

Thuyết minh về bánh chưng ngày Tết

Dàn bài thuyết minh về bánh chưng ngày tết - Bài mẫu 1

1. Mở bài

Giới thiệu đối tượng cần thuyết minh: bánh chưng ngày tết.

2. Thân bài

a. Khái quát chung

Bánh chưng theo dân gian ta có xuất phát từ câu truyện cổ tích “Bánh chưng bánh giầy”, người phát minh là Lang Liêu, con vị vua Hùng thứ 6. Nhờ 2 món bánh này mà chàng đã trở thành vua, từ đó bánh chưng trở thành một món ăn không thể thiếu vào dịp lễ tết.

b. Thuyết minh chi tiết

Bánh chưng có hình vuông, được gói từ lá dong xanh và buộc bằng lá giang hoặc dây lạt.

Nguyên liệu làm bánh chưng: gạo nếp, đậu xanh, thịt lợn (thịt ba chỉ), lá dong, lạt buộc và một số gia vị (muối, tiêu,...).

Chuẩn bị: lá dong rửa sạch, cắt bỏ cuống cho vuông vắn bằng nhau, gạo nếp sau khi ngâm thì rửa sạch, đậu xanh bỏ vỏ, đồ nhuyển, thịt lợn cắt miếng khoảng hai đốt ngón tay, lạt giang chẻ nhỏ.

Quy trình gói bánh: lấy chiếc khuôn hình vuông sau đó xếp lá theo 4 góc vuông của khuôn, đổ lần lượt gạo nếp, đậu xanh, thịt lợn, đậu xanh, gạo nếp vào trong khuôn đã xếp lá cho thật vuông vắn sau đó gấp phần lá còn lại cho chên hết được nguyên liệu bên trong rồi dùng lạt buộc chặt bánh lại.

Để nấu bánh chưng, người ta chuẩn bị một chiếc nồi bên dưới phủ lá dong còn thừa rồi xếp bánh ngay ngắn, đổ nước ngập bánh rồi bắc lên bếp đun trong khoảng 8-12 tiếng tùy kích cỡ to nhỏ của bánh. Trong quá trình đun, cần phải thường xuyên xem nước trong nồi đã cạn chưa và đổ thêm nước để tránh tình trạng bánh bị cháy.

Sau khi bánh chín, vớt ra để ráo rồi lấy khăn lau sạch bề mặt bánh, chỉnh lại dây lạt cho bánh đẹp nhất có thể, để cho bánh nguội là có thể sắp lên bàn thờ, mang đi biếu hoặc ăn luôn.

c. Ý nghĩa của bánh chưng ngày tết

Bánh chưng là nét đẹp văn hóa, là một trong những biểu tượng của ngày tết cổ truyền Việt Nam. Nó không chỉ là món ăn mà còn là tinh thần được lưu truyền bao năm tháng.

3. Kết bài

Khái quát lại những giá trị, ý nghĩa của bánh chưng ngày tết và nêu lên trách nhiệm của bản thân trong việc giữ gìn nét đẹp này.

Dàn bài thuyết minh về bánh chưng ngày tết - Bài mẫu 2

I. Mở bài

Dẫn dắt, giới thiệu về đối tượng cần thuyết minh: bánh chưng.

II. Thân bài

Nguồn gốc bánh chưng: Nó là loại bánh xuất hiện từ xa xưa theo sự tích bánh chưng bánh dày

Hình dáng và đặc điểm bánh chưng

Hình dáng: Vuông, bọc kín gói bằng dây

Nguyên liệu: Gói bằng lá dong, làm từ gạo nếp, đỗ xanh, thịt, hành, hạt tiêu, ...

Cách làm bánh chưng

Công đoạn chuẩn bị: Nguyên liệu, bếp,..

Công đoạn gói bánh: Gói bánh chưng trong một cái khung hình vuông bằng gỗ, cho nguyên liệu (thịt, gạo nếp, đỗ xanh, hành,..), cố định gói bánh lại bằng hai dây...)

Công đoạn nấu: Xếp bánh vào nồi, đun trong tám tiếng với lửa nhỏ

Ý nghĩa của Bánh chưng

Món ăn quen thuộc mỗi ngày tết

Món ăn tinh thần đối với người dân Việt, trở thành một nét văn hóa đẹp

Biểu tượng cho đất, nơi con người sinh sôi nảy nở

III. Kết bài

Khẳng định ý nghĩa và vai trò của bánh chưng trong đời sống vật chất và tinh thần của người dân Việt Nam

Thuyết minh về bánh chưng ngày Tết - Bài mẫu 1

Truyền thống Việt Nam bao đời vẫn thật đẹp. Nét đẹp văn hóa ấy còn lưu truyền đến ngày nay qua bao thế hệ. Trong đó có bánh chưng - một loại bánh có nguồn gốc rất kì diệu từ một sự tích từ hàng ngàn năm thời vua Hùng.

