Gói Bánh Chưng Ăn Tết ở Quê Tôi

Vũ Huy Thám

Tết về nhớ bánh chưng xanh
Nhớ tràng pháo chuột nhớ tranh lợn gà
Nhớ cành đào thắm đầy hoa
Nhớ giây phút đợi giao thừa nghiêm trang
Nhớ ngũ vị hương nhớ chè lam
Nhớ cây nêu nhớ khánh vang tiếng sành
(Bàng Bá Lân)

Cứ sau ngày 23 tháng Chạp Âm Lịch cúng tiễn đưa Ông Táo về Trời, là nhà nào nhà nấy ở quê tôi nhộn nhịp chuẩn bị gói bánh chưng ăn Tết. Không rõ dân làng tôi biết gói bánh chưng vào thời nào? Có thể dân làng tôi biết gói bánh chưng ăn Tết rất sớm trước Tây Lịch. Sở dĩ người ta dám suy đoán như vậy, vì làng tôi chỉ cách kinh đô Phong Châu của Nhà Hồng Bàng khoảng 10 cây số theo đường chim bay và nơi đây được coi như là cái nôi của bánh giầy và bánh chưng. Theo truyền thuyết, thì vào đời vua Hùng thứ Tám, nhà vua muốn truyền ngôi lại cho con, nhưng vì có tới 22 hoàng tử, nên phân vân không biết chọn ai. Ngài bèn cho gọi tất cả các hoàng tử đến Hoàng Cung, rồi phán rằng: "Hễ người nào tìm được của ngon vật lạ để dâng cúng Tổ Tiên và Trời Đất sẽ truyền ngôi cho". Sau khi nghe vua cha truyền lệnh, các Hoàng Tử, tức các Quan Lang, nô nức mỗi người đi một ngả để tìm kiếm sơn hào hải vị, với hy vọng sẽ được truyền ngôi báu. Riêng hoàng tử thứ 18, gọi là Lang Lèo, tên chữ là Tiết Liêu, là người chí hiếu, mồ côi mẹ từ nhỏ, nhà lại nghèo nên không thể đi xa được, đành phải tìm kiếm của ngon vật lạ quanh quẩn trong vùng phụ cận kinh đô mà thôi. Ngày hẹn đã đến gần, mà Lang Lèo vẫn chưa kiếm được vật gì tạm coi là hiếm quý cả, nên lấy làm lo lắng lắm. Có lẽ vì thấy Tiết Liêu là người chân tình và chí hiếu, nên thần linh mới hiện ra và mách bảo cho chàng dùng gạo nếp để làm bánh một loại bánh có hình vuông tượng trưng cho mặt ĐẤT gọi là bánh CHƯNG và một loại bánh khác có hình tròn tượng trưng cho bầu TRỜI, gọi là bánh GIẦY. Tỉnh dậy, Tiết Liêu cứ theo lời chỉ dẫn của thần linh, lấy loại nếp tốt nhất, vừa dẻo vừa thơm, để làm hai loại bánh này. Trước hết, Lang Lèo lấy nếp nấu chín, bỏ vào cối giã thật nhuyễn, rồi nắn cho bầu bĩnh và tròn trĩnh, gọi là bánh GIẦY. Sau đó lại lấy nếp, đậu và thịt gói lại thật xinh xắn và vuông vắn lại, rồi đem luộc chín, gọi là bánh CHƯNG.

