

NGŨ LIỆU

Phụ lục 2.45

CÓM VÒNG

(Trích *Hà Nội – một thuở phố và người*)

- Nguyễn Việt Cường -

(1) [...] Hà Nội¹ vào thu cũng là lúc vào mùa cốm, một đặc sản độc đáo và tinh tế trong các món quà ngon của ẩm thực Hà Nội. Năm nay, do đại dịch Covid-19 phải thực hiện giãn cách xã hội, Hà Nội vắng hẳn những gánh hàng cốm trên các đường phố, nên tôi lại càng nhớ da diết những hình ảnh và hương vị của những mùa cốm xưa.



Hình 1: Xôi cốm (Nguồn: Internet)

Từ xa xưa người Hà Nội đã ví von:

“Cốm Vòng, gạo tám Mễ Trì.

Tương Bần, húng Láng còn gì ngon hơn.”

Cốm Vòng là đặc sản của làng Vòng nay thuộc phường Dịch Vọng Hậu, quận Cầu Giấy, Hà Nội. Làng Vòng còn có tên là thôn Vòng Hậu cùng với các thôn Vòng Tiền, Vòng Trung và Vòng Sở đều thuộc xã Dịch Vọng huyện Từ Liêm, tỉnh Hà Đông xưa kia. Nhưng chỉ có thôn Vòng Hậu là một trong bốn thôn của xã Dịch Vọng được gọi là làng Vòng.

Cốm Vòng là đặc sản của vùng nào?

¹ Hà Nội: thủ đô của nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam. Đây là thành phố trực thuộc trung ương lớn thứ hai về quy mô dân số, được xếp loại đô thị đặc biệt, có vị trí là trung tâm văn hóa, chính trị, một trong hai trung tâm kinh tế, giáo dục quan trọng tại Việt Nam.

Thôn Hậu sở dĩ có tên là làng Vòng, theo các cụ già người gốc ở đây giải thích, là do địa phận của thôn Hậu vẫn vẹn được bao quanh một con đường vòng hình tròn, tức là đi một con đường vòng tròn quanh làng, bên ngoài vòng tròn đó đã là địa phận của các thôn khác mà thành tên.

Làng Vòng cách trung tâm Hà Nội khoảng 7 - 8 cây số về hướng tây bắc, nằm dọc con đường Xuân Thủy² ngày nay.

Chú ý truyền thuyết về sự ra đời của món cốm.

(2) Theo truyền thuyết, sự ra đời của món quà ăn vặt gọi là cốm, được kể lại như thế này: Vào một mùa thu cách đây cả ngàn năm, khi mà cánh đồng lúa nếp của làng Vòng đã bắt đầu thời kỳ uốn câu³ thì trời đổ mưa

to, gió lớn, đê vỡ, ruộng lúa cao nhất đồng cũng chìm ngấm⁴. Người dân làng Vòng đành phải mò cắt những bông lúa còn non đem về tuốt ra rang khô để ăn dần, chống đói. Không ngờ cái sản phẩm bất đắc dĩ ấy lại có hương vị riêng, rất hấp dẫn khiến người làng Vòng hay làm để ăn chơi mỗi khi thu đến. Cứ thế, vừa làm vừa rút kinh nghiệm thêm nên hạt cốm ngày càng xanh, càng mỏng, càng dẻo, càng thơm và trở thành một thứ quà vô cùng hấp dẫn. Cốm làng Vòng đã trở thành một đặc sản để dân làng tiến vua⁵ từ thời nhà Lý⁶. Trải qua ngàn năm, cốm làng Vòng đã trở thành một món quà ăn vặt tinh tế hấp dẫn của người Hà Nội.



Hình 2: Quy trình làm cốm (Nguồn: Internet)

Nhớ lại khi xưa, lúc tôi còn là cậu học trò tiểu học, cứ đến mùa cốm lại trông thấy các bà, các chị người làng Vòng gánh những gánh cốm đi bán rong khắp phố phường Hà Nội. Tôi vẫn còn hình dung các bà, các chị bán cốm đều trang phục giống nhau, quần đen, yếm trắng, ngoài mặc áo dài nâu, chít khăn đen mỏ quạ, chân đất, gánh hai thúng cốm

² Xuân Thủy: phường Dịch Vọng Hậu, quận Cầu Giấy, Hà Nội. Khu vực này nổi tiếng với sự nhộn nhịp nhờ mật độ dân số đông và sự hiện diện của nhiều tòa nhà, trung tâm thương mại lớn.

