

NGŨ LIỆU

Phụ lục 2.31

BÁNH TRÁNG

(Trích *Quê hương tôi*)

- Trầg Thiền -

(1) [...] Bánh trắg (hay bánh đạ) không riêng của Bình Địn¹, nhưng ở Bình Địn có lối ăg bánh trắg riêng, dường như ít nhiều liên quan đến một khía cặg sinh hoạt trong quân đội dưới thời vua Quang Trung².



Hình 1: Bánh trắg nướg
(Nguồn: Internet)

Trướg hết, hãy lướg qua nhữg cách ăg bánh trắg thường thấy: bánh trắg nướg, bẻ từng mắg, nhai cúg cắg cho vui miệg trướg khi bắt đầu vào tiệg; ngoài Trung ngoài Bắc, trong trường hợp này bánh trắg có vai trò đại khắi như bánh phồng tồg trong Nam.

Có nhữg cách ăg bánh trắg thường thấy nào?

Trong đắg ba trường hợp khác, cũng thử bánh trắg nướg, cũng bẻ từng mắg cúg cắg, nhưng không dùng để mở đầu bữa tiệg, mà lại suốt bữa ăg, từ đầu đến cuối: chẳng hạn trong bữa thịt cắ³, bữa chả cá, chẳng hạn khi dùng bánh trắg xúc xắc đậu xào, xúc mớ gá cá nghéo⁴ xào ăg cho khỏi bệg quắg gắ⁵,...

Cũng lại bánh trắg nướg nữa, đem giắ vụn ra, hoặc dùng làm “thính” hoặc trộn với thịt đầu heo, hoặc rắc lên đấ tiệg cắg,...

¹ Bình Địn: là một tỉnh cũ ven biểg nằm ở phía bắc vùng Duyên hải Nam Trung Bộ, miền Trung, Việg Nam. Nay sáp nhập vào tỉnh Gia Lai.

² Vua Quang Trung: (1753 – 16 tháng 9 năm 1792), tướg hiệu khi chưa lên ngôi là Bắc Bình Vườg, tên khai sinh là Hồ Thơm (胡葵), quê gốc Nghệ An sau đổi tên thành Nguyễn Huệ (阮惠), là một nhà chính trị và quân sự người Việg Nam. Ông là vị hoàng đế thứ 2 của Nhà Tây Sơn sau khi anh trai là Thái Đức Hoàng đế Nguyễn Nhạc thoái vị và nhường ngôi.

³ Thịt cắ: thịt chó.

⁴ Cá nghéo: thuộc họ cá sụn xương giống như cá mập, chúng là loại động vật không đẻ trứng mà đẻ con. Tuy có họ hàng với cá mập nhưng loài cá nghéo này không hoặc ít gây nguy hiểm cho con người, thức ăg chính của chúng là các loài cá nhỏ, mực, sinh vật phù du dưới đáy biểg và tảo biểg.

⁵ Bệg quắg gắ (mắ) ở tình trạng nhìn không rõ lúc trắg tối trắg sáng.

(2) Nhưng dùng được vào nhiều việc hơn, có lẽ thứ bánh trắng khô nhúng nước. Có thể cắt từng mảnh nhỏ, cuốn một miếng thịt, một con tôm, chiên

Loại bánh trắng nào được dùng phổ biến và nhiều nhất?



Hình 2: Bánh trắng cuốn (Nguồn: Internet)

Có thể cuốn với cua, tôm, thịt, Có thể cuốn với cua, tôm, thịt, nấm mèo, bún tàu chiên dầu, làm món chả giò. Có thể cuốn nem nướng, cuốn thịt bò nhúng giấm, cuốn... gần như không thể nói hết về cái nội dung nằm trong những cuốn bánh trắng đó. Tùy mùa tùy tiết, tùy sản phẩm địa phương, tùy tầng lớp giàu nghèo, cuốn bánh trắng thay đổi nội dung: có thể là nem là chả, cũng có thể chỉ là mớ giá sống với miếng cá nục⁶ trung, chỉ là mớ xác đậu xào, là ít cọng rau với miếng dừa già v.v...

Bánh trắng để cuốn có thể dùng khi nó còn ướt. Bánh ướt bên dưới, bánh khô đặt lên trên; cặp đôi với nhau, làm món bánh đập⁷... Bánh ướt xắt ra, làm bánh phở; xắt rồi phơi khô, dùng trong một vài món xào v.v...

