

NGŨ LIỆU

Phụ lục 2.5

BÁNH RÁN HÀ NỘI

(Trích *Hà Nội – Quán xá phố phường*)

- **Uông Triều** -

(1) [...] Hồi bé, tôi cứ nhớ lúc mẹ đi chợ về là vui mừng lắm, vì thế nào mẹ cũng mua cho chị em tôi vài cái bánh rán, món quà bọn trẻ con rất thích. Vì

Tại sao nhân vật “tôi” lại vui mừng khi mẹ đi chợ về?



Hình 1: Bánh rán ngào đường
(Nguồn: Internet)

món quà này bao giờ cũng béo mỡ, lại cộng thêm một tí nhân đậu xanh bùi bùi bên trong, bên ngoài điểm những quết¹ đường màu trắng, tất cả đều là của hiếm khi ấy. Thế nên, được nhai một cái bánh rán ngon ngọt, béo ngậy là niềm sung sướng khôn nguôi của bọn trẻ con quanh năm thêm ăn.

(2) Một hàng bánh lâu năm mà dân Hà Nội theo thói quen hoặc do truyền tai nhau hay đến là bánh rán Gốc Đa ở phố Lý Quốc Su². Hàng bánh này nhỏ tí tẹo, mỏng dính, tựa vào một gốc đa, bán rất nhiều loại: bánh gối, bánh rán, bánh tôm,...Khách vào ăn thì phải ngồi sít rịt³ vào nhau, đợi và ngắm nghía. Những cái bánh tròn tròn, bên trong là mộc nhĩ, miến, thịt băm; bên ngoài là bột mì, được rán vàng rộm⁴. Khách đông đúc, phố ồn ào nhưng

Hàng bánh rán Gốc Đa có gì đặc biệt?

vào ăn thì phải ngồi sít rịt³ vào nhau, đợi và ngắm nghía. Những cái bánh tròn tròn,



Hình 2: Hàng bánh rán Gốc Đa
(Nguồn: Internet)

¹ Quết: vệt.

² Phố Lý Quốc Su: là một phố thuộc phường Hàng Trống, quận Hoàn Kiếm, Hà Nội.

³ Sít rịt: (ngồi) sát vào nhau.

⁴ Vàng rộm: có màu vàng sẫm, pha sắc đỏ, đều và khắp cả.

được cái bánh nóng hổi, chấm vào bát nước chấm chua ngọt, có cả rau sống đi kèm thấy khá thú vị. Nhưng ăn nhiều thì ngán⁵, nên để bụng đói đói một tí hoặc gọi thêm một cốc trà đặc để chiêu⁶ cùng thì dễ chịu và bớt ám ách hơn.

Tác giả nói hàng bánh rán này lại có kiểu khà “giang hồ” độc đáo, vì sao?

Một hàng bánh rán ở phố Nhà Chung⁷ thì phục vụ món

bánh rán với kiểu khà “giang hồ”. Là quán vỉa hè, chỉ có mấy cái ghế nhựa và bàn. Không có đũa, thìa gì cả, khách cứ bốc bánh rán bằng tay, chấm dầm nước dùng rồi cho vào miệng. Cái kiểu bốc này gợi nhớ những món quà thuở xưa. Những chỗ dính dáp⁸, khi ăn xong còn mút mát cho khỏi phí. Bây giờ lớp trẻ thấy thế thì kinh nhưng mà thời đó, cũng không xa lắm, nhất là với trẻ em thôn quê thì việc này là rất thường.



Hình 3: Hàng bánh rán phố Nhà Chung
(Nguồn: Internet)

Bánh rán phố Nhà Chung có vài điểm khác so với bánh rán quán Cây Đa. Trong nhân cái bánh rán ngọt vương vẩn mấy sợi cùi dừa⁹ màu trắng ăn khá thơm; bánh mặn thì giống hệt một quả chuối tây¹⁰ béo mũm mĩm, da vàng óng. Vỏ bánh giòn nhưng bên trong ruột thì dẻo, nóng hổi.