Vào ngày ấn định, các hoàng tử khác thi nhau dâng hiến vua cha toàn là của ngon vật lạ và đều vào loại hảo hạng cả. Riêng Tiết Liêu chỉ có vỏn vẹn hai loại bánh mộc mạc làm toàn bằng cây nhà lá vườn. Khi ăn thử các món ăn của các hoàng tử khác tiến dâng, nhà vua thấy hầu hết đều là các thứ hiếm có cả, nhưng cũng chỉ là những món ăn mà nhà vua đã từng thưởng thức, nên không cảm thấy hương vị gì đặc biệt cả. Đến khi ăn thử bánh CHƯNG và bánh GIẦY của Lang Lèo, tuy được làm bằng một loại nếp quen thuộc, nhưng ăn vào chẳng những cảm thấy ngon miệng mà còn thấy chúng có hình dạng tròn trĩnh như BẦU TRỜI và vuông vức như MẶT ĐẤT. Lấy làm lạ, nhà vua mới hỏi cặn kẽ cội nguồn. Tiết Liêu bèn mang chuyện được thần linh mách bảo ra tấu trình. Vì nhận thấy, cả hai loại bánh Lang Lèo tiến dâng khi ăn chẳng những có đầy đủ mùi vị béo, bùi, đậm đà và thơm ngon, mà còn hàm chứa một triết lý sâu xa về sự tương quan giữa con người và vũ trụ, nên nhà vua quyết định chọn Tiết Liêu làm THÁI TỬ, và đợi ngày lành tháng tốt sẽ chính thức truyền ngôi. Sau đó, nhà vua còn bảo Lang Lèo, chỉ dậy cho dân chúng cách làm bánh GIẦY và bánh CHƯNG để ăn TẾT nữa. Kể từ đó, hàng năm cứ vào dịp Tết Nguyên Đán là dân chúng nước Văn Lang lại giã bánh Giầy và gói bánh Chưng để cúng tổ tiên và ăn Tết.

Theo sử sách, Nhà Hồng Bàng gồm 18 vị vua, đóng đô ở làng Cổ Tích (┐), và trị vì từ năm 2873 tới năm 258 trước Tây Lịch. Tổng cộng là 2.615 năm. Theo NGỌC PHẢ HÙNG VƯƠNG, thì vua HÙNG thứ VIII là HÙNG VĨ VƯƠNG, truyền ngôi cho con là Tiết Liêu vào năm 1332. Như vậy có thể ước đoán là chiếc bánh chưng đầu tiên ở nước ta xuất hiện vào khoảng năm 1332 trước Tây Lịch. Sau khi tuyên bố Tiết Liêu được tuyển chọn làm Thái Tử, nhà vua còn bảo Tiết Liêu truyền dạy cho dân chúng cách làm hai loai bánh này để cúng Trời Đất và ăn Tết. Như vậy có thể nói dân chúng ở kinh đô Phong Châu biết cách làm bánh dầy và nấu bánh chưng vào dịp kỳ này, rồi dần dần lan truyền sang các vùng lân cận, nên dân làng tôi có thể biết giã bánh giầy

và và gói bánh chưng trễ lắm là 10 năm sau đó. Nói khác đi, là quê tôi có thể biết làm hai loại bánh này chậm nhất là vào khoảng năm 1320 trước tây lịch.

Thế hệ trước truyền cho thế hệ sau trải qua nhiều ngăn năm lịch sử, nên phần đông các gia đình Việt Nam đều biết cách gói bánh chưng và giã bánh giầy. Cách làm bánh chưng tuy nhiêu khê nhưng khi ăn lại thấy có hương vị thơm ngon hơn bánh giầy, nên được dân gian ưa chuộng nhiều hơn, do đó việc gói và nấu bánh chưng trở nên phổ thông hơn. Tuy khá phổ thông, nhưng việc gói bánh chưng làm sao cho vừa ăn ngon lại vừa vuông vắn, xinh xắn và cân đối cả trong lẫn ngoài cũng không dễ dàng gì. Nhiều khi người ta muốn gói một chiếc bánh chưng vuông vắn, nhưng "thủ bất tòng tâm", nó lại biến thể thành một cục trông như cái vú, nên gọi trạnh là bánh Ú cho tiện, hoặc nó lại thuôn thuôn, dài dài như bắp cầy, nên gọi trạnh là bánh TẦY cho gọn. Còn tại sao loại bánh có hình vuông lại gọi là bánh CHƯNG và loại bánh có hình tròn lại gọi là bánh GIẦY? Có khá nhiều lời giải thích về gốc gác hai từ ngữ này, song có lẽ lời giả thích cho rằng chữ CHƯNG là do chữ CHUÔNG mà ra; còn chữ GIẦY là do chữ GIỜI mà có, là hợp lý hơn cả. Theo cách giải thích này, thì chữ CHUÔNG trong tiếng nôm có nghĩa là VUÔNG và chiếc bánh CHƯNG có hình VUÔNG tượng trưng cho mặt đất, nên người xưa còn gọi là bánh CHUÔNG, rồi về sau được đọc trạnh thành CHƯNG. Chữ GIẦY là do chữ GIỜI mà ra. Người xưa gọi TRỜI là GIỜI, nên bánh có hình tròn được gọi là bánh GIỜI, về sau được trạnh thành GIẦY.

