

NGŨ LIỆU

Phụ lục 2.11

BÁNH BỘT LỘC, BỌC TÌNH QUÊ!

(Trích *Bốn mùa thương nhớ*)

- Nguyễn Linh Giang -

(1) [...] Ngày Tết ở quê lúc nào cũng phải có thịt heo, cá, dưa món, bánh tét và cũng không thể thiếu món bánh bột lọc, một món ăn trở thành truyền thống, đặc trưng của một vùng miền Trung khó khăn. Quảng Trị một thời gắn liền với khoai với sắn: “Đói thì ăn môn ăn khoai/ Đừng thấy ló (lúa) lỗ giêng hai mà mừng” (Ca dao). Ấy vậy, khoai, sắn nếu biết chế biến thì có thể trở thành những món ăn ngon, hấp dẫn, không thua kém thức ngon vật lạ của bất cứ nơi nào.



Hình 1: Củ sắn và tinh bột sắn (Nguồn: Internet)

(2) Bánh bột lọc làm từ tinh bột củ sắn (củ mì), có thể là

Phần (2) và (3) nói về vấn đề gì?

bột tươi hay bột khô. Ngon hơn vẫn là bột sắn tươi. Người ta đi nhờ sắn hay ra chợ mua sắn về mài¹. Giờ thì nhiều nơi có máy mài, còn trước đây chủ yếu mài bằng tay. Dùng một miếng tôn mỏng, lấy đinh đục chi chít những lỗ nhỏ để mài sắn. Củ sắn nhỏ hay mua về phải lấy dao bóc vỏ ngoài, sau đó

đem mài. Sau khi mài xong, người ta bóc từng nắm sắn mài cho vào một miếng vải nhỏ, đổ nước vào khuấy và sau đó vắt thật khô. Tinh bột sắn tan trong nước, được đựng trong một chiếc thùng và để yên một thời gian cho lắng xuống. Khi bột sắn lắng hết, người ta đổ lớp nước ở phía trên đi, lấy phần bột phía dưới. Từ thứ bột trắng tinh khiết này mới làm ra được những chiếc bánh bột lọc thơm ngon. Bánh bột lọc ngon phải có bột tốt, tức là bột phải trắng và mịn; rồi nhân bánh phải có thịt, tôm và các loại gia vị.

(3) Muốn làm bánh bột lọc, trước hết phải đun nước sôi, bỏ một vài cục bột sống² vào nồi, luộc, sau đó vớt ra, rồi cứ thế mà nhào với bột sống. Nhào một lúc lâu thì hai thứ bột chín và bột sống quện lẫn với nhau thành một loại bột dẻo và nhuyễn, lúc đó mới làm được bánh. Bánh ngon còn phải nhờ có nhân bánh. Có thể dùng nhiều loại nhân khác nhau

¹ Mài: làm cho nhẵn, cho sắc hay có kích thước chính xác hơn bằng cách cho cọ xát vào vật rất cứng.

² Bột sống: là bột được xay mịn trực tiếp mà chưa trải qua quá trình nấu chín hoặc tiệt trùng bằng nhiệt độ cao.



Hình 2: Nguyên liệu làm bánh bột lọc
(Nguồn: Internet)

như thịt heo, thịt gà, tôm, đậu xanh. Nhưng ngon hơn cả là làm nhân với tôm cùng thịt heo, nấm tai mèo (mộc nhĩ) thái nhỏ, ướp với gia vị, tẩm nước mắm ngon, xào chín tới. Bột sắn được vo thành những viên tròn nhỏ, làm dẹt, bỏ nhân vào giữa và gấp lại thành hình

Bánh bột lọc được bọc bằng lá chuối có điểm gì khác so với bánh bột lọc trần?

vàng trắng khuyết và nắn cho các mép của bánh phải

vừa khít, không để nhân bánh lộ ra ngoài. Bánh làm xong, luộc chín, vớt ra một chiếc rổ thưa cho ráo nước. Cho dầu ăn hoặc mỡ heo vào chảo cùng củ hành phi lên, sau đó trộn đều với bánh cùng lá ném³, rau ngò⁴, ớt xắt rồi xếp ra đĩa.

Nhìn đĩa bánh với bột lọc màu trắng, lá ném, rau ngò màu xanh, ớt màu đỏ, con tôm trong nhân bánh màu hồng... quả hấp dẫn, mùi thơm bay ngào ngạt, quyến rũ. Bánh bột lọc dẻo, dai với nhân tôm thịt thơm ngon, hòa cùng vị cay của ớt, tiêu, vị đậm đà của nước mắm làm người ăn ngậm mà nghe, nhai nuốt xong vẫn thòm thềm. Đây là bánh bột lọc trần⁵.

