

NGŨ LIỆU

Phụ lục 2.41

CHÁO CỐC

(Trích *Món lạ miền Nam*)

- Vũ Bằng -

(1) [...] Mùa này, vào những buổi chiều sẫm tối có cơn dông, tôi vẫn thường nhớ đến một căn nhà thấp ở phố Hàng Gai – Hà Nội, quanh năm ẩm thấp, hễ có mưa rào thì nước dâng lên mấp mé chân giường. Nhà ấy là nhà của cụ tôi, sau để lại cho thầy¹ mẹ tôi. Có lẽ vì sợ làm mất lòng các cụ, thầy tôi không dám sửa lại, thành thử mỗi khi mưa thì nhà dột đất ẩm, nửa đêm chợt tỉnh giấc nồng, cứ nghe ồm ộp bên tai tiếng có nhái kêu gào như thể mình đang² nằm giữa cánh đồng: ghét quá!

Phần (1) kể về sự việc gì?

Tôi còn nhớ có đêm, mất ngủ, tôi lén thức dậy thấp một cây nến nhỏ đi soi ở dưới gầm giường, bắt cóc, đem hành phạt. Mẹ tôi mắng, bảo: "Mình nó có nhựa, chạm phải, hóa hủi³, không thể nào chữa được"; "Con cóc là cậu ông trời, hễ ai đánh cóc thì trời đánh cho". Từ đó, tôi không dám đánh cóc, giết cóc nữa. Và cũng từ đó, tôi yên trí rằng nhựa cóc sẽ sinh bệnh hủi cho mãi tới bây giờ... để thú thực rằng tôi đã ngạc nhiên và kinh sợ hết sức khi thấy có người ở đây ăn cháo cóc.

(2) Con cóc, ai mà lại còn không biết nó? Xấu đến thế là cùng! Nó nặng nề, ì ạch, lúc nào cũng ngồi chồm hồm⁴, mắt cứ giương ra trừng trừng, mà da thì đen mai mai, lại sù sì, tởm quá. Nhìn bát cháo cóc mà tưởng tượng lại cái thân hình như thế, thực tôi không hiểu sao người ta có thể ăn uống "lắm cảm" như thế được... Nhưng đến khi liều chết, húp thử vài miếng xem sao thì mình cũng thấy nó có một hương vị lạ, ngon ngọt, thơm thơm, man mát như thể thịt có ướp hoa bưởi vậy. Thử cho mà biết như thế cũng hay.



Hình 1: Con cóc (Nguồn: Internet)

¹ Thầy (Phương ngữ): bố, cha.

² Đang (Phương ngữ): đang.

³ Hủi: bệnh phong. Đây là một trong những bệnh lý lâu đời, ghi nhận từ năm 1400 TCN. Bệnh hủi không gây chết người trực tiếp, nhưng gây ra những biến dạng ở mặt, bàn tay, bàn chân,... làm cho người bệnh bị kì thị, phân biệt đối xử.

⁴ Ngồi chồm hồm: ngồi xuống với đầu gối co, mông gần gót chân, lưng hơi cúi.

Người ta sợ ăn cóc chỉ vì có thành kiến về da nó, nhưng có ai đã được xem làm một mẻ cóc rồi mới biết "tất đèn nhà ngói cũng như nhà tranh", thịt ếch cũng chẳng hơn gì thịt cóc. Cho tới bây giờ chưa có một ai bảo cho tôi biết da cóc có truyền bệnh hủi đích thực hay không, những trông một mẻ cóc chặt đầu, lột da rồi, để trên thớt chờ làm thịt, ta thấy thịt cóc hấp dẫn như thịt "ba rọi" vậy. Thịt ấy màu trắng ngà, thớ nhỏ. Thử tưởng tượng để cho khô nước, chiên hành tỏi cho dậy mùi rồi bỏ thịt cóc vào mà xào, cái thơm tho tiết ra trong không khí quẩn rũ khứu giác của người ta biết chừng nào! Ông nào nhậu, chờ cho thịt chín vàng, xúc ra đĩa, gia thêm sả, hạt tiêu, ớt vào mà nhắm nhót có thể thấy thích thú hơn ăn thịt gà mái tơ. Thịt dê dai lắm, mà thịt thỏ thì xác quá, không thể đem ra so sánh được với thịt cóc, mềm, mà nhai sừn sứt, ngọt; ý vị đậm đà, chớ không trơ trên như thịt ngan, thịt ngỗng.

Vì sao người ta sợ ăn cóc?



Hình 2: Thịt cóc (Nguồn: Internet)

(3) "Bẩm các cụ, chúng tôi xin lỗi, chớ ăn cóc như thế này, ngon nhất món gì?" Tôi đã hỏi ý kiến nhiều người sành ăn ở đây thì cóc ăn sướng nhất là món cháo.

