

# Nguồn gốc và ý nghĩa sự tích bánh chưng bánh dày ngày Tết cổ truyền

LOAN NGUYỄN

(VietQ.vn) - Gói và nấu bánh chưng đã trở thành một tập quán, văn hóa sống trong các gia đình người Việt mỗi dịp Tết đến xuân về. Vậy tập tục này từ đâu mà có? Chúng ta hãy cùng tìm hiểu về nguồn gốc ra đời của những chiếc bánh chưng bánh dày.

## Sự tích bánh chưng bánh dày

Người Việt Nam từ bao đời nay không ai là không biết về [sự tích bánh chưng, bánh dày](#). Tương truyền, vua Hùng Vương thứ sáu muốn tìm người tài kế vị, đã cho vời các hoàng tử lại và truyền rằng: "Ta muốn truyền ngôi cho kẻ nào làm ta vừa ý, cuối năm nay đem trâu cam mỹ vị đến để tiến cúng tiên vương cho ta được tròn đạo hiếu thì sẽ được ta truyền ngôi". Các hoàng tử đều đua nhau đi tìm của ngon vật lạ khắp nơi. Duy chỉ có hoàng tử thứ 18 là Lang Liêu, do mẹ mất sớm, không có người giúp đỡ nên không biết xoay sở ra sao.



*Sự tích bánh chưng bánh dày đã có từ đời vua Hùng vương thứ 6*

Một hôm Tiết Liêu nằm mộng thấy có vị Thần đến bảo: "Này con, vật trong Trời Đất không có gì quý bằng hạt gạo, vì gạo là thức ăn nuôi sống con người. Con hãy nên 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."

Khi dâng lên, hai loại bánh ấy được vua Hùng rất ưng ý nên đã quyết định truyền ngôi cho Lang Liêu, đồng thời đặt tên bánh hình tròn tượng trưng cho trời là bánh dày, bánh hình vuông tượng trưng cho đất là bánh chưng. Từ đó, mỗi khi Tết đến xuân về, trên mâm cỗ cúng tổ tiên, dân gian thường làm hai thứ bánh này để tạ ơn

trời đất. Đây cũng là hai thứ bánh không thể thiếu trong mâm cỗ cúng ngày Giỗ Tổ Hùng Vương hàng năm.

### **Nguyên liệu làm bánh chưng bánh dày**

Nguyên liệu làm bánh chưng gồm có gạo nếp, đỗ, thịt lợn và lá dong. Để có chiếc bánh chưng dẻo thơm, nhất thiết phải chọn loại gạo nếp thật ngon, thịt phải là thịt lợn ba chỉ có cả mỡ và nạc để nhân bánh có vị béo đậm đà, không khô bã. Gạo nếp sau khi đãi sạch, được xóc muối cho ngấm, đổ vào khuôn lót lá dong, lấy đậu xanh làm nhân bánh, trong cùng để miếng thịt lợn.

Dưới bàn tay khéo léo của những nghệ nhân chuyên làm bánh chưng, tất cả những nguyên liệu ấy được gói gọn trong lớp lá dong xanh mướt, dùng lạt mềm buộc chặt và cho vào nồi luộc chín. Khi vớt ra, bánh có màu sắc xanh dịu nhẹ của lá dong, có độ dẻo ngọt của gạo, vị thơm của đậu xanh, béo ngậy của thịt lợn, tất cả cùng hòa quyện thành một món ăn vừa thơm ngon, vừa độc đáo. Khi ăn bánh chưng, người ta có thể chấm với nước mắm thật ngon, thêm củ hành muối, củ cải dầm hay dưa góp sẽ càng đậm đà, khó quên.



*Theo sự tích bánh chưng bánh dày, gói bánh chưng làm bánh dày là một tập tục truyền thống của người Việt trong dịp tết cổ truyền*

Bánh dày được làm từ gạo nếp. Chọn loại gạo nếp ngon, dẻo, đồ chín rồi đổ vào cối giã nhuyễn. Sau đó vo tròn xếp vào lá dong, rồi dùng tay chia thành từng cục bột nhỏ, nặn tròn và ấn bẹp xuống. Vậy là có những chiếc bánh dày dẻo thơm. Bánh dày thường được ăn kèm với giò, chả... rất ngon miệng.

### **Ý nghĩa sự tích bánh chưng bánh dày ngày Tết Việt Nam**

Sự tích bánh chưng bánh dày tượng trưng cho quan niệm về vũ trụ của người Việt xưa, đồng thời nhấn mạnh tầm quan trọng của cây lúa và thiên nhiên trong nền [văn hoá](#) lúa nước. Sự tích trên muốn nhắc nhở con cháu về truyền thống hiếu kính; lời giải thích ý nghĩa cũng như nguồn cội của của bánh chưng, bánh dày là nét đẹp trong văn hóa truyền thống của dân tộc.



*Sự tích bánh chưng bánh dày mang ý nghĩa sâu xa về vũ trụ, nhân sinh*

Bên cạnh đó, bánh chưng, bánh dày còn mang những ý nghĩa sâu xa về vũ trụ, nhân sinh. Theo dân gian, bánh chưng hình vuông, có góc cạnh, hình khối cụ thể thuộc âm, tượng trưng cho đất. Bánh dày hình tròn không có góc cạnh, hình khối cụ thể thuộc dương, tượng trưng cho trời nên phải màu trắng, không nhân vị. Còn theo tín ngưỡng phồn thực dân gian và triết lý nō - nưòng, thì bánh chưng, bánh dày còn mang ý nghĩa của sự sinh sôi, nảy nở.

Bánh chưng âm dành cho mẹ, bánh dày dương dành cho cha. Trên mâm lễ dâng cúng ngày Giỗ Tổ Hùng Vương, bánh chưng biểu tượng cho cha Rồng, bánh dày biểu tượng cho mẹ Tiên, mà theo truyền thuyết, đó là khởi thủy cho cộng đồng dân tộc Lạc Việt sau này.

Nếu như trước kia, bánh chưng, bánh dày chỉ được gói, được làm trong những dịp lễ Tết, vào ngày Giỗ Tổ hay khi gia đình có cỗ lớn, thì bây giờ, ở nhiều nơi, nhất là ở những đô thị hiện đại, bánh chưng, bánh dày đã trở thành một thứ hàng quà, được bán hàng ngày phục vụ nhu cầu ẩm thực của người dân. Nó được coi như một loại bánh để ăn chơi, có khi là ăn quà sáng, quà chiều, có khi là món ăn dùng trong những dịp cưới xin, giỗ chạp...

**Loan Nguyễn**

**Nguồn:** <http://vietq.vn/su-tich-banh-chung-banh-day-v%C3%A0-y-nghia-truyen-thong-d52858.html>

**[www.vietnamvanhien.net](http://www.vietnamvanhien.net)**

