



Trung thu gắn liền với bao sự tích, trong đó có câu chuyện chú Cuội cung trăng. Chuyện kể rằng: Xưa, có anh chàng tên là Cuội, một lần đi đồn củi tình cờ phát hiện ra cây đa thần. Lá cây đa ấy giúp người cải tử hoàn sinh. Nhiều kẻ tham lợi đến gạ gẫm mua cây thần của Cuội nhưng không được, bèn tìm cách hãm hại chàng. Chúng phao tin rằng Cuội mượn cơ mang lá đa đi cứu người nhưng thực ra là đi chơi bởi đàn đúm. Vợ Cuội nghe thế, bèn tra hỏi chồng. Lời qua tiếng lại, thế là thành ra cãi nhau gay gắt.

Rồi giận quá mất khôn, vợ Cuội đem hắt cả chậu nước bẩn vào cây đa thần. Ngay lập tức, cây bật tung rễ bay lên khỏi mặt đất. Cuội vội ôm lấy gốc đa, cố níu cây lại, nhưng cây cứ thế bay lên, đưa Cuội tới tận cung Trăng. Từ đó mỗi khi sáng trăng, người ta lại thấy bóng Cuội ngồi dưới gốc đa ngóng về mặt đất như thương nhớ quê hương.

“*Sự tích chú Cuội cung trăng*” lí giải cho chúng ta về những vết đen trên mặt trăng. Ở các quốc gia khác cũng có những sự tích tương tự giải thích hiện tượng này, ví dụ: sự tích chị Hằng, sự tích Thỏ ngọc cung trăng...



Tập tục Trung thu xưa khá cầu kì, trong đó có lệ bày cỗ Trung thu. Theo các nhà nghiên cứu thì tục lệ bày cỗ có từ khoảng thế kỉ thứ 7, thứ 8. Vào buổi sáng của rằm tháng Tám, các gia đình bày cỗ cúng gia tiên trên bàn thờ Tổ. Tùy theo lệ thói, sản vật của từng địa phương mà cỗ mỗi vùng mỗi khác. Thông thường, mâm cơm được sắm sửa như những bữa cỗ truyền thống khác, gồm các món cơ bản là xôi, thịt lợn, thịt gà...

Tối đến, người ta bày lễ cúng trăng hay còn gọi là lễ cúng trời đất. Mâm cỗ buổi tối này gồm đủ loại hoa quả, bánh trái mang đặc trưng riêng của mỗi vùng miền và mang cả hương sắc mùa thu với đủ màu: xanh, đỏ, trắng, vàng trông rất vui mắt. Bưởi là thức quả gần như luôn xuất hiện trong mâm cỗ dịp này. Có khi cầu kì, người ta xếp tép bưởi thành hình chú chó rồi đính thêm hai hạt đậu đen làm mắt. Hạt bưởi được trẻ em dùng làm món đồ chơi dân gian giản dị: bóc vỏ rồi xâu thành từng chuỗi, phơi khô rồi đem đốt thành đèn soi sáng trong đêm.





Ngoài hoa trái, bánh Trung thu là món không thể thiếu trên mâm cỗ này để dâng cúng trăng, thổ công, thổ địa cùng các vị thần linh và gia tiên. Người ta cho rằng bánh Trung thu tượng trưng cho sự đoàn viên, và tục ăn các loại bánh này đã có từ gần ngàn năm nay.

Hai loại bánh Trung thu phổ biến là bánh nướng và bánh dẻo. Bánh nướng có lớp vỏ làm từ bột mì, đường và dầu ăn. Đường trộn vỏ bánh thường được nấu với mạch nha để tạo màu vàng nâu bóng mượt như hồ phách, giúp giữ bánh được lâu hơn. Người ta thường nấu nước đường từ trước rồi cất kĩ để đến Trung thu mới đem ra dùng. Ở Việt Nam, bánh nướng truyền thống thường có nhân thập cẩm với lá chanh thái chỉ, thịt mỡ, mít, hạt dưa, lạp xường...

