon. Vì được gói bằng lá dong, bánh chưng vừa xanh vừa đẹp, thơm hơn lá chuối. Phải gói thật kín, không cho nước vào trong, bánh mới ngon. Lạt phải buộc thật chặt, chắc; gói lỏng tay, ăn không ngon. Song nếu chắc quá, bánh cũng không Tuy gọi là luộc xong vì nước không tiếp xúc với vật liệu được luộc, nên lại là hình thức hấp hay chưng (chưng cách thủy), khiến giữ nguyên được chất ngọt của gạo, thịt, đậu. Có lẽ vì cách chế biến bằng chưng, nên mới gọi là bánh chưng. Vì thời gian chưng lâu nên các hạt gạo mềm như quện lấy nhau, khác hẳn với xôi khi người ta “đồ”, khi hạt gạo như quện vào nhau như thế, người ta gọi bánh chưng “rền”. Vì nấu lâu như thế, các vật liệu như thịt (phải là thịt vừa nạc vừa mỡ mới ngon; chỉ thịt nạc, nhân bánh sẽ khô), gạo, đậu đều như. Cũng vì thời gian chưng lâu, khiến các chất như thịt, gạo đậu như, có đủ thời gian chan hòa, ngấm vào nhau, trở thành hương vị tổng hợp độc đáo, cũng mang một triết lý sống chan hòa, hòa đồng của dân tộc ta.

Gói và nấu bánh chưng, ngồi canh nồi bánh chưng trên bếp lửa đã trở thành một tập quán, văn hóa sống trong các gia đình người Việt mỗi dịp Tết đến xuân về. Với những ý nghĩa quan trọng và đặc trưng của mình chiếc bánh chưng mãi mãi là một món ăn không thể thiếu được của mỗi gia đình mỗi khi Tết đến xuân về.

#### **4. Em hãy thuyết minh về tục gói bánh chưng ngày Tết**

Bánh chưng là biểu tượng không thể thiếu trong dịp Tết cổ truyền. Từ xa xưa đến nay, mỗi dịp Tết đến xuân về, người người nhà nhà lại chuẩn bị những nồi bánh chưng rất to để đón

Tết. Bởi trong tâm thức của mỗi người thì bánh chưng là món ăn mang ý nghĩa sum vầy, đoàn viên bình dị nhưng ấm áp.

Người xưa vẫn lưu truyền rằng bánh chưng ngày Tết có từ rất lâu. Mọi người vẫn tin rằng bánh chưng bánh giầy có từ thời vua Hùng thứ 6, và cho đến ngày nay thì nó đã trở thành biểu tượng của Tết truyền thống tại Việt Nam. Người đời vẫn luôn cho rằng bánh chưng minh chứng cho sự tròn đầy của trời đất và sự sum vầy của gia đình sau một năm trời làm việc vất vả, vội vã.

Cho dù là ở miền Bắc, Trung hay Nam thì bánh chưng là món ăn không thể thiếu trong ngày Tết. Có thể nói đây là món ăn được chờ đợi nhiều nhất, vì ngày Tết mới đúng là ngày thường thức bánh chưng ngon và ấm áp nhất.

Về cách gói bánh thì nhân dân ta thường gói bánh theo hai hình là hình vuông truyền thống và hình tròn dài. Theo cách gói bánh vuông truyền thống nếu muốn cho bánh đẹp vuông vắn thì lá dong phải to và dài, xếp hai lá lên nhau đổ một lớp gạo xuống sau đó là một ít đỗ bên trên tiếp đến là miếng thịt đã ướp gia vị và cuối cùng là một lớp đỗ và gạo đỗ lên trên cùng. Công đoạn nguyên liệu bên trong đã đủ thì chúng ta gấp các lá bánh lên sao cho vuông vắn và ôm sát vào những nguyên liệu bên trong. Khi này chúng ta phải lấy tay ấn thật chặt cho gạo đỗ đỗ đầy vào những chỗ hở để tạo thành một hình vuông vắn. Khi đã có một khối vuông vắn thì chúng ta phải lấy những chiếc lạt buộc cố định lại để đem đi luộc. Còn đối với bánh tròn dài thì cũng tương tự nhưng cần đến lá dài hơn buộc bánh theo hình dài chứ không nén chặt theo hình vuông. Thường nhân dân ta hay gói bánh chưng vào những ngày cuối năm như 29 hoặc 30 để đón năm mới hay cùng nhau trông bánh chưng chờ giao thừa qua. Những nồi bánh ấm nóng cùng với sự sum họp quây quần của anh chị em bên nhau như xưa tan đi mọi cái giá lạnh đầu mùa xuân. Mọi người không còn những ưu tư phiền muộn mà chỉ còn khoảnh khắc hạnh phúc bên nhau mà thôi.

Về nguyên liệu, bánh chưng được làm từ những thứ rất đơn giản và dễ chuẩn bị; kết hợp với bàn tay khéo léo của người gói bánh. Nguyên liệu chủ yếu là gạo nếp, lá dong, thịt, đậu xanh giã nhỏ. Mỗi nguyên liệu đều được chọn lọc thật kĩ để có thể tạo nên món ăn ngon đậm đà nhất. Về phần gạo nếp thì người ta chọn những hạt tròn lẳn, không bị mốc để khi nấu lên người thấy mùi thơm lừng của nếp. Đậu xanh chọn loại đậu có màu vàng đẹp, nấu như lên và giã nhuyễn làm nhân. Người ta sẽ chọn thịt ba chỉ hoặc thịt nạc, trộn với tiêu xay, hành băm nhuyễn. Một nguyên liệu khác không kém phần quan trọng chính là lá dong để gói bánh. Ở một số vùng khác người ta dùng lá chuối gói bánh nhưng phổ thông nhất vẫn là lá dong.

Không những thế mà bánh chưng còn để thắp hương thờ cúng ông bà tổ tiên trong những ngày tết. Nhân dân ta sẽ chọn những chiếc bánh đẹp nhất để có thể đem lên bày trên bàn thờ ông bà với những món hoa quả bánh kẹo trên đó.

Bánh chưng còn làm cho mọi người sum họp gần gũi nhau hơn và có một cái tết ấm lòng không. Anh chị em quây quần bên nhau cùng gói bánh cùng nói chuyện cười vui tươi chào mừng năm mới đến. Không kể lúc luộc bánh tất cả cùng ngồi trông bánh bên ngọn lửa hồng.

Bánh chưng là biểu tượng của ngày Tết cổ truyền, chúng ta dùng bánh chưng để thắp hương cho tổ tiên như một truyền thống “Uống nước nhớ nguồn”. Khoảnh khắc cả gia đình ngồi quây quần bên nồi bánh chưng thật đầm ấm và quây quần. Dù cuộc sống có hiện đại, con người thích thưởng thức những món ăn lạ nhưng sẽ không ai quên được những món ăn truyền thống, đậm đà bản sắc dân tộc và mang lại không khí gia đình ấm áp đặc biệt là những dịp lễ, Tết.