

Mời các bạn cùng tham khảo Văn mẫu **Thuyết minh về bánh chưng ngày Tết** lớp 8 được chúng tôi chọn lọc và giới thiệu ngay dưới đây nhằm giúp các em học sinh mở rộng vốn từ và tham khảo thêm các ý tưởng cho bài viết của mình.

*Dàn ý thuyết minh về chiếc bánh chưng chi tiết nhất*

### **1. Mở bài**

Giới thiệu vài nét đơn giản về bánh chưng.

### **2. 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.

– Cách làm thế nào

*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

### 3. 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.

#### *Bài văn Thuyết minh về cách làm bánh chưng mẫu 1 chọn lọc*

Nếu như Hàn Quốc có kim chi và canh rong biển, Nhật Bản có cơm sushi thì Việt Nam lại nền nã y như nó vốn có với món bánh chưng truyền thống.

Mỗi loài hoa sẽ có một hương thơm riêng, mỗi dân tộc sẽ có một bản sắc văn hóa và phong tục tập quán đặc trưng không trộn lẫn. Một trong những yếu tố tạo nên Văn hóa bản sắc dân tộc là văn hóa ẩm thực. Vâng, và chúng ta đang nói đến dân tộc Việt Nam dịu dàng và duyên dáng với chiếc áo dài duyên dáng, dưới chiếc nón lá xinh xinh và du dương trong những câu quan họ ngọt ngào nồng đượm. Chắc có lẽ bởi thế mà bánh chưng- một món ăn giản dị đã trở thành món ăn truyền thống của dân tộc ta từ bao đời nay.

Truyền thuyết kể rằng, vào thời vua hùng thứ sáu, nhà vua đã già và muốn truyền ngôi cho con nhưng chưa biết chọn ai trong số những người con trai của mình. Bởi thế, vua Hùng bèn gọi các con lại và nói rằng nếu ai tìm được món ăn ngon nhất để cúng Tiên Vương thì sẽ được nối ngôi. Các Lang nghe vua cha nói vậy, bèn kẻ lên rừng, người xuống bể tìm của ngon vật lạ, sơn hào hải vị để mang về cúng Tiên vương. Người con thứ mười tám của nhà vua là Lang Liêu, mẹ chàng bị vua cha ghẻ lạnh đâm sinh bệnh rồi chết. Từ nhỏ, chàng đã sống ở ngoài cung vua, hòa nhịp với cuộc sống của nhân dân lao động. Chàng vốn tính tình thuần hậu, chí hiếu nhưng lực bất tòng tâm, không biết kiếm của ngon vật lạ ở đâu để dâng lễ Tiên Vương. Vào đêm trước ngày tế lễ, chàng nằm mộng thấy có người chỉ rằng:” Vật trong trời đất không có gì quý bằng gạo, là thức ăn nuôi sống con người. nên lấy gạo nếp làm bánh hình tròn và hình vuông tượng trưng cho trời đất. Lấy lá bọc ngoài, đặt nhân trong ruột để tượng hình cha mẹ sinh thành”. Lang Liêu tỉnh giấc, bèn làm theo lời thần dặn làm bánh cúng Tiên Vương và được vua hùng truyền

ngôi cho. Từ đó, bánh chưng trở thành một vật không thể thiếu trong mỗi dịp lễ tết trong dân gian Việt Nam.

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 như 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?

Chế biến bánh chưng không khó nhưng cần công phu tỉ mỉ và bàn tay khéo léo. Đó cũng chính là những đức tính cao đẹp của con người Việt Nam.

### *Văn Thuyết minh về cách làm bánh chưng số 2 chi tiết*

Trong những ngày xuân đến rộn ràng, lòng người náo 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.

Cách thức làm bánh rất đơn giản. Nguyên liệu làm bánh bao gồm gạo nếp, đậu xanh, thịt lợn, lá dong. Những nguyên liệu ấy vừa dễ kiếm lại vừa giàu ý nghĩa. Vật trong trời đất không có gì quý bằng gạo, vì gạo là thức ăn nuôi sống con người. Gạo nếp thường dùng là gạo thu hoạch vụ mùa. Gạo vụ này có hạt to, tròn, đều và thơm dẻo hơn các vụ khác. Đỗ xanh thường được chọn lựa công phu. Sau thu hoạch đỗ cần phơi nắng đều thật khô, sàng sảy hết rác, bụi, hạt lép, phân loại hạt rồi đóng vào hũ, lọ bằng sành là tốt nhất. Thịt lợn nên chọn thịt lợn in được nuôi hoàn toàn bằng phương pháp thủ công (nuôi chuồng hoặc nuôi thả, thức ăn bằng cám rau tự nhiên, không dùng thuốc tăng trọng hoặc thức ăn gia súc). Khi chọn thịt thì lấy thịt ba chỉ vừa có mỡ vừa có nạc, khiến nhân bánh vừa có vị béo đậm đà, không khô bã. Ngoài ra còn cần các gia vị như hạt tiêu, hành củ dùng để ướp thịt làm nhân; muối dùng để trộn vào gạo, đỗ xanh và ướp thịt. Đặc biệt thịt ướp không nên dùng nước mắm vì bánh sẽ chóng bị ôi thiu. Lá để gói bánh thường là lá dong tươi. Lá thì chọn lá dong rừng bánh tẻ, to bản, đều nhau, không bị rách, màu xanh mướt. Tuy nhiên, tùy theo địa phương, dân tộc, điều kiện và hoàn cảnh, lá gói bánh có thể là lá chít, hoặc vừa là lá dong vừa là lá chít. Lạt buộc bánh chưng thường dùng lạt giang được làm từ ống cây giang. Lạt có thể được ngâm nước muối hay hấp cho mềm trước khi gói.

Trước khi làm bánh cần có sự chuẩn bị sơ chế nguyên liệu kỹ lưỡng. Lá dong phải rửa từng lá thật sạch hai mặt và lau khô. Tiếp đó dùng dao bìa cắt lột bỏ bớt cuống dọc sống lưng lá để lá bớt cứng. Gạo nếp nhặt loại bỏ những hạt gạo khác lẫn vào, vo sạch, ngâm gạo ngập trong nước cùng 0,3% muối trong khoảng thời gian 12-14 giờ, tùy loại gạo và tùy thời tiết, sau đó vớt ra để ráo. Có thể xóc muối với gạo sau khi ngâm thay vì ngâm trong nước muối. Đỗ xanh làm dập vỡ thành các mảnh nhỏ, ngâm nước ấm 40° trong hai giờ cho mềm và nở, đãi bỏ hết vỏ, vớt ra để ráo. Thịt lợn đem rửa để ráo, cắt thịt thành từng miếng cỡ từ 2,5-3 cm, sau đó ướp với hành

tím xắt mỏng, muối tiêu hoặc bột ngọt để khoảng hai giờ cho thịt ngấm. Khi làm bánh, trước hết phải xếp lát giàng một cách hợp lý rồi trải lá dong trước. Sau đó mới trải một lớp gạo rồi đến một lớp đỗ, đặt thịt vào giữa làm nhân rồi lại trải tiếp một lớp đỗ, một lớp gạo. Sau khi quán lá chặt lại thì dùng lát buộc chắc chắn.

Theo quan niệm phổ biến hiện nay, cùng với bánh giày, bánh chưng tượng trưng cho quan niệm về vũ trụ của người Việt xưa: bánh chưng màu xanh lá cây, hình vuông tượng trưng cho đất, bánh giày tượng trưng cho trời. Tuy nhiên, theo một số học giả nổi tiếng, bánh chưng nguyên thủy có hình tròn và dài, giống như bánh tét, đồng thời bánh chưng và bánh giày còn tượng trưng cho dương vật và âm hộ trong tín ngưỡng phồn thực Việt Nam. Bánh thường được làm vào dịp Tết cổ truyền của dân tộc Việt, cũng như ngày giỗ tổ Hùng Vương mừng 10 tháng 3 âm lịch. Thiếu bánh chưng ắt sẽ không thành cái Tết hoàn chỉnh: “Thịt mỡ bánh chưng xanh, dưa hành câu đối đỏ”. Hơn thế, gói và luộc bánh chưng, ngồi canh bánh chưng trên bếp lửa đã trở thành một tập quán, văn hóa sống trong các gia đình người Việt mỗi khi tết đến xuân về.

Là loại bánh có lịch sử lâu đời nhất trong ẩm thực truyền thống Việt Nam, còn được sử sách nhắc lại bánh chưng có vị trí đặc biệt trong tâm thức của cộng đồng người Việt. Sự ra đời và tục lệ làm bánh chưng ngày Tết muốn nhắc nhở con cháu về truyền thống của dân tộc, đồng thời nhấn mạnh tầm quan trọng của cây lúa và thiên nhiên trong nền văn hóa lúa nước. Theo thời gian, nền văn minh công nghiệp đang dần được hình thành, song ý nghĩa và vai trò của chiếc bánh chưng thì vẫn còn nguyên vẹn.

### *Văn Thuyết minh về cách làm bánh chưng mẫu số 3*

Trong dân gian, mỗi dịp xuân về người ta vẫn thường nghe câu:

*Thịt mỡ, dưa hành, câu đối đỏ*

*Cây nêu, tràng pháo, bánh chưng xanh*

Vâng đúng vậy, bánh chưng đã trở thành biểu tượng không thể thiếu trong dịp Tết cổ truyền của dân tộc Việt Nam ta. Từ xa xưa đến nay, hình ảnh nhà nhà tất bật chuẩn bị quây quần bên nồi bánh chưng để đón Tết vô cùng quen thuộc với chúng ta. Bởi trong tâm thức của mỗi người thì bánh chưng là món ăn mang ý nghĩa sum vầy, đoàn viên.

Tương truyền trong câu nói của ông bà ta rằng bánh chưng ngày Tết đã có từ rất lâu. Mọi người vẫn tin rằng bánh chưng bánh giày có từ thời vua Hùng thứ 6, và cho đến ngày nay thì nó đã trở thành biểu tượng của Tết truyền thống tại nước ta.

Người đời vẫn luôn cho rằng bánh chưng là minh chứng cho sự đủ đầy của trời đất và sự sum vầy của gia đình sau một năm trời làm việc vất vả.

Cho dù chúng ta có ở bất cứ đâu trên mảnh đất hình chữ S này 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 thưởng thức những chiếc bánh chưng ngon và ấm áp nhất. Nhưng nếu bạn tới các vùng miền khác nhau thì bạn sẽ được thưởng thức hương vị cũng như thấy được cách làm đặc trưng ở mỗi nơi có điểm khác nhau.

Về nguyên liệu, bánh chưng được làm từ những nguyên liệu rất đơn giản và thân quen với đời sống nhân dân. Nguyên liệu chính là gạo nếp, lá dong, thịt, đậu xanh giã nhỏ (hoặc nhân đậu háp). Mỗi nguyên liệu đều được chọn lọc thật kỹ để có thể tạo nên món ăn ngon và đậm đà nhất. Về phần gạo nếp thì ta chọn những hạt tròn lẳn, đều hạt, không bị mốc, khi nấu lên ngửi thấy mùi thơm lừng của nếp. Đậu xanh chọn loại đậu có màu vàng đẹp, nấu nhừ lên và giã nhuyễn làm nhân. Thịt ba chỉ hoặc thịt nạc cần trộn với tiêu xay, nêm nếm vừa ăn. 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. Lá gói bánh cần lau sạch, bỏ cuống, cắt thành miếng hoặc theo khuôn bánh để bánh có bề ngoài bắt mắt.

Việc lựa chọn lá gói bánh vô cùng quan trọng. Lá dong cần có màu xanh đậm, có gân chắc, không bị héo và rách nát. Hoặc nếu những chiếc lá bị rách người ta có thể lót bên trong chiếc lá lành hoặc cắt đệm lá để gói sao cho giữ được hình vuông vắn và khi luộc bánh không bị vỡ. Khâu rửa lá dong, cắt phần cuống đi cũng rất quan trọng vì lá dong sạch mới đảm bảo vệ sinh cũng như tạo mùi thơm đặc trưng sau khi nấu bánh.

Sau khi chuẩn bị xong tất cả các nguyên vật liệu thì đến khâu gói bánh. Gói bánh chưng cần sự tỉ mỉ, cẩn thận và khéo léo để có được những chiếc bánh vuông vắn dâng lên ông bà tổ tiên. Nhiều người sử dụng khuôn vuông để gói nhưng nhiều người lớn có nhiều năm kinh nghiệm thì không cần, họ chỉ cần gấp 4 góc của chiếc lá dong lại là có thể gói được một chiếc bánh vô cùng đẹp. Bao bọc xung quanh nhân đậu và thịt là một lớp gạo nếp thật dày, phủ kín. Chuẩn bị dây lạt để gói, giữ cho phần ruột được chắc, không bị nhão ra trong quá trình nấu bánh.

Gói bánh đã khó thì công đoạn luộc bánh cũng vô cùng quan trọng. Thông thường mọi người luộc bánh trong một nồi to, đổ đầy nước và sử dụng củi khô, to để luộc trong khoảng từ 8 - 12 tiếng. Thời gian luộc bánh lâu như thế là vì để đảm bảo

bánh sẽ chín đều và đạt được độ dẻo. Khi nôi bánh sôi cũng là lúc mùi bánh chung bốc lên nghi ngút. Khi đó ta mới cảm nhận được không khí Tết mới trọn vẹn.