Chúng ta chỉ lướt qua để có một ý niệm đại khái về cách dùng bánh trắng làm món ăn, chứ không mong tìm hiểu cho hết ngọn ngành. Chắc chắn trong một món cuốn tự vị gia chánh⁸ dân tộc, cái phần sẽ được dành cho bánh trắng cũng dài lắm, quan trọng lắm. Tôi ao ước được học hỏi ở một công trình tổng hợp kiến thức về bánh trắng như thế. Trên mớ kiến thức ấy, những ông Thạch Lam⁹, Vũ Bằng¹⁰ sẽ tha hồ suy nghĩ về bánh trắng, đứng trên quan điểm nghệ thuật...

⁶ Cá nục: cá biển sống ở tầng mặt, thân hình cân đối, màu xám xanh, thịt chắc, thường dùng làm mắm.

⁷ Bánh đập: hay còn gọi là Bánh chập là một loại bánh khá phổ biến ở các tỉnh ven biển Miền Trung Việt Nam từ Quảng Nam đến Khánh Hòa nhưng nổi tiếng nhất vẫn là ở Quảng Ngãi. "Đập" được hiểu đơn giản là bánh phải được đập rồi mới ăn. Bánh đập là sự kết hợp tinh tế giữa bánh ướt và bánh trắng nướng. Trên nửa lớp bánh ướt được phết dầu mỡ hành, đậu xanh nhuyễn. Bánh đập còn được ăn kèm với tôm, thịt heo luộc, thịt nướng tùy theo vùng miền.

⁸ Gia chánh: chỉ công việc quản lý và tổ chức các công việc trong gia đình.

⁹ Thạch Lam: (1910-1942), tên thật là Nguyễn Tường Vinh, là một nhà văn Việt Nam thuộc nhóm Tự Lực văn đoàn. Ông là em ruột của hai nhà văn khác cũng trong nhóm Tự Lực văn đoàn là Nhất Linh và Hoàng Đạo. Ngoài bút danh Thạch Lam, ông còn có các bút danh là Việt Sinh, Thiện Sỹ. Ông nổi tiếng với những tác phẩm phản ánh cuộc sống thường nhật và tâm hồn nhạy cảm của con người.

¹⁰ Vũ Bằng: (3 tháng 6 năm 1913 – 7 tháng 4 năm 1984), họ và tên đầy đủ là Vũ Đăng Bằng, là một nhà văn, nhà báo của Việt Nam. Ông là người có sở trường về viết truyện ngắn, tùy bút, bút ký. Ông đã vào Sài Gòn sau 1954 để làm báo và hoạt động tình báo. Ngoài bút hiệu Vũ Bằng, ông còn ký với các bút hiệu khác: Tiêu Liêu, Vịt Con, Thiên Thư, Vạn Lý Trình, Lê Tâm, Hoàng Thị Trâm.

Vậy tìm hiểu cho đủ, tìm hiểu cái hay của những miếng ngon miền Bắc, món lạ miền Nam v.v... thì hãy chờ ở những công trình nghiên cứu về nghệ thuật ấy. Còn như đi tìm một lối ăn bánh tráng cho thật dở thì chỉ cần đến Bình Định.

(3) Thật vậy, cái đặc biệt ở đây chính là tại chỗ dở nhất ấy.

Tất nhiên, nói chung, ở các nơi khác ăn ra sao, thì ở Bình Định cũng như vậy: cũng bánh nướng, bánh khô nhúng nước, cũng bánh ướt, cũng xào, cũng cuốn v.v... Cái món cuốn được ưa thích nhất tại địa phương là bánh tráng cuốn "thịt lụi" (tức thịt bò "lụi" vào

Điều gì tạo nên cái đặc biệt trong lối ăn bánh tráng của người Bình Định?

que mà nướng, cuốn với chả ram, với rau thơm, chấm vào một thứ nước tương đặc chế). Ở chợ, ở các quán ăn, ở những đám tiệc, hội hè, xung quanh các đám hát, các chiếu bạc v.v... đều có hàng bánh tráng thịt lụi.