Người ta còn làm bánh bột lọc bằng cách bọc trong lá chuối rồi hấp. Cách làm này, khi ăn bánh có mùi thơm lá chuối và bánh bột lọc giữ được độ mềm, dẻo lâu hơn; gửi đi làm quà cho người thân phương xa. Khi ăn, có riêng một chén nước chấm là nước mắm pha, dầm trong đó là ớt tươi, tiêu, tỏi giã ra.



Hình 3: Bánh bột lọc bọc lá chuối
(Nguồn: Internet)

(4) Ở Quảng Trị, nổi tiếng nhất là bánh bột lọc Mỹ Chánh (xã Hải Chánh, huyện Hải Lăng).

Bí quyết làm nên chiếc bánh đặc sản ở Mỹ Chánh là gì?

Bánh ở đây cũng được làm từ bột lọc, gói lá chuối nhưng bí quyết làm nên chiếc bánh đặc sản là nhân bánh: chỉ gồm có tôm và thịt nhưng thịt lấy từ heo nuôi tại vườn và tôm đất rất thơm và ngọt; đem ướp và rim kỹ nên khi thành phẩm tôm và thịt đều



Hình 4: Bánh bột lọc Mỹ Chánh
(Nguồn: Internet)

³ Lá ném (còn gọi là lá nén hoặc hành tằm): phần lá non màu xanh đậm, hình trụ rỗng.

⁴ Rau ngò (phương ngữ): rau mùi. Loại lá nhỏ, tròn; có hình quạt, màu xanh nhạt.

⁵ Bánh bột lọc trần: là những chiếc bánh bột lọc được luộc hoặc hấp trực tiếp mà không cần gói cái gì phía bên ngoài.

có màu đỏ cam, săn chắc, bóng bẩy, nhìn chỉ muốn ăn ngay. Làng Mỹ Chánh nằm bên Quốc lộ 1A có nghề làm bánh bột lọc gia truyền từ lâu đời, hiện trong xã Hải Chánh có gần 50 hộ làm bánh bột lọc, sản phẩm được đưa đi tiêu thụ xuôi Nam ngược Bắc: Đà Nẵng, Thành phố Hồ Chí Minh, Nghệ An, Hà Nội...

(5) Bánh bột lọc là món ăn dân dã, rẻ nhưng ngon, đậm đà hương vị quê hương Quảng Trị. Bánh bột lọc có thể ăn thay cơm, ăn giữa bữa khi làm việc nặng, ăn cùng với các món ăn khác khi liên hoan, gặp gỡ. Bánh bột lọc, ở nhiều vùng miền Trung thường có, mỗi nơi có một hương vị riêng. Đối với tôi, bánh bột lọc ở Quảng Trị là ngon nhất, bánh thơm dẻo, nhân bánh ngon từ sản vật vườn nhà, có ớt tươi cay, nước mắm đậm đà; ngồi ăn bánh cùng với người thân, bạn hữu thì vị ngon càng tăng

Cảm xúc của nhân vật “tôi” đối với bánh bột lọc ở Quảng Trị là gì?



Hình 5: Các món ăn ngon từ bột lọc (Nguồn: Internet)

thêm bội phần. Ở Sài Gòn, quán bánh canh cá lóc O Hiền ở đường Phạm Văn Hai, phường 2, quận Tân Bình; quán bánh canh bánh lọc O Thể ở đường Nguyễn Hữu Cánh, phường 22, quận Bình Thạnh; tại Diên Sanh Quán của o Trang ở đường Song Hành, phường Đông Hưng Thuận, quận 12 đều luôn có bánh bột lọc. O Hiền, o Thể, o Trang quê ở Hải Lăng, Quảng Trị, vào sống đất phương nam các o đem theo món ăn đặc sản của quê nhà. Quán O Hiền đã có hơn 30 năm nay. Quán O Thể bán cả ngày, nên có nhiều món ăn Quảng Trị: bánh lọc trần, bánh lọc gói lá chuối, bánh canh cá lóc, bánh ướt Phương Lang, gà bóp rau răm, lòng sả. Ở Diên Sanh Quán có nguồn thực phẩm đưa từ Hải Lăng, Quảng Trị vào nên có nhiều món quê phong phú: bánh ướt thịt heo, vịt xáo măng, bún xào nghệ, bao tử bóp rau răm; mép bò kẹp cà, vả; cá dẹt um măng chua, quả chua; gà kho nếm. Tuy nhiên, khách phải đặt hàng trước qua điện thoại hoặc Zalo. Còn quán O Hiền chỉ bán độc hai món: bánh canh cá lóc và bánh bột lọc gói lá chuối; quán bán đến tầm 19 giờ hàng ngày là hết hàng, khách luôn đông nườm nượp...

