

NGŨ LIỆU

Phụ lục 2.18

BÁNH ĐÚC RIÊU CUA VÀ BÍ MẬT CỦA BÀ TÔI

(Trích *Mùi của kí ức*)

- Nguyễn Quang Thiều -

(1) [...] Lần nào đi chợ, khi mua bán xong là bà tôi lại dẫn tôi vào quán bánh đúc riêu cua. Lúc đó, chân tôi đã mỏi và bụng đã đói. Vì thế mà hương vị của nồi riêu cua bốc lên làm tôi ngây ngất tựa như người say. Cho đến bây giờ, bước chân vào những nhà hàng lớn ở Việt Nam hay trên thế giới, tôi cũng không bao giờ có được cảm giác sung sướng như khi bước vào quán bánh đúc riêu cua lụp xụp¹ ở chợ Tía quê tôi.

Quán bánh đúc riêu cua là một túp lều lợp rạ² có kê một chiếc chõng tre³ và những cái ghế tre dài thường là ghép hai cây tre lại với nhau cho khách ngồi ăn. Có

Chú ý những chi tiết miêu tả quán bánh đúc riêu cua ở chợ.



Hình 1: Bát bánh đúc riêu cua
(Nguồn: Internet)

lẽ chẳng có cảm giác nào thú vị hơn khi bà dắt tay tôi ngồi xuống chiếc ghế tre. Bà bán hàng tay vừa vằm⁴ miếng bánh đúc thành những lát mỏng vừa nhai trầu vừa nói đủ thứ chuyện với khách. Bà cho những miếng bánh đúc được vằm mỏng vào chiếc bát con gà. Đó là loại bát miệng loe rộng ra con phần đáy bát thì rất nhỏ. Sau đó, bà chan riêu cua vào bát và đưa cho khách cùng với một cái mẹt⁵ đan bằng tre nhỏ chỉ bằng một cái đĩa tây bây giờ đựng rau ghém⁶. Rau

¹ Lụp xụp: (nhà cửa) thấp bé, tồi tàn và xấu xí.

² Lợp rạ: lợp mái (nhà) bằng rơm rạ.

³ Chiếc chõng tre: một đồ dùng quan trọng trong nhà của người dân vùng nông thôn Việt Nam xưa. Có cấu tạo giống như giường, được sử dụng để ngồi nghỉ ngơi, tiếp khách, dùng bữa hoặc nằm nghỉ ngơi.

⁴ Vằm: chặt, bổ nhanh tay và liên tiếp bằng vật sắc cho nát vụn ra.

⁵ Cái mẹt: một vật dụng quen thuộc trong văn hóa và đời sống người Việt Nam, đặc biệt phổ biến ở các vùng nông thôn. Đây là một loại khay tròn, thường được đan từ tre hoặc nứa, có bề mặt phẳng và rìa cao.

⁶ Rau ghém: đĩa rau sống gồm nhiều loại.

ghém ăn kèm với bánh đúc riêu cua là rau chuối trộn rau kinh giới⁷, rau ngổ⁸ và lá hẹ⁹.

Điều đặc biệt mỗi khi ăn bánh đúc riêu cua của tác giả là gì?

Hồi đó, tuy rằng tôi còn bé nhưng mỗi khi được bà cho ăn bánh đúc riêu cua tôi cũng bỏ một ít ớt bột vào. Thời bấy giờ, hầu như các quán ăn và cửa

hàng ăn uống của nhà nước đều dùng ớt bột. Cũng là ớt đấy nhưng ớt bột có vị riêng và một số món chỉ ăn với ớt bột mới ngon như ăn cháo hến, cháo trai, cháo ếch, miến lươn, miến cá rô hay món mì sợi nấu thịt lợn mà tôi đã từng được ăn ở cửa hàng ăn uống thị xã Hà Đông ngay trong vườn hoa thị xã những năm chiến tranh. Lần nào đi chợ ăn bánh đúc riêu cua tôi cũng húp đến giọt canh cuối cùng trong bát. Có lúc còn liếm bát đến sạch bóng. Nhìn tôi, bà bán hàng cười và nói: “Thằng cu này nó liếm sạch bát bà đỡ phải rửa”. Ăn xong bát bánh đúc riêu cua về đến gần nhà mà miệng tôi vẫn còn tóp tép như muốn hưởng hết hương vị của món bánh đúc riêu cua ở chợ. Vừa về đến nhà nhìn thấy mẹ, tôi vội khoe “U ơi, hôm nay bà cho em ăn bánh đúc riêu cua đấy”. Hồi đó, chúng tôi gọi mẹ bằng u và xưng em. Mãi sau này lớn lên đi làm mới thay đổi cách xưng hô.