³ Thời kỳ uốn câu: giai đoạn đồng non bắt đầu hình thành và uốn con trong thân.

⁴ Chìm ngấm: chìm hẳn, không còn thấy tăm tích gì trên mặt nước

⁵ Tiến vua: dâng lên vua những lễ vật, sản vật quý hiếm.

⁶ Nhà Lý: còn gọi là nhà Hậu Lý (để phân biệt với triều đại Tiền Lý do Lý Bí thành lập) là một triều đại trong nền quân chủ Việt Nam. Triều đại này bắt đầu khi Lý Công Uẩn lên ngôi vào tháng 10 âm lịch năm 1009 sau khi giành được quyền lực từ tay nhà Tiền Lê. Triều đại này trải qua 9 vị hoàng đế và chấm dứt khi Lý Chiêu Hoàng, lúc đó mới có 7 tuổi, bị ép thoái vị để nhường ngôi cho chồng là Trần Cảnh vào năm 1225 – tổng cộng là 216 năm.

bằng cái đòn gánh tre có đầu uốn cong. Gói cốm giao cho khách hàng bao giờ cũng được gói bằng lá sen và buộc bằng những sợi rơm nếp.

(3) Để có được món quà tinh túy đó người làng Vòng đã phải hết sức cầu kỳ, tỉ mỉ⁷ trong từng công đoạn sản xuất.

Theo dõi công đoạn sản xuất ra món quà tinh túy này.

Nguyên liệu là hạt thóc nếp non. Nếp có nhiều loại như Lương Phượng, nếp thơm, nếp tan, nếp quýt, nếp hoa nhưng nếp cái hoa vàng mới cho ra sản phẩm cốm thơm ngon đặc biệt.

Lúa nếp non gặt về không đập mà được tuốt lấy thóc, sàng bỏ rơm, đãi qua nước để loại bỏ hạt lép. Sau đó thóc được đem rang trong chảo bằng gang trên bếp củi. Khi rang phải đảo thật đều tay trong thời gian nửa tiếng đồng hồ. Cách thử độ chín của hạt thóc cũng rất đặc biệt, lấy ra 5 hạt thóc để trên miếng gỗ lấy ngón tay miết mạnh nếu thấy 2 hạt chưa róc vỏ nhưng bị quăn lại, còn 3 hạt đã róc vỏ nhưng không bị quăn là được. Dân làng Vòng gọi là cách thử "hai quăn, ba róc".

Thóc rang xong để nguội được cho vào cối giã, mỗi mẻ vài cân, giã được 10 phút thấy có trấu thì xúc ra để sấy, rồi lại cho vào giã tiếp. Giã được 5 lượt thì bỏ ra chọn để phân thành hai loại cốm non và cốm già, và lại giã riêng hai loại thêm 2 lượt nữa là được.

Cốm thành phẩm phải được gói trong hai lần lá: bên trong là lá ráy xanh và mát để giữ cốm không khô và không phai nhạt màu xanh ngọc, lớp ngoài là lá sen có hương thơm thoang thoảng.



Hình 3: Thường thức cốm (Nguồn: Internet)

(4) Sản xuất đã cầu kỳ nên đến tay người Hà Nội ăn cũng

Cần lưu ý điều gì khi thưởng thức cốm.

lại cầu kỳ một cách tao nhã⁸. Họ ăn cốm non bao giờ cũng là tay phải nhúm cốm trong lá sen bỏ sang lòng bàn tay trái, rồi tay phải lại nhón vài ba hạt trên lòng bàn tay trái để đưa vào miệng thơm thả nhai. Chứ không ăn theo kiểu nhúm cốm rồi ngửa cổ lên cho cả nhúm vào mồm. Mà ông trời cũng khéo sắp đặt cứ có cốm là lại có chuối tiêu "trứng cuốc" là loại chuối chín vàng mỏng vỏ lại điểm nhiều chấm màu nâu trông như vỏ quả trứng chim cuốc. Trái chuối chín được bẻ đôi, người Hà Nội không để nguyên cả quả khi

⁷ Tỉ mỉ: tỉ mỉ, kiên nhẫn, chú ý từng chi tiết nhỏ nhất.