Căn cứ vào các vật liệu, cùng cách gói và cách nấu bánh chưng hiện nay, người ta có thể viết thành một phương trình giản dị như sau:

Gn + Dx + H2 O + Lx + N2 => BaCg

Trong phương trình này Gn là gạo nếp, Dx là đậu xanh. Hai "phân tử" căn bản kết cấu thành bánh chưng. Còn H2O là nước, Lx là lá xanh, và N2 là nhiệt năng. Ba thành phần phụ này chỉ là chất "xúc tác" giúp cho các phân tử chính kết hợp hài hoà, mà không trộn lộn với nhau, ở mức độ hoàn hảo nhất. Nếu công thức đơn giản trên đây được giữ nguyên, ta sẽ có được một loại bánh chưng chay lạt, còn nếu thêm đường hay mật vào đậu, ta sẽ có bánh chưng chay ngọt, và nếu thêm thịt heo, muối, tiêu vào đậu ta có bánh chưng mặn.

Trong thực tế, việc nấu bánh chưng sao cho vừa ngon vừa đẹp không đơn giản như phương trình trên đây, mà còn tuỳ thuộc vào những "tiểu xảo" trong việc lựa nếp, đậu xanh, thịt heo, lá gói cũng như cách ngâm gạo, nấu đậu xanh, ướp thịt heo, cách gói và cách nấu nữa. Những tiểu xảo này lại tuỳ thuộc vào sáng kiến và kinh nghiệm của từng bộ tộc, gia đình hay cá nhân. Chính vì thế mà ta có thể nói rằng, tuy gia đình Việt Nam nào cũng có thể gói được bánh chưng, bánh tầy, bánh tét, bánh ú, nhưng hương vị thơm ngon thì không nhà nào giống nhà nào. Có những gia đình nấu bánh chưng, ăn đến nỗi muốn bể dạ dầy mà miệng vẫn còn thòm thèm. Song cũng có những gia đình nấu bánh chưng cũng từng ấy vật liệu và gia vị, tuy bề ngoài trông cũng không đến nỗi luộm thuộm, nhưng ăn vào miệng lại cảm thấy nhạt nhẽo và ngán như "cơm nếp nát".

Ở quê tôi, người dân thường truyền lại cho con cháu và trao đổi lẫn nhau những kinh nghiệm trong việc nấu bánh chưng, để có thể có được những chiếc bánh chưng vừa đẹp mắt lại vừa ăn ngon để cúng ông bà ông vải và thưởng thức vào dịp Tết Nguyên Đán. Những kinh nghiệm này có thể đúc kết qua những tiến trình sau đây:

Nếp để gói bánh chưng nên chọn loại thật dẻo. Ở quê tôi, người ta thường kể một câu chuyện, không rõ là có thật hay chỉ là hư cấu để đề cao đặc tính dẻo của một loại nếp nào đó. "Ở một làng nọ, có một cụ già ăn bánh chưng vào dip Tết Nguyên Đán, sau khi cắn một miếng lớn, rồi nhai chệu chạo được vài ba lần, thì bỗng nhiên cụ ú ớ như bị cấm khẩu và cũng không mở miệng ra được nữa. Con cháu hoảng hốt, tưởng bị trúng gió, bèn xúm lại, đè cụ ra để cạo gió, đồng thời lấy đũa cái cậy miệng để đổ thuốc. Lúc ấy mới phát giác ra là cụ không hề bị trúng gió độc mà chỉ vì ăn nhầm phải miếng bánh chưng nấu bằng một loại gạo nếp quá dẻo".