Hình 2: Bánh đúc riêu cua (Nguồn: Internet)

Có mấy ngày trong năm là không thể thiếu bánh đúc?

(2) Trong một năm, bà tôi nấu bánh đúc dăm lần¹⁰. Có ba ngày trong năm là những ngày không thể thiếu bánh đúc: rằm tháng Năm, rằm tháng Bảy và lễ cơm mới tháng Mười. Còn những lần khác bà tôi nấu

bánh đúc thường để làm món bánh đúc riêu cua. Mỗi lần bà nấu bánh đúc, tôi chẳng giúp bà tôi được việc gì ngoài một việc dùng tấm vải màn cũ giặt sạch để lau cẩn thận từng tàu lá chuối cho bà. Bà tôi dọc¹¹ lấy hai phiến lá¹² chuối tôi đã lau sạch trải vào chiếc mẹt và đổ bánh đúc lên đó rồi dàn mỏng ra kín cả chiếc mẹt. Hơi nóng của bánh đúc vừa đổ từ nồi

⁷ Rau kinh giới: một loại rau thơm và cũng là vị thuốc trong Đông y. Nó còn được gọi là giả tô, tịnh giới hoặc kinh giới tuệ. Rau thường cao khoảng 50 – 80 cm, mọc phổ biến ở nhiều tỉnh thành tại Việt Nam và có nhiều công dụng tốt cho sức khỏe.

⁸ Rau ngổ: cây sống ở nước, lá mọc từng cụm ba cái một, dùng làm rau thơm.

⁹ Lá hẹ: loại thảo mộc phổ biến, thường xuất hiện trong bữa ăn hàng ngày của nhiều gia đình với mùi thơm đặc trưng và hương vị đặc biệt. Thân của cây hẹ thường dài (từ 20 đến 40 cm), mềm mại và có màu xanh tươi. Hoa của lá hẹ thường có màu trắng.

¹⁰ Dăm lần: 5 lần.

¹¹ Dọc: hành động tách, cắt hoặc rạch một vật thể thành hai hoặc nhiều phần theo chiều dài của nó.

¹² Phiến lá: phần chính của lá cây, bản thường dẹt, rộng và có màu lục.

ra làm cho lớp lá chuối chín mềm. Nếu bà tôi nấu bánh đúc riêu cua thì bà không cho lạc vào. Còn nấu bánh đúc để chấm tương ăn thì bà tôi nấu bánh đúc lạc.



Hình 3: Bánh đúc lạc (Nguồn: Internet)

Mỗi khi bà hay mẹ tôi nấu bánh đúc riêu cua thì tôi ăn đến căng bụng mà vẫn muốn ăn. Ở quê của nhiều vô kể, vì thế mà nồi riêu cua của nhà tôi rất ngon. Riêu cua nhà tôi nấu với mẻ. Mà bánh đúc chỉ ăn với riêu cua nấu mẻ¹³ mới đúng là bánh đúc riêu cua thực sự của làng tôi. Sau này, món bánh đúc riêu cua là người ta nấu cua với dấm bỗng¹⁴ hay khế hoặc cà chua nên vị khác hẳn, với tôi không thể nào ngon như những bát bánh đúc riêu cua nấu với mẻ và bỏ một ít lá hẹ vào.