⁸ Tao nhã: thanh cao và nhã nhặn, dễ được cảm tình, yêu mến.

bóc vỏ, chấm vào gói cốm trong lá sen, ăn một miếng chuối dính những hạt cốm thì ngon vô cùng.

Loại cốm già là loại cốm có màu hơi vàng dùng để chế biến ra các loại ẩm thực khác như chè cốm, cốm xào, xôi cốm, chả cốm của làng Ước Lễ⁹, kem cốm của cửa hàng kem Tràng Tiền¹⁰ và đặc biệt là bánh cốm của cửa hàng Nguyên Ninh trên phố Hàng Than¹¹, một vật phẩm không thể thiếu trong lễ ăn hỏi của người Hà Nội.

Ngày nay ruộng đất của làng Vòng không còn nhiều nên nguyên liệu thóc nếp non được thu mua từ nhiều nơi, phương pháp sản xuất lại công nghiệp hóa chứ không làm bằng thủ công nữa và chưa kể lại có phẩm màu hỗ trợ nên sự tinh túy của cốm cũng chẳng còn được như xưa.



Hình 4: Các món ăn từ cốm (Nguồn: Internet)

(Nguyễn Việt Cường; *Hà Nội – một thuở phố và người*, NXB Hà Nội, năm 2022, tr. 269 - 272)

⁹ Làng Ước Lễ: một làng cổ Việt Nam, thuộc xã Tân Ước, huyện Thanh Oai, Hà Nội. Làng cũng được biết đến nhiều với nghề truyền thống làm giò chả và nem chua nổi tiếng khắp cả nước và chiếc cổng làng cổ.

¹⁰ Kem Tràng Tiền: một trong những món kem ngon nổi tiếng nhất tại Hà Nội, được thành lập từ năm 1958 và trở thành biểu tượng ẩm thực của thành phố.

¹¹ Phố Hàng Than: dài khoảng 408 – 409m, nằm ở quận Ba Đình, Hà Nội. Kéo dài từ ngã ba Hàng Đậu – Hàng Giấy. Tên gọi “Hàng Than” xuất phát từ việc nơi đây từng là nơi tập trung các nhà bán than, đặc biệt là than hoa, than tàu.

CÂU HỎI, NHIỆM VỤ

VĂN BẢN KÍ 45

☺ TRƯỚC KHI ĐỌC



Chia sẻ: Em đã từng ăn cốm bao giờ chưa? Hãy chia sẻ cảm nhận của em về mùi vị của cốm.

📖 ĐỌC VĂN BẢN

CỒM VÒNG

(Trích *Hà Nội – một thuở phố và người*, Nguyễn Việt Cường)

(Phụ lục 2.45)

📄 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 3.13)

THỰC HIỆN NHIỆM VỤ

Câu hỏi nhận biết

Câu hỏi 1: Văn bản sử dụng ngôi kể thứ mấy? Tác dụng của ngôi kể đó là gì?

Câu hỏi 2: Đọc phần (1) và cho biết lí do nào khiến tác giả càng nhớ da diết những mùa cốm xưa?

Câu hỏi 3: Đọc phần (2) và cho biết nguồn gốc ra đời của món cốm.

Câu hỏi 4: Tìm 5 từ Hán Việt ở trong bài và giải thích nghĩa Thuận Việt của 5 từ đó.

Câu hỏi thông hiểu

Câu hỏi 5: Đọc phần (3) và nêu quy trình sản xuất ra món quà tinh túy của Trời Đất.

Câu hỏi 6: Tìm và phân tích một số câu văn/đoạn văn bộc lộ trực tiếp tình cảm, suy nghĩ của tác giả.

Câu hỏi 7: Theo em, sự ra đời của món cốm từ việc "mò cắt những bông lúa còn non đem về tuốt ra rang khô để ăn dần, chống đói" có ý nghĩa gì đối với việc hình thành và phát triển của văn hóa ẩm thực dân gian?

Câu hỏi 8: Tại sao cốm thành phẩm phải được gói trong hai lần lá: lá ráy xanh (giữ màu, giữ ẩm) và lá sen (tỏa hương thơm thoang thoảng)? Sự kết hợp này thể hiện ý nghĩa gì?