Sau khi nặn bánh và ép khuôn, bánh được cho vào lò nướng. Quy trình nướng chia làm hai giai đoạn, tức là nướng hai lần. Người ta dành khoảng 10-15 phút cho lần nướng đầu tiên. Sau đó bánh được dỡ ra, làm nguội, phết lòng đỏ trứng gà rồi đưa vào nướng thêm khoảng 5-7 phút.

Bánh mới nướng xong thường có màu nâu nhạt, sang ngày hôm sau mới chuyển màu sậm và bóng hơn, hoa văn trên mặt bánh cũng sắc nét hơn do dầu thấm ra ngoài. Theo kinh nghiệm dân gian, nên ăn loại bánh này càng sớm càng tốt, ngon nhất là trong ba ngày đầu sau khi làm xong.





Khác với bánh nướng, bánh dẻo có phần vỏ làm từ bột gạo nếp rang xay mịn, nước đường kính trắng đun sôi để nguội và nước hoa bưởi. Nhân bánh làm từ thịt mỡ, đậu, vừng, sợi dừa... Các nguyên liệu làm bánh dẻo đều được nấu chín, bởi thế sau khi nặn bánh và ép khuôn tạo hình, ta có thể ăn ngay mà không cần cho vào lò nướng.

Ngoài việc trở tài làm bánh nướng, bánh dẻo, các chị em phụ nữ khéo tay còn tỉa đu đủ thành hình hoa hoặc nặn bột thành những con giống đẹp mắt như tôm hay cá chép. Những con giống bột này cũng là món quà bánh rất được yêu thích trong dịp Trung thu.

Thời xưa, ở nước ta, có hai kiểu con giống bột nổi tiếng là con giống Đồng Xuân và con giống Phố Khách. Con giống Đồng Xuân thường lấy cảm hứng từ các loại vật nuôi gắn gũi với con người như trâu, ngựa, dê, chó, gà, lợn, cua, hoặc cá chép vàng... Con giống Phố Khách hay còn gọi là con giống vẩy thì cầu kì, tinh xảo hơn. Người ta có những bộ dụng cụ riêng để tạo ra những con giống này. Những con giống Phố Khách thường là các nhân vật gắn với thần thoại, như nghê, sư tử, cá chép hoá rồng hay con thiềm thừ (tức cóc ba chân trên cung trăng)... Người ta nhuộm màu cho con giống bằng các vật liệu thiên nhiên như hoa, lá, nghệ, gấc, mực, nhọ nồi...





Mùa thu là mùa thu hoạch với vô vàn sản vật phong phú. Hoa quả mùa này, vì thế, cũng muôn hình muôn vẻ. Người ta thường chọn những loại hoa quả đủ màu sắc để bày cỗ Trung thu. Theo quan niệm của người xưa, mâm quả có xanh, có chín, tượng trưng cho luật cân bằng âm dương của vũ trụ. Ngoài bưởi, người ta còn bày cỗ Trung thu bằng các thức quả đặc trưng của mùa này là những nải chuối chín vàng, quả thị thơm lừng, quả hồng đỏ mọng, quả hồng ngâm giòn tan, quả na nhiều hạt đen nhánh... tượng trưng cho hi vọng, may mắn, những điều tốt lành và sự sinh sôi nảy nở...

Mùa thu ở miền Bắc nước ta còn có một đặc sản khác. Đó chính là cốm. Cốm được làm từ lúa nếp non, đem sao vàng, bóc vỏ rồi lấy hạt. Những hạt cốm đầu mùa hạt mỏng, mềm dẻo, thích hợp để ăn chay hoặc ăn kèm chuối tiêu. Cốm giữa mùa thường được dùng làm chả cốm. Còn cốm cuối mùa hạt to, dày, hơi cứng, thích hợp để nấu chè hoặc đồ xôi.

Hà Nội có những làng làm cốm nổi tiếng từ xưa là: cốm Vòng, cốm Lũ và cốm Mễ Trì. Xưa, ta thường thấy các bà, các mẹ mặc áo bà ba hoặc áo cánh cổ lá sen, đầu đội khăn xếp, gánh đôi thùng mang theo bó lạt bằng rơm nếp xanh ngắt và gói cốm bằng những chiếc lá sen thơm cho khách mua hàng.