Một hàng bánh rán mang phong cách “quý phái” hơn là hàng bánh Gia Trinh ở phố Lý Nam Đế¹¹. Hàng này có rất nhiều loại bánh nhưng xin để vào một dịp khác, ở đây xin chỉ nói tới bánh rán không thôi. Hàng này được khách ưa thích trước hết vì phong cách trang nhã¹², có máy lạnh, cửa kính sạch sẽ. Bánh được sản xuất ở một nơi khác, ở đây chỉ có bán thành phẩm nên không phải ngửi mùi dầu mỡ hoặc trông thấy những cái chảo mỡ sôi sùng sục hoặc nguyên liệu để ngổn ngang.

Hàng bánh rán Gia Trinh mang phong cách “quý phái” ở điểm nào?

⁵ Ngán: ở trạng thái không thể tiếp nhận, không thể chịu đựng thêm được nữa.

⁶ Chiêu: uống một ít, thường để dễ nuốt trôi thứ khác.

⁷ Phố Nhà Chung: là một phố thuộc phường Hàng Trống, quận Hoàn Kiếm, Hà Nội.

⁸ Dính dáp: trạng thái mắc kẹt, khó gỡ ra.

⁹ Cùi dừa: cơm dừa, là phần thịt trắng nằm bên trong quả dừa.

¹⁰ Chuối tây: thuộc giống chuối lùn, có vỏ dày, khi chín sẽ có màu vàng nhạt, ruột màu trắng.

¹¹ Phố Lý Nam Đế: là một con phố lịch sử ở quận Hoàn Kiếm, Hà Nội, dài 1.090 mét và nổi bật với kiến trúc kết hợp Á- Âu.

¹² Trang nhã: lịch sự và thanh nhã.

Hàng bánh này, theo tôi là hàng bánh đi theo xu hướng truyền thống nhất. Nhưng cái bánh chỉ to hơn quả trứng chim cút một chút, bên ngoài rắc kín hạt vừng trông rất đẹp mắt. Ghi chú là hai hàng bánh rán đầu, bánh có rất ít vừng hoặc vừng chỉ có một góc, còn ở hàng Gia Trinh này, có lẽ chủ nhân rất chú ý đến mỹ thuật, những cái bánh đều nhau, tròn trặn, xinh xinh, vừng phủ kín, trông thấy đã tứa¹³ nước miếng.



Hình 4: Bánh rán hàng Gia Trinh
(Nguồn: Internet)

Nói hàng Gia Trinh theo phong cách truyền thống vì không có thứ nước chấm nào đi cùng, dù bánh ngọt hay mặn. Bánh rán truyền thống thì không bao giờ có nước chấm, cứ cầm trên tay hoặc lột miếng giấy là ăn. Một điểm độc đáo của hàng là bánh rán có cái nhân “lúc lắc”. Cầm cái bánh lắc nhẹ nhẹ là cảm thấy cái nhân bằng đậu xanh đông đưa bên trong. Sờ bằng tay, nhìn bằng mắt, vừa ngấm mấy cô bán hàng trẻ trung gấp những cái bánh vào trong những cái túi làm rất khéo. Vào những dịp lễ tết, người xếp hàng trước

cửa hàng kín kín, đợi mát mới mua được một túi bánh ưng ý về cho con trẻ ở nhà...

Một hàng bánh rán nữa, nếu không nói thì có lẽ sẽ bị những người mê món này nhắc nhở. Đó là hàng bánh rán ở một con ngõ trên đường Lạc Long Quân, gần Vọng Thị, Tây Hồ¹⁴. Hàng trước đây trên phố Thụy Khuê¹⁵, sau mới chuyển về vị trí bây giờ.

Đây là một hàng bánh dân dã không có nhà cửa gì cả. Chủ hàng dựng mấy cái ô và bạt che mưa nắng. Ngay trước cửa là cái miếu thờ¹⁶ bà tổ nghề dệt lanh của vùng Kẻ Bưởi¹⁷, khi xưa là bà Phan Thị Ngọc Đô, cung phi¹⁸ gốc Chăm¹⁹ của vua Lê

Điều gì làm nên sự đặc biệt cho hàng bánh rán này?

¹³ Tứa: ứa ra, chảy ra.

¹⁴ Tây Hồ: một quận nội thành của Hà Nội – Việt Nam, nằm ở vùng Đồng bằng sông Hồng; được thành lập ngày 28/10/1995, có 8 phường.

¹⁵ Phố Thụy Khuê: một tuyến đường dài khoảng 3,3 km nằm trên hai phường Thụy Khê và Bưởi, quận Tây Hồ, Hà Nội.