Theo sử sách Bánh chưng 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 để làm ra bánh chưng tượng trưng cho đất, bánh dày tượng trưng cho trời. Nhờ hai loại bánh này mà Lang Liêu được cha truyền ngôi báu. Có lẽ vì thế mới xuất hiện hai từ “ngọc thực”.

Bánh chưng là một món ăn tinh thần lâu đời của người Việt, nó được gói hình vuông đẹp mắt bằng lá dong rửa sạch với nước muối. Nguyên liệu làm bánh chưng cũng rất đơn giản và quen thuộc gồm: Gạo nếp, đỗ xanh, thịt ba chỉ thơm ngon, hành và một số gia vị như hạt tiêu, muối... 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 hợp gói với lá dong xanh. Gạo nếp cái hoa vàng dẻo thơm được ngâm trước 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 gia vị cho thấm. Lá dong đã được cắt cuống, rửa sạch, lau khô... Tất cả bày sẵn ra chiếc nong, chờ người gói. Các công đoạn gói bánh chưng tưởng chừng đơn giản mà khá tỉ mỉ. Đầu tiên trải lá ra mâm đóng một bát gạo đỗ vào, dàn đều rồi đổ nửa bát đỗ, xếp hai miếng thịt, lại thêm nửa bát đỗ, một bát gạo nữa. Ta đãi gạo che kín đỗ và thịt rồi nhẹ nhàng bẻ bốn góc lá cho vuông vức, sau đó xiết chặt từng chiếc lạt, thì ta đã có một chiếc bánh chưng hoàn thiện. Sau đó buộc lại từng cặp xếp vào nồi, đổ nước sôi và luộc với ngọn lửa nhỏ lom rom. Luộc bánh chưng thời gian khá dài từ 8 đến 10 tiếng tùy thuộc vào lượng bánh

trong nôi. Tất cả những điều cơ bản được hoàn thành, ta chỉ việc ngồi đợi canh nôi đợi bánh chín thơm lừng.

Bánh chưng đối với người dân Việt Nam là món ăn quen thuộc và là món ăn tinh thần không thể thiếu, bánh chưng luôn có sự hiện diện trong đời sống văn hoá ẩm thực và văn hoá tâm linh của người Việt Nam. Đặc biệt trong những ngày lễ tết, bánh chưng được bày trên mâm cúng ông bà tổ tiên tượng trưng cho lòng thành kính của con cháu đối với ông bà, bề trên. Bánh chưng được làm từ những hạt ngọc đã nuôi sống con người từ thuở hoang sơ, nuôi dưỡng cả nền văn hóa của nước nhà, khi ta 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 tiền nhân để cùng suy ngẫm về một sự tích xa xôi một thời.

Giờ đây, đất nước trên đã phát triển, công nghiệp hóa hiện đại hóa, mọi thứ càng phát triển tiên tiến, những nét truyền thống ngày càng mai một nhưng bánh chưng là món ăn vẫn được người dân Việt chú trọng và gìn giữ. Mặc dù thứ bánh đó đã trở thành món hàng hóa để thu lợi nhuận mỗi khi gần dịp tết, nhưng nó vẫn không bị lãng quên, không bị thay thế bởi những món đồ ăn nhanh của nước ngoài.

Bánh chưng, một loại bánh gắn liền với lịch sử dân tộc từ thời văn minh lúa nước. Chúng ta những con dân Việt Nam phải cùng nhau giữ gìn nét văn hóa ẩm thực đẹp đẽ ấy và tự hào về nó cũng chính là tự hào về truyền thống dân tộc về vang.

Thuyết minh về bánh chưng ngày Tết - Bài mẫu 2

“Thịt mỡ dưa hành câu đối đỏ - Cây nêu tràng pháo bánh chưng xanh”. Mỗi khi đến Tết cổ truyền thì hình ảnh về chiếc bánh chưng lại không thể thiếu trên bàn thờ của mỗi gia đình người Việt.

