

Gói bánh chưng Tết - phong tục truyền thống mang lại niềm vui

16:35 31/01/2024

Tác giả: Đang cập nhật

Mỗi khi Tết đến Xuân về, trong mỗi gia đình người Việt không thể thiếu chiếc bánh chưng - một món ăn truyền thống của dân tộc.

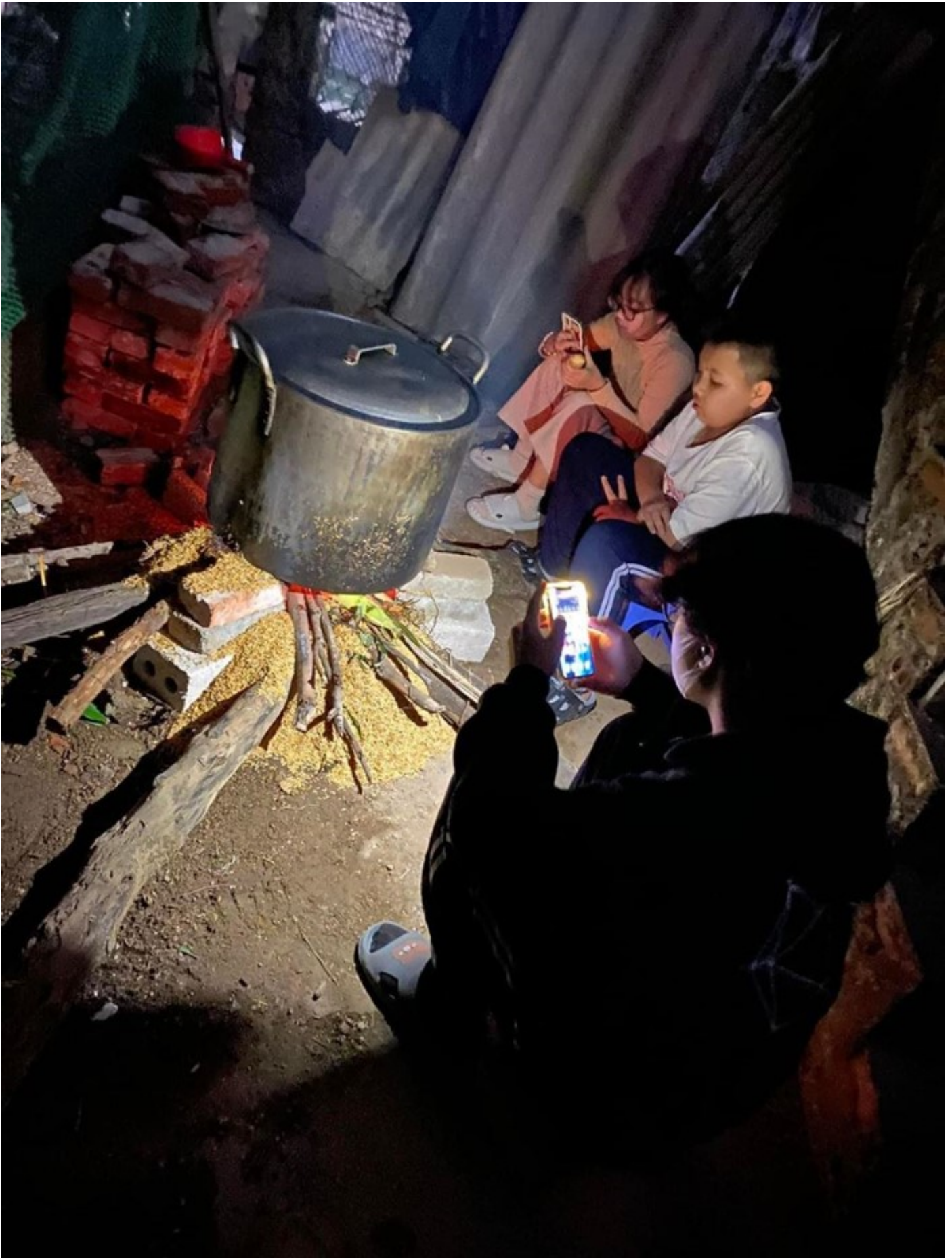
Nhớ những năm tuổi thơ, khi tôi còn sống ở vùng quê thì cứ đến áp Tết gia đình nhà nào cũng vậy, dù bận rộn đến đâu cũng cắt cử ra một, vài người để lo sửa soạn rửa lá dong, vo gạo nếp, đãi đỗ, ướp thịt lợn... để gói bánh chưng. Ngày ấy, dù kinh tế nhà nào cũng nghèo nhưng việc ăn một cái Tết to và tươm tất thì khỏi phải bàn, bởi người ta từng bảo: “Đói ngày giỗ cha, no ba ngày Tết”, mà bánh chưng thì không thể thiếu được trong mâm cỗ Tết, nên nhà nào cũng gói rất nhiều bánh chưng. Nhà ít thì gói dăm, bảy kg gạo, nhà nhiều tới vài, ba chục kg gạo. Chính vì vậy mà các cặp bánh, sáu bánh chưng vuông, dài đều bày ngổn ngang trong nhà, và không chỉ ăn trong ba ngày Tết chính, mà bánh chưng còn dùng để ăn dần trong những ngày tiếp theo khi mọi người ra đồng cày, cấy, trồng rau màu...