Để có loại nếp dẻo nấu bánh chưng, các gia đình giầu có trong vùng quê tôi, trước năm 1945, thường cấy riêng một loại lúa nếp, hạt ngắn và mập, vỏ trấu mầu đen nên gọi là "nếp mun". Loại nếp này, tuy năng xuất kém hơn so với các loại khác, nhưng bù lại rất dẻo và thơm. Khi một gia đình trong làng nấu xôi bằng loại nếp này, là mùi thơm tỏa ra khắp xóm. Người Việt ở hải ngoại hiện nay thường mua loại nếp có hạt dài xuất xứ từ Thái Lan hay Đại Hàn để nấu bánh chưng, tuy không thơm lắm nhưng cũng khá dẻo. Trước khi gói, nếp phải ngâm vào nước lạnh ít nhất là 12 tiếng đồng hồ cho uống no nước tới mức bão hoà. Sau khi đãi sạch, nên cho thêm vào gạo một chút muối, cho bánh thêm phần đậm đà. Ở miền Nam, người ta thường trộn thêm vào nếp ít hạt đậu đen hay đậu đỏ để trông cho đẹp mắt. Cũng có nơi trộn thêm đậu phộng đã lột vỏ lụa để cho bánh thêm phần béo bùi.

Đậu làm nhân bánh nên chọn loại đậu xanh tốt nhất. Vào đời Hùng Vị Vương loại đậu mà Tiết Liêu dùng làm nhân bánh chưng có lẽ chưa phải là loại đậu xanh như chúng ta bây giờ. Theo truyền sử, người nước Văn Lang, dưới triều đại Hồng Bàng, sống bằng nghề chài lưới, thường hay bị giống thuồng luồng làm hại, nên nhà vua đã phải truyền cho dân chúng lấy chàm vẽ vào người, để thuồng luồng ngỡ là đồng loại không nỡ sát hại. Nói khác đi, là vào thời kỳ này, nông nghiệp nước ta còn rất lạc hậu, nên chưa có đậu xanh để làm nhân bánh chưng. Đậu xanh chỉ có thể có ở nước ta dưới thời Bắc thuộc lần thứ nhất, khi Nhâm Diên được vua Kiến Võ nhà Đông Hán cử làm Thái Thú quận Cửu Chân. Vì thấy dân ta chỉ biết chài lưới và săn thú, nên Nhâm Diên mới dậy dùng cày bừa để khai khẩn đất đai và trồng trọt.

Người ta thường chọn loại đậu xanh thâu hoạch vào lúc đầu mùa để gói bánh chưng, vì hạt vừa lớn lại vừa bở. Khâu sửa soạn đậu xanh để gói bánh chưng ở vùng quê tôi trước đây khá vất vả. Trước hết người ta phải mang đậu xanh ra phơi hay hong lại cho tới độ nóng giòn. Trải đậu thành một lớp mỏng trên một miếng ván hay trên mặt một tấm thớt lớn, rồi lấy một chiếc vỏ chai bằng thủy tinh vừa đè mạnh, vừa cà đi cà lại sao cho những hạt đậu bể đôi ra, nhưng không được nát bấy. Sau đó lại còn phải sàng sẩy để có được những hạt đậu bể đôi thuần nhất, đem ngâm vào nước độ 3 hay 4 tiếng đồng hồ cho vỏ tróc ra, rồi đãi đi đãi lại để tách vỏ đậu ra khỏi cơm đậu. Ngày nay người Việt ở hải ngoại, nấu bánh chưng ăn Tết, hầu như không phải làm công việc khó nhọc này, mà chỉ cần đến các tiệm Thực Phẩm Á Đông là có ngay đậu xanh gọi là MUNG BEAN, nhập cảng từ Thái Lan, thuộc loại tốt đã được đãi vỏ sạch sẽ.

Đậu xanh làm nhân bánh nên nấu chín, rồi nghiền nhuyễn. Những người sành ăn cho biết bánh chưng được gói bằng đậu chín ngon và thơm hơn gói bằng đậu sống. Dù đậu sống hay chín cũng nên nêm một chút muối cho đậm đà. Gói bằng đậu chín, khi cắt bánh sẽ thấy nhân ôm sát với nhau thành một khối rất mịn màng. Còn gói bằng đậu sống, nhân bánh thường rã rời, đậu một nơi, thịt một nẻo, đôi khi còn thấy những hạt đậu tuy đã chín kỹ song còn nguyên hình thể, nên trông không được hấp dẫn lắm.

