

Hoạt động gói bánh chưng ngày tết tại Trường Tiểu học Giang Biên.

Mỗi khi tết đến xuân về, trong mâm cỗ người Việt ngày Tết cổ truyền dù ở đâu cũng không thể thiếu chiếc bánh chưng xanh, một món ăn đặc trưng của dân tộc. Và tục gói bánh chưng vào ngày tết, đó là nét đẹp truyền thống không thể thiếu được vào mỗi dịp xuân về. Mọi người cùng nhau bên nồi bánh chưng thể hiện sự sum vầy đoàn tụ.

Hòa chung trong không khí rộn rã của ngày tết Nguyên Đán đang đến gần, toàn thể cán bộ, giáo viên, nhân viên trường tiểu học Giang Biên đã tổ chức hoạt động trải nghiệm "Gói bánh chưng ngày tết". Các thầy cô giáo đều tất bật cho công tác chuẩn bị: những chiếc lá dong được rửa sạch sẽ, lau khô, khuôn gói bánh, những nguyên liệu cần thiết gồm: Gạo nếp, lá dong, đỗ xanh và thịt lợn đã sẵn sàng trong sự hứng khởi. Không những vậy nhà trường còn tổ chức cho các em tới tham quan quan sát quy trình làm bánh chưng.

Các em rất thích thú và hào hứng khi được tận mắt xem cách gói bánh chưng và lắng nghe các thầy cô thuyết minh về cách thực hiện và ý nghĩa của việc gói bánh. Lần lượt các câu hỏi thú vị xoay quanh chủ đề về nguyên vật liệu gói bánh chưng và cách gói bánh đã được các thầy cô đưa ra cho các bạn nhỏ. Những câu trả lời ngây thơ ngộ nghĩnh như: gói bánh chưng bằng lá chuối, cần 2 lá dong và 10 cái lạt để gói bánh chưng, thịt gạo đỗ trộn với nhau rồi đổ vào khuôn là thành bánh chưng, ... tạo nên những tiếng cười ròn rã. Bên cạnh đó cũng có các em đã từng gói bánh chưng với bố mẹ ở nhà nên thành thạo nói vanh vách quy

trình gói bánh chưng khiến các bạn khác ồ lên thán phục. Nào là muốn có bánh chưng ngon phải chọn gạo, đỗ, thịt lợn ngon. Gạo thì chọn loại nếp cái hoa vàng để chất lượng bánh dẻo, rền. Đỗ thì chọn đỗ màu vàng tươi mới thơm ngon. Thịt thì là thịt ba chỉ vừa có nạc vừa có mỡ. Lá dong gói bánh dùng loại bánh tẻ, loại không non mà cũng không già thì khi bóc bánh ra màu xanh đẹp. Luộc bánh khoảng 10 tiếng đồng hồ. Nguyên liệu gói bánh chưng thì đã được các cô bác nhà bếp chuẩn bị hết rồi. Nghe các thầy cô nói, nhìn thầy cô làm, có bạn nhỏ tròn xoe mắt, tay chống cằm quan sát, có bạn không giây phút nào rời chiếc bánh chưng đang gói, có bạn còn thòm thèm tưởng tượng đến thành phẩm sau khi bánh được gói xong và đem đi luộc.

Thời xưa những đứa trẻ rất háo hức xem gói, luộc bánh chưng. Đây cũng là dịp sum vầy, đầm ấm đại gia đình. Mỗi trẻ em Việt Nam khi lớn lên đều không thể không nhớ hình ảnh gói bánh chưng ngày Tết. Hình ảnh này in đậm vào mỗi đứa trẻ để khi lớn lên chúng kế tục truyền thống ông cha lại làm những nồi bánh chưng cho con cháu, đời này kế tục đời tiếp theo.

Chính vì vậy, qua hoạt động này các em sẽ hiểu thêm về ý nghĩa của những chiếc “Bánh chưng” và ý nghĩa về tình yêu dân tộc, sự gắn kết giữa con người với con người trong ngày Tết cổ truyền dân tộc. Đây cũng là món quà trải nghiệm thật ý nghĩa mà các cô dành tặng các em trước khi đón Tết Giáp Thìn 2024.

Một số hình ảnh về hoạt động gói bánh chưng:













Tác giả: Nguyễn Thị Tân