Sau khi chín, bánh chung được mang ra và lăn qua lăn lại để tạo sự săn chắc cho chiếc bánh khi cắt ra đĩa và có thể để được lâu hơn.

Đối với mâm cơm cúng ngày Tết thì đĩa bánh chung là điều tuyệt vời không thể thiếu. Cũng như trên bàn thờ ngày tết, một cặp bánh chung cúng tổ tiên là phong tục lưu truyền từ bao đời nay. Bánh chung không chỉ tượng trưng cho sự trọn vẹn của trời đất, cho những gì phúc hậu và ấm áp nhất của lòng người mà nó còn là những tình cảm đong đầy gắn kết của cả gia đình nữa.

Hiện nay trong những ngày Tết đến, người ta còn sử dụng bánh chung như một món quà biếu, lễ Tết những người lớn tuổi. Nó tượng trưng cho lòng thành, cho sự chúc phúc tròn đầy nhất.

Mỗi dịp Tết đến xuân về, nôi bánh chung nghi ngút khói chính là dấu hiệu cho sự ấm áp đoàn viên. Vì vậy, nó là món ăn truyền thống của người Việt mà không loại bánh nào có thể thay thế được. Đây chính là truyền thống, là nét đẹp của con người Việt Nam mà ta cần gìn giữ và tôn trọng từ quá khứ, hôm nay và cả ngày mai nữa.

### *Văn mẫu Thuyết minh về cách làm bánh chung số 4 ngắn gọn nhất*

Ta vẫn thường được nghe kể về sự tích “Bánh chung, bánh giầy” qua lời kể của bà, của mẹ: “Ngày xưa ngày xưa, vua Hùng muốn nhường lại ngôi vua của mình cho các con nên đã truyền rằng các hoàng tử hãy dâng lên vua những vật có ý nghĩa và lạ nhất thì sẽ truyền ngôi cho. Khi ấy Lang Liêu đã làm ra hai loại bánh trong đó có bánh chung tượng trưng cho đất được vua khen ngợi rồi truyền ngôi báu cho. Từ đó bánh chung được lưu truyền để dân ta dâng cúng Tổ Tiên và Trời Đất.

Quan niệm dân gian về bánh chung cũng từ đó mà ra, người ta vẫn thường nói bánh chung tượng trưng cho Trời Đất, là thức quà được ban tặng. Cho tới ngày nay, nhân dân ta đã sử dụng bánh chung vào ngày Tết giống như một món ăn truyền thống đặc trưng không thể thiếu. Vật liệu chính để làm bánh chung bao gồm lá dong, gạo nếp, đỗ xanh, thịt lợn, lạc, đó đều là những vật liệu dễ tìm, thân thuộc với người dân.

Về phần 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 ta cần lựa lá dong phải to và dài, trước khi gói lá cần được rửa sạch, để khô rồi cắt đầu đuôi. Thông thường khi làm bánh chung vuông, ta cắt lá và gập khúc trước rồi xếp hai lá lên nhau, sau đó đổ một lớp gạo nếp dày,

tiếp là đồ một ít đồ bên trên, rồi miếng thịt đã ướp gia vị và cuối cùng là một lớp đồ và lớp gạo nếp dày lên trên cùng. Công đoạn gấp bánh cần phải đảm bảo các nếp lá chồng lên vuông vắn và ôm sát vào những nguyên liệu bên trong. Trước đó ta cần lấy tay ấn thật chặt cho gạo đồ lấp đầy vào những chỗ hở để tạo thành một hình vuông vắn. Khi đã có một khối vuông vắn thì chúng ta phải lấy lạt buộc cố định lại rồi đem đi luộc.

Đối với bánh chưng tròn dài (địa phương gọi tắt là bánh dài) thì cũng tương tự nhưng cần đến lá dong dài hơn và 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 hay 30 Tết để đón năm mới bên nhau, cả gia đình cùng trông nồi bánh chưng âm cúng để chờ khoảnh khắc điểm giao giữa năm cũ và năm mới. Hình ảnh anh chị em quây quần, cũng kể cho nhau những gì đã trải qua trong năm cũ, nói ra những dự định mới cho năm tới. Đó chính là khoảnh khắc xua tan hết những mệt mỏi, áp lực còn sót lại, ta chỉ tận hưởng khoảnh khắc hạnh phúc bên gia đình mà thôi.

Bánh chưng trong ngày Tết có những ý nghĩa vô cùng to lớn. Nó là cách người Việt ta bày tỏ những tâm lòng nhớ về tổ tiên, về cội nguồn đã sáng tạo và để lại loại bánh có ý nghĩa này. Một món ăn thể hiện sự đầy đủ, trọn vẹn nhất cho bữa cơm đoàn viên. Và nó cũng là món ăn truyền thống không thể nào vắng mặt trong ngày tết của nhân dân ta.

Không những vậy, nhân dân ta sẽ chọn những chiếc bánh chưng đẹp nhất để dâng lên bàn thờ thờ cúng ông bà tổ tiên trong những ngày Tết.

Bánh chưng ăn nóng có lẽ là ngon nhất tuy nhiên thức quà này khi nguội rồi còn có thể cắt chúng ra từng miếng nhỏ đem rán lên ăn rất là ngon và thơm. Những người thích ăn nóng thì cũng có thể luộc lại như bình thường hoặc hấp nóng bánh.

Tóm lại, bánh chưng có ý nghĩa rất lớn trong đời sống cũng như tình cảm của nhân dân ta trong ngày tết truyền thống. Kể từ khi xuất hiện cho đến ngày nay, bánh chưng không chỉ khẳng định sự thơm ngon hấp dẫn mà còn xoay quanh những ý nghĩa sâu sắc của mình.

### *Văn mẫu Thuyết minh về cách làm bánh chưng số 5 hay nhất*

Việt Nam là đất nước đậm đà bản sắc dân tộc với các phong tục tập quán, truyền thống, lễ hội, ... đều được lưu truyền sâu rộng trong nhân dân, từ đời này nối tiếp đời sau. Mỗi năm, cứ đến cận kề ngày Tết cổ truyền của dân tộc thì người người, nhà nhà đều nô nức sắm sửa chuẩn bị đón tết và không quên gói những chiếc bánh



chung vuông vẫn chứa đựng hương vị đậm ấm, sum vầy. Có thể nói nếu thiếu hương vị bánh chung thì ngày tết cũng mất đi một phần giá trị truyền thống của nó.

Bánh chung có từ bao giờ cũng không ai biết rõ nhưng theo sự tích kể lại, vào những năm vua Hùng thứ sáu, sau khi đánh đuổi giặc Ân, vua có ý truyền ngôi cho con nên ban lệnh: Ai tìm được món ăn ngon, có ý nghĩa nhất sẽ được truyền ngôi. Lang Liêu người con thứ mười tám, dâng lên cho vua cha món bánh chung, bánh giầy, vua Hùng ăn thấy ngon và rất có ý nghĩa bèn truyền ngôi cho. Kể từ đó mỗi dịp tết Nguyên Đán, dân chúng lại làm món bánh này để dâng cúng tổ tiên, trời đất.

Bánh chung là món ăn xuất hiện hầu hết trong các dịp lễ, tết hay các ngày trọng đại của mỗi gia đình. Chiếc bánh hình vuông, được gói lá xanh bên ngoài, bên trong là lớp bánh bằng gạo nếp với nhân đậu xanh, thịt lợn ba chỉ kèm theo là các gia vị hành tươi, hành củ khô, tiêu. Tất cả các nguyên liệu kết hợp rất hoà quyện tạo nên một món ăn rất hợp khẩu vị người Á Đông, ăn kèm củ kiệu (hành muối) thì món bánh lại càng thêm đậm đà hương vị. Chiếc bánh được bao bọc bằng lớp lá xanh cũng như tình cảm yêu thương đùm bọc của gia đình, những nguyên liệu không quá cầu kỳ, lúa gạo, đậu hay thịt đều là sản phẩm của nền văn minh lúa nước cho xưa cho tới nền nông nghiệp hiện đại ngày nay. Có lẽ thế, mà chiếc bánh như biểu tượng của đất, là một hóa thân của mẹ thiên nhiên tạo thành. Trong tâm thức mỗi người Việt, chiếc bánh gói ghém biết bao tình cảm thân thương, sự sum vầy, đoàn tụ của gia đình.

Chúng ta khá dễ dàng để lựa chọn được nguyên liệu vừa ngon mà giá cả lại rất bình dân. Chủ yếu là gạo nếp, nên chọn những hạt tròn đều, có màu sắc trắng ngà, không bị ẩm mốc hay đã để quá lâu vì như thế hạt gạo không còn giữ nguyên được mùi thơm lừng của nếp mới. Đậu xanh thì nên chọn những hạt đều, có màu vàng đậm. Thịt lợn lựa miếng có cả phần nạc và mỡ, nếu chỉ có nạc thì bánh khi ăn sẽ rất khô và thiếu đi vị béo ngậy của mỡ, nhưng nếu tỉ lệ mỡ quá nhiều thì khi ăn sẽ rất nhanh ngán và hương vị cũng sẽ giảm đi rất nhiều. Sau khi chọn xong nguyên liệu, ta tiến hành vo gạo qua vài nước và ngâm tầm hai đến ba giờ cho hạt gạo nở đều, như vậy khi nấu bánh sẽ nhanh chín hơn. Đậu xanh vo sạch, đun đến khi nhừ rồi vo lại thành những cục tròn để làm nhân. Thịt lợn rửa sạch, cắt thành những miếng dài, ướp với một chút nước mắm, hành khô băm nhỏ cùng với một vài muống tiêu. Ta có thể cho thêm vào nhân những củ hành tươi cắt khúc. Một nguyên liệu cuối cùng không thể thiếu là lá gói, người ta hay dùng lá dong là chủ yếu, có một số vùng lại dùng lá chuối. Tuy nhiên, dù là loại lá nào thì cũng phải chọn những lá có màu xanh thẫm, không bị rách nát, loại bỏ những lá có màu úa vàng khi gói chiếc bánh hình thức sẽ không được bắt mắt, nếu lá có màu xanh nhạt là chưa đủ độ già khi gói sẽ rất dễ rách. Đem lá đi rửa nhẹ nhàng qua vài lần nước,

sau đó phơi ngoài nắng cho lá ráo và hơi héo đi, lúc gói sẽ dễ dàng hơn và hạn chế được việc bị rách lá.

Khó nhất có lẽ ở công đoạn bắt tay vào gói bánh, nó đòi hỏi rất nhiều sự tỉ mỉ, kiên trì và khéo léo của người gói. Những người mới tập gói hay những người không có nhiều thời gian thì họ thường dùng khuôn để gói, chiếc bánh được gói ra sẽ vuông vắn và rất đẹp, tuy nhiên không chắc tay và không thể để được lâu. Khi gói không dùng khuôn thì đòi hỏi người gói phải có kinh nghiệm và sự khéo léo vô cùng. Xếp lá gói xong xuôi, đổ một lớp gạo, để lớp nhân đậu xanh thịt lợn vào trong, tiếp đến là một lớp gạo bên trên, người thợ bắt đầu gập từng cạnh của lá chuối, nắn cho bánh có hình dạng cân đối, buộc lạt sao cho chắc tay, để khi luộc bánh không bị rìa và để được lâu. Nếu gói bánh không chắc tay, bánh chỉ để được vài ngày sẽ bị hỏng ngay. Bánh được xếp vào nồi cho ngay ngắn, đổ nước ngập và đun bằng ngọn lửa cháy vừa đủ, để bánh có thể chín từ trong ra ngoài. Đun bánh với ngọn lửa quá lớn, sẽ khiến bánh bị nhão phần gạo bên ngoài, nhân và gạo bên trong sẽ rất dễ bị sống, khi ăn sẽ không còn giữ được vị dẻo của nếp, vị bùi và ngọt của nhân. Thông thường người ta thường nấu bánh từ tám đến chín tiếng tùy vào kích thước của bánh. Khi bánh chín mùi lá dong thơm lừng hoài quyến với nếp dẻo thật là hấp dẫn vị giác. Tuy không phải là một món ăn xa xỉ, khó kiếm nhưng với ý nghĩa cổ truyền, chứa đựng biết bao tình cảm thương yêu mà bánh chưng thường được mang làm quà biếu như là cách biểu lộ lòng thành, sự chúc phúc vẹn tròn.

Chiếc bánh chưng là món ăn không thể thiếu trong ngày Tết cổ truyền. Bánh dùng để cúng gia tiên như lời biết ơn sâu nặng của con cháu nhớ về cội nguồn, là lời cảm tạ đất trời cho một năm mưa thuận gió hoà. Trong những ngày đầu năm mới, gia đình ngồi bên nhau cùng thưởng thức những món ăn thật ngon, không thể thiếu đĩa bánh chưng thơm ngon, tuyệt vời, và kể cho nhau nghe về những câu chuyện năm cũ, những ước nguyện cho năm mới đang tới.