Thịt làm nhân bánh nên chọn thịt lợn hay heo nửa mỡ nửa nạc. Có lẽ tổ tiên ta ngày xưa cũng đã dùng thịt thú rừng hoạc thịt các loại gia súc hay gia cầm khác để làm nhân bánh chưng, nhưng cuối cùng chỉ thấy có thịt heo là thích hợp hơn cả. Ở quê tôi người ta thường lựa thịt ba dọi hay ba chỉ để gói bánh vì là loại thịt có mỡ và nạc ngang nhau. Thịt gói bánh thường được cắt thành từng lát có chiều dầy độ 2 centimet và chiều dài gần bằng chiều rộng của chiếc bánh. Thịt phải ướp tiêu, muối, đường, bột ngọt ít nhất là 3 hay 4 tiếng đồng hồ trước khi gói. Không nên ướp bằng bột ngũ vị hương, vì mùi của gia vị này có thể làm át mất mùi thơm ngon nguyên thủy của đậu xanh, thịt heo và nếp. Có nhiều gia đình vì chịu ảnh hưởng của câu ca dao, "con gà cục tác lá chanh; con lợn ủn ỉn mua hành cho tôi", nên thường ướp thêm hành củ vào thịt heo, nhưng kinh nghiệm cho thấy hành chẳng những làm cho bánh không ngon hơn là bao, mà còn làm cho nhân bánh mau hư. Gói bánh chưng TÀY ở miền Bắc hay bành TÉT ở miền Nam, có nhiều gia đình không dùng thịt nửa nạc nửa mỡ, mà dùng thịt toàn mỡ. Không ai dùng mỡ lá cả, mà là mỡ phần. Thịt mỡ được cắt thành từng thỏi dài có tiết diện vuông và trước khi ướp gia vị, nên nhúng vào nước vôi pha loãng để khi nấu mỡ không bị tan biến hết vào đậu. Nhìn miếng bánh tét ở miền Nam hay bánh chưng tầy ở miền Bắc, khi đã được cắt thành những khoanh tròn bầy ra trên đĩa, người ta có cảm nghĩ là, miếng mỡ

hình vuông ở tâm ượng trưng cho mặt đất, vòng tròn vàng tươi trong cùng tượng trưng cho quỹ đạo mặt trăng, và vòng tròn mầu lục ngoài cùng tượng trưng cho quỹ đạo mặt trời. Người xưa vốn nghĩ rằng, mặt Trăng và mặt Trời quay chung quanh mặt đất. Những hình kỷ hà học vuông, tròn, và mầu sắc xanh, trắng trên miếng bánh tạo thành một bức tranh vũ trụ hài hòa. Một số gia đình miền Nam còn cầu kỳ trộn thêm tôm khô vào nhân đậu, tuy bánh có phần đậm đà hơn chút đỉnh, nhưng khi bóc và cắt bánh ra ăn, mùi tôn khô lấn át mùi thơm của gạo, đậu, thịt khiến người ăn không còn cảm nhận được mùi thơm cố hữu, nhẹ nhàng và thoang thoảng của bánh nữa.

Lá để gói bánh chưng tốt hơn hết là lá dong, sau là đến lá chuối. Không biết vị thần linh khi chỉ bảo cho Tiết Liêu làm bánh chưng để dâng lên vua cha có nói rõ là phải dùng loại lá cây nào để gói không? Nếu không thì người ta tin rằng vị quan lang này đã gặp rất nhiều khó khăn trước khi hoàn tất được những chiếc bánh chưng đầu tiên. Nếu cần loại lá vừa to bản, vừa mềm cho dễ gói, thì vị hoàng tử này có thể lấy lá khoai môn, lá bông súng, lá sen v.v..... Song nếu gói bằng các loại lá này, thì chắc chắn ông ta không thể nào có được chiếc bánh chưng có hình vuông tiến dâng vua cha được. Vì khi luộc bánh, chỉ độ vài giờ sau, là lá bọc ngoài sẽ mềm nhũn, rồi tan biến hết trong nước. Khi đó nếp, đậu, thịt không còn bị lá bao bọc và che chở nữa sẽ bung ra để được tự do vẫy vùng trong nước sôi, rồi nát nhuyễn. Nồi bánh chưng sẽ trở thành nồi "cháo chưng". Có lẽ từ buổi xa xưa đã có người lâm vào tình huống này, và nhờ những kinh nghiệm đau thương đó, nên tổ tiên ta đã tìm ra được một vài loại lá thích hợp cho việc gói bánh chưng như lá dong hay lá chuối. Chuối có rất nhiều loại, nhưng chỉ có lá chuối hột và lá chuối sứ (ở miền Nam) hay chuối Tây (ở miền Bắc) là có thể dùng để gói bánh mà thôi, vì chúng vừa dẻo vừa dai lại và không bị tan biến trong nước dù sôi ở nhiệt độ rất cao, nên có khả năng ngăn nước sôi "xâm nhập" ồ ạt vào chiếc bánh, rồi làm tan nát chiếc bánh. Lá chuối hột tốt hơn lá chuối sứ hay chuối tây vì để lại mầu xanh lá cây đậm hơn. Không ai dùng lá chuối tiêu, tức chuối già, để gói bánh cả, vì loại lá này tuy lớn bản và chịu được độ sôi cao, nhưng lại để trên thân bánh, không phải là mầu xanh lá cây, mà là mầu xám xịt và một vị đăng đắng nữa. Còn lá dong cũng có nhưng đặc tính như lá chuôi hột hay chuối sư, nhưng để lại trên thân bánh một mầu xanh đậm đẹp hơn cả. Như vậy, ta thấy rõ việc lựa lá để gói bánh đã trải qua một quá trình thực nghiệm lâu dài của tiền nhân. Lá gói bánh đòi hỏi phải dẻo dai trong khi gói, chịu được nhiệt độ cao và có khả năng ngăn nước xâm nhập vào lòng bánh trong khi nấu, và để lại mầu xanh tươi đẹp trên thân bánh.