Nhưng cái đặc biệt ở Bình Định là lối ăn bánh tráng cuốn mà không cuốn thứ gì cả, không có nội dung! Tức bánh tráng thuần túy¹¹.

Ăn như thế người ta ăn rất nhiều bánh tráng, lấy bánh tráng thay cơm. Nông dân mỗi sáng trước khi ra đồng, nếu không kịp thổi cơm sớm, có thể dùng mấy cuốn bánh thay bữa cơm sáng. Học trò ở trọ xa nhà, thường mang theo một chồng bánh hàng trăm cái, mỗi sáng nhúng nước vài chiếc, cuốn ăn điểm tâm. Những gia đình có một nghề thủ công riêng, đêm đêm thức khuya dệt vải, đập xơ dừa, chắp trôn dệt chiếu v.v... thường xúm xít tổ chức một bữa ăn khuya: lại vẫn bánh tráng nhúng nước rồi cuốn.

Cuốn như thế, nếu nhà có sẵn rau, sẵn thịt cá v.v... mà cho vào càng tốt; nếu không sẵn (như trường hợp những cậu học trò ở trọ) thì cũng chẳng sao. Bánh tráng mà dùng "thuần túy" như vậy có vẻ phi nghệ thuật, khó mê. Vậy mà dân Bình Định đã đam mê món ăn ấy. Đi làm xa, lâu ngày không có dịp ăn bánh tráng, họ nhớ quay nhớ quất. Tìm mua cho được thứ bánh tráng thích hợp để ăn như thế, lắm khi không dễ: đó không phải là thứ bánh quá mỏng quá mặn, không nên có mè, có tôm, có nước dừa v.v... Ở Sài Gòn, những năm trước đây hiếm có nơi nào bán thứ bánh tráng để ăn "thuần túy", chỉ một số người tìm ra chỗ mua khá hiếm hóc¹² ở đầu vùng Ngã ba Ông Tạ, Ngã tư Bảy Hiền v.v... Họ mua trữ sẵn trong nhà để dùng. Thế rồi, thỉnh thoảng một người bạn thân đồng hương đến chơi,



Hình 3: Bánh tráng Bình Định
(Nguồn: Internet)

¹¹ Thuần túy: chỉ sự tinh khiết, nguyên chất hoặc không bị pha trộn.

¹² Hiếm hóc: có nhiều yếu tố lắt léo, phức tạp, dễ gây ra những khó khăn trở ngại không lường hết được.

bắt gặp mớ¹³ bánh tráng ấy, lấy làm ngạc nhiên, mừng rỡ. Rồi chủ khách tíu ta tíu tít bày tiệc: bánh tráng "thuần túy" chấm với nước cá hay nước mắm chanh ớt. Chỉ có vậy thôi mà người bạn đồng hương - nhất là bạn gái - dù đã giàu sang, đã quen ăn Tây ăn Tàu v.v... vẫn lấy làm ngon. Y như người Huế¹⁴ đối với cơm hến, người Sóc Trăng¹⁵, Trà Vinh¹⁶ đối với bún nước lèo¹⁷ v.v...

Quen với nếp cũ, có những gia đình người Bình Định, ngày nay lánh nạn¹⁸ về đô thị, không còn tiểu công nghiệp¹⁹ nữa, vậy mà đêm đêm đàn bà con gái trong nhà cũng rủ nhau làm một châu bánh tráng cuốn thường lệ trước khi đi ngủ!

(Tràng Thiên; *Quê hương tôi*, NXB Hồng Đức, năm 2012, tr. 170 - 174)

¹³ Mớ: số lượng tương đối nhiều những vật, những thứ cùng loại (thường bị coi là ít có giá trị) nhưng khác nhau nhiều và ở tình trạng lộn xộn, không có trật tự.

¹⁴ Huế: một trong sáu thành phố trực thuộc trung ương và là thành phố di sản của Việt Nam. Thành phố là một trong các trung tâm văn hóa, y tế và giáo dục lớn của Việt Nam. Đây là thành phố ven biển thuộc cực nam của vùng Bắc Trung Bộ, miền Trung Việt Nam. Huế hiện là đô thị loại I, là thành phố trung tâm cấp vùng và cấp quốc gia.