### *Văn mẫu Thuyết minh về cách làm bánh chưng số 6 chi tiết*

Âm thực Việt Nam không chỉ đặc sắc trong hương vị, nguyên liệu mà còn chứa đựng tinh hoa của sự khéo léo cũng như văn hóa lối sống, tâm hồn người Việt. Dân gian có đôi câu đối: "Thịt mỡ dưa hành câu đối đỏ/ Cây nêu tràng pháo bánh chưng xanh". Nhắc đến tết cổ truyền, chắc hẳn mỗi người Việt Nam, dù đang ở trên chính mảnh đất quê cha hay đang ở nơi đất khách quê người cũng không thể quên được thức bánh dẻo thơm bùi của đỗ xanh, dẻo ngọt của gạo nếp, béo ngọt của thịt mỡ của bánh chưng - thức bánh hình vuông ẩn chứa những ý niệm sâu sắc về văn hóa dân tộc.

Sự ra đời của bánh chưng gắn liền với truyền thuyết "Bánh chưng, bánh giầy" cùng sự kiện vua Hùng Vương đòi thứ sáu chọn người nối ngôi. Giữa muôn vàn sơn hào hải vị, cặp bánh chưng bánh giầy đã đem đến chiến thắng cho hoàng tử Lang Liêu. Nếu bánh giầy thon dài với hình tròn tượng trưng cho trời thì bánh chưng lại là ý niệm ẩn dụ của mặt đất với hình dáng vuông vức.

Là một món ăn thể hiện rõ đặc trưng của nền ẩm thực Việt Nam, nguyên liệu làm ra bánh chưng cũng hết sức dân dã. Vỏ ngoài của bánh được tạo nên từ những chiếc lá dong xanh tươi, lạnh lặn và gân chắc cùng những sợi dây lạt giang trắng phau, mảnh nhỏ và mềm mại. Còn bên trong bánh là những nguyên liệu quen thuộc như thịt ba chỉ, đỗ xanh, hành cùng một số gia vị đơn giản khác như muối trắng, hạt tiêu,...

Sau khi đã chuẩn bị đầy đủ những nguyên liệu trên, bàn tay khéo léo của con người sẽ sơ chế nguyên liệu và lần lượt thực hiện các công đoạn gói bánh, nấu bánh. Lá dong có nhiệm vụ bao bọc và ảnh hưởng đến màu sắc của chiếc bánh chưng nên cần được chọn lọc với sắc xanh mướt, sau đó rửa sạch sẽ những bụi bặm và vết bẩn, dùng khăn lau khô hoặc để ráo nước. Gạo nếp là thành phần quan trọng nhất của chiếc bánh nên cần đảm bảo những yêu cầu như hạt to, đều hạt, tròn và thom dẻo. Trước khi gói bánh, những hạt gạo này sẽ được ngâm cùng nước trong khoảng thời gian nhất định, thường kéo dài từ 12 tiếng đến 14 tiếng. Đỗ xanh sau khi được xay hoặc giã vỡ đôi, người làm bánh sẽ ngâm trong nước ấm với nhiệt độ thường ở mức 40 độ C để hạt đỗ trở nên mềm hơn và sau đó đãi sạch vỏ đỗ, chỉ giữ lại sắc tươi vàng thơm. Về nhân thịt của bánh chưng, loại thịt thường được sử dụng là thịt ba chỉ vừa nạc vừa mỡ cắt thành từng miếng, ướp cùng những gia vị như hành khô, hạt tiêu để gợi dậy mùi thơm và hương vị.

Để tạo ra một chiếc bánh với hình thù vuông vức, gói bánh là công đoạn hết sức quan trọng. Sau khi trải lá dong, người gói có thể sử dụng khuôn để tạo nên bốn góc vuông cân xứng, hài hòa. Và lần lượt các nguyên liệu khác được sắp xếp theo thứ tự: gạo nếp ở ngoài, đỗ xanh, thịt lợn ở bên trong, và đỗ thêm gạo nếp để lấp đầy chiếc bánh. Quá trình này đòi hỏi người gói bánh cần tỉ mỉ và khéo léo. Sau đó, những chiếc bánh tươi tắn, vuông vức được xếp vào nồi, đổ nước vào luộc trong vòng 10 - 12 tiếng để bánh chín đều và dẻo thơm. Trong lúc luộc bánh, những thành viên trong gia đình thường quây quần bên bếp lửa để kể cho nhau nghe những câu chuyện về năm cũ.

Vào mỗi dịp Tết đến xuân về, bánh chưng luôn là yếu tố không thể thiếu và mang trong mình những ý niệm về sự tưởng nhớ công ơn và lòng thành kính đối với những người đã khuất. Đồng thời, chiếc bánh vuông vắn tượng trưng cho mặt đất

thể hiện mong ước về một cuộc sống trọn vẹn và ấm no. Hơn hết, nó còn là biểu tượng cho thành tựu văn minh nông nghiệp của dân tộc ta.

Bánh chưng vuông tượng trưng cho mặt đất, xanh màu lá dong có ý nghĩa vô cùng quan trọng trong tâm thức con người Việt Nam. Bánh chưng, hơn cả một món ăn - đó còn là bản sắc dân tộc, là nét đẹp ẩm thực truyền thống ngàn đời nay còn lưu giữ.

*Bài văn Thuyết minh về cách làm bánh chưng mẫu số 7*

*Lạt này gói bánh chưng xanh*

*Cho mai lấy trúc cho anh lấy nàng*

*(Ca dao)*

Câu ca dao ấy cất lên chắc hẳn sẽ gọi lên trong mỗi người dân trên đất nước Việt Nam từ già cho tới trẻ, từ trai cho tới gái hình ảnh chiếc bánh chưng – một loại bánh dân dã, quen thuộc, thân quen mà rất đổi cao quý và ngập tràn ý nghĩa đối với mỗi người con đất Việt.

Như chúng ta đã biết, bánh chưng là một loại bánh quen thuộc, gần gũi và có từ lâu đời ở nước ta, mang những đặc trưng riêng của văn hóa Việt Nam. Có thể nói, bánh chưng là loại bánh duy nhất ở nước ta có lịch sử lâu đời trong ẩm thực của người Việt còn được nhắc lại ở sử sách cho đến tận ngày hôm nay. Nguồn gốc ra đời của bánh chưng gắn liền với truyền thuyết “Bánh chưng bánh giầy”, về Lang Liêu và vua Hùng thứ sáu. Chuyện kể rằng, sau khi đánh tan giặc Ân xâm lược, vì muốn chọn được người kế vị xứng đáng, vua Hùng thứ sáu đã tổ chức cuộc thi giữa các con của mình với yêu cầu ai làm cho vua cha vừa lòng, tìm được lễ vật phù hợp để dâng lên lễ tế thì sẽ được truyền ngôi cho. Trong khi các anh của mình lên rừng, xuống biển tìm kiếm bao nhiêu sơn hào hải vị, của ngon vật lạ thì Lang Liêu – người con út lại không biết nên lấy gì làm lễ vật để dâng lên vua cha vì chàng chả có gì ngoài lúa gạo. Nhưng thật may mắn thay cho chàng, chàng nằm mộng và được thần chỉ cho cách lấy gạo, đậu và thịt để làm bánh. Loại bánh chàng làm ra hình tròn thì gọi là bánh giầy tượng trưng cho trời, bánh chưng hình vuông, tượng trưng cho đất. Và rồi, cuối cùng, Lang Liêu chính là người làm hài lòng vua cha, chàng được truyền ngôi và cũng kể từ đây, bánh chưng ra đời và trở thành nét biểu tượng độc đáo trong văn hóa ẩm thực Việt Nam, thể hiện lòng biết ơn, quý trọng của con cháu với ông bà tổ tiên và với trời đất.

Bánh chưng là loại bánh dân dã, quen thuộc với mỗi người dân Việt Nam, bởi vậy nguyên liệu để làm nó cũng rất bình dị, gần gũi. Trước hết, để làm được bánh

chung không thể thiếu gạo nếp – một loại gạo dẻo và có vị thơm để làm vỏ bánh. Nhân bánh được là sự kết hợp giữa đậu xanh, thịt lợn và dưa hành. Ngoài ra, khi làm bánh cũng cần có là chuối hoặc lá dong và lạt để gói bánh cùng một số nguyên liệu phụ khác như tiêu, muối. Thông thường, để làm ra được một chiếc bánh chưng người ta cần phải trải qua nhiều công đoạn khác nhau, đòi hỏi sự tỉ mỉ, cẩn thận và khéo léo của người làm bánh. Đầu tiên đó là công đoạn chuẩn bị nguyên liệu. Những nguyên liệu kể trên phải được sơ chế một cách kĩ càng, chu đáo. Gạo nếp phải được làm sạch sẽ và ngâm với nước để gạo được mềm và dẻo hơn. Đậu xanh được làm sạch vỏ và được nấu chín nhuyễn với một ít muối. Thịt lợn được cắt thành miếng nhỏ và ướp với gia vị để tạo độ thơm. Ngoài ra, lạt buộc cần được làm thành sợi dài và mỏng. Sau khi đã chuẩn bị nguyên liệu theo yêu cầu, người ta bắt đầu gói bánh. Bánh chưng được gói bằng tay nhờ vào các khuôn bánh được làm sẵn từ trước. Đồng thời, để làm nên một bánh chưng ngon còn yêu cầu khi luộc bánh phải đủ thời gian, không quá ngắn mà cũng không quá dài. Thông thường, người ta thường luộc bánh trong khoảng thời gian tám đến mười giờ, tùy vào loại gạo nếp được sử dụng. Sau khi bánh đã được luộc chín người ta vớt bánh ra và để nguội, như vậy là đã có một chiếc bánh chưng ngon, đẹp rồi. Thêm vào đó, tùy vào khẩu vị của mỗi vùng, miền mag bánh chưng có thể thêm vào hoặc bớt đi một số nguyên liệu.

Bánh chưng là nét độc đáo trong văn hóa ẩm thực của người Việt. Nó biểu tượng cho tấm lòng biết ơn ông bà tổ tiên và sự trân trọng những điều bình dị, tinh túy trong trời đất. Bánh chưng là loại bánh không thể thiếu trên bàn thờ, trong mâm cơm cúng tổ tiên mỗi dịp Tết đến xuân về. Bánh chưng đã trở thành một nét đẹp không thể thiếu trong tâm thức của mỗi người con đất Việt. Chắc có lẽ bởi vậy mà mỗi người con đất Việt ở xa quê, mỗi dịp Tết đến người ta vẫn cùng nhau tự gói hay mua về những chiếc bánh chưng để thờ cúng và cùng nhau thưởng thức như một cách để nhớ, để gìn giữ và lưu truyền nét đẹp văn hóa của dân tộc.

Tóm lại, bánh chưng là loại bánh cổ truyền, có ý nghĩa sâu sắc trong đời sống của hàng triệu, hàng triệu người con đất Việt. Dù thời gian có trôi đi, cuộc sống của con người ngày càng phát triển và có thêm nhiều món ăn, loại bánh mới nhưng không bất cứ thứ gì có thể thay đổi được vị trí, ý nghĩa của chiếc bánh chưng trong văn hóa và trong ẩm thực của người dân Việt Nam.

### *Văn mẫu Thuyết minh về cách làm bánh chưng số 8 hay nhất*

Từ bao đời nay, bánh chưng luôn là món ăn thân thuộc trong bữa cơm của gia đình Việt mỗi dịp tết đến, xuân về. Đây là món ăn có bề dày lịch sử lâu đời trong thực đơn ẩm thực của đất nước ta. Bánh chưng còn được dùng để cúng gia tiên thay cho lời biết ơn sâu sắc của mỗi người con nhớ về nguồn cội, là lời cảm tạ trời đất đã

phù hộ cho một năm mưa thuận gió hòa. Bánh chưng thực sự là món bánh có ý nghĩa và giá trị vô cùng to lớn.

Bánh chưng luôn được biết đến là loại bánh truyền thống của dân tộc Việt thể hiện lòng biết ơn sâu sắc của con cháu đối với thế hệ cha ông đi trước. Bánh chưng đã có nguồn gốc từ lâu đời. Người ta tương truyền rằng vào đời vua Hùng thứ 6 sau chiến thắng đánh đuổi giặc Ân xâm lược thì nhà vua có ý muốn truyền ngôi lại cho các con. Nhân dịp đón xuân sang, vua Hùng gọi các hoàng tử lại và có ra yêu cầu các hoàng tử đem dâng lên vua cha thứ mà họ cho quý giá nhất dùng để cúng lên bàn thờ tổ tiên nhân dịp đầu xuân, năm mới. Đây như là một thử thách quyết định ai sẽ là người kế nhiệm ngôi vua nên các hoàng tử đua nhau tìm kiếm những của ngon, vật lạ trên trời, dưới biển để dâng lên vua cha. Trong đó có một người con trai thứ 18 của vua Hùng là Lang Liêu, một con người hiền lành, sống gần gũi với người dân lao động nghèo khổ nên lo lắng không biết có thứ gì quý để có thể dâng lên nhà vua. Một đêm, Lang Liêu nằm ngủ thì mộng thấy có vị thần chỉ cho cách làm một loại bánh làm bằng lúa gạo và những thứ có sẵn gần gũi với con người hàng ngày. Tỉnh dậy, ông sai người đi chuẩn bị các nguyên liệu tươi, ngon, chọn lọc kỹ lưỡng để làm món bánh này. Đến ngày như đã hẹn, các hoàng tử nô nức dâng lên bàn thờ mâm cao cỗ đầy, đủ tất cả các sơn hào hải vị nhưng riêng mâm cỗ của Lang Liêu thì chỉ có hai loại bánh nhìn rất đơn giản. Vua thấy lạ nên bèn hỏi và được Lang Liêu giải thích về ý nghĩa món bánh này. Vua nếm thử, thấy bánh ngon, lạ và có ý nghĩa sâu sắc nên đã đặt tên cho món bánh của Lang Liêu là bánh chưng và bánh dày rồi truyền ngôi lại cho hoàng tử Lang Liêu. Kể từ ngày đó, bánh chưng ra đời và hiện diện trong mâm cỗ tết của mỗi gia đình Việt cho đến nay.