Gói bánh chưng Tết – phong tục truyền thống mang lại niềm vui

Ngày nay, làng quê ven thành phố của tôi đã đô thị hóa mạnh mẽ, nền kinh tế phát triển nên rất nhiều hộ dân đã chuyển qua mua bánh chưng Tết từ dịch vụ nhận gói và luộc bán bánh. Với những gia đình neo đơn, ăn ít chỉ độ dăm, bảy chiếc bánh thì dịch vụ gói và bán bánh chưng ra đời thật tiện, bởi họ đã “giải phóng” được hẳn một việc gói bánh chưng tốn khá nhiều thời gian, lại khá rầy rà. Thế nhưng, nhà tôi, cùng một số ít gia đình khác ở cái làng quê đang đà lên... phố xá ấy lại vẫn giữ nếp cũ là: gói và nấu bánh chưng Tết! Vâng, sở dĩ mẹ tôi không bao giờ từ bỏ thói quen truyền thống gói bánh chưng Tết bởi bà là người hoài cổ, và hơn thế mẹ vẫn từng bảo với anh em chúng tôi là: “Ngày Tết mà không gói bánh, nấu bánh với việc phải lao động, trông và đợi chờ vớt bánh thì còn gì là thi vị của Tết...”. Chẳng năm nào mẹ tôi từ bỏ ý định gói bánh chưng, mặc dù cha tôi thường khuyên: “Nhà mình giờ ăn bao nhiêu đâu mà gói ghém cho mệt xác!”. Thực ra 3 anh chị em chúng tôi luôn ủng hộ và đầu sức cùng mẹ lo sửa soạn gói và luộc bánh chưng ngày Tết. Năm nào mấy anh chị em cũng phải tề tựu về nhà trước hôm 29 Âm lịch, nghĩa là cách bữa cơm tất niên 1 ngày để cùng mẹ gói bánh chưng. Nhà không ăn nhiều bánh, mấy ngày Tết cũng chỉ dùng khoảng 10 chiếc, thế nhưng bao giờ mẹ tôi cũng chuẩn bị đủ số gạo nếp cái hoa vàng, đậu đỗ và

thịt lợn để gói đủ cho khoảng 30 chiếc bánh chưng to. Đó còn chưa kể, có năm vài nhà hàng xóm còn gửi mẹ gói hộ mỗi nhà dăm chiếc bánh vuông để thờ cúng nên số lượng bánh xếp vào nồi để luộc là rất nhiều, bởi họ biết mẹ tôi nổi tiếng gói bánh chưng giỏi tới mức không cần khuôn gỗ mà bánh vẫn vuông vức, đều đặn và rất chặt tay.