¹⁵ Sóc Trăng: nằm ở cửa Nam sông Hậu, cách Thành phố Hồ Chí Minh khoảng 231 km, cách Cần Thơ 62 km, nằm trên tuyến Quốc lộ 1 nối liền các tỉnh Hậu Giang, Thành phố Cần Thơ, Bạc Liêu, Cà Mau.

¹⁶ Trà Vinh: một phường mới sau đợt sáp nhập năm 2025 thuộc tỉnh Vĩnh Long, Việt Nam.

¹⁷ Nước lèo (Phương ngữ): nước dùng.

¹⁸ Lánh nạn: lánh đi nơi khác để tránh tai họa do chiến tranh hoặc thiên tai gây ra.

¹⁹ Tiểu công nghiệp: công nghiệp có quy mô nhỏ.

CÂU HỎI, NHIỆM VỤ

VĂN BẢN KÍ 31

☺ TRƯỚC KHI ĐỌC



Chia sẻ: Em thích ăn bánh tráng theo cách nào nhất? Vì sao?

📖 ĐỌC VĂN BẢN

BÁNH TRÁNG

(Trích *Quê hương tôi*, Tràng Thiên)

(Phụ lục 2.31)

📄 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 3.11)

THỰC HIỆN NHIỆM VỤ

Câu hỏi 1: Văn bản sử dụng ngôi kể thứ mấy? Nêu dấu hiệu nhận biết ngôi kể đó.

Câu hỏi 2: Đặc điểm nổi bật của thể loại tùy bút được thể hiện trong văn bản là:

- A. Chỉ kể lại sự việc theo trình tự thời gian.
- B. Miêu tả chi tiết, khách quan, không có cảm xúc.
- C. Vừa kể, vừa miêu tả, vừa bộc lộ cảm xúc chủ quan của người viết.
- D. Chỉ cung cấp tri thức khoa học về món ăn.

Câu hỏi 3: Tìm 6 từ địa phương và chỉ ra nghĩa phổ thông của 6 từ đó.

Câu hỏi thông hiểu

Câu hỏi 4: Tại sao những người Bình Định dù “đã giàu sang, đã quen ăn Tây ăn Tàu” khi gặp lại bánh tráng thuần túy lại “lấy làm ngon” và nhớ “quay nhớ quắt”?

Câu hỏi 5: Tác giả đã đưa ra những nhận xét, đánh giá cá nhân nào về các cách ăn bánh tráng nói chung và lối ăn bánh tráng ở Bình Định nói riêng?

Câu hỏi 6: Cách ăn bánh tráng cho thấy đặc điểm gì trong phong cách ăn uống của người Bình Định?

Câu hỏi 7: Qua một số câu văn cụ thể trong văn bản, phân tích đặc điểm của tùy bút: Ngôn ngữ rất giàu hình ảnh và cảm xúc.

Câu hỏi 8: Qua cách viết về món bánh tráng Bình Định, em cảm nhận được tình cảm và thái độ của tác giả đối với quê hương, con người Việt Nam như thế nào?

Câu hỏi vận dụng

Câu hỏi 9: Tác giả cho rằng: “Cái đặc biệt ở đây chính là tại chỗ dở nhất ấy.” Em hiểu ý nghĩa của câu nói này ra sao? Câu văn gợi cho em suy nghĩ gì về vẻ đẹp ẩn trong những điều tưởng chừng giản dị, tầm thường?

Câu hỏi 10: Viết đoạn văn (7–9 câu) nêu cảm nhận của em về thói quen ăn bánh tráng “thuần túy” của người Bình Định.

HƯỚNG DẪN TRẢ LỜI

Văn bản kí 31: Bánh trắng (Tràng Thiên)

*** SAU KHI ĐỌC:**

Câu 1: *Gợi ý đáp án:*

- Ngôi kể: Thứ nhất.

- Dấu hiệu nhận biết:

+ Xuất hiện đại từ nhân xưng “tôi”, “chúng ta”, “ta”...

+ Người kể trực tiếp quan sát, bày tỏ cảm xúc, nhận xét cá nhân (ví dụ: “Tôi ao ước được học hỏi...”, “Chắc chắn...”, “Còn như đi tìm một lối ăn bánh trắng cho thật dở thì chỉ cần đến Bình Định”).

=> Ngôi kể thứ nhất giúp câu chuyện tự nhiên, sinh động, cho phép tác giả bộc lộ cảm xúc và thái độ cá nhân một cách rõ ràng.