Để làm một chiếc bánh chưng ngon thì khâu chuẩn bị nguyên liệu rất quan trọng. Nguyên liệu để làm nên bánh rất đơn giản, quen thuộc và dễ tìm bao gồm: gạo nếp, đỗ xanh, thịt ba chỉ, hành và một số gia vị tẩm ướp như muối, hạt tiêu,... Người xưa dùng lá dong để gói, lá để gói bánh không quá non cũng không được quá già. Lá phải có còn lành lặn, không bị rách, không bị héo và có màu xanh đậm. Lá dong sau khi được chọn sẽ đem đi rửa sạch với nước. Khi rửa nên đặt lên cái mâm và dùng giẻ lau sạch hai mặt để tránh làm lá bị rách. Lá rửa xong đem phơi khô cho ráo nước, nên phơi lá nơi râm mát cho hơi héo để khi gói dễ hơn, tránh lá quá giòn dễ gãy lá. Về gạo nếp, để bánh ngon và dẻo thì chúng ta nên chọn loại gạo nếp nương. Gạo nếp mua về sàng qua, nhặt hết sạn đem đi ngâm trước 8 tiếng, khi nào chuẩn bị gói thì vớt gạo ra để ráo nước và xóc cùng với một ít muối. Thịt lợn nên chọn phần ba chỉ vừa có cả mỡ cả nạc, nếu chỉ chắc nạc thì khi ăn bánh sẽ rất khô thiếu vị béo ngậy của mỡ nhưng nếu mỡ quá nhiều thì khi ăn rất nhanh ngán. Thịt lợn được đem rửa sạch, cắt thành những miếng dài, ướp gia vị gồm muối ăn hoặc mắm, hạt tiêu cùng hành khô băm nhỏ. Đậu xanh lựa những hạt đều, có màu vàng

đậm. Đậu đem đi vo sạch, đun nhừ rồi vo lại thành những cục tròn để làm nhân. Bên cạnh đó, lát buộc bánh chưng cũng là một thứ cần chuẩn bị, lát thường dùng lát giang được làm từ ống cây giang. Lát có thể được ngâm nước muối hay hấp qua cho mềm trước khi gói. Tất cả được chuẩn bị và bày sẵn chờ người gói.

Sau quá trình chuẩn bị sẽ chuyển sang giai đoạn gói bánh, giai đoạn rất cần sự tính toán và đôi bàn tay khéo léo của người gói để bánh sau khi luộc được mềm, ngon, đẹp và không bị phèo nếp ở các góc. Đầu tiên lá được trải lên mâm đong một bát gạo đầy đổ vào, dàn đều rồi đổ tiếp nửa bát đỗ, xếp thịt vào trong, tiếp đến đổ thêm nửa bát đỗ lên và cho thêm 1 bát gạo nữa. Ta gạt cho gạo che kín đỗ và thịt rồi nhẹ nhàng bẻ bốn góc cho lá vuông các góc và siết chặt các dây lát thì đã có một chiếc bánh chưng hoàn thiện. Buộc lát phải thật chắc tay để khi luộc bánh không bị bung và bánh sẽ để được lâu ngày hơn. Nếu không phải là người quá khéo léo thì nên dùng khuôn để gói thì bánh sẽ đều, đẹp và dễ gói hơn.

Bánh sau khi gói xong được xếp ngay ngắn vào nồi, đổ ngập nước và nhóm lửa cháy vừa đủ để bánh được chín đều. Nếu đun bánh với lửa quá to sẽ khiến cho bánh dễ bị nhão bên ngoài nhưng phần nhân và gạo bên trong thường bị sống, khi ăn sẽ mất đi vị ngon, dẻo của miếng bánh. Bánh thường được nấu thời gian từ 8 đến 10 tiếng tùy thuộc vào lượng bánh trong nồi, cách vài tiếng cần thay nước để bánh có thể xanh ngon hơn và sau đó ta ngồi đợi nồi bánh chưng thơm lừng chín. Đôi lúc nên kiểm tra để tiếp nước kịp thời tránh để nước cạn quá. Những lúc ngồi canh nồi bánh, mọi người thường quây quần rủ rỉ nhau nghe về một năm đã qua và những kế hoạch cho năm mới đến. Cảm giác vun vầy bên nồi bánh thật ấm áp biết bao. Giai đoạn cuối cùng là vớt bánh ra sau khi bánh chín, bánh được thả vào chậu nước lạnh để bánh được săn hơn và mang đi ra ép cho bớt nước với bánh chưng vuông, với bánh chưng dài thì sẽ dùng rom để lấn bánh tạo thêm độ dẻo nhất định, chỉnh lại cho đẹp đặt vào đĩa trang trọng dâng lên bàn thờ để thắp hương cho ông bà, tổ tiên.

Bánh chưng thực sự có ý nghĩa lớn lao đối với mỗi người con đất Việt, là món ăn quen thuộc hiện diện trong đời sống văn hóa ẩm thực cũng như văn hóa tâm linh của người Việt Nam. Đặc biệt, bánh chưng được dâng lên mâm cúng của ông bà tổ tiên bày tỏ lòng thành kính của con cháu đối với ông bà, bề trên. Nếu tết mà thiếu bánh chưng thì đó thật sự là thiếu sót lớn. Trong bữa cơm ngày tết, miếng bánh chưng thơm, dẻo hương vị của gạo nếp, ngọt của đỗ xanh, đậm đà những miếng thịt ba chỉ hòa quyện vào nhau làm cho mâm cơm ngày tết ấm áp, chan hòa không khí vui vậy, đoàn viên.

Những ngày cận tết, khi những nồi bánh chưng sục sôi là báo hiệu cho sự ấm áp của gia đình. Dù ngày nay khi có sự du nhập của rất nhiều loại bánh ngon, đẹp mắt, lạ

hơn thì bánh chưng vẫn khẳng định được vị thế không loại bánh nào thay thế được của nó. Vì đây là truyền thống, văn hóa, nét đẹp của con người Việt Nam, vậy nên chúng ta hãy nâng niu, gìn giữ những chiếc bánh chưng thơm thảo này.

### *Thuyết minh về cách làm bánh chưng mẫu số 9 chi tiết nhất*

Mỗi quốc gia, mỗi dân tộc đều có một nền văn hóa đặc trưng, một nền ẩm thực độc đáo. Đối với đất nước Hàn quốc có kim chi cùng với những loại rau muối khác. Hay Pháp nổi tiếng với những món bánh cupcake thơm ngậy. Ẩm thực là một nét văn hóa đặc trưng mà không quốc gia nào có được. Ẩm thực cũng là một đặc điểm thu hút du khách. Ẩm thực Việt trong con mắt du khách luôn tạo một sự hứng thú và tò mò. Một trong những điểm thu hút khách du lịch tại Việt Nam chính là nền ẩm thực ấy.

Ẩm thực Việt rất phong phú và đa dạng, được chia ra nhiều thể loại khác nhau. Nổi bật có ẩm thực truyền thống, ẩm thực vùng miền, ẩm thực cung đình, ẩm thực đường phố... Mỗi loại lại có nét riêng. Đối với ẩm thực truyền thống, có một món ăn mà không thể không kể đến đó chính là bánh chưng.

Là một món ăn truyền thống của người Việt, bánh chưng (bánh tét) được ví như linh hồn của bữa cơm ngày trọng đại, đặc biệt là ngày tết. Bánh chưng được người Việt sáng tạo ra gắn liền với sự tích bánh chưng bánh giầy. Sự tích liên quan đến một vị vua Hùng đời thứ sáu. Ông đã nghĩ ra cách chế biến bánh chưng và bánh giầy để dâng lên vua cha và được nhường ngôi. Từ đó đến nay, bánh chưng đã trở thành món ăn quen thuộc của các gia đình mỗi dịp tết đến xuân về. Bánh chưng được làm một cách khá cầu kì. Đầu tiên là chọn nguyên liệu để làm bánh. Nguyên liệu làm bánh bao gồm lá rong, gạo nếp, đỗ xanh, thịt ba chỉ, lạt buộc, một số gia vị thông thường, đặc biệt không thể thiếu hạt tiêu. Trước tiên là lá rong. Lá rong là một loại lá được trồng rất nhiều ở miền bắc Việt Nam. Lá có màu xanh đậm, gân lá vòng cung rõ ràng, thường mọc thành từng bụi. Lá to có thể dài đến 80 cm. Lá có hình quạt. Lá rong dùng để làm vỏ bánh. Bởi tính chất dai khi nấu chín, đặc biệt là có mùi thơm và màu xanh bắt mắt, nên lá rong được chọn để làm vỏ của bánh chưng. Lá rong khi cắt hoặc mua sẽ được đem phơi qua lửa (nướng qua) hoặc phơi nắng cho mềm, tránh rách khi gói bánh. Sau đó, lá rong tiếp tục được cắt bớt cuống lá cũng như sống gân lá chính giữa và rửa sạch. Vậy là nguyên liệu để làm vỏ bánh đã sơ chế xong. Tiếp theo đến phần bánh. Đầu tiên là gạo nếp. Gạo nếp là một loại gạo có hàm lượng amilopectin rất cao khoảng 90% chính vì vậy nó làm cho gạo nếp khi được nấu chín sẽ rất dẻo, đặc biệt có mùi thơm rất hấp dẫn. Dựa vào tính chất này nên người ta chọn gạo nếp để làm bánh chưng. Gạo nếp sẽ được ngâm trong nước khoảng 5 tiếng, sau đó vo sạch, nêm muối vừa ăn. Gạo là thế, đỗ xanh cũng được chuẩn bị kĩ càng. Đỗ xanh là loại đỗ có màu vàng tươi, rất thơm khi nấu



chín. Thường người gói bánh sẽ chọn loại đỗ xanh đã bóc vỏ để tiết kiệm thời gian sơ chế. Loại đỗ này rất dễ dàng mua được tại các siêu thị cũng như cửa hàng tạp hóa. Đỗ sau khi mua về sẽ được ngâm với nước khoảng 6 đến 7 tiếng để nở hoàn toàn. Nguyên liệu tiếp theo kể đến là thịt ba chỉ. Thịt ba chỉ sẽ được cắt miếng mỏng nhưng vuông, cạnh chừng 4 đến 5cm tùy bánh to hay nhỏ. Thịt được ướp với gia vị thông thường và hạt tiêu. Hạt tiêu sẽ giúp miếng thịt đậm đà, thơm gia vị, thơm và đặc biệt là trung hòa các vị của gia vị khác khiến cho miếng thịt không bị ngán quá. Nguyên liệu cuối cùng là lạt buộc. Lạt buộc được làm từ tre dẻo, thân tre chẻ mỏng rất dẻo, được mang đi ngâm nước hoặc luộc qua cho mềm dễ buộc. Lạt buộc được dùng để cố định bánh lại khi luộc. Nếu không có lạt buộc chiếc bánh không thể được hoàn tất. Sau khi sơ chế các nguyên liệu làm bánh, sẽ đến giai đoạn gói bánh.

Gói bánh chung cần sự tỉ mỉ, cẩn thận cũng như khéo léo của người gói. Bánh sau khi gói phải vuông, lá không bị rách, không chặt quá cũng không lỏng quá. Đầu tiên, trải một lớp lá, tiếp đến là gạo nếp, lớp tiếp theo là đỗ xanh, rồi đến thịt lợn, rồi đỗ xanh, cuối cùng là gạo. Sau đó người gói sẽ dùng tay của mình gói cho lá rộng bao chọn lấy phần nhân bánh, gấp cho vuông lại, cuối cùng là dùng lạt buộc cố định. Cái khó là ở chỗ, người gói phải nới lỏng sao cho bánh vuông mà không bị chặt quá cũng hư lỏng quá. Bởi nếu chặt quá, phần bánh sẽ chín không đều hoặc dẫn đến bánh không chín được. Còn nếu lỏng quá, các lớp nguyên liệu của bánh sẽ không cố định và lẫn lộn vào nhau gây mất thơm ngon cũng như mất ngon. Gói bánh có được đẹp hay không là dựa vào tay nghề của người gói bánh.

Công đoạn gói bánh đã xong đến khâu cuối cùng nhưng không kém phần quan trọng. Đó chính là luộc bánh. Bánh chỉ ngon khi được nấu bằng củi khô, trong một nồi gang to và dày. Nấu bánh chung thường rất lâu, khoảng 6 tiếng đồng hồ. Bởi bánh cần được chín đều và mềm. Lửa để nấu bánh cũng không quá to lửa mà chỉ liu riu nhỏ. Bánh khi được nấu chín sẽ được để nguội định hình lại hình dạng bánh và được sắp ra đĩa để mọi người cùng thưởng thức. Bóc vỏ bánh ra ta sẽ thấy một màu xanh rất đẹp và mùi thơm hấp dẫn. Cắt bánh ra sẽ thấy từng lớp từng lớp nhân bên trong cực hấp dẫn, miếng thịt thơm béo ngậy, lớp gạo nếp chín mềm dẻo ngọt thơm lừng. Tất cả hòa quyện với nhau tạo nên một hương vị truyền thống.