Ngày nay nấu bánh đúc như thế nào người ta chỉ cần tìm trên google là biết được công thức. Nhiều quán ăn bây giờ có món bánh đúc chấm tương. Tôi nghe nói người ta xay bột rồi cho vào nấu. Ngày xưa bà tôi không bao giờ xay bột mà nấu cả hạt gạo như người ta nấu cháo. Tôi không biết công thức nấu bánh đúc của bà tôi. Và hình như công thức nấu bánh đúc chỉ truyền lại cho đàn bà, con gái chứ tôi chưa thấy đàn ông nấu bánh đúc bao giờ. Cha tôi là người nấu ăn rất giỏi và hay nấu nhưng ông chẳng bao giờ nấu bánh đúc. Tôi chỉ nhớ nấu bánh đúc là phải có nước vôi trong. Bởi thế khi bánh đúc nóng đổ ra mẹt khi đang nóng hôi hổi đều thoảng mùi nồng nước vôi. Nhưng kỳ lạ thay, khi bánh đúc nguội thì ăn không còn thấy mùi nước vôi nữa. Sau này, tôi hỏi mẹ nấu bánh đúc cho nước vôi trong vào để làm gì. Mẹ tôi bảo

Bí quyết nấu món bánh đúc riêu cua của bà là gì?

¹³ Mẻ: com hoặc bún được ủ lên men có vị chua.

¹⁴ Dấm bỗng: còn gọi là bỗng rượu. Đây là một loại gia vị chua được lên men tự nhiên từ hèm rượu và thường được sử dụng nhiều ở miền Bắc Việt Nam. Dấm bỗng có màu trắng đục cùng vị chua thanh đặc trưng và mùi thơm dịu nhẹ.

nước vôi trong làm cho hạt gạo nhanh nhừ và nhuyễn như nấu bằng bột xay mà lại tạo độ dai và giòn cho bánh đúc. Mẹ tôi nói với tôi thì thầm như sợ ai nghe thấy: “Bí quyết nấu bánh đúc ngon của bà nội là ở cách cho nước vôi trong vào bánh”. Nhưng nồng độ¹⁵ nước vôi trong cho vào nồi bánh như thế nào là điều khó nhất. Nhiều nước vôi quá thì bánh cứng và oi còn gọi là khô vôi, còn ít quá thì bánh nhão. Nhiều người bây giờ hỏi: “Nước vôi trong là nước gì?” Xin thưa đây là phần nước hòa vôi rồi để cho vôi lắng xuống và phần nước ở trên chính là nước vôi trong.

Khi nấu bánh đúc, bà tôi dùng hai chiếc đũa cả¹⁶ đánh liên tục như người ta vẫn ghề com¹⁷ cho hạt gạo nhuyễn ra. Rồi bà tôi đốt rơm quấn quanh nồi bánh đúc, rắc trấu¹⁸ lên và vùi tro ủ kín. Than trấu cháy âm ỉ làm nhừ nồi bánh. Nấu bánh đúc như thế lúc nào cũng có cháy. Nếu ai chưa từng được ăn cháy bánh đúc thì quả là một thiệt thòi. Cháy bánh đúc vừa giòn, vừa dai lại thơm. Đây mới thực sự là một món đặc sản. Và đó là món ăn mà anh chị em tôi lúc nào cũng được thưởng thức trước tiên. Phần ngon nhất của cháy bánh đúc là cháy ben nồi. Cháy com tẻ hay com nếp cũng vậy. Ben nồi là chỗ nào? Là cái góc quanh nồi giữa đáy nồi và thành nồi. Tại sao cháy ben nồi lại ngon nhất? Tôi thực sự không dám chắc mình hiểu đúng nên cũng không nói ra. Nhưng chỉ nồi đồng mới tạo ra vị ngon của cháy ben nồi. Thành nồi đồng không bao giờ dựng thẳng như nồi nhôm hay inox thời nay. Bởi thế nó tạo ra một góc hẹp giữa thành nồi và đáy nồi. Có lẽ vì là nồi đồng, vì cái góc hẹp ấy mà có được một thứ cháy ngon đến như thế và chẳng giống bất cứ loại cháy com nào.