Trước tiên ta sẽ đi tìm hiểu về nguồn gốc của chiếc bánh chưng. Theo truyền thuyết, bánh chưng xuất hiện ở đời vua Hùng thứ 16 do con trai vua là Lang Liêu làm ra để làm lễ tiên vương. Nhờ loại bánh này mà vua cha đã truyền ngôi cho chàng và thứ bánh hình vuông tượng trưng cho mặt đất được nhà vua đặt tên là “bánh chưng”. Để tạo ra một chiếc bánh chưng thì khâu chọn nguyên liệu là rất quan trọng. Bao gồm: Thịt lợn (thường là thịt ba chỉ), gạo nếp (ngon nhất là nếp thâu dầu), đỗ xanh, lá dong, lạt và các gia vị như hạt tiêu, hành, thảo quả, muối

đường. Những nguyên liệu ấy vừa quen thuộc, vừa gần gũi với chúng ta mà cũng vô cùng ý nghĩa bởi trong trời đất không gì quý bằng hạt gạo. Tiếp theo ta cần biết cách sơ chế nguyên liệu cho hợp lí. Lá dong mua hoặc cắt từ vườn về rồi rửa sạch sau đó dùng khăn lau khô, cắt bớt phần cuống cho vừa với khuôn bánh. Lá gói bánh phải là lá dong tươi, lá to bản và không bị rách, có màu xanh mượt. Những lá bé hơn hoặc bị rách thường làm lá độn. Gạo nếp để gói bánh thường là gạo thu hoạch vào vụ mùa bởi gạo mùa này có hạt to, tròn, thơm và dẻo hơn gạo vụ chiêm. Gạo nếp vo sạch, ngâm nước trong thời gian từ 12 – 14 tiếng, sau đó vớt ra xóc lại với nước sạch rồi để cho ráo. Đỗ xanh cũng là nguyên liệu cần lựa chọn công phu. Người ta thường mua loại đỗ tiêu, hạt nhỏ, lòng vàng để gói bánh. Đỗ xanh được vớt đôi ngâm với nước ấm 40 độ trong khoảng 2 giờ cho mềm và nở, sau đó vớt ra đãi sạch vỏ và để ráo nước. Người ta thường bung đỗ nên cho chín rồi nắm thành từng nắm cho tiện gói bánh. Thịt lợn mua về rửa sạch, để ráo nước, sau đó thái thịt thành từng miếng khô lớn rồi ướp với hành tím thái mỏng, muối tiêu, thảo quả để khoảng 2 tiếng cho ngấm. Người ta dùng thịt ba chỉ để gói bánh vì loại thịt này vừa có mỡ vừa có nạc sẽ khiến cho bánh có vị ngọt, béo. Khi ướp thì không nên dùng nước mắm vì sẽ nhanh bị ôi thiu. Để có lát gói bánh, người ta mua ống giang về chẻ thành từng nan mỏng. Trước khi gói, nhiều người còn cầu kì ngâm lại với nước muối hoặc hấp lên cho mềm ra.

Để gói bánh chưng đẹp thì không phải là một việc dễ dàng. Trước hết ta xếp hai chiếc lá lồng lên nhau tạo thành hình chữ thập, sau đó đặt khuôn bánh lên sao cho phần giao nhau của hai chiếc lát nằm ở khoảng giữa của khuôn bánh. Dùng bốn chiếc lá mặt gấp vuông góc với bốn góc của khuôn bánh, xếp vào kín bốn góc sau đó cho thêm các lớp lá độn. Lần lượt xúc một bát gạo trải đều lên lớp lá, bề nửa nắm đỗ trải đều lên lớp gạo. Lấy hai, ba miếng thịt đặt lên trên lớp đỗ làm nhân. Sau đó lại tiếp tục trải nửa nắm đỗ còn lại rồi đổ tiếp một bát gạo nữa cho đầy mép khuôn. Gấp lần lượt lá độn rồi lá mặt sao cho tạo thành mặt phẳng so với các mép khuôn rồi gỡ khuôn ra khỏi bánh, buộc lát thật chặt. Gói bánh cần bàn tay khéo léo, tỉ mỉ, cẩn thận để gói ra chiếc bánh vuông vắn dâng lên bàn thờ tổ tiên. Khâu cuối cùng là luộc bánh. Muốn lá bánh sau khi luộc vẫn giữ được màu xanh đẹp mắt, người ta thường dùng nồi tôn để luộc. Bánh luộc khoảng 10-12 tiếng là chín. Trong quá trình luộc phải đảm bảo nước ngập đầu bánh để bánh không bị sượng. Bánh chín vớt ra dùng nước lạnh rửa sạch sau đó để nơi khô ráo, sạch sẽ, dùng vật nặng để ép cho bánh được chắc.