Ngày xưa, bánh chung chỉ có mặt mỗi dịp tết đến xuân về. Nhưng ngày nay, bất cứ lúc nào cũng có thể nhìn thấy hình ảnh chiếc bánh chung. Cứ đến dịp lễ hội hoặc ngày trọng đại như cưới hỏi, bánh chung có thể được đem vào thực đơn của mâm cơm gia đình. Bánh chung rất nhiều chất dinh dưỡng, hàm lượng calo cao. Ngoài món bánh chung luộc, người ta có thể biến tấu thành các món hấp dẫn khác như bánh chung rán. bánh chung có thể ăn kèm với những món mặn khác để tăng thêm hương vị của món ăn.

Bánh chưng đã trở thành một nét văn hóa, một món ăn truyền thống và lâu đời ở Việt Nam. Nét độc đáo này đã góp phần làm đẹp hình ảnh Việt trong mắt bạn bè quốc tế. Dù ai xa quê cũng mong được về nhà bên nồi bánh chưng mỗi dịp giao thừa đón năm mới

### *Thuyết minh về món ăn ngày tết - Bánh chưng mẫu số 10 Ngữ văn lớp 8*

Mỗi đất nước, mỗi dân tộc trên thế giới đều có những phong tục, những tập quán riêng biệt. Vào mỗi dịp lễ quan trọng, họ đều có những tập tục, các món ăn cổ truyền, dân gian khác nhau: lễ Tạ Ôn của Mĩ thì có gà tây, của Pháp thì có các loại bánh phô mai, pudding đặc sắc,... Nhưng nếu đòi hỏi một thức ăn vừa đẹp đẽ, vừa ngon lành, vừa bổ dưỡng, lại vừa mang truyền thống, những nét đẹp tinh túy, thanh cao nhất của dân tộc như chiếc bánh chưng xanh của Việt Nam thì không phải bất cứ dân tộc hay đất nước nào có thể có được. Từ ngàn đời nay, chiếc bánh chưng vẫn luôn được có mặt trong những dịp lễ, Tết của người dân Việt Nam.

Cứ mỗi năm, vào dịp Tết đến xuân về, đầu xuân năm mới, người người, nhà nhà lại đi sắm Tết, mua đủ những vật dụng, những đồ ăn trong những ngày Tết âm lịch. Và chiếc bánh chưng là không thể thiếu. Khi ăn những chiếc bánh chưng dẻo dẻo, mềm mềm. có bao giờ bạn tự hỏi, chiếc bánh chưng đã có từ bao giờ, nguồn gốc xuất xứ từ đâu? Chiếc bánh chưng đã có từ rất lâu đời, từ hàng nghìn năm trước đây. Theo tương truyền, từ đời vua thứ 6, đã có chiếc bánh chưng. Năm đó, do tuổi già sức yếu, vua Hùng đời thứ 6 có ý định muốn truyền ngôi cho các vị hoàng tử lại nói với họ ý định của ông và ông sẽ truyền ngôi cho hoàng tử nào tìm được món đồ quý giá, có đầy đủ tinh hoa, tinh túy nhất. Các hoàng tử nghe vậy, ai cũng nghĩ ra đủ các thứ đồ quý. Các chàng người lên rừng, người xuống biển, lệnh cho tất cả người hầu phải tìm ra những thứ quý giá nhất. Chỉ duy có hoàng tử út Lang Liêu là không biết phải tìm những gì. Tuy là hoàng tử, con vua nhưng Lang Liêu rất nghèo, mẹ chàng sau khi sinh ra chàng đã mất nên chàng cũng không nhận được tình cảm hay sự quan tâm nhiều của vua cha cũng như các vị huynh trưởng. Chính vì điều đó, khi về đến nhà, Lang Liêu cứ trần trọc mãi, không biết nên làm thế nào, ruột rối như tơ vò tâm sự với vợ. Đêm hôm đó, khi đi ngủ, trong giấc mơ, Lang Liêu đã gặp được vị Thần Nông, thần đã khuyên Lang Liêu phải làm loại bánh tinh túy nhất từ gạo, từ muôn vị cuộc sống. Khi tỉnh dậy, Lang Liêu bắt tay vào làm ngay, làm ngay chiếc bánh dày tròn tượng trưng cho trời, chiếc bánh chưng vuông tượng trưng cho đất. Đến ngày, nhà vua lại triệu tập, các huynh cả đều mang đến cho vua toàn những thứ quý giá nhất: ngà voi, ngọc trai,..., mong được kế thừa ngôi vị. Thấy Lang Liêu chỉ mang hai thứ bánh đến, họ khinh suất. Đến khi vua Hùng nếm thử bánh, thấy vị ngọt ngọt, bùi bùi, hương vị trời đất như giao hòa, quyết định chọn lễ vật của Lang Liêu, cho chàng lên làm vua và phổ biến bánh với

người dân. Từ đó, phong tục bánh chưng ngày Tết đã ra đời và kéo dài cho tới ngày nay.

Ngày nay, việc nấu bánh chưng vào ngày Tết như đã trở thành một thông lệ. Cứ đến Tết, người người, nhà nhà lại gói bánh chưng. Để gói ra được chiếc bánh chưng vuông vắn, xanh mướt không phải là điều đơn giản. Đầu tiên là chuẩn bị nguyên liệu: lá dong (phải chọn loại bánh tươi xanh, hay dùng để nấu bánh tẻ, kích cỡ không nhỏ quá, cũng không to quá), gạo nếp (có thể tùy chọn những loại nếp cái hoa vàng là loại gạo ngon nhất và thích hợp nhất để nấu bánh chưng), thịt (là loại thịt ba chỉ, ngon tươi và sạch), đậu xanh (có thể chọn loại có vỏ hoặc không có vỏ) và lá buộc (làm bằng giang, chẻ mỏng, to bản, có thể tự làm hoặc mua ở ngoài chợ). Cuối cùng là phải chuẩn bị nồi đun to, gạch kê nồi và củi lửa.

Sau khi đã chuẩn bị đầy đủ nguyên liệu, ta bắt đầu gói bánh. Rửa sạch lá dong là việc đầu tiên, sau đó tước bỏ cuống lá, cắt đầu và cuối sao cho đẹp, rồi cuộn lại cho hết nước, lau khô lá. Gạo nếp phải đãi sạch rồi đổ vào thúng cho khô hẳn. Tiếp là đậu xanh, nếu đậu có vỏ thì ngâm nước rồi vo cho hết vỏ, còn nếu đậu đã bóc vỏ sẵn thì chỉ việc ngâm cho nở rồi cho vào nồi nấu chín, giã nhuyễn, nắm thành từng nắm đều nhau. Gạo nếp trước khi gói phải xóc muối, thịt ba chỉ thái dày từ 0,5-1cm, dài 4cm, phải ướp gia vị hạt tiêu vừa vặn để khi nấu lên sẽ dậy mùi thơm.

Cách gói bánh chưng đối với nhiều người có thể đơn giản nhưng đối với một số người khác, nó lại khó khăn. Gói bánh chưng muốn đẹp, thì phải có tay nghề. Đầu tiên, mỗi chiếc bánh chưng cần phải dùng ba lá dong, xếp hình chữ thập. Tiếp đó, cho gạo vào đầu tiên và san đều. Sau lớp gạo là lớp đậu bên trong, cũng san đều sau đó đặt thịt ba chỉ cho vào giữa. Sau đó tiếp tục cho thêm một lớp đậu nữa lên trên lớp thịt và cuối cùng là một lớp gạo. Chú ý không để nhân hở ra ngoài, Sau khi gói bánh xong phải nắm bánh cho vuông, rồi mới được buộc lạt vào bốn góc. Gói xong, úp từng đôi bánh thành một cặp, buộc chặt bằng lạt rồi lại dùng lạt buộc tiếp một đôi bánh khác. Khi đã xong xuôi đâu đấy, ta chuẩn bị cho công đoạn nấu bánh chưng.

Phải chuẩn bị gạch kê nồi đầu tiên, ba chồng gạch nhỏ ở ba góc nồi. Rồi đến củi lửa. Sau đó đặt nồi lên ba chồng gạch, rồi xếp bánh. Chú ý khi xếp bánh phải xếp dọc bánh. Cách xếp này vừa tiết kiệm diện tích nồi vừa giúp cho bánh dễ chín đều hơn. Sau đó nồi mới được cho nước và nhóm lửa. Người nấu bánh thường canh giờ tính từ lúc nước sôi và duy trì nước sôi liên tục, phải đun bánh từ 10-12 giờ. Trong quá trình đun, thì thoảng phải kiểm tra lượng nước, nếu thấy nước cạn thì phải đổ thêm nước nóng để đảm bảo nước luôn ngập bánh. Không được đổ thêm nước nguội nếu không sẽ làm hỏng bánh. Nên để sẵn chậu nước bên cạnh nồi để tận dụng nhiệt lượng. Những chiếc bánh ở trên nên được lật giờ để giúp bánh chín đều

hơn. Sau khi đun bánh xong, vớt bánh ra vừa rửa qua nước để sạch lớp mỡ dính trên vỏ (chỉ rửa lướt qua, không nên để bánh dưới dòng nước quá lâu nếu không nước sẽ tràn vào bên trong bánh). Rửa bánh xong phải xếp bánh ngay ngắn trên một mặt phẳng, sau đó lấy một mặt phẳng khác đè lên trên để ép hết nước trong bánh ra ngoài (chỉ nên ép trong 2-3 giờ đồng hồ nếu không bánh sẽ bị méo). Sau đó, phải nắn bánh sao cho vuông, cho đẹp và vừa mắt. Để bảo quản bánh, ta nên treo bánh lên hoặc để nơi khô ráo, thoáng mát, tránh bị chuột khoét.

Bánh chưng rất ngon nếu được chế biến và thường thức đúng cách. Bóc bánh ra, phải nhẹ nhàng bóc lấy từng lớp vỏ xanh mượt, ta có thể thấy bánh nhìn rất đẹp, rất dẻo và rất xanh là bánh chưng đã đủ ngon. Cắt bánh, chúng ta có thể dùng luôn lát buộc bánh, tùy cắt làm mấy khúc. Bánh chưng muốn đậm đà hơn có thể ăn kèm với giò lụa và cá kho.

Bánh chưng có rất nhiều loại : bánh chưng ngũ sắc, bánh chưng gác, bánh chưng cốm,... Bánh chưng ngũ sắc là loại bánh chưng có 5 màu tượng trưng cho : Kim - Mộc - Thủy - Hỏa - Thổ. Bánh chưng tuy có các loại khác nhau nhưng luôn mang trong mình cùng một ý nghĩa thiêng liêng: tượng trưng cho đất mẹ bao la, có đầy đủ nguyên liệu gạo thịt tượng trưng cho muôn loài.

Vào ngày Tết, trên bàn thờ của mỗi gia đình đều không thể thiếu được chiếc bánh chưng. Chiếc bánh chưng là hương vị của Tết, thiếu bánh chưng như thiếu hẳn đi hương vị Tết.

Kỉ lục chiếc bánh chưng lớn nhất thuộc về chiếc bánh chưng được gói ở lễ hội Đền Hùng. Nó rất to, vĩ đại và đã được UNESCO công nhận là chiếc bánh chưng lớn nhất thế giới.

Bánh chưng là một sản vật quý giá mà ông cha ta truyền lại cho con cháu đời sau, là một nét đẹp văn hóa lâu đời. Nó là một thứ bánh hoàn hảo, không thể thiếu trong dịp lễ Tết của người miền Bắc nói riêng và toàn dân tộc Việt Nam nói chung. Nó là biểu tượng của tổ tiên, là một nét đẹp truyền thống cần phải gìn giữ và phát huy.

### *Bài văn Thuyết minh về bánh chưng ngày Tết mẫu 11 chọn lọc*

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.

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 thưởng thức bánh chưng ngon và ấm áp nhất.

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 kỹ 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 thưởng thấy mùi thơm lừng của nếp. Đậu xanh chọn loại đậu có màu vàng đẹp, nấu nhừ 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.

Lá dong cần có màu xanh đậm, có gân chắc, không bị héo và rách nát. Hoặc nếu những chiếc lá bị rách người ta có thể lót bên trong chiếc lá lành để gói. Khâu rửa lá dong, cắt phần cuống đi cũng rất quan trọng vì lá dong sạch mới đảm bảo vệ sinh cũng như tạo mùi thơm sau khi nấu bánh.

Sau khi đã chuẩn bị tất cả các nguyên vật liệu thì đến khâu gói bánh. Gói bánh chưng cần sự tận tâm, tỉ mỉ và khéo léo để tạo nên chiếc bánh vuông vắn cứng viêng ông bà tổ tiên. Nhiều người cần phải có khuôn vuông để gói nhưng nhiều người thì không cần, chỉ cần gấp bốn góc của chiếc lá dong lại là có thể gói được. Bao bọc xung quanh nhân đậu và thịt là một lớp nếp dày. Chuẩn bị dây để gói, giữ cho phần ruột được chắc, không bị nhão ra trong quá trình nấu bánh.