Theo những người sành ăn, cóc nấu món gì là ngon nhất?



Hình 3: Món cháo cóc (Nguồn: Internet)

Thịt cóc luộc với cháo, ăn ngon mà không ngấy. Nhưng phần đông thích ăn cháo với thịt cóc xào. Ăn kiểu này, cũng như "cập tày"⁵ hay "kê tạp chúc"⁶, nghĩa là để cháo với thịt riêng ra, duy khác một chút là cá thì để tái, gà thì luộc "lòng đào", còn cóc thì xào lên trước. Lúc ăn, trút thịt cóc vào cháo, quậy lên. Ai ăn được béo thì rảy một chút dầu lên cho thêm thơm, thêm béo; nhưng nếu không thì cũng chẳng sao, bởi vì riêng thịt cóc, cũng đã thơm và ngọt lắm rồi. Vừa húp, vừa ngẫm nghĩ, ta có cảm giác cái thơm, ngọt đó tựa như cái thơm ngọt của tôm he⁷ và bào ngư hòa hợp với nhau để tạo thành một "lực lượng thơm thứ ba" vừa lành vừa mát.

Thực thế, nhiều người bảo tôi rằng cháo cóc mát lắm, trẻ con, người lớn ăn vào giải nhiệt; hơn thế có ông lại bảo nó trừ được cả một vài chứng kinh, sưng và chứng khóc "dạ đề"⁸ của trẻ mới sinh - chẳng biết có đúng hay không? Nói thì nghe sướng lắm, nhưng

⁵ Cập tày: kiểu ăn gắp các món riêng biệt, không trộn chung với nhau.

⁶ Kê tạp chúc: kiểu ăn gắp các món riêng biệt, không trộn chung với nhau.

⁷ Tôm he: tôm cỡ lớn, sống thành đàn ở ven biển và vùng nước lợ, thân rộng bản và dẹt, râu ngắn.

⁸ Khóc dạ đề: tình trạng quấy khóc thường xuyên, kéo dài và dữ dội ở trẻ khỏe mạnh. Trẻ thường khóc trên 3 giờ/ngày, 3 ngày/tuần và kéo dài hơn hoặc bằng 3 tuần. Colic có thể ảnh hưởng tới cha mẹ của trẻ, vì trẻ quấy khóc không rõ nguyên nhân và không thể dỗ cho trẻ ngưng khóc.

bởi mình mới "tập sự" ăn cháo cóc nên vẫn cứ thấy rờn rợn, sợ một cái gì... Thì ra là mình sợ chết. Chớ sao? Đọc báo hàng ngày, người ta há chẳng thấy đôi khi có đăng tin ăn thịt cóc chết người là gì đấy! Một ông bạn bảo tôi:

- Có thể thực, ăn cóc có khi chết người, nhưng chết là tại người ta làm lòng không kỹ. Lúc làm cóc cần nhất là phải sạch, đừng để cho dập mật, đừng để cho sót trứng vì nếu trứng cóc làm không kỹ, nó dính vào mỡ, ăn vào dễ chết như chơi. Mật lấy không hết cũng vậy. Người ta bảo rằng một nồi cháo cóc mà để sót mười cái trứng ăn vào chỉ nửa tiếng đồng hồ thấy xây xẩm mặt lại, quy⁹ luôn. Các ông già, bà cả lại còn nói rằng thịt cóc tối kỵ cà và khoai mì. Nấu thịt cóc với cây cà tím phơi khô hay ăn thịt cóc lẫn với khoai mì cũng độc lắm, dễ chết người.

Khi chế biến cóc, chúng ta cần lưu ý điều gì?

Nghe thấy mà bắt ớn! Song lẽ những người ưa thưởng thức món ăn ngon không vì thế mà chịu thôi thịt cóc.

(Vũ Bằng; *Món lạ miền Nam*, NXB Hội nhà văn, năm 1968, tr. 94 - 100)

⁹ Quy: (nói giảm nói tránh) chết.

CÂU HỎI, NHIỆM VỤ

VĂN BẢN KÍ 41

☺ TRƯỚC KHI ĐỌC



1. Chia sẻ: Em đã từng ăn cháo cóc bao giờ chưa? Em có cảm nhận như thế nào về món ăn này?

2. Dự đoán: Theo em, tác giả trong văn bản sẽ có cảm xúc ra sao khi được nếm thử món cháo cóc?

📖 ĐỌC VĂN BẢN

CHÁO CỐC

(Trích *Món lạ miền Nam*, Vũ Bằng)

(Phụ lục 2.41)

📄 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 3.12)

THỰC HIỆN NHIỆM VỤ

Câu hỏi nhận biết

Câu hỏi 1: Văn bản được kể theo ngôi thứ mấy? Nêu tác dụng của ngôi kể này trong việc bộc lộ trực tiếp cảm xúc suy nghĩ của tác giả.