(3) Khi bà tôi mất thì không còn ai nấu bánh đúc ngon như bà nữa. Bà tôi đã truyền lại cho mẹ tôi bí mật rất giản dị: cách nấu bánh đúc. Tôi có một chị và một em gái. Nhưng chị gái em gái tôi đều là người nhà nước đi làm ở thành phố nên cũng chẳng bao giờ nấu bánh đúc. Có muốn ăn bánh đúc thì ra chợ mua. Chợ bây giờ cái gì cũng có. Nhưng những thứ bán ở chợ thường chỉ có tên là thực phẩm và làm cho người ta no bụng chứ không mang theo một kí ức nào cả....

(Nguyễn Quang Thiều; *Mùi của kí ức*, NXB Trẻ, năm 2017, tr.35 – 46)

¹⁵ Nồng độ: thuật ngữ dùng để chỉ lượng hóa chất có trong một hỗn hợp, thường là dung dịch. Dung dịch bao gồm chất tan và dung môi. Chất tan càng nhiều trong một lượng dung môi cố định thì nồng độ càng cao.

¹⁶ Đũa cả: loại đũa có kích thước lớn hơn đũa thường, được dùng chủ yếu để xới com từ nồi vào bát hoặc đĩa trong văn hóa ẩm thực Việt Nam.

¹⁷ Ghề com: dùng đũa cả đảo gạo khi nấu com.

¹⁸ Trấu: lớp vỏ cứng đã tách ra của hạt thóc.

CÂU HỎI, NHIỆM VỤ

VĂN BẢN KÍ 18

☺ TRƯỚC KHI ĐỌC



1. Chia sẻ: Em có món ăn yêu thích nào gắn liền với kỷ niệm tuổi thơ không? Hãy chia sẻ một chút về món ăn đó và kỷ niệm của em nhé!

2. Chia sẻ: Hãy nhớ lại một món ăn mà em được ăn cùng với những người thân đặc biệt. Khoảnh khắc đó được diễn ra như thế nào?

📖 ĐỌC VĂN BẢN

BÁNH ĐÚC RIÊU CUA VÀ BÍ MẬT CỦA BÀ TÔI

(Trích *Mùi của kí ức*, Nguyễn Quang Thiều)

(Phụ lục 2.18)

📄 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 3.7)

THỰC HIỆN NHIỆM VỤ

Câu hỏi nhận biết

Câu hỏi 1: Văn bản thuộc thể loại nào?

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

Câu hỏi 2: Hãy liệt kê 5 từ thuộc ngôn ngữ vùng miền được sử dụng trong bài và chỉ ra nghĩa phổ thông của nó.

Câu hỏi 3: Theo lời mẹ tác giả, nguyên liệu nào được cho vào khi nấu bánh đúc để làm cho hạt gạo nhanh nhừ, nhuyễn và tạo độ dai, giòn?

Câu hỏi 4: Liệt kê những chi tiết miêu tả công đoạn làm bánh đúc của bà ngoại ở phần (2).

Câu hỏi thông hiểu

Câu hỏi 5: Tìm 4 từ Hán Việt xuất hiện trong văn bản và giải thích nghĩa Thuần Việt của những từ đó.

Câu hỏi 6: Tìm và phân tích các câu văn cho thấy cảm xúc của tác giả khi được bà cho ăn bánh đúc riêu cua.

Câu hỏi 7: Em cảm nhận như thế nào về cái tôi tác giả được thể hiện trong văn bản?

Câu hỏi vận dụng

Câu hỏi 8: Đóng vai là một người con, em sẽ làm gì để thể hiện sự tiếp nối và trân trọng đối với món bánh đúc riêu cua của bà, khi biết rằng thế hệ chị/ em gái đều làm việc ở thành phố và không còn nấu món này nữa?

Câu hỏi 9: Tác giả thể hiện sự tiếc nuối về việc công thức nấu ăn của bà bị mai một. Em hãy đề xuất một dự án cộng đồng nhằm bảo tồn các công thức nấu ăn truyền thống của địa phương em, giúp chúng không bị lãng quên.