Công đoạn nấu bánh được xem là khâu quan trọng. Thông thường mọi người nấu bánh bằng củi khô, nấu trong một nồi to, đổ đầy nước và nấu trong khoảng từ 8-12 tiếng. Thời gian nấu lâu như thế là vì để đảm bảo bánh chín đều và dẻo. Khi nước bánh sôi, mùi bánh chưng bốc lên nghi ngút. Lúc đó mọi người bắt đầu cảm nhận được không khí Tết đang bao trùm lấy căn nhà.

Bánh chưng sau khi chín được mang ra và lăn qua lăn lại để tạo sự săn chắc cho chiếc bánh khi cắt ra đĩa và có thể để được lâu hơn.

Đối với mâm cơm ngày Tết thì đĩa bánh chưng là điều tuyệt vời không thể thiếu. Cũng như trên bàn thờ ngày tết, một cặp bánh chưng cúng tổ tiên là phong tục lưu

truyền từ bao đời nay. Bánh chưng tượng trưng cho sự tròn vẹn của trời đất, cho những gì phúc hậu và ấm áp nhất của lòng người.

Trong ngày Tết có rất nhiều lấy bánh chưng làm quà biếu, và đây chính là món quà ý nghĩa tượng trưng cho lòng thành, cho sự chúc phúc tròn đầy nhất.

Mỗi dịp Tết đến xuân về, bánh chưng bốc lên nghi ngút chính là báo hiệu cho sự ấm áp của gia đình. Bánh chưng là biểu tượng ngày Tết mà không có bất cứ loại bánh nào có thể thay thế được. Vì đây là truyền thống, là nét đẹp của con người Việt Nam, cần gìn giữ và tôn trọng từ quá khứ, hôm nay và cả ngày mai nữa.

### *Thuyết minh về bánh chưng mẫu 12 ý nghĩa nhất*

Theo truyền thuyết, đời vua Hùng Vương thứ 6, sau khi phá xong giặc Ân, vua có ý định truyền ngôi cho con. Nhân dịp đầu xuân, vua họp các hoàng tử lại, bảo rằng: "Con nào tìm được thức ăn ngon lành, để bày cỗ cho có ý nghĩa nhất, thì ta sẽ truyền ngôi vua cho".

Các hoàng tử đua nhau tìm kiếm của ngon vật lạ dâng lên cho vua cha, với hy vọng mình lấy được ngai vàng. Riêng người con trai thứ 18 của Hùng Vương là Lang Liêu (tính tình thuần hậu, chí hiếu, song vì mẹ mất sớm, không có người mẹ chỉ vẽ cho) rất lo lắng không biết làm sao, bỗng nằm mơ thấy có vị Thần đến bảo: "Này con, vật trong trời đất không có gì quý bằng gạo, vì gạo là thức ăn nuôi sống con người. Con hãy lấy gạo nếp làm bánh hình tròn và hình vuông, để tượng hình trời và đất. Hãy lấy lá bọc ngoài, đặt nhân trong ruột bánh, để tượng hình cha mẹ sinh thành." Lang Liêu vô cùng mừng rỡ và làm theo lời Thần dặn. Ông chọn gạo nếp thật tốt làm bánh vuông để tượng trưng cho đất, bỏ vào chỗ chung chín gọi là bánh chưng. Ông giã xôi làm bánh tròn, để tượng trưng cho trời, gọi là bánh dày. Lá xanh bọc ở ngoài và nhân ở trong ruột bánh là tượng hình cha mẹ yêu thương đùm bọc con cái. Vua cha nếm thử, thấy bánh ngon và có ý nghĩa, bèn truyền ngôi vua lại cho Lang Liêu. Kể từ đó, mỗi dịp đến Tết cổ truyền, thì dân chúng đều làm bánh chưng và bánh dày để dâng cúng tổ tiên, trời đất.

Từ xưa đến nay, đã có rất nhiều người thuyết minh về chiếc bánh chưng với nét văn hóa đậm đà bản sắc dân tộc. Trải qua hàng nghìn năm, bánh chưng vẫn không hề thay đổi. Nguyên liệu làm nên bánh chưng phải là gạo nếp, một thứ gạo dẻo thơm được chất lọc từ tinh hoa của trời đất. Bánh chưng còn tượng trưng cho một nền văn hóa lúa nước, một đất nước có bề dày truyền thống làm nông nghiệp. Nhân bánh gồm có: thịt lợn, nhưng phải có đủ cả bì, mỡ, nạc; đỗ xanh phải đãi thật sạch vỏ và đồ chín rồi sau đó giã nhuyễn và nắm thành nắm để dễ gói. Lá dùm để gói

bánh chưng phải là lá dong, một thứ lá có mùi thơm rất tự nhiên. Lạt dùng để buộc phải được chẻ những cây tre có độ dẻo tốt.

Độc đáo hơn nữa, khi bánh phải “chưng” (ngày nay, người ta thường gọi là luộc) trong một thời gian khá dài khoảng 12 tiếng và chỉ được để lửa râm râm, bánh mới ngon. Khi bánh đã được luộc chín thì sự hòa trộn của gạo, thịt, đỗ và cả lá bánh tạo nên một thứ hương vị thật thanh tao, thơm mát, đó chính là hương vị của sự hiếu thảo...

Trong những ngày Tết cổ truyền, không có gia đình Việt Nam nào lại thiếu vắng những chiếc bánh chưng xanh trên bàn thờ, trên mâm cúng ông bà, tổ tiên. Ngày nay, cuộc sống ngày càng bận rộn nên mọi nhà có thể tự làm hoặc được mua. Nhưng cho dù mua hay tự làm thì bánh chưng vẫn là một nét đẹp lâu đời không gì thay thế được trong văn hoá tâm linh của người Việt. Trong tâm khảm của những người Việt xa quê, bánh chưng vẫn giữ nguyên ý nghĩa và sức sống mãnh liệt của nó. Ngay tiểu bang California ở Mỹ là nơi có nhiều người Việt sinh sống. Vào đầu năm ngoái, Việt kiều ở đây rất vui khi được Ban Y tế California nhận định: “Bánh chưng là một loại văn hoá ẩm thực ngàn xưa của người Việt Nam”, nên Ban này đã thông qua dự luật AB-2214 về việc cho phép bán bánh chưng.

Hay ở Đức, nếu ai đã từng gặp bất kỳ bà mẹ Việt Nam nào hiện đang sinh sống ở đây, đều được họ chia sẻ sự trống vắng và nỗi nhớ quê hương quay quắt mỗi dịp xuân về. Vì ngày Tết Việt Nam thường rơi vào những ngày con cháu họ bận đi làm, không thể đoàn tụ đông vui, nên hẳn có dịp sum họp gia đình như lễ tạ ơn, lễ giáng sinh... thì các bà mẹ xa quê xem đó là ngày Tết của mình. Vào những dịp như vậy thì các bà đều làm bánh tét, bánh chưng để nhớ về quê cha, đất tổ.

Thuyết minh về chiếc bánh chưng đã nhiều nhưng không ai có thể phủ nhận, đó là một món ăn độc đáo và có một không hai của dân tộc. Bánh chưng là một trong những bằng chứng cụ thể chứng tỏ văn hóa ẩm thực Việt Nam có nhiều tiềm năng khiến đất nước ta trở thành một cường quốc về văn hóa ẩm thực.

### *Thuyết minh về bánh chưng mẫu số 13 hay nhất*

Bánh chưng là một sản vật xuất hiện từ trước thời văn minh lúa nước của người Việt và cho đến nay cũng như mãi mãi về sau, bánh chưng luôn có sự hiện diện trong đời sống văn hoá ẩm thực và văn hoá tâm linh của người Việt Nam. Có thể nói bánh chưng là một sản vật vừa có sức trường tồn mà lại rất gần gũi với đời sống thường nhật của người Việt Nam trong cả hai lĩnh vực: Văn hoá ẩm thực và văn hoá tâm linh.

Phong bánh chưng ngày Tết được bày trên mâm cúng ông bà, ông vải là một mỹ tục, được truyền lại từ thời các Vua Hùng trong truyền thuyết Lang Liêu, một trong những người con của Vua Hùng đã dùng lúa nếp làm nên những chiếc bánh chưng, bánh dày thay cho các thứ sơn hào, hải vị dâng tiến vua cha. Có lẽ cũng từ đó mới xuất hiện hai từ “ngọc thực”. Nó là biểu trưng cho lòng thành kính đến mọt mọt của con cháu đối với cha mẹ, ông bà, tổ tiên mà không có thứ ngọc nào sánh nổi. Nó là thứ “ngọc” đã nuôi sống con người, nuôi sống dân tộc từ thuở hồng hoang của lịch sử cho tới muôn sau.

Trong những ngày tết Nguyên Đán, không có gia đình Việt Nam nào lại thiếu vắng những chiếc bánh chưng xanh trên bàn thờ, trên mâm cúng ông bà, ông vải. Bánh chưng có thể được tự làm ra từ khi gieo hạt, trồng cấy, thu hái, xay giã, gói luộc đối với người nông dân ở miền xuôi, miền ngược, miền Bắc, miền Nam. Và, bánh chưng cũng có thể được mua như mua các loại hàng hoá khác đối với những người dân các vùng đô thị trong nước và ở nước ngoài. Chiếc bánh chưng ngày tết dù tự túc, tự sản hay được mua bán như những thứ hàng hoá khác nhưng đều có chung một điểm: Đó là sản vật không thể thiếu để dâng cúng lên cha mẹ, ông bà, tổ tiên trong ngày Tết. Một nét đẹp lâu đời nhất, truyền thống nhất trong văn hoá tâm linh của người Việt Nam.

Ngày nay, trong sản xuất nông nghiệp với xu thế chuyển đổi nông sản thành hàng hoá, việc trồng cấy đại trà và tạo ra những vùng nguyên liệu chuyên canh là một xu thế tất yếu. Tuy vậy, vẫn còn không ít những gia đình nông dân vẫn còn lưu giữ một tập quán lâu đời: Đó là việc dành riêng một một khoảnh, một thửa đất để trồng cấy các giống nếp quý, chỉ dùng cho việc cúng lễ hay những ngày trọng trong năm. Từ việc chọn giống như giống nếp cái hoa vàng, giống nếp hương ..., lúa gặt về được nhặt từng bông, lựa những bông có hạt chắc, mây đều rồi buộc thành từng túm nhỏ treo trên sào cốt tránh lẫn các loại lúa khác. Đến mùa gieo mạ mới đem xuống dùng đĩa xúr, hoặc vỏ con trai cạo từng túm chứ không đập. Quá trình chăm sóc luôn giữ đủ nước, vừa phân và xa các khu ruộng trồng các loại lúa tẻ để tránh lai tạp. Khi gặt về cũng lựa từng bông và bảo quản bằng các túm nhỏ trên sào tre. Giáp tết hay những ngày trọng mới đem suột và xay giã làm gạo để gói bánh chưng hoặc đồ xôi. Những việc làm cẩn thận, cầu kỳ đến tỉ mỉ này không chỉ thể hiện sự “sành ăn” vì giống nếp quý lại không lẫn tẻ, không bị lai tạp nên khi gói luộc, bánh chưng sẽ dẻo, rền và thơm hương nếp cùng lá dong xanh mà còn thể hiện sự tôn kính đối với các thế hệ tiền nhân.

Trong cái tết Mậu Thân, trước tổng tiến công các má, các chị đã ngày đêm gói rất nhiều đòn bánh tét cho bộ đội ăn tết trước và đem theo làm lương ăn trong những ngày Tết đánh giặc. Hình ảnh anh bộ đội giải phóng với vành mũ tai bèo, bên hông cột gọn gàng gói bọc phá với một đòn bánh tét mãi mãi là bức phù điêu của những



mùa xuân đại thắng của dân tộc Việt Nam. Trước đó hơn hai trăm năm (Bính Ngọ – 1786), bánh chưng (bánh tét) cũng theo bước chân thần tốc của đoàn quân của người anh hùng áo vải Tây Sơn – Nguyễn Huệ phò Lê diệt Trịnh. Bánh chưng theo suốt chiều dài lịch sử dựng nước và giữ nước của dân tộc. Bánh chưng có mặt trong mọi hoạt động xã hội, tín ngưỡng. Bánh chưng làm dẻo mềm hơn câu ca dao, gắn kết quá khứ với hiện tại và trong xu thế hội nhập, bánh chưng Việt Nam trong những ngày tết cổ truyền của dân tộc lại có mặt trên khắp năm châu. Bánh chưng Việt Nam trong vai trò sứ giả, mang thông điệp của một Việt Nam đổi mới, mong muốn hoà bình, hợp tác, hữu nghị với thế giới, cùng hướng tới tương lai ...

Ngày tết, ăn một miếng bánh chưng sau khi cúng lễ tổ tiên, ông bà, cha mẹ, dư vị thời gian, không gian huyền thoại của lịch sử như cùng quy tụ trong màu xanh của bánh, mùi thơm thảo của hạt nếp tiên nhân để cùng suy ngẫm về ý nghĩa triết học và giá trị nhân văn của các truyền thuyết, các sự tích về bánh chưng của người Việt. Đó cũng là một cách di dưỡng tinh thần, làm giàu thêm bản sắc văn hoá tâm linh và văn hoá ẩm thực Việt Nam.