Câu hỏi vận dụng

Câu hỏi 9: Truyền thuyết về sự ra đời của cốm từ thiên tai (đê vỡ, lúa chìm ngấm) có thể được coi là một ẩn dụ về tinh thần nào của người dân Việt Nam? Em hãy viết một bài văn ngắn để nêu suy nghĩ của mình về tinh thần đó của người Việt.

Câu hỏi 10: Từ văn bản trên kết hợp với hiểu biết của em về món cốm, em hãy viết một bài văn hoặc thiết kế một poster/ video để giới thiệu món ăn này tới đông đảo mọi người nhé!

HƯỚNG DẪN TRẢ LỜI

Văn bản kí 45: Cốm vòng (Nguyễn Việt Cường)

*** SAU KHI ĐỌC:**

Câu 1: *Gợi ý đáp án:*

- Đáp án: **D.**

Câu 2: *Gợi ý đáp án:*

Cốm là món quà của mùa thu Hà Nội, gắn với hình ảnh “gánh hàng cốm” và lá sen, sồi rom nếp, tạo nên nét đặc trưng tao nhã, tinh tế của ẩm thực kinh đô.

Câu 3: *Gợi ý đáp án:*

- Vào một mùa thu cách đây ngàn năm, làng Vòng bị lụt vỡ đê, lúa nếp non chìm trong nước.

- Dân làng mò lúa non đem về rang khô để chống đói, ai ngờ lại thành món ăn dẻo, thơm, lạ miệng.

=> Từ đó, cốm trở thành đặc sản tiến vua và là quà quý của người Hà Nội.

Câu 4: *Gợi ý đáp án:*

* Loại nếp choa loại cốm thơm ngon đặc biệt:

Nếp cái hoa vàng – hạt mẩy, dẻo, thơm – là loại nếp được dân làng Vòng chọn làm nguyên liệu chính để cho ra cốm ngon nhất.

Câu 5: *HS chọn hình thức sơ đồ tư duy thể hiện các phần nội dung chính của văn bản theo sự sáng tạo của mình.*

Câu 6: *Gợi ý đáp án:*

* Sự tinh tế của người Hà Nội qua những chi tiết:

- Ăn bằng tay, chậm rãi, thưởng thức từng hạt cốm.

- Gói cốm trong lá sen, buộc bằng rom nếp, mùi hương tự nhiên.

- Kết hợp cốm với chuối tiêu “trứng cóc” – vị ngọt thanh tao, hòa quyện.

=> Thể hiện nét đẹp tao nhã, tinh tế, coi ăn uống là nghệ thuật thưởng thức, không chỉ là nhu cầu vật chất.

Câu 7: *HS lí giải dựa theo cách hiểu và suy nghĩ của mình:*

* Cốm làng Vòng được xem là “đặc sản độc đáo và tinh tế” của Hà Nội vì:

+ Độc đáo vì xuất phát từ một hoàn cảnh ngẫu nhiên – sáng tạo dân gian.

+ Tinh tế vì quá trình làm và thưởng thức đều đòi hỏi tâm hồn thanh nhã, cầu kỳ, tỉ mỉ.

+ Cốm còn chứa đựng văn hóa, hương vị và ký ức mùa thu của người Tràng An.

Câu 8: *Gợi ý đáp án:*

* Sự tinh túy của cốm cũng chẳng còn như xưa vì:

- Do ruộng nếp non ở làng Vòng ít đi, nguyên liệu phải thu mua nơi khác.

- Phương pháp sản xuất công nghiệp hóa, dùng phẩm màu.

- Mất đi sự tỉ mỉ thủ công, cái hồn văn hóa và hương vị tự nhiên của cốm cổ truyền.

Câu 9: HS viết đoạn văn thể hiện được cảm nghĩ của mình về giá trị văn hóa được đề cập tới.

Câu 10: Gợi ý đáp án:

- Thể hiện nỗi nhớ da diết với ký ức văn hóa ẩm thực truyền thống.
- Cốm không chỉ là món ăn, mà còn là ký ức tuổi thơ, nét đẹp văn hóa, niềm tự hào dân tộc.
- Qua đó, ta thấy người Hà Nội có tấm lòng hoài cổ, biết trân quý quá khứ và những giá trị giản dị nhưng thiêng liêng.