Bánh chưng là món ăn cổ truyền của dân tộc Việt Nam nhằm thể hiện lòng biết ơn của con cháu với cha ông, với đất trời. Người ta thường chọn những cặp bánh đẹp nhất để dâng lên bàn thờ lễ gia tiên. Một chiếc bánh đạt yêu cầu khi ép xong có hình vuông vức, không bị lòi gạo ra ngoài, lá vẫn giữ được màu xanh, khi ăn phải mềm có vị dẻo thơm, béo ngậy hòa quyện của các nguyên liệu.

Bánh chưng đã trở thành một nét đẹp văn hóa của người Việt vào mỗi dịp Tết đến xuân về. Hình ảnh chiếc bánh chưng mang ý nghĩa sum vầy, đoàn tụ, gọi không khí gia đình gần gũi, ấm áp.

Ngoài bài văn thuyết minh về bánh chưng thì các loại bánh khác như bánh tét, bánh trung thu, bánh xèo, bánh mì, bánh cáy, bánh đa... cũng có thể gặp trong chương trình học văn bạn có thể tham khảo thêm trong mục văn mẫu của diễn đàn

Thuyết minh về bánh chưng ngày Tết - Bài mẫu 3

Bánh chưng là món ăn dân tộc mà ngày Tết gia đình nào cũng có để thờ cúng tổ tiên, sau đó là ăn trong dịp Tết. Với nhiều người dân, bánh chưng là biểu tượng của sự sum vầy, đầy đủ trong năm mới. Đây cũng là món ăn có bề dày lịch sử lâu đời trong ẩm thực nước nhà.

Theo lịch sử ghi chép lại bánh chưng ra đời thời vua Hùng thứ 6. Sau khi đánh dẹp giặc ngoại xâm nhà vua yêu cầu các hoàng tử, quan lại hãy dâng lên vua cha thứ quý nhất để cúng lên bàn thờ tổ tiên. Lang Liêu trần trụi chưa tìm được thứ gì quý giá dâng lên vua, khi nằm mơ chàng thấy vị thần đến chỉ cho cách làm một loại bánh từ lúa gạo và những nguyên liệu có sẵn gần gũi với người nông dân, quả thực thứ bánh đó làm vua cha rất hài lòng. Bánh chưng bánh dày ra đời từ đó và được lưu truyền đến ngày nay.

Dù cách xa nhiều thế hệ nhưng cách làm bánh chưng truyền thống vẫn không có nhiều sự thay đổi. Nguyên liệu chủ yếu là nếp, lá dong, thịt, đậu xanh đã được giã nhỏ. Nếp khi mua phải chọn những hạt tròn, không bị mốc khi nấu lên sẽ có mùi thơm. Đậu xanh phải là loại đậu có màu vàng, đậu xanh sẽ được sử dụng làm nhân bánh. Phần thịt cũng làm nhân nên cần phải chọn thật tỉ mỉ, thông thường sẽ mua thịt ba chỉ hoặc thịt nạc, trộn với tiêu xay, hành băm nhuyễn. Phần cuối cùng đó là mua lá dong gói bên ngoài tạo nên sự thơm mẽ cho chiếc bánh chưng. Lá dong phải

còn tươi, có gân, màu xanh đậm. Khi mua lá dong về phải rửa bằng nước, cắt phần cuống.

Khi mua xong các nguyên liệu cần thiết, bắt tay vào gói bánh chưng, công đoạn này yêu cầu người làm phải khéo léo, cẩn thận mới tạo nên chiếc bánh chưng đẹp. Thông thường gấp 4 góc của chiếc lá dong lại là có thể gói được. Bao bọc xung quanh là phần nhân đậu và thịt là một lớp nếp dày. Người làm phải chuẩn bị dây để gói, cố định phần ruột bên trong được chắc chắn khi đó nấu bánh sẽ thuận lợi.

Sau quá trình gói bánh người thực hiện chuyển sang nấu bánh, nấu bánh chưng với ngọn lửa từ củi khô, cho bánh vào trong một nồi lớn, đổ đầy nước và nấu liên tục trong thời gian từ 8-12 tiếng. Khi nấu đủ thời gian trên bánh sẽ dẻo, ngon hơn.

Bánh chưng không chỉ là món ăn dân tộc mà còn mang biểu tượng may mắn, sum vầy trong năm mới. Dịp Tết có những chiếc bánh chưng trên bàn thờ tổ tiên là cách để tỏ lòng tôn kính, biết ơn với thế hệ trước. Bánh chưng còn dùng làm quà biếu cho người thân, bạn bè.

Mời các bạn tham khảo thêm tài liệu tại: [Tài liệu học tập lớp 9](#).