Trẻ em háo hức tham gia nấu bánh chưng Tết

Ngày còn nhỏ, và cho tới tận bây giờ lớn khôn vẫn vậy tôi luôn chỉ cùng anh, chị phụ mẹ đóng vai rửa lá dong, vo gạo, đãi đậu đỗ, cắt lá, hay thái thịt để ướp mà thôi. Phần việc gói bánh mẹ luôn không khiến ai, kể cả bây giờ đã gần 70 tuổi rồi mà hai tay mẹ vẫn thoăn thoắt lượm lá bỏ gạo gói bánh. Vài chục kg gạo bánh mẹ chỉ gói hơn tiếng đồng hồ là xong xuôi. Công việc xếp bánh vào chiếc xoong to tương, cao rộng như chiếc thùng phuy nhỏ cũng mẹ đảm nhận, bởi nếu xếp không khéo khi luộc bánh sẽ bị xô xeo và nát. Khi xếp bánh hết, mẹ thường lấy các cuộng lá dong thừa chèn vào những chỗ trống trong xoong để bánh không có khoảng không mà xô nghiêng, tránh bánh bị méo, siêu vẹo.

Xoong bánh được đổ đầy nước và chất củi nhóm lửa nấu liên tục trong khoảng vài chục giờ là bánh sẽ nhừ. Cũng có thể thời gian luộc sẽ ít hơn, khoảng ngoài 10 tiếng, nhưng nếu gặp năm trời quá lạnh, hay gạo nếp lựa không được chuẩn thì bánh sẽ nhanh lại gạo và sẽ rất cứng. Việc luộc và trông nồi bánh chưng mẹ thường giao phó cho cha tôi, tuy nhiên những lúc cha bận việc khác, anh chị em chúng tôi sẽ đảm nhận thay. Tuy thế, mẹ cũng không mấy khi quên để mất tới, bởi nếu không chú ý nêm thêm nước lạnh vào nồi bánh sẽ cạn và khô mất. Ngoài ra mẹ tôi cũng luôn dặn, trong lúc luộc bánh phải kê lửa nhỏ, không được cháy bùng to, nếu không bánh sẽ nát, thậm chí bục lá bao ngoài... Vì là nhà toàn gói và nấu bánh chưng ngày áp Tết nên việc luộc bánh thường diễn ra thông tới tận qua Giao Thừa. Khoảng thời gian ngồi trông nồi bánh đang sôi ấy cũng có lắm kỷ niệm vui khó quên, khi thì chúng tôi bỏ khoai, ngô vào nướng ăn. Lúc thì trải chiếu ngồi quây quần sát nồi bánh sưởi ấm chơi trò tam cúc tết mũ...

Bao mùa Tết đến và qua đi trong cuộc đời tôi là biết bấy nhiêu mùa đây ấp những kỷ niệm của những buổi được quây quần gói bánh chưng cùng mẹ và những người thân yêu. Bây giờ mẹ tôi đã già, và điều chắc chắn rồi cũng sẽ trở về với Tiên tổ bởi đó là một quy luật không ai tránh khỏi, nhưng trong sâu thẳm tôi cùng gia đình mình sẽ không bao giờ từ bỏ thói quen gói bánh chưng ngày Tết, bởi việc làm này đâu có rườm rà, có vất vả hơn khi bỏ tiền đi mua bánh ngoài chợ, ngoài hàng mà người ta làm hộ, nhưng như thế việc đón Tết sẽ thi vị và vui hơn rất nhiều.

Lê Thị Kết

Link bài viết: <https://nguoilambao.vn/public/goi-banh-chung-tet-phong-tuc-truyen-thong-mang-lai-niem-vui>