¹⁶ Miếu thờ: đền thờ nhỏ, làm nơi thờ những nhân vật được phong thần hoặc những nhân vật được thần thánh hóa.

¹⁷ Vùng Kẻ Bưởi: khu vực rộng lớn ở phía tây thành phố Hà Nội, là một vùng gồm nhiều ngôi làng như Nghĩa Đô, Bưởi, Yên Thái, Trích Sài,... được gọi chung là “Kẻ Bưởi”.

¹⁸ Cung phi: vợ lẽ của vua, hàng sau hoàng hậu.

¹⁹ Chăm: nước Champa hay Chiêm Thành ngày xưa, đây là quốc gia cổ của người Chăm nằm ven biển miền Trung của Việt Nam. Lịch sử Champa bắt đầu từ thế kỉ thứ 2 Công Nguyên, có nền văn minh Sa Huỳnh lâu đời, tương đương với nền văn hóa Đông Sơn thuộc miền Bắc từ thế kỉ thứ nhất trước Công nguyên.

Thánh Tông²⁰. Đặc điểm của hàng này có thể kể đến như sau. Nhà hàng không bao giờ làm bánh sẵn, khách đến mới làm và chỉ bán từ giữa trưa đến chiều tối. Vì hàng đông khách nên người ta nghĩ ra một cách độc đáo để khỏi lộn xộn. Đó là vào những giờ cao điểm, khách đến ăn được phát một con số để chờ như ở bệnh viện, khi nào nhà hàng gọi đến số của mình thì mới được phục vụ.



Hình 1: Hàng bánh rán Lạc Long Quân
(Nguồn: Internet)

Nhưng hàng bánh này có gì đặc sắc khiến người ta phải chờ đợi? Trước hết là bánh rất tươi, như đã nói ở trên, khách đến hàng mới rán bánh. Công đoạn rán bánh cũng khá cầu kì. Có cả một dãy chảo rán đặt cạnh nhau, cái thì sôi lăn tăn, cái thì sôi sùng sục để phù hợp với từng giai đoạn chín của bánh. Vì thế bánh ngập trong dầu mỡ nhưng ăn không ngán, bên ngoài giòn rụm mà bên trong mềm mại. Một điểm khác biệt nữa là thịt làm nhân được thái miếng chứ không băm nhỏ, như vậy yên tâm là thịt tươi rồi nhé, thịt thái miếng thì giàu ai được.

Cái bánh nóng hôi được vớt ra để vào một cái rổ cho ráo mỡ rồi người bán cắt bánh cho vào cái bát nhỏ, cũng liền tay liền chân luôn thử nước chấm đỏ sẫm dẻo quánh vào, phía trên là những lát su hào hoặc đu đủ thái mỏng.

Thế còn chần chừ gì nữa mà không ăn cái bánh rán nóng hôi hôi cùng thứ nước chấm chua ngọt hấp dẫn kia và xung quanh, ai ai cũng chủ mịch vào món khoái khẩu²¹ của mình.

(Uông Triều, Hà Nội – Quán xá phố phường, NXB Văn học, năm 2018, tr.25 – 28)

²⁰ Vua Lê Thánh Tông: (1442 – 1497) là vị Hoàng đế thứ tư trên danh nghĩa và thứ năm trên thực tế của vương triều Lê Sơ trong lịch sử Việt Nam

²¹ Món khoái khẩu: món ăn yêu thích, ăn vào có cảm giác ngon miệng, thích thú và thỏa mãn khi ăn.

CÂU HỎI, NHIỆM VỤ

VĂN BẢN KÍ 5

😊 TRƯỚC KHI ĐỌC



1. Chia sẻ: Khi ăn uống ở ngoài hàng, em thích được thưởng thức ở quán ăn vỉa hè hay trong những quán ăn sang trọng? Vì sao?

2. Chia sẻ: Em đã bao giờ được ăn bánh rán chưa? Có hàng bánh rán nào mà em yêu thích không? Hãy chia sẻ một chút nhé!

📖 ĐỌC VĂN BẢN

BÁNH RÁN HÀ NỘI

(Trích *Hà Nội – Quán xá phố phường*, Uông Triều)

(Phụ lục 2.5)

📄 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 3.3)

THỰC HIỆN NHIỆM VỤ

Câu hỏi nhận biết

Câu hỏi 1: Văn bản “Bánh rán Hà Nội” thuộc thể loại nào?