Một câu chuyện vẫn còn truyền tụng trong vùng quê tôi về việc lá gói có thể bảo vệ chiếc bánh lâu dài như thế nào. Chuyện kể rằng, có một nhà giầu nọ, khi vớt bánh đã nấu chín từ trong nồi ra, đã mang ra cầu ao để rửa cho hết chất váng đen bám ở bên ngoài. Vì nấu rất nhiều bánh vào dịp Tết, nên có một chiếc bánh bị rớt ra, rồi chìm xuống đáy ao mà không hay biết. Mãi đến gần Tết năm sau, khi gia đình này tát ao bắt cá để ăn Tết mới phát giác ra chiếc bánh nằm dưới đáy ao. Khi bóc ra, thấy còn nguyên vẹn và vẫn tươi như bánh mới, nhưng khi ăn thử thì thấy vị thơm ngon đã mất đi rất nhiều.

Người Việt ở Mỹ ở Canada khi gói bánh chưng thường mua lá chuối hột "đông lạnh" nhập cảng từ Philipine. Nếu chỉ gói 2 lớp lá cho một cái bánh thì chi phí riêng phần lá có thể lên tới khoảng nửa dollar cho mỗi chiếc bánh. Để giảm bớt tiền lá, người Việt thường gói một lớp lá chuối ở trong cùng để giữ cho bánh có mầu xanh, còn lớp thứ hai và thứ ba bằng giấy nhôm vừa rẻ lại vừa dễ gói. Khi gói bằng lá chuối, người ta phải đem lá nhúng vào nước sôi hay luộc sơ qua để lá trở nên mềm mại và dẻo dai dễ gói. Còn lá dong vốn sẵn mềm dẻo nên không cần phải làm như vậy, mà chỉ cần lột cuống lá thôi. Dù gói bằng lá nào đi nữa, cũng đều phải rửa lá thật sạch, vì lá dơ trước hết là làm mất sự tinh khiết của bánh và còn cho bánh mau hư nữa. Bánh thường phải gói ít nhất là 2 lớp lá. Lớp thứ nhất, phải để mặt dương (phải) của lá quay vào phía trong, để thân bánh nhận được nhiều mầu xanh hơn. Lớp thứ hai lại quay mặt dương ra ngoài để vỏ bánh có mầu xanh đậm. Trong câu đối Tết: "Thịt mỡ dưa hành câu đối đỏ. Cây nêu, tràng pháo, bánh chưng xanh". Mầu xanh ở đây là mầu xanh của bánh trước khi bóc, vì bánh chưng bầy cúng trên bàn thờ thường là bánh chưa bóc.