Câu hỏi 2: Đọc phần (1) và cho biết, tiếng kêu của con vật nào đã khiến tác giả cảm thấy như đang nằm giữa cánh đồng?

Câu hỏi 3: Trong những món ăn từ cóc, món nào được “phần đông” những người sành ăn ưa thích nhất, theo ý kiến tác giả thu thập được?

Câu hỏi thông hiểu

Câu hỏi 4: Tác giả đã miêu tả thịt cóc sau khi được chế biến như thế nào? Khi chế biến thịt cóc, chúng ta cần đặc biệt lưu ý điều gì?

Câu hỏi 5: Đọc phần văn bản và cho biết cảm nhận của tác giả đã thay đổi như thế nào về món ăn được chế biến từ con cóc?

Trước khi ăn	Trong khi ăn	Sau khi ăn
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		

=> Nhận xét:

.....

.....

.....

.....

Câu hỏi 6: Việc thưởng thức cháo cóc có gì khác so với một số món ăn khác?

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

Câu hỏi vận dụng

Câu hỏi 8: Từ văn bản trên, em hãy rút ra các bước lập luận mà tác giả đã đưa ra để thuyết phục người đọc.

(Thành kiến => trải nghiệm => Phân tích => Triết lí)

Câu hỏi 9: Hãy sử dụng các công nghệ AI để thiết kế một poster hoặc bức tranh để giới thiệu món cháo cóc.

HƯỚNG DẪN TRẢ LỜI

Văn bản kí 41: Cháo cóc (Vũ Bằng)

*** SAU KHI ĐỌC:**

Câu 1: *Gợi ý đáp án:*

- Ngôi kể: ngôi thứ nhất
- Tác dụng: tạo cảm giác chân thực, tác giả dễ dàng bộc lộ trực tiếp cảm xúc, suy nghĩ của mình.

Câu 2: *Gợi ý đáp án:*

Tiếng cóc/nhái kêu ồm ộp làm tác giả thấy như đang nằm giữa cánh đồng.

Câu 3: *Gợi ý đáp án:*

Món được “phân đông” ưa thích nhất: cháo cóc (đặc biệt kiểu cháo + thịt cóc xào rồi trút vào quây lên).

Câu 4: *Gợi ý đáp án:*

- Miêu tả thịt cóc sau chế biến: thịt trắng ngà, thớ nhỏ, mềm mà nhai sừn sựt, thơm, vị ngọt, man mát; xào hành tỏi dậy mùi, có thể gia sả - tiêu - ớt.
- Lưu ý an toàn khi làm cóc: làm lòng thật kỹ, không để dập/sốt mật, không để sốt trứng (dễ gây độc); kiêng nấu/ăn lẫn với cà tím phơi khô và khoai mì.

Câu 5: *Gợi ý đáp án:*

Trước khi ăn	Trong khi ăn	Sau khi ăn
Ghê sợ, thành kiến: “xấu, sù sì, tởm; sao ăn được?”	Liều nếm => ngạc nhiên vì thơm, ngọt, man mát, “như có ướp hoa bưởi”; càng ăn càng thích.	Thích thú, thừa nhận ngon, liên tưởng vị gần tôm he/bào ngư, thấy món lành và mát; đi đến suy ngẫm, trân trọng sự công phu trong chế biến.
=> Nhận xét: Hành trình cảm xúc từ định kiến → trải nghiệm → nhận ra hương vị → chiêm nghiệm.		

Câu 6: *Gợi ý đáp án:*

Khác biệt khi thưởng thức cháo cóc: thường để riêng cháo và thịt cóc xào, lúc ăn trút vào, quây lên; có thể rưới chút dầu nếu thích béo. Cảm nhận vị thơm - ngọt - mát, thanh mà đậm.

Câu 7: *HS nêu được cảm nhận về cái tôi tác giả trong văn bản, có thể tham khảo một số ý sau:*

Cái tôi tác giả: tinh tế, thành thật, dũng cảm vượt định kiến; giàu trải nghiệm, biết “nếm” đời bằng cả vị giác và cảm xúc; viết hóm hỉnh mà cân trọng.

Câu 8: *Gợi ý đáp án:*

- Thành kiến: ghê/nhột vì bề ngoài & lời đồn độc.
 - Trải nghiệm: dám nếm thử, mô tả cảm giác theo trình tự.
 - Phân tích: tả màu – mùi - vị - kết cấu, so sánh liên tưởng (tôm he, bào ngư), nêu cách chế biến đúng & cảnh báo an toàn.
 - Triết lí: cái ngon nằm ở mở lòng + hiểu biết + tôn trọng quy tắc, không chỉ ở vẻ ngoài.
- Câu 9:** *GV hướng dẫn HS sử dụng công cụ để thực hiện nhiệm vụ.*