Đủ biết, ẩm thực Quảng Trị không phải dạng vừa!

(Nguyễn Linh Giang, *Bốn mùa thương nhớ*, NXB Thanh niên, năm 2024 , tr.83 – 87)

CÂU HỎI, NHIỆM VỤ

VĂN BẢN KÍ 11

☺ TRƯỚC KHI ĐỌC



1. Chia sẻ: Em hãy chia sẻ trải nghiệm của mình về một món ăn đặc sản của một vùng quê mà em đã được nếm thử.

2. Dự đoán: Dựa vào nhan đề, em hãy dự đoán nội dung của văn bản.

📖 ĐỌC VĂN BẢN

BÁNH BỘT LỘC, BỌC TÌNH QUÊ

(Trích *Bốn mùa thương nhớ*, Nguyễn Linh Giang)

(Phụ lục 2.11)

📄 SAU KHI ĐỌC

☀ KIẾN THỨC BỔ TRỢ

1. Thể loại tản văn và tùy bút (Phụ lục 1)
2. Đôi nét về tác giả và tác phẩm (Phụ lục 3.5)

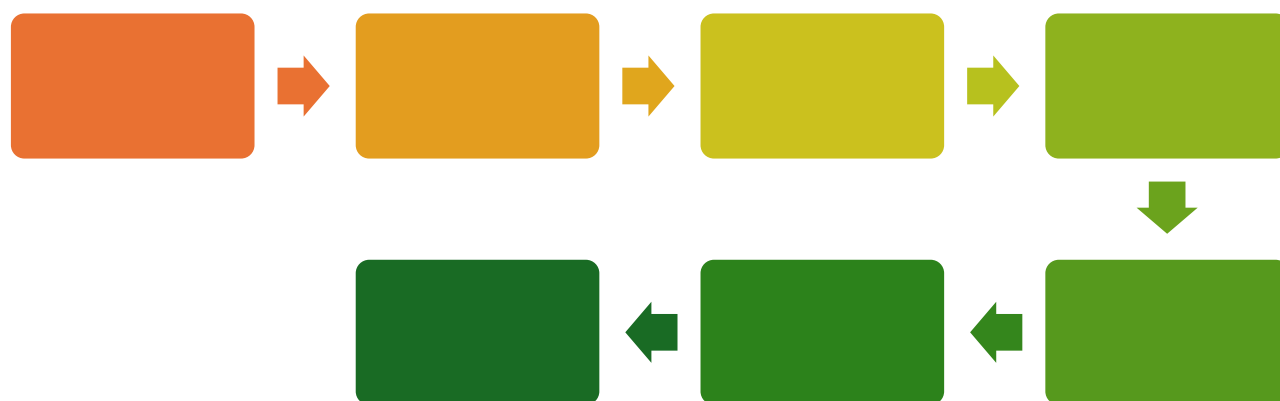
THỰC HIỆN NHIỆM VỤ

Câu hỏi nhận biết

Câu hỏi 1: Văn bản “Bánh bột lọc, bọc tình quê” thuộc thể loại nào?

- A. Tùy bút
- B. Du kí
- C. Tản văn
- D. Hồi kí

Câu hỏi 2: Đọc phần (3) và hệ thống lại quy trình làm bánh bột lọc theo sơ đồ sau:



Câu hỏi 3: Những chi tiết nào cho thấy bánh bột lọc là món ăn bình dân?

Câu hỏi 4: Tìm những chi tiết nêu cảm nhận của tác giả về món bánh bột lọc.

Câu hỏi thông hiểu

Câu hỏi 5: Sự khác biệt rõ rệt nhất về trải nghiệm và mục đích sử dụng giữa bánh bột lọc trần và bánh bột lọc gói lá chuối là gì?

Câu hỏi 6: Đọc phần (4) và cho biết, “bí quyết” làm nên chiếc bánh bột lọc Mỹ Chánh nổi tiếng nằm ở việc chọn nguyên liệu như thế nào? Điều này cho thấy tầm quan trọng của yếu tố nào trong ẩm thực?

Câu hỏi 7: Đọc văn bản, em cảm nhận điều gì về tâm hồn của tác giả?

Câu hỏi 8: Xác định chủ đề của văn bản. Dựa vào những cơ sở nào để em xác định được như vậy?

Câu hỏi vận dụng

Câu hỏi 9: Em hãy đánh giá tính hợp lý của câu khẳng định: "Ẩm thực Quảng Trị không phải dạng vừa!" dựa trên những bằng chứng cụ thể về món bánh bột lọc được trình bày trong bài viết và một số món ăn đặc sản khác.

