

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

Dàn ý Thuyết minh về bánh chưng gù ở Hà Giang Văn 10 chi tiết nhất

Mở bài:

- Giới thiệu về mảnh đất Hà Giang và món bánh chưng gù nổi tiếng của vùng đất này

Thân bài:

- Nguồn gốc của chiếc bánh chưng: Bánh chưng có nguồn gốc từ truyền thuyết "Bánh chưng, bánh giày" và do đặc điểm của người dân tộc Tày ở Hà Giang mà họ biến tấu và tạo nên chiếc bánh chưng gù độc đáo.

- Giới thiệu về cách gói bánh chưng

+ Nguyên liệu: gạo nếp, thịt lợn và đậu xanh kết hợp cùng một số gia vị để làm dậy lên mùi thơm cũng như hương vị đặc trưng của bánh

+ Cách gói bánh: từng hạt gạo nếp trắng ngần, bóng bẩy được chọn lựa kỹ lưỡng để bánh có được mùi vị thơm ngon nhất. Gạo được vo kỹ và ngâm qua đêm để khi luộc bánh có độ mềm dẻo, từng hạt gạo kết dính với nhau vừa đủ chặt chẽ để không quá mềm nhão, vừa đủ hòa quyện để bánh có độ dẻo ngon.

+ Cách luộc bánh: luộc trong nồi lớn, luộc liên tục trong 8-10 tiếng đồng hồ

- Điểm đặc biệt Bánh chưng:

+ Bánh chưng Hà "Bánh chưng gù" đặc biệt như chính cái tên gọi hết sức mộc mạc và dân dã của nó. Bánh được gói bằng lá dong rừng, dáng bánh dài hình trụ và hơi khom xuống.

+ Tưởng như ngẫu nhiên, nhưng nếu ngắm nhìn kỹ hẳn các bạn cũng nhận ra thấp thoáng đâu đó bóng dáng của những người phụ nữ vùng cao ngày ngày đeo gùi lên rẫy

Kết bài:

- Bài tỏ niềm tự hào về món ăn dân giã mang đậm hương vị vùng miền của Hà Giang.

Top 2 bài văn mẫu lớp 10 Thuyết minh về bánh chưng gù ở Hà Giang hay nhất

Các bài làm văn mẫu Thuyết minh về bánh chưng gù ở Hà Giang ý nghĩa, sâu sắc nhất làm tài liệu tham khảo cho các em học sinh chuẩn bị tốt cho bài kiểm tra sắp tới tại đây:

Thuyết minh về bánh chưng gù ở Hà Giang Ngữ Văn lớp 10 mẫu 1

Nhắc đến dân tộc Việt Nam, người ta không thể quên đi đây là một trong những dân tộc nổi tiếng về nền văn hóa ẩm thực độc đáo. Một trong những món ăn nổi tiếng mà người Việt Nam muốn giới thiệu đến du khách thế giới đó là món bánh chưng gù của tỉnh Hà Giang.

Đất Việt, dải đất hình chữ S với lịch sử ngàn năm văn hiến, phải chăng đây chính là lý do tạo nên nét độc đáo, đặc sắc, đặc thù cho từng vùng miền, từng dân tộc trải dài khắp đất nước? Ngoài những nét tinh hoa tựu chung của cả dân tộc, thì mỗi một tỉnh thành mỗi một vùng đất lại mang một bản sắc riêng, và đó chính là cội nguồn cho cái hồn – vẻ đẹp tiềm ẩn – của đất nước Việt Nam. Đã là con dân đất Việt hẳn không ai trong chúng ta còn xa lạ với Sự tích Hùng Vương, Sự tích bánh chưng bánh giầy. Đúng vậy, bánh chưng chính là một món bánh cổ truyền quen thuộc trong mỗi dịp Tết Nguyên Đán của người Việt Nam. Tuy nhiên dọc theo dải đất hình chữ S, chúng ta không khó có thể bắt gặp rất nhiều dạng khác nhau của món bánh này, ví như miền Bắc là bánh chưng vuông, thì xứ Nghệ xứ Thanh cho tới Đất Mũi lại là bánh tét hình trụ dài. Đặc biệt hơn nữa chúng ta phải kể đến bánh chưng của các dân tộc thiểu số mà tiêu biểu là món “Bánh chưng gù” của dân tộc Tày ở tỉnh Hà Giang địa đầu Tổ quốc.