### *Thuyết minh về bánh chưng mẫu số 14 ngắn gọn*

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, lành 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 thơm. Lá dong đã được cắt cuống, rửa sạch, lau khô... Tất cả bày sẵn ra chiếc nong, chờ người gói.

Cái cách gói bánh chưng ngày Tết mới vui vẻ và đầm ấm làm sao! Cả nhà quây quần quanh bà. Bà trải lá ra mâm, đong một bát gạo đổ vào, dàn đều rồi đổ nửa bát đỗ, xếp hai miếng thịt, lại thêm nửa bát đỗ, một bát gạo nữa. Tay bà khéo léo dải gạo che kín đỗ và thịt rồi nhẹ nhàng bẻ bốn góc lá cho vuông vức, sau đó xiết chặt

từng chiếc lát. Chẳng mấy chốc, chiếc bánh chưng đã được gói xong. Suốt một buổi sáng cặm cụi, bận rộn, bà đã gói hết thúng gạo. Bó tôi buộc hai cái thành một cặp rồi xếp vào chiếc nồi thật lớn, chuyên dùng để luộc bánh. Đám trẻ chúng tôi được bà gói cho mỗi đứa một chiếc bánh chưng be bé. Chùm bánh ấy để ở trên cùng và sẽ vớt ra trước nhất.

Phía góc sân, bếp lửa đã cháy đều. Năm nào, ông tôi hoặc bố tôi cũng giữ nhiệm vụ canh lửa, canh nước cho nồi bánh chưng. Những gộc tre, gộc củi khô tích trữ quanh năm giờ được đem ra đun. Ngọn lửa nhảy nhót réo ù ù, tàn than tí tách bắn ra xung quanh những chাম đồ rực rỡ thật vui mắt. Ông tôi bảo phải đun cho lửa cháy thật đều thì bánh mới rền, không bị hấy. Anh em tôi xúm xít bên ông, vừa hơ tay cho khỏi cóng, vừa nghe ông kể chuyện ngày xưa ngày xưa. Đến những đoạn thú vị, ông cười khà khà, rung cả chòm râu bạc.

Khoảng tám giờ tối thì bố tôi dỡ bánh, xếp rải ra trên chiếc chõng tre ngoài hiên. Hơi nóng từ bánh bốc lên nghi ngút, tỏa ra một mùi thơm ngậy, nồng nàn. Bố tôi đã chuẩn bị hai tấm ván gỗ và chiếc cối đá để nén bánh.

Khó có thể tả nỗi niềm sung sướng, hân hoan của lũ trẻ chúng tôi khi được nếm chiếc bánh chưng nhỏ xinh, nóng hôi. Nếp dẻo, đỗ bùi, thịt béo... ngon quá là ngon! Tưởng chừng như chẳng có thứ bánh nào ngon hơn thế!

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 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 rung rung trong lòng mỗi người. Không khí thiêng liêng của ngày Tết thực sự bắt đầu.

### ***Bài văn Thuyết minh về bánh chưng mẫu 15 chi tiết nhất***

Dân tộc nào cũng có thức ăn truyền thống. Song chưa thấy dân tộc nào có một thức ăn vừa độc đáo, vừa ngon lành, vừa bổ, vừa gắn liền với truyền thuyết dân tộc lâu đời, lại vừa có nhiều ý nghĩa sâu xa về vũ trụ, nhân sinh như bánh chưng, bánh dày của Việt Nam.

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, Biện 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.

Theo truyền thuyết, bánh chưng bánh dày có từ thời Vua Hùng Vương thứ 6, sau khi phá xong giặc Ân. Vua muốn truyền ngôi cho con, nhân dịp đầu xuân, mới hỏi các con mà bảo rằng: "Con nào tìm được thức ngon lành để bày cỗ có ý nghĩa hay thì ta truyền ngôi cho".

Các con trai đua nhau kiếm của con vật lạ, hy vọng được làm vua. Người con trai thứ mười tám của Hùng Vương thứ 6 là Lang Lèo (tên chữ gọi là Tiết Liêu), tính tình thuần hậu, chí hiếu, song vì mẹ mất sớm, không có người mẹ chỉ vẽ cho, nên rất lo lắng không biết làm sao, bỗng nằm mơ thấy Thần Đèn bảo: "Vật trong trời đất không có gì quý bằng gạo, là thức ăn nuôi sống người. Nên lấy gạo nếp làm bánh hình tròn và hình vuông, để tượng trưng Trời Đất. Lấy lá bọc ngoài, đặt nhân trong ruột để tượng hình cha mẹ sinh thành".

Lang Lèo (sau có người gọi Lang Liêu) tỉnh dậy, mừng rỡ làm theo lời Thần dặn, chọn gạo nếp, đậu xanh thật tốt, thịt lợn (heo) ba rọi dày thật tươi. Đến hẹn, các lang (con vua) đều đem cỗ tới, đủ cả sơn hào hải vị. Lang Lèo chỉ có bánh Dầy bánh Chưng. Vua lấy làm lạ hỏi, ông đem thần mộng tâu lên. Vua nếm bánh, thấy ngon, lại khen có ý nghĩa hay, bèn truyền ngôi cho Lang Lèo, tức đời vua Hùng Vương thứ 7. Từ đó, cứ đến Tết nguyên đán hay các đám cưới, đám tang, dân gian bắt chước làm theo, sau thành tục lệ để cúng Tô tiên, cúng Trời Đất.

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.

Tuy gọi là luộc (người Việt Nam thích luộc, người Trung Quốc thích quay), song 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. Cách chế biến như thế rất độc đáo, công phu. Bánh chưng nhất là bánh dày có thể để lâu được. Khi ăn bánh chưng, người ta có thể chấm với các loại mật hay với nước mắm thật ngon, giàu chất đạm; cũng có thể ăn thêm với củ hành muối, củ cải dầm hay dưa món... Dân Bắc Ninh xưa thích nấu bánh chưng, nhân vừa thịt vừa đường!

Bánh chưng, bánh dày quả thật là một món ăn độc đáo có một không hai của dân tộc. Bánh chưng là một trong những bằng chứng cụ thể chứng tỏ văn hóa ẩm thực Việt Nam có nhiều tiềm năng khiến Việt Nam trở thành một cường quốc về văn hóa ẩm thực!

### *Văn Thuyết minh về bánh chưng mẫu 16 chọn lọc hay nhất*

Mỗi khi Tết đến xuân về trong lòng mỗi người đều nô nức đón xuân. Tất cả mọi người đều chuẩn bị sắm tết để có một cái tết ấm cúng. Bàn thờ tổ tiên trong những ngày này cũng phải chuẩn bị rất nhiều thứ đặc trưng của ngày tết nào là bánh mứt nào là mâm ngũ quả. Dù vậy những chiếc bánh chưng xanh cũng không thể thiếu được trên bàn thờ gia tiên trong những ngày Tết được. Với những ý nghĩa và nét đẹp riêng của mình chiếc bánh chưng từ bao đời đã trở thành một thứ không thể thiếu trong mỗi gia đình mỗi khi Tết đến.

Trước tiên chúng ta hãy cùng tìm hiểu tại sao chiếc bánh chưng lại mang không thể thiếu được trong ngày Tết bằng cách tìm hiểu nguồn gốc của nó Theo truyền thuyết, bánh chưng bánh dày có từ thời Vua Hùng Vương thứ 6, sau khi phá xong giặc Ân. Vua muốn truyền ngôi cho con, nhân dịp đầu xuân, mới hội các con mà bảo rằng: "Con nào tìm được thức ngon lành để bày cỗ dâng cúng tổ tiên có ý nghĩa hay thì ta truyền ngôi cho". Các con trai đua nhau kiếm của ngon vật lạ, hy vọng được làm vua. Người con trai thứ mười tám của Hùng Vương thứ 6 là Lang Liêu tính tình thuần hậu, chí hiếu, song vì mẹ mất sớm, không có người mẹ chỉ vẽ cho, nên rất lo lắng không biết làm sao, bỗng nằm mơ thấy Thần đến bảo: "Vật

trong trời đất không có gì quý bằng gạo, là thức ăn nuôi sống người. Nên lấy gạo nếp làm bánh hình tròn và hình vuông, để tượng trưng Trời Đất. Lấy lá bọc ngoài, đặt nhân trong ruột để tượng hình cha mẹ sinh thành”. Lang Liêu tỉnh dậy, mừng rỡ làm theo lời Thần dặn, chọn gạo nếp, đậu xanh thật tốt, thịt lợn (heo) ba rọi dày thật tươi. Đến hẹn, các lang (con vua) đều đem cỗ tới, đủ cả sơn hào hải vị. Lang Liêu chỉ có bánh Dày bánh Chung. Vua lấy làm lạ hỏi, ông đem thần mộng tâu lên. Vua nếm bánh, thấy ngon, lại khen có ý nghĩa hay, bèn truyền ngôi cho Lang Liêu, tức đời vua Hùng Vương thứ 7. Từ đó, cứ đến Tết nguyên đán hay các đám cưới, thờ cúng, lễ hội, dân gian bắt chước làm bánh chung, bánh dày sau thành tục lệ để cúng Tổ tiên, cúng Trời Đất.

Bánh chung 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, Biện chứng Đông Phương nói chung và triết lý Vuông Tròn của Việt Nam nói riêng. Bánh chung âm dành cho Mẹ, bánh dày dương dành cho Cha. Bánh chung 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 chung 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 chung như thế rất nhiều chất dinh dưỡng, đặc trưng của các món ăn Việt Nam. Độc đáo hơn nữa, khi nấu bánh chung, 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 chung 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 song 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, ngòai canh nòai 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.

### *Văn Thuyết minh về bánh chưng mẫu 17 tuyển chọn*

Trong chúng ta, chắc hẳn ai cũng một lần được nghe kể về sự tích “Bánh chưng, bánh dày”, hai loại bánh mà Lang Liêu đã sáng tạo ra để dâng lên vua cha, và nhờ hai loại bánh này mà Lang Liêu đã được vua cha tin tưởng và nhường lại ngôi báu cho chàng. Cũng từ đó mà hai loại bánh này được lưu truyền rộng rãi trong dân gian, người dân thường làm bánh vào các dịp lễ hội, trong những ngày tết thì càng không thể vắng mặt. Ngày nay, ngay cả khi xã hội đã vô cùng phát triển, đời sống tinh thần cũng như vật chất của người dân Việt Nam ngày càng được cải thiện, song vào những ngày tết, chiếc bánh chưng vẫn là một loại bánh không thể thiếu trên bàn thờ Tổ tiên, trong bữa ăn ngày Tết.

Đã từ rất xa xưa, người ta cho rằng trong bữa cơm ngày Tết thì không thể thiếu “bánh chưng xanh, thịt mỡ, dưa hành, câu đối đỏ”. Phong tục này không biết có từ bao giờ nhưng xưa kia ông cha ta quan niệm, nếu thiếu một trong số những món ăn, vật dụng trên thì không khí tết sẽ không thể trọn vẹn. Phong tục này đến nay vẫn còn được người dân kế thừa và sử dụng trong những dịp Tết. Tuy nhiên, ngày nay tùy theo sở thích, khẩu vị của từng người, từng gia đình mà bữa cơm có thể có hoặc không có câu đối, dưa hành, thịt mỡ nhưng bánh chưng là món ăn cố hữu trong ngày Tết ở Việt Nam mà không một gia đình nào là không có.

Bánh chưng là loại bánh được ngon dẻo, thơm bùi được làm từ gạo nếp- một sản phẩm nông sản độc đáo của nền sản xuất nông nghiệp Việt Nam. Để làm ra một chiếc bánh chưng, cần những nguyên liệu chính như: gạo nếp, đỗ xanh, thịt mỡ và các nguyên liệu khác như: hạt tiêu, lá dong, nạt tre hoặc nạt giang. Trong đó, gạo nếp được ngâm cho nở, cho dẻo; đỗ xanh được đãi cho sạch lớp vỏ xanh bên ngoài; thịt sẽ được trộn gia vị như: mắm, tiêu... sao cho phù hợp với khẩu vị của mỗi gia đình.

Sau khi chuẩn bị trong nguyên liệu thì những chiếc bánh chưng sẽ được gói bằng những chiếc lá dong xanh mượt và được buộc lại bằng những thanh lạt dẻo dai. Trong chiếc bánh chưng, thứ tự của nguyên liệu cũng cần đảm bảo một thứ tự nhất định, trong đó lớp bánh đầu tiên sẽ là gạo nếp, bên trên gạo nếp là đỗ xanh và thịt lợn, sau đó chiếc bánh lại được phủ lên một lớp gạo nếp nữa. Những chiếc bánh chưng sẽ được những bàn tay khéo léo gói lại vuông vức, đều nhau.