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

Câu hỏi 2: Người kể chuyện trong văn bản sử dụng ngôi kể nào? Điều này có tác dụng gì trong việc thể hiện cảm xúc và suy nghĩ của tác giả?

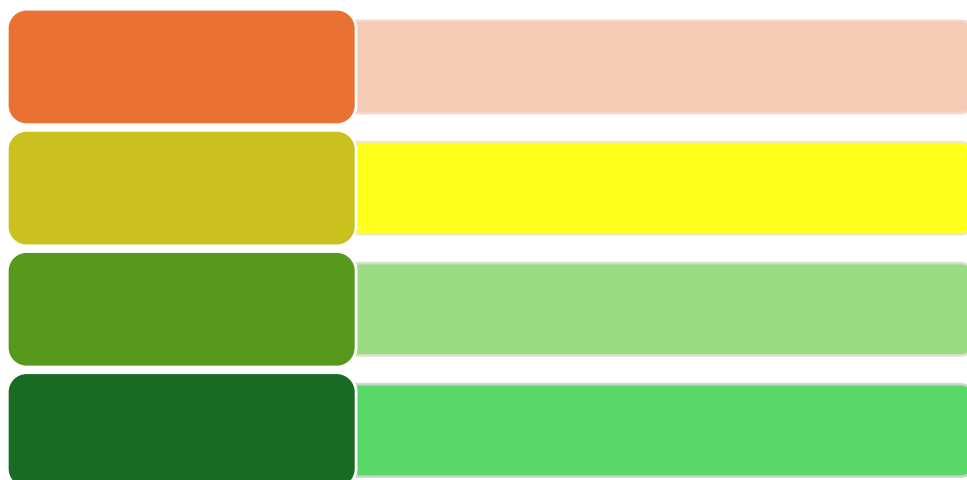
Câu hỏi 3: Sắp xếp các sự kiện sau theo đúng trình tự diễn ra trong văn bản:

1. Kí ức về những chiếc bánh rán được mẹ mua.
2. Hàng bánh rán phố Nhà Chung.
3. Hàng bánh rán ở đường Lạc Long Quân.
4. Hàng bánh rán gốc Đa.
5. Hàng bánh rán Gia Trinh.



Câu hỏi thông hiểu

Câu hỏi 4: Đọc phần (2) và cho biết cảm nhận của tác giả về các hàng bánh nổi tiếng:



Câu hỏi 5: Điều đặc biệt khiến người ta phải chờ đợi khi đến ăn bánh rán ở hàng bánh rán đường Lạc Long Quân là gì?

Câu hỏi 6: Đọc văn bản, em cảm nhận được điều gì ở tâm hồn của tác giả?

Câu hỏi 7: Xác định chủ đề của văn bản. Dựa vào đâu em xác định được như vậy?

Câu hỏi vận dụng

Câu hỏi 8: Tác giả đã miêu tả chi tiết về các hàng bánh rán với những phong cách khác nhau. Trong số các hàng bánh đó, em ấn tượng với hàng bánh nào nhất? Vì sao?

Câu hỏi 9: Trước sự phát triển của các chuỗi nhà hàng hiện đại, nếu em là chủ một tiệm bánh rán, em sẽ làm gì để cho tiệm bánh của mình vừa phải giữ được hương vị truyền thống vừa phải có tính đột phá để thu hút được khách hàng trẻ?

HƯỚNG DẪN TRẢ LỜI

Văn bản kí 5: Bánh rán Hà Nội (Uông Triều)

*** SAU KHI ĐỌC:**

Câu 1: *Gợi ý đáp án*

- Đáp án: **B**

Câu 2: *Gợi ý đáp án*

- Văn bản sử dụng ngôi kể thứ nhất (xưng tôi).

- Tác dụng:

+ Giúp tác giả trực tiếp chia sẻ ký ức tuổi thơ (lúc mẹ đi chợ về, niềm sung sướng khôn nguôi), làm câu chuyện trở nên chân thực và giàu cảm xúc cá nhân.

+ Cho phép tác giả bày tỏ quan điểm, cảm nhận chủ quan, khiến bài viết trở nên sinh động, có chiều sâu và mang đậm dấu ấn cá nhân.