Cũng như các dân tộc khác, người Tày cũng sẽ chuẩn bị gói “Bánh chưng gù” vào mỗi dịp Tết cổ truyền trong năm. Bánh chưng người Tày nói riêng hay bánh chưng Việt nói chung đều được làm từ những nguyên liệu hết sức quen thuộc, gần gũi với mỗi chúng ta như gạo nếp, thịt lợn và đậu xanh kết hợp cùng một số gia vị để làm dậy lên mùi thơm cũng như hương vị đặc trưng của bánh. Tuy nhiên, do thổ nhưỡng khí hậu đặc trưng của từng vùng miền mà nguyên liệu của mỗi nơi sẽ mang một hương vị rất khác, rất riêng biệt. “Bánh chưng gù” của người Tày được làm từ gạo nếp nương (thường là gạo nếp Bắc Mê) do người dân bản tự cấy trồng, chăm sóc. Nếu bạn ghé Hà Giang vào dịp tháng 9 tháng 10 sẽ không hiếm để bắt gặp những thửa ruộng bậc thang chảy dọc triền núi, những nương lúa vàng ươm nối tiếp nhau uốn lượn mang đến cho nơi đây một vẻ đẹp đến nao lòng. Lúa ở đây đều được canh tác bằng những phương pháp rất thủ công, phải chăng vì thế mà từng hạt gạo đều giữ nguyên được chất dân dã, mùi hương mộc mạc như chính hương vị của núi rừng đại ngàn nơi địa đầu Tổ quốc. Từng hạt gạo nếp trắng ngần,

bóng bẩy được chọn lựa kỹ lưỡng để bánh có được mùi vị thơm ngon nhất. Gạo được vo kỹ và ngâm qua đêm để khi luộc bánh có độ mềm dẻo, từng hạt gạo kết dính với nhau vừa đủ chặt chẽ để không quá mềm nhão, vừa đủ hòa quyện để bánh có độ dẻo ngon. Một điều thú vị nữa chắc hẳn các bạn đều thắc mắc, tại sao bánh chưng khi bóc ra lại có một màu xanh tươi đầy hấp dẫn. Bí mật nằm ở khâu chuẩn bị gạo nếp, người Tày sẽ thêm vào đó một chút nước lá riềng xay nát lọc sạch để gạo có một màu xanh tự nhiên, sau khi luộc chín bánh sẽ tỏa ra một mùi thơm nồng đượm, mùi vị đặc trưng của “Bánh chưng gù”, của núi rừng phía Bắc.

Bánh chưng Hà “Bánh chưng gù” đặc biệt như chính cái tên gọi hết sức mộc mạc và dân dã của nó. Bánh được gói bằng lá dong rừng, dáng bánh dài hình trụ và hơi khom xuống. Tưởng như ngẫu nhiên, nhưng nếu ngắm nhìn kỹ hẳn các bạn cũng nhận ra thấp thoáng đâu đó bóng dáng của những người phụ nữ vùng cao ngày ngày đeo gùi lên rẫy. Cũng như bánh chưng thông thường, bánh được luộc trong khoảng thời gian từ 8-10 tiếng để đạt được độ chín vừa vặn, lớp gạo nếp dẻo, đỏ xanh mịn bùi, thịt lợn thơm mềm rục. Hiện nay, để tiết kiệm công sức cũng như tiền bạc rất nhiều gia đình lựa chọn luộc bánh chưng bằng những phương pháp hiện đại hơn như dùng bếp điện. Vậy nên, hãy thử cảm nhận nếu bạn được nếm thử một miếng bánh chưng được làm ra từ những nguyên liệu hoàn toàn tự nhiên, được luộc chín trên bếp củi, mỗi tấm bánh được chăm chút, gói gắm trong đó cả tấm lòng của bà con dân tộc vùng cao. Hãy thử tưởng tượng rằng, bạn không còn phải chờ đợi tới Tết đến xuân sang mới được một lần nếm lại hương vị truyền thống, cũng không cần phải đi cả một quãng đường dài để tìm đến với món bánh đặc sản này.