Một trong những việc làm mang đậm phong cách ngày Tết, đó chính là công việc luộc bánh chưng. Thông thường, để những chiếc bánh đủ độ dẻo, toại, bùi thì cần phải được luộc trong khoảng thời gian từ năm đến tám tiếng đồng hồ. Trong khoảng thời gian ấy, những người trong gia đình sẽ cùng nhau ngồi bên bếp lửa hồng, vừa trông nồi bánh chưng, cắn hạt dưa đỏ và cùng chia sẻ với nhau câu chuyện năm cũ. Không khí sum vầy, đoàn tụ của những người trong gia đình gợi cho không khí ngày Tết trong mỗi gia đình thêm đậm ấm, vui tươi

Sau khi chiếc bánh chưng đã chín, nó sẽ được vớt ra để nguội, sau đó mang lên bàn thờ ngày tết. Có những gia đình cẩn thận hơn thì sẽ dùng những chiếc lá dong tươi gói lại bên ngoài chiếc bánh để có được màu xanh hút mắt của lá dong. Bánh chưng là một loại bánh truyền thống của dân tộc, vì theo sự tích Lang Liêu khi xưa thì bánh chưng có hình vuông là biểu tượng cho mặt đất. Vì vậy, đặt những chiếc bánh chưng trên bàn thờ tổ tiên như cách để ghi nhớ, tôn kính, biết ơn của mình đối với những người thân đã khuất của mình.

Ngoài ra, những chiếc bánh chưng còn được dùng làm quà để đi biếu, làm quà mỗi dịp Tết. Đây cũng là một phong tục của người Việt Nam. Tết đến, mọi người sẽ đi tết những người thân trong gia đình, những người bạn bè những món quà chúc Tết, và trong món quà ấy, nếu có những chiếc bánh chưng thì người nhận sẽ cảm thấy rất vui. Bởi không phải giá trị vật chất mà người nhận ở đây đã cảm nhận được một món quà tinh thần đầy ý nghĩa, nó gần gũi và rất mực thân quen như chính mối quan hệ gắn bó giữa người tặng và người nhận vậy. Trong bữa cơm ngày Tết, những miếng bánh chưng thơm dịu hương vị của lúa nếp, vị ngọt thanh của đỗ xanh, vị đậm đà của những miếng thịt mỡ khiến cho bữa cơm ngày tết thêm ấm áp, chan hòa không khí sum vầy, đoàn viên.

Như vậy, chiếc bánh chưng không chỉ là một loại bánh truyền thống của dân tộc, không chỉ được kích thích vị giác bởi sự thơm ngon, đậm đà mà từ rất lâu rồi, chiếc bánh chưng cùng với cành đào hồng đã trở thành những biểu tượng, những vật không thể không có trong mỗi gia đình khi Tết đến, xuân sang. Nhắc đến Tết ắt hẳn hình ảnh chiếc bánh chưng xanh vuông vức sẽ ngay lập tức xuất hiện trong sự liên tưởng của mỗi người.

### *Văn Thuyết minh về bánh chưng mẫu 18 chi tiết*

Ngày xưa ngày xưa vua Hùng muốn nhường lại ngôi vua của mình cho các con nên đã truyền cho hoàng tử nào dâng lên vua những vật có ý nghĩa và lạ nhất thì có thể thay vua trị vì đất nước. Khi ấy Lang Liêu đã làm ra hai loại bánh trong đó có bánh chưng tượng trưng cho trái đất. Và khi bánh chưng có từ ngày đó, loại bánh này có

ý nghĩa gì mà con người Việt Nam chúng ta lại coi nó là một trong ba đồ sử dụng trong ngày tết?.

Về truyền thuyết của bánh chưng thì chúng ta biết nó ra đời trong sự kiện vua Hùng Vương nhường ngôi cho các con trai của mình. Ông vua ấy đã truyền lệnh cho tất cả những người con mang đến những lễ vật. Không giống như những anh trai mang vàng bạc châu báu mà người con út của Vua Hùng lại dâng lên vua cha hai loại bánh là bánh chưng và bánh dày. Bánh chưng có từ đó để tượng trưng cho trái đất hình vuông.

Đến ngày nay thì nhân dân ta đã sử dụng bánh chưng vào ngày tết giống như một truyền thống đặc trưng. Vật liệu để làm bánh chưng bao gồm lá dong, gạo nếp đã ngâm nở ra, đỗ ngâm bỏ vỏ, thịt lợn, lạc. Tất cả những vật liệu ấy đều không thể thiếu được.

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 âm nồng cùng với sự sum họp quây quần của anh chị em bên nhau như xua 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.

Bánh chưng trong ngày tết có những ý nghĩa rất lớn. Tuy khoa học đã chứng minh rằng trái đất không phải là hình vuông như người xưa trong truyền thuyết nói nhưng qua bánh chưng ấy người Việt ta bày tỏ những tấm lòng nhớ về người xưa tổ tiên ông bà đã sáng tạo và để lại loại bánh có ý nghĩa ấy. Không những thế nó được sử dụng trong ngày tết vì nó có sự đầy đủ của nhiều thứ nguyên liệu và có vị ngon hấp dẫn. Chính vì thế mà nó không thể nào vắng mặt trong ngày tết truyền thống của nhân dân ta.



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.

Đặc biệt bánh ăn nóng rất ngon tuy nhiên khi nó nguội rồi nhân dân ta còn có thể cắt chúng ra từng miếng nhỏ đem rán lên ăn rất là ngon và thơm. Những người không ăn được mỡ thì cũng có thể ăn được bởi vì khi ninh như thế rồi thì thịt mỡ không còn ngấy như khi luộc bình thường nữa mà nó rất dễ ăn.

Tóm lại bánh chưng có ý nghĩa rất lớn trong đời sống cũng như tình cảm của nhân dân ta trong ngày tết truyền thống. Và từ khi xuất hiện cho đến ngày nay bánh chưng như khẳng định sự thơm ngon hấp dẫn cùng với những ý nghĩa của mình. Vì vậy bánh chưng không thể vắng mặt trong gia đình Việt nam ngày Tết.

### *Bài văn Thuyết minh về bánh chưng mẫu 19 chọn lọc*

Tết đến, xuân về, khắp mọi nẻo đường mọi người tấp nập đi mua sắm nào đào, quất, bánh kẹo và không quên chuẩn bị nguyên liệu để làm món bánh chưng – món bánh truyền thống của dân tộc.

Đã từ lâu, bánh chưng là thứ không thể thiếu vào ngày Tết của mỗi gia đình. Từ xa xưa, trong câu chuyện về các vua Hùng, bánh chưng được coi là thứ tượng trưng cho đất, thể hiện sự biết ơn của con người gửi tới tổ tiên, các vị thần với ước mong mùa màng bội thu. Nguyên liệu để làm bánh chưng cũng khá đơn giản: gạo nếp, đỗ xanh, thịt mỡ, lá dong và lạt để buộc. Tuy nhiên, để gói được một chiếc bánh chưng ngon, đẹp mắt thì không đơn giản chút nào. Gạo để làm bánh chưng phải là gạo nếp ngon, hạt to và dẻo, thông thường người ta thường làm bằng gạo nếp Điện Biên, đó là loại gạo ngon đặc trưng. Gạo được đãi qua nước, sau đó để ráo và chúng ta trộn thêm vài hạt muối để khi bánh chín có vị đậm đà. Chúng ta chọn đỗ xanh là nguyên liệu để làm nhân bánh cùng với thịt lợn. Đỗ xanh cũng phải được làm rất cẩn thận để không lẫn các viên sạn, còn thịt lợn thì chúng ta chọn thịt ba chỉ có cả mỡ và nạc sẽ mang lại vị béo cho nhân bánh. Riêng thịt để làm nhân bánh chúng ta thường thái miếng dài và ướp thêm gia vị: nước mắm, hạt tiêu để thêm vị đậm đà và thơm ngon. Điều đặc biệt của bánh chưng là được gói bằng lá dong, trước khi gói lá phải được rửa sạch và để ráo nước. Sau đó chúng ta cắt bỏ cuống lá

và sòng lưng để lá bớt cứng và dễ gói. Lạt buộc bánh chưng thường dùng từ ống cây giang. Lạt có thể được ngâm muối hay hấp cho mềm trước khi gói.

Khi làm bánh, chúng ta cần chuẩn bị nguyên liệu một cách cẩn thận và kỹ lưỡng. Ta đặt lạt xuống trước, sau đó xếp lá dong lên, tùy người gói mà chúng ta dùng 2,3 lá hoặc nhiều hơn, có người dùng khuôn để bánh vuông hơn và các nguyên liệu hòa quyện với nhau hơn, nhưng có người thì chỉ cần dùng tay để gói bánh cũng vẫn đẹp mắt và ngon. Khi trải lá dong ra, chúng ta lần lượt cho các nguyên liệu vào, dưới cùng là lớp gạo sau đó là lớp đỗ xanh, thịt lợn và trên cùng lại là một lớp gạo. Lượng nguyên liệu gói bánh cũng phụ thuộc vào từng người gói. Tuy nhiên, lượng gạo phải đủ để phủ kín nhân bên trong. Sau khi cho đầy đủ các nguyên liệu, chúng ta dùng lạt buộc lại chắc chắn. Như vậy là chúng ta đã tự tay gói được một chiếc bánh chưng hoàn chỉnh. Công đoạn cuối cùng là luộc bánh. Thời gian luộc bánh phụ thuộc vào số lượng bánh nhiều hay ít nhưng thông thường từ 8 – 12 tiếng. Lửa nấu bánh không nên cháy to quá, vì như vậy bánh sẽ chín không đều, ta nên đun với lượng nhiệt vừa phải.

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.

### *Văn Thuyết minh về bánh chưng ngày Tết mẫu 20 ngắn gọn*

Âm thực Việt Nam phong phú và đa dạng hơn từng ngày, nhưng có lẽ người Việt chúng ta sẽ không bao giờ quên được món bánh truyền thống của dân tộc vào mỗi dịp Tết xuân về - bánh chưng. Bánh chưng không chỉ là một món ngon bổ dưỡng mà còn là một món ăn mang đậm hương vị dân tộc, quê hương.

Chắc hẳn ai là con dân Việt Nam đều cũng đã nghe về Sự tích bánh chưng, bánh giày, đó chính là câu chuyện bắt nguồn cho sự ra đời của bánh chưng. Món bánh này chính lễ vật mà Lang Liêu đã dâng lên vua Hùng thứ 6. Đây là món ăn của trời đất, nhắc nhở đến tổ tiên.

Để có thể gói được một chiếc bánh chưng, nguyên liệu cần chuẩn bị vô cùng đơn giản, trong đó không thể thiếu là lá bánh. Lá để gói bánh có thể là lá dong hoặc lá chuối nhưng gói bánh bằng lá dong sẽ giúp bánh thơm và xanh hơn. Tiếp đến là lạt buộc được chẻ khéo léo từ cây tre bánh tẻ (cây tre không quá non hay quá già), giúp cho việc buộc bánh được dẻo dai và chắc. Một trong những nguyên liệu quan

trọng nhất là gạo. Gạo làm bánh phải là gạo nếp thơm, hạt tròn đều, chắc mẩy, giúp cho bánh thêm dẻo và mang trọn hương vị đồng quê. Đỗ xanh, thịt lợn cũng là những nguyên liệu không thể thiếu. Thịt lợn thường được dùng là loại thịt ba chỉ, lí do dùng loại thịt này là bởi khi ăn, bánh sẽ có độ béo vừa phải. Ngoài ra, bánh chung còn có thêm một số loại gia vị như muối, hạt tiêu... Tất cả sẽ góp phần tạo nên một món ăn truyền thống đặc biệt và khó quên.

Quy trình gói một chiếc bánh chung đòi hỏi sự cẩn thận và khéo léo. Lá bánh sẽ được rửa sạch và phơi khô cho ráo nước, sau đó tước bỏ phần cuống cứng để không làm rách lá khi gói. Đỗ và gạo được vo rồi ngâm thật kĩ, nhặt bỏ những hạt bị hỏng, sau đó để ráo nước. Thịt lợn có thể được ướp gia vị như muối và hạt tiêu cho mùi vị thêm hấp dẫn. Sau khi khâu chuẩn bị đã hoàn tất sẽ đến quy trình gói bánh. Bánh có thể gói bằng tay hoặc khuôn cho vuông vắn. Lá bánh được xếp so le lên xuống, rồi người ta bắt đầu đổ miệng bát gạo san đều, tiếp đến là một bát đỗ rồi đặt thêm hai miếng thịt, tiếp tục rải đỗ và gạo chòng lên. Gói bánh phải thật khéo tránh để gạo và đỗ rơi ra ngoài. Chiếc bánh được cố định bằng lạt. Bánh gói xong được đem luộc trong thời gian khoảng 10-12 tiếng. Bánh sau khi vớt ra khỏi nồi phải để một ngày cho bánh ráo nước và bớt dính, sau đó có thể sử dụng.

Bánh chung là một món ăn đặc trưng của chúng ta, luôn luôn được sử dụng vào dịp lễ Tết, là một món ăn mang đậm nét đẹp văn hóa dân tộc. Dù có đi đâu hay làm gì thì vào mỗi dịp Tết, trong mỗi gia đình Việt Nam cũng không thể thiếu món bánh chung để cúng ông bà Tổ Tiên.

Dù hiện nay có muôn vàn loại bánh ngon nhưng bánh chung vẫn mãi là món ăn không thể thiếu trong mâm cơm ngày Tết. Là một người con Việt Nam mỗi chúng ta nên giữ gìn món bánh cổ truyền ấy.

**CLICK NGAY** vào **TẢI VỀ** dưới đây để download Văn mẫu **Thuyết minh về bánh chung ngày Tết** Ngữ văn lớp 8 hay nhất file word, pdf hoàn toàn miễn phí.