Gói bánh chưng cũng cần phải gói làm sao cho dễ coi một chút, vì hình thức bên ngoài của chiếc bánh cũng rất là quan trọng. Tục ngữ Việt Nam có câu: “Trông mặt mà bắt hình dong. Con lợn có béo thì lòng mới ngon.” Một chiếc bánh chưng được gói vuông vắn, ngay ngắn, gọn gàng, khiến người ta trông thấy là muốn nhào tới, lột trần ra, đớp liền. Còn nhìn chiếc bánh chưng vuông không ra vuông, tròn không ra tròn, trong 12 con giáp không giống con nào cả, chắc chắn người trông sẽ ngán ngẩm, quay lưng bỏ đi. Người khéo tay thường gói một chiếc bánh vuông vắn, cân đối, dễ coi một cách rất tự nhiên. Nếu gói không được vuông vắn, song cố tình nắn chỗ này, bóp chỗ kia để chiếc bánh có bề ngoài đẹp một cách giả tạo, thì bề trong gạo, đậu, thịt trộn lộn với nhau một cách vô trật tự. Một chiếc bánh chưng được coi là gói khéo, dù chưa chắc đã ngon, phải là chiếc bánh sau khi đã được bóc hết lá rồi, bên ngoài vẫn còn vuông vắn và cân đối, và khi cắt chiếc bánh làm hai, nhìn vào ruột bánh, tuy gạo, đậu thịt ôm ấp lấy nhau, nhưng vẫn có lớp lang và mầu sắc riêng biệt. Những người vụng tay, thường phải dùng khuôn để bánh được vuông vắn. Khi gói bánh bằng tay hay bằng khuôn, cần phải vỗ cho đều tay, rồi dùng lạt buộc nhiều lớp ngang dọc cho gạo, đậu và thịt dồn ép sát vào với nhau khiến bánh dễ chặt lại. Người Việt ở hải ngoại thường mua dây nylon để cột hay buộc bánh, vì loại dây này quá mềm nên phải buộc theo lối thắt nút. Ở quê tôi người ta thường dùng lạt dang để buộc bánh. Mua lạt dang đã chẻ sẵn, hay mua cây dang loại bánh tẻ, chưa già và cũng không còn non, bán ở chợ, đem về nhà chẻ lạt. Lạt dang buộc bánh phải là loại cứng vừa phải, không được cứng quá và cũng không được mềm quá. Gói bánh bằng lạt dang, không thể buộc theo cách thắt nút, mà phải buộc theo lối vặn quấn hai thân lạt lại với nhau, nên lạt cứng quá sẽ vặn không được, và lạt mềm quá vặn cũng không xong. Khi vặn lạt xoắn lại với nhau, tới một độ nào đó, nhờ cứng mình, nên lạt tự động co cuốn lại thành hình xoắn trôn ốc siết chặt lấy thân bánh. Lạt mềm không thể xoắn chôn ốc và tự động siết lại như lạt cứng được. Thành ngữ “lạt mềm buộc chặt” không thể áp dụng trong việc gói bánh chưng được. Khi gói, cũng không nên gói quá dầy. Càng dầy nhiệt năng càng khó thấm sâu và bánh càng lâu chín. Cũng không nên buộc hai chiếc bánh đâu lưng lại với nhau, vì buộc như thế có nghĩa là làm tăng chiều dầy, bánh càng chậm chín.