“Thịt mỡ dưa hành câu đối đỏ/ Cây nêu tràng pháo bánh chưng xanh”, một lần nữa cho thấy bánh chưng là một món ăn không thể thiếu trong ngày tết cổ truyền của dân tộc. Với chiếc bánh chưng dẻo, thơm ngon trong những mâm cơm ngày tết đã tiếp tục khẳng định sự trường tồn, vĩnh cửu của bánh chưng đối với mỗi người dân Việt Nam trong suốt chiều dài lịch sử. Bánh chưng trong ngày tết không chỉ tạo sự gần gũi, thân thuộc mà còn thể hiện sự sum họp, ấm áp tình thân.

Vấn mẫu lớp 10 Thuyết minh về bánh chưng gù ở Hà Giang mẫu 2

Trong xã hội phát triển hiện nay chúng ta không còn phải chờ đến dịp Tết hay 1 dịp cố định nào cho món ăn truyền thống này nữa, bạn có thể sử dụng bánh chưng quanh năm và mua tại các cửa hàng bánh chưng ngon ở Hà Nội, TPHCM, Đà Nẵng....

Bánh chưng hiện nay được bán nhiều tại các cửa hàng, và trên các trang web với rất nhiều loại bánh khác nhau và rất đa dạng: từ bánh chưng gác, bánh chưng đen,

bánh chưng cốm, bánh chưng cốm – nếp cốm,... năm nay giới văn phòng lại có thêm một món bánh chưng có thể kết nạp vào danh sách ăn sáng – ăn trưa – ăn vặt của mình. Trong đó nổi lên vào thời gian này không thể không kể đến món bánh chưng gù.

Bánh chưng gù không phải không phải là món ăn mới, loại bánh chưng khá phổ biến từ vài năm trước. Đây là loại bánh truyền thống của người Dao Đỏ ở Yên Bái – Lào Cai. Bánh chưng gù có khá nhiều ưu điểm như:

Kích thước nhỏ, múp múp giống như cái lu: dễ cầm, dễ mang

Bánh chưng gù có kích thước nhỏ khá vừa đủ xinh. Bánh nhỏ cầm trong lòng bàn tay có cảm giác múp múp, đầy đặn, giống như chiếc lu đất đựng nước ngày xưa.

Nhưng trên thực tế, hình dáng bánh chưng gù tượng trưng cho 1 người phụ nữ Dao đang đeo gùi trên lưng. Hình ảnh khi họ cúi xuống hái lúa, hái ngô trên nương rẫy đã tạo nên hình dạng của chiếc bánh chưng này.

Dù sao đi nữa, đây cũng là điểm cộng đầu tiên lý giải nguyên nhân bánh được dân văn phòng khá ưa chuộng. Bánh rất dễ mang theo, dễ bỏ túi, dễ ăn vào những lúc không đúng bữa mà đang đói.

Nếp dẻo, xanh, mềm, không bị nén, không lo bị lại gạo

Bánh chỉ có 1 lớp lá gói thay vì 4 – 5 lớp như bánh chưng xanh truyền thống của người Kinh. Nhờ vậy, việc bóc bánh khá dễ dàng và nếu khéo léo bạn hoàn toàn có thể không dính tay một chút nào.

Nhìn chung, bánh không quá khác biệt so với bánh chưng vuông trừ kích cỡ nhỏ xinh, hình dáng thon dài. Phần vỏ cũng được làm bằng gạo nếp và phần nhân với đậu xanh, thịt mỡ. Phần vỏ bánh được làm từ gạo nếp nướng và ngâm với nước lá dong riêng trước khi gói nên có màu xanh đều từ trong ra ngoài. Vỏ bánh khá dày và dẻo có thể là do bánh không bị nén như bánh chưng thông thường.

Phần đậu bù bù kết hợp với thịt ba chỉ có tỉ lệ khá hợp lý. Tiêu và muối trong nhân thịt đỡ được ướp vừa vặn, không bị hắc khi ăn. Thịt to, mềm màu đỏ rượu, dễ ăn chứ không bị cứng, cục.

Thêm vào đó, do chiếc bánh chưng nhỏ hơn, lượng nhân cũng ít hơn nên khi ăn bánh sẽ cho cảm giác dễ chịu hơn, đặc biệt là với những người sợ...mỡ.