Câu 3: *Gợi ý đáp án*

- HS sắp xếp được các sự kiện theo trình tự được kể trong văn bản:



Câu 4: *Gợi ý đáp án*

- Hàng bánh Gốc Đa: Khá thú vị vì bánh nóng hổi, nhưng ăn nhiều thì ngán nên phải gọi trà đặc để *chiêu*.

- Hàng bánh Phở Nhà Chung: Kiểu ăn gợi nhớ những món quà thưởng xưa, *thời mà trẻ con thôn quê thường làm*.

- Hàng bánh Gia Trính: Bánh xinh xinh, trông thấy đã rửa nước miếng. Ấn tượng với nhân "lúc lắc" độc đáo.

- Hàng bánh Lạc Long Quân: Bánh rất tươi (khách đến mới rán), công đoạn cầu kỳ. Đặc biệt: ăn không ngán dù ngập dầu mỡ, thịt nhân được thái miếng (đảm bảo thịt tươi).

Câu 5: *Gợi ý đáp án:*

- Chất lượng tuyệt đối.
- Quy trình rán bánh cầu kì.
- Nguyên liệu uy tín, đảm bảo.
- Cách phục vụ độc đáo.

Câu 6: *HS nêu cảm nhận theo suy nghĩ của mình. Có thể tham khảo gợi ý sau:*

- + Tinh tế và sành sỏi ẩm thực: Tác giả không chỉ mô tả chung chung mà còn phân tích sâu về hương vị, kết cấu (béo ngậy, bùi bùi, giòn rụm, nhân lúc lắc, cay gang hồ) và cách chế biến (dây chảo rán cầu kỳ, thịt thái miếng). Điều này thể hiện tác giả là một người có am hiểu, biết thưởng thức và yêu cái đẹp, cái tinh hoa trong ẩm thực truyền thống.
- + Có cái nhìn đa chiều và hóm hỉnh: Tác giả phân loại và gọi tên các phong cách bán bánh khác nhau ("gang hồ," "quý phái," "truyền thống") một cách dí dỏm, cho thấy sự quan sát sắc sảo về đời sống xã hội và kinh doanh hiện đại.
- + Giàu ký ức và tình cảm với tuổi thơ: Tác giả dành những lời lẽ tha thiết nhất để miêu tả niềm sung sướng khôn nguôi khi được mẹ mua bánh rán ngày bé. Điều này cho thấy tác giả là người trân trọng những kỷ niệm giản dị, ngọt ngào của quá khứ.
- +

Câu 7: *Gợi ý đáp án*

- Chủ đề: Hương vị và ký ức về món bánh rán truyền thống của Hà Nội, cùng sự đa dạng và phát triển của ẩm thực dân gian trong đời sống hiện đại.
- Căn cứ xác định:
 - + Nội dung xuyên suốt
 - + Cảm nhận của tác giả.
 - + Các sự kiện chính.

Câu 8: *HS nêu được hàng bánh ấn tượng và lí do theo cảm nhận của mình. Có thể tham khảo đáp án sau:*

- Trong số các hàng bánh được tác giả miêu tả, em ấn tượng nhất với hàng bánh rán Gia Trịnh ở phố Lý Nam Đế mang phong cách “quý phái”.
- Lí do:

+ Hàng bánh này tạo ra sự đối lập thú vị. Một món ăn dân dã, thường gắn liền với sự xô bồ, dầu mỡ, lại được nâng tầm thành một trải nghiệm trang nhã, sạch sẽ.

+ Bánh được làm tròn trặn, xinh xinh, vừng phủ kín, thể hiện sự cầu kỳ, tỉ mỉ. Đồng thời, việc không có nước chấm khẳng định sự quay về với phong cách truyền thống nhất, tin vào hương vị tự thân của chiếc bánh.

+

Câu 9: *HS nêu suy nghĩ theo cảm nhận cá nhân.*

Gợi ý:

+ Giữ nguyên công thức truyền thống

+ Nguyên liệu đảm bảo, uy tín: sạch, tươi.

+ Bên cạnh những nhân truyền thống, phát triển thêm các phiên bản nhân mới.

+ Thiết kế bao bì thân thiện với môi trường và có tính thẩm mỹ.

+ Chú ý đến không gian quán.

+