HƯỚNG DẪN TRẢ LỜI

Văn bản kí 18: Bánh đúc riêu cua và bí mật của bà tôi (Nguyễn Quang Thiều)

*** SAU KHI ĐỌC:**

Câu 1: *Gợi ý đáp án*

- Đáp án: **A**

Câu 2: *Gợi ý đáp án*

TT	Từ ngữ địa phương	Nghĩa phổ thông
1	vằm	chặt, băm nhanh
2	bát con gà	loại bát nhỏ, miệng loe, đáy nhỏ
3	rau ghém	rau sống tổng hợp ăn kèm
4	u	mẹ
5	o	cô

Câu 3: *Gợi ý đáp án*

- Nguyên liệu được cho vào là nước vôi trong.

- Tác dụng:

+ Làm cho hạt gạo nhanh nhừ và nhuyễn như nấu bằng bột xay.

+ Tạo độ dai và giòn cho bánh đúc.

- Bí quyết: Nồng độ nước vôi trong là điều khó nhất, quyết định độ ngon của bánh.

Câu 4: *Gợi ý đáp án*

- Công đoạn là bánh đúc của bà:

+ Chuẩn bị lá: dùng tấm vải màn cũ giặt sạch để lau cẩn thận từng tàu lá chuối.

+ Đổ bánh: Dọc lấy hai phiến lá chuối đã lau sạch, trải vào chiếc mẹt và đổ bánh đúc lên đó rồi dàn mỏng ra kín cả mẹt.

+ Cách nấu: Nấu cả hạt gạo (không xay bột) với nước vôi trong. Dùng hai chiếc đũa cả đánh liên tục như ghề cơm cho hạt gạo nhuyễn ra.

+ Cách ủ chín: Đốt rơm quần quanh nồi, rắc trấu lên và vùi tro ủ kín để than trấu cháy âm ỉ làm nhừ nồi bánh.

Câu 5: *Gợi ý đáp án*

TT	Từ Hán Việt	Từ Thuần Việt
1	hương	thơm
2	cảm giác	sự nhận biết/ xúc cảm mà cơ thể cảm nhận được.
3	công thức	cách thức, quy trình
4	nồng độ	mức độ đậm đặc

Câu 6: *Gợi ý đáp án*

* HS tìm và phân tích các câu văn cho thấy cảm xúc của tác giả khi được bà cho ăn bánh đúc riêu cua.

- *Hương vị của nôi riêu cua bốc lên làm tôi ngây ngất tựa như người say.*

=> Dùng phép so sánh “tựa như người say” để nhấn mạnh sự quyến rũ, mê hoặc của món ăn, vượt qua cả cảm giác đói thông thường.

- *..tôi cũng không bao giờ có được cảm giác sung sướng như khi bước vào quán bánh đúc riêu cua lụp xụp ở chợ Tía quê tôi.*

=> Khẳng định cảm giác này là vô song, không thể tìm thấy ở bất kỳ nơi sang trọng nào khác trên thế giới, nhấn mạnh giá trị tinh thần (ký ức, tình cảm) vượt lên giá trị vật chất.

- *Lần nào đi chợ ăn bánh đúc riêu cua tôi cũng húp đến giọt canh cuối cùng trong bát. Có lúc còn liếm bát đến sạch bóng.*

=> Miêu tả hành động tận hưởng đến mức tối đa, không bỏ sót một chút hương vị nào, cho thấy sự yêu thích và trân trọng món ăn vô bờ bến.

-

Câu 7: *HS nêu cảm nhận về cái tôi tác giả theo cách hiểu của mình, có thể tham khảo gợi ý sau:*

- Đó là một cái tôi hoài niệm, đề cao những giá trị quý báu trong quá khứ.

- Say mê khám phá văn hóa ẩm thực và tôn trọng đối với nghệ thuật nấu nướng truyền thống của bà.

- Tác giả bày tỏ sự tiếc nuối khi công thức nấu bánh đúc không còn được lưu truyền (chị gái, em gái không nấu), ngầm thể hiện trách nhiệm của người trẻ trong việc giữ gìn những giá trị truyền thống đã mất đi cùng thế hệ trước.

Câu 8: *HS trình bày theo suy nghĩ và tưởng tượng của mình.*

Câu 9: *HS trình bày theo cách hiểu và cảm nhận của mình.*