Câu 2: *Gợi ý đáp án:*

- Đáp án: C.

Câu 3: *Gợi ý đáp án:*

TT	Từ địa phương	Nghĩa phổ thông
1	bánh trắng	bánh đa
2	bánh đập	bánh chập đôi
3	bánh ướt	bánh cuốn
4	chả ram	nem rán
5	thịt lụi	thịt xiên nướng
6	bún tàu	miến

Câu 4: *Gợi ý đáp án:*

* HS lí giải được nguyên do:

- Vì bánh trắng “thuần túy” là hương vị quê hương, gắn bó với ký ức tuổi thơ, cuộc sống lao động mộc mạc.

- Dù đi xa, ăn sang trọng, họ vẫn không quên được món ăn bình dân, bởi trong đó có tình quê, tình người và bản sắc văn hóa dân tộc.

=> Đó là nỗi nhớ cội nguồn, niềm trân trọng với những giá trị giản dị mà sâu sắc.

Câu 5: *Gợi ý đáp án:*

* Nhận xét về bánh trắng nói chung:

- Được dùng rất đa dạng: nướng, cuốn, làm thính, ăn khai vị, ăn kèm món chính...

- Mỗi vùng mỗi kiểu, thể hiện sự phong phú và sáng tạo của ẩm thực Việt.

* Nhận xét về lối ăn bánh trắng ở Bình Định:

- “Dở mà đặc biệt” – ăn thuần túy, không cuốn gì, nhưng lại có vẻ đẹp riêng, giản dị, gắn bó với cuộc sống lao động.

- Cách ăn đó thể hiện tính cách mộc mạc, tiết kiệm, chân chất của người dân xứ Nẫu.

Câu 6: HS nêu được câu trả lời theo suy nghĩ và cảm nhận của mình, có thể tham khảo gợi ý sau:

Thấy được phong cách giản dị, thực tế, tiết kiệm và chân thành của người dân Bình Định:

+ Họ không cầu kỳ trong món ăn, nhưng coi trọng tình cảm, sự quây quần và hương vị quen thuộc.

+ Cách ăn “thuần túy” thể hiện tình yêu quê hương sâu sắc, và niềm tự hào về hương vị truyền thống.

Câu 7: Gợi ý đáp án:

* HS chỉ rõ được các câu văn để chứng minh cho ngôn ngữ giàu hình ảnh và cảm xúc của tùy bút:

- “Tùy mùa tùy tiết, tùy sản phẩm địa phương, tùy tầng lớp giàu nghèo...”

- “Cái đặc biệt ở Bình Định là lối ăn bánh tráng cuốn mà không cuốn thứ gì cả.”

- “Người Bình Định đi xa, lâu ngày không có dịp ăn bánh tráng, họ nhớ quay nhớ quắt.”

-.....

Câu 8: HS nêu được cảm nhận của mình, có thể tham khảo gợi ý sau:

- Tác giả có tình yêu sâu sắc với quê hương, trân trọng nét văn hóa dân gian, ca ngợi cái đẹp trong sự giản dị.

- Thái độ tự hào, hóm hỉnh, pha chút trân trọng và cảm thông đối với con người Bình Định.

- Đồng thời, tác giả gửi gắm thông điệp nhân văn: cái đẹp, cái đáng quý không nằm ở sự sang trọng, mà ở tấm lòng và tình cảm gắn bó với quê hương.

Câu 9: HS nêu được cách hiểu và suy nghĩ của mình về câu nói, có thể tham khảo gợi ý sau:

* Cách hiểu: Câu nói thể hiện nghệ thuật nghịch lý: “dở” bên ngoài lại chính là “hay” bên trong. Cái “dở” của món ăn là không cầu kỳ, không đắt đỏ, nhưng lại thể hiện tính cách và tâm hồn chân thật, mộc mạc của người dân.

* Suy nghĩ: Trong cuộc sống, vẻ đẹp không nằm ở hình thức hào nhoáng, mà ở giá trị tinh thần, sự chân thành và gắn bó. Biết yêu những điều giản dị cũng là biết trân trọng cuộc sống và văn hóa dân tộc.

Câu 10: HS viết được đoạn văn nêu cảm nhận theo cách hiểu và suy nghĩ của mình.