Khi luộc bánh cũng nên thận trọng một chút. Nếu không, bánh có thể không chín hay chín nhưng không dền. Những nhà giầu có ở quê tôi ngày xưa, thường dùng nồi 30 hay thùng phi để nấu bánh. Họ thường đào hay đắp một bếp lò ở ngoài vườn hay trong sân để nấu bánh. Bếp lò có hai ngăn chính và phụ. Ngăn chính nấu bánh, ngăn phụ nấu nước sôi để châm thêm vào nồi bánh khi cần. Trước khi cho bánh vào nồi nấu, người ta lót ở đáy nồi một lớp lá xé nhỏ để bánh không trực tiếp tiếp xúc với đáy nồi, hầu giữ cho bánh không bị cháy hay bị khét khi cạn nước mà chưa kịp châm thêm. Khi xếp bánh vào nồi để nấu, nên xếp bánh theo chiều đứng để nhiệt năng có thể lưu thông từ đáy nồi lên miệng nồi được dễ dàng, giúp cho bánh mau chín. Nắp hay vung nồi nấu bánh phải tương đối kín, để đỡ hao nước và để lớp bánh trên nhận được đầy đủ nhiệt năng. Luôn luôn giữ mực bánh trên cùng phải thấp hơn miệng nồi một độ sâu cần thiết để mực nước trong nồi luôn cao hơn mực bánh và khi sôi nước không trào ra khỏi miệng nồi làm tắt lửa. Khi nồi bánh bắt đầu sôi, lửa không cần lớn lắm, nhưng phải đều. Nghĩa là không được để góc nhiều lửa, góc ít lửa. Góc ít lửa bánh sẽ nửa sống nửa chín và được gọi là bánh hấy. Khi nước trong nồi bánh bốc hơi cạn tới ngang mực bánh, phải đổ thêm nước ngay. Nước đổ thêm cũng phải là nước sôi, để nồi bánh được sôi liên tục. Nếu đổ nước lạnh, nồi bánh sẽ ngưng sôi, và thời gian ngưng sôi cũng là thời gian bánh ngưng chín. Khi nấu bánh ở nơi trống trải, thì phải che chắn gió cẩn thận, vì gió thổi vào cạnh nào của nồi nhiều là bánh ở cạnh đó không nhận được đủ nhiệt độ cần thiết, sẽ không chín được. Lớp bánh trên cùng cần phải trở ngược đầu lại, vì phần trên của lớp bánh này thường không nhận được đầy đủ nhiệt năng. Khi bánh đã nấu chín vớt ra, người ta thường đem ép, để cho bánh được dẽ đúng mức. Bánh được xếp thành từng cặp đều nhau trên một miếng ván, rồi lấy một miếng ván khác đặt lên trên cùng. Trên miếng ván này, chất thêm cối đá hay những thùng nước sao cho có trọng lượng vừa phải, vì nếu trọng lượng quá lớn bánh sẽ trở nên quá dẽ khiến mau cứng mình, ăn cũng mất ngon. Dân làng tôi thường nấu bánh vào ban đêm, và người lớn trong gia đình thường cắt cử nhau canh giữ rất cẩn thận. Không phải chỉ để canh chừng củi lửa để cho cháy đều, hoặc để châm thêm nước khi cần, mà còn để canh giữ những chú đạo chích thường mò mẫm đi kiếm ăn vào dịp Tết.

Ngày xưa ở quê tôi, hầu như nhà nào cũng nấu một nồi bánh chưng. Nhà giầu nấu nồi lớn và nhà nghèo nấu nồi nhỏ. Không rõ ngày nay dân làng tôi còn giữ được ít nhiều phong tục của tổ tiên ngày xưa hay không? Ngày nay, người Việt ở hải ngoại, hầu như không còn mấy người gói bánh chưng ăn Tết. Có lẽ, không phải vì e ngại tốn tiền, mà e ngại tốn công vì phải ngồi canh giữ nồi bánh kéo dài tới 10 hay 12 tiếng đồng hồ. Nhưng nếu nấu bánh theo cách thức chỉ dẫn trên đây có lẽ chẳng tốn công bao nhiêu và không cần phải nấu lâu tới 12 tiếng đồng hồ như ông bà ta ngày xưa, mà chỉ cần nấu độ 4 tiếng đồng hồ là bánh đã chín dền. Điều quan trọng ở đây là nếp phải ngâm trong nước ít nhất là 12 tiếng đồng hồ cho uống no nước đến độ bão hòa trước khi gói và nấu. Còn muốn ăn chắc hơn người ta ngâm nếp bằng nước khóm ít nhất là 10 tiếng trước khi gói. Để có nước khóm ngâm nếp, người ta lấy khóm gọt bỏ lớp vỏ ngoài, cho vào máy xay sinh tố xay nhuyễn, đổ thêm nước vào, quậy cho tan, rồi lược lấy nước trong đem ngâm nếp.

Hãy thử nấu bánh chưng bằng cách này, ta sẽ không mất nhiều thì giờ nữa mà, còn cảm thấy thích thú trong việc giữ gìn phong tục của tổ tiên, và ta còn có môt loại bánh cổ truyền thuộc lọai “quốc hồn quốc túy” rất ngon để thưởng thức vào dịp đầu năm, mặc dù đang sống trên đất khách quê người, mà ta vẫn cảm thấy như quê hương vẫn luôn luôn hiện diện trong ta.