Câu hỏi 10: Nếu em được giao nhiệm vụ thiết kế một video ngắn để quảng bá Bánh bột lọc Mỹ Chánh, em sẽ tập trung vào những hình ảnh và âm thanh nào (ngoài hình dáng bánh đã hoàn thành) để làm nổi bật "bí quyết" và sự hấp dẫn của nó?

HƯỚNG DẪN TRẢ LỜI

Văn bản kí 11: Bánh bột lọc, bọc tình quê (Nguyễn Linh Giang)

*** SAU KHI ĐỌC:**

Câu 1: *Gợi ý đáp án*

- Đáp án: C

Câu 2: *Gợi ý đáp án*

Bước 1: Chuẩn bị bột dẻo -> Bước 2: Chuẩn bị nhân bánh -> Bước 3: Tạo hình -> Bước 4: Gói bánh -> Bước 5: Nấu bánh -> Bước 6: Trang trí, bày đĩa -> Bước 7: Hoàn thành.

Câu 3: *Gợi ý đáp án*

* Chi tiết cho thấy bánh bột lọc là món ăn bình dân:

- Nguồn gốc nguyên liệu: *làm từ củ sắn.*

- Món ăn dân dã, rẻ nhưng ngon. *Có thể ăn thay cơm, ăn giữa bữa khi làm việc nặng.*

- Cách thức: *Quy trình mài sắn bằng miếng tôn mỏng, đục lỗ chỉ chít (trước đây chủ yếu mài bằng tay) thể hiện sự thô sơ, thủ công của người dân nghèo.*

-

Câu 4: *Gợi ý đáp án*

* Chi tiết nêu cảm nhận của tác giả về món bánh bột lọc:

- Món ăn dân dã, rẻ nhưng ngon, đậm đà hương vị quê hương *Quảng Trị.*

- Ngậm mà nghe, nhai nuốt xong vẫn thơm thềm.

- Đối với tác giả, bánh bột lọc ở *Quảng Trị* là ngon nhất.

- Vị ngon càng tăng thêm bội phần khi ngồi ăn bánh cùng với người thân, bạn hữu.

-

Câu 5: *Gợi ý đáp án*

Đặc điểm	Bánh bột lọc Trần	Bánh bột lọc gói lá chuối
Chế biến	Chế biến được nhiều món	Chỉ được hấp và ăn kèm với nước chấm riêng.
Mục đích	Thường để ăn ngay	Thường dùng để gửi đi làm quà cho người thân phương xa
Về bề ngoài	Không được bọc ở ngoài bởi cái gì cả, bánh tạo hình xong thì chế biến luôn.	Được bọc bởi lá chuối rồi mới đi hấp.

Câu 6: *Gợi ý đáp án*

* Bí quyết ở việc chọn nguyên liệu của bánh bột lọc Mỹ Chánh là:

- Thịt phải là thịt lấy từ heo nuôi tại vườn (đảm bảo chất lượng và nguồn gốc sạch).

- Tôm phải là tôm đất (loại tôm thơm và ngọt thịt).

- Nhân được ướp và rim kỹ để khi thành phẩm có màu đỏ cam, săn chắc, bóng bẩy.
=> Điều này cho thấy tầm quan trọng của yếu tố nguồn gốc và chất lượng nguyên liệu (sản vật vườn nhà).

Câu 7: HS nêu cảm nhận về tác giả theo suy nghĩ của mình, có thể tham khảo gợi ý sau:

- Yêu và tự hào sâu sắc về quê hương: tác giả đã dành những lời lẽ trân trọng nhất cho bánh bột lọc, khẳng định nó là ngon nhất đối với mình.

- Sống tình cảm và trân trọng giá trị truyền thống.

- Miêu tả tỉ mỉ và sinh động về hương vị, màu sắc và cảm nhận khi ăn bánh. Chứng tỏ tác giả là một người sành ăn và coskhar năng cảm thụ cái đẹp của ẩm thwujc dân gian.

-

Câu 8: Gợi ý đáp án

- Chủ đề: Vẻ đẹp dân giã của món bánh bột lọc Quảng Trị.

- Căn cứ:

+ Đối tượng miêu tả chính: bánh bột lọc.

+ Các sự kiện chính.

+ Nội dung chính của các đoạn.

+ Từ ngữ, hình ảnh miêu tả và cảm nhận của tác giả.

Câu 9: HS đánh giá câu nói dựa trên những cảm nhận và hiểu biết của mình.

Câu 10: HS thiết kế video theo cảm nhận và suy nghĩ của mình, có thể tham khảo gợi ý sau:

- Hình ảnh: Quy trình làm nhân, nhào bột và gói bánh,.....

- Âm thanh: Đồng quê, thưởng thức bánh,....