

NGŨ LIỆU

Phụ lục 2.40

ĐUÔNG

(Trích *Món lạ miền Nam*)

- Vũ Bằng -

(1) [...] Có ai về Cù lao Cổ Chiên¹, đến ấp Rạch Giốc, nhắn hộ tôi với Cậu Bảy Tân rằng tôi nhớ hoài² bữa đuông hôm hai mươi sáu tháng chạp năm ngoái...

Ở Chợ Cũ, Phú Nhuận, Ngã Ba Ông Tạ, thường thường người ta ở Sóc Trăng³, Bạc Liêu⁴ hay Cà Mau⁵ về, hay ở Bắc Thủ Thiêm sang, vẫn đem đuông bán, một bó mười đọt chừng hai chục đồng trở lại; ta mua về, ăn nhậu với nhau cũng được, hà tăng⁶ gì phải về tận làng Long Hòa mới thưởng thức cho được bữa đuông chiên? Cùng lắm, ở cái tiệm nho nhỏ đầu đường, thỉnh thoảng cũng có làm món đuông tẩm bột, mình vào kêu một đĩa nhấm nhót với nhau để biết mùi đuông, vậy không đủ hay sao?

Cậu Bảy không chịu thế:

- Muốn thưởng thức cái ngon huy hoàng của đuông, phải chính tay tôi làm mới được.

Cậu Bảy là một thứ “Ông Hoàng ăn cơm ngon” kiểu Curnonsky⁷ ở Pháp, đã giới thiệu cho ai món ăn gì thì nhất định không bao giờ chịu “vừa vừa”, nhưng phải là “gia dụng” nghĩa là phải chính tay cậu chế biến ra.

Cậu Bảy là người như thế nào?

¹ Cù lao Cổ Chiên: phần đất nằm giữa sông, có địa hình đất gò, hình thành tự nhiên, bao quanh là nước. Do vị trí giữa sông nên cù lao thường xuyên nhận được phù sa bồi đắp thêm. Cù lao này nằm ở TP Vĩnh Long.

² Hoài: (Phương ngữ) mãi.

³ Sóc Trăng: một tỉnh cũ ven biển nằm trong vùng hạ lưu Nam sông Hậu thuộc đồng bằng sông Cửu Long, Việt Nam. Nay được sáp nhập vào thành phố Cần Thơ.

⁴ Bạc Liêu: một tỉnh nằm ở miền Tây Nam Bộ, thuộc khu vực đồng bằng sông Cửu Long. Nay sáp nhập vào tỉnh Cà Mau, Việt Nam.

⁵ Cà Mau: một tỉnh ven biển ở cực nam của Việt Nam, nằm trong khu vực Đồng bằng sông Cửu Long. Toàn bộ địa phận tỉnh Cà Mau nằm trên Bán đảo Cà Mau.

⁶ Hà tăng: chưa bao giờ, không từng xảy ra.

⁷ Kiểu Curnonsky: kiểu ăn của Curnonsky – hoàng tử sành ăn nổi tiếng nước Pháp thế kỉ 20. Ông có kiểu ăn không cầu kì, không dùng quá nhiều gia vị hay kỹ thuật phức tạp nhưng phải nấu làm sao cho giữ được hương vị thật của nguyên liệu.

(2) Thú thật, tôi đã trông thấy con đuông nhiều bận. Lần đầu tiên là ở trong chùa Chà, hai mẹ con ngồi chẻ dừa, lấy đuông cho vào cái chậu để bán cho khách hàng ăn. Tôi phải nói thực rất kinh khủng. Tôi không phải như “má thẳng cu” hề thấy một con sâu thì toát mồ hôi ra, la hét um sùm nhà rồi té xỉu; nhưng tôi kinh khủng là vì tại sao có người lại có thể ăn con sâu đó vào trong bụng.



Hình 1: Đuông dừa (Nguồn: Internet)

Bởi vì đuông là một con sâu, không hơn không kém. Nói một cách khác, thì đó là một thứ ấu trùng của kiến dương, lớn bằng ngón tay út, béo nhũn nhũn nhìn như con sâu đo, đầu bằng đít, đít bằng đầu.

Sắc nó trắng màu ngà, không có chân, nhưng ở đầu và đít có mấy đen, và chân nó thì có ngắn kiểu ở ngoài Bắc ta vẫn kêu "béo mằm!".

Theo dõi diễn biến cảm nhận của tác giả về con đuông dừa ở phần (2) và (3).

Ấy đấy, con đuông như thế đấy.

(3) Nhưng tôi đã tỉnh ngộ và thấy rằng phàm người ta có thành kiến thì dễ bị thiệt hại nhiều. Thì ra cái con đuông ăn kẻ cũng như ăn sào riêng vậy. Có người thấy sào riêng, giẫy lên đành đạch, kêu ầm lên là "thúi" quá. Ấy vậy mà miếng đầu bỏ vô đi, ăn miếng thứ hai vào lại muốn ăn ba; thế rồi thì đâm ra nghiện lúc nào không biết! Tôi ăn đuông cũng vậy; miếng đầu kinh kinh, nhưng liềm nhai thử xem sao; đến miếng thứ hai - ơ này, nó ngày ngày, beo béo nghe hay đáo để. Miếng thứ ba thì vừa nhai vừa nghĩ, thì thấy nó đặc biệt không thể ví được với bất cứ một thứ gì mình đã được ăn từ trước tới nay...



Hình 2: Những món ăn hấp dẫn từ đuông dừa (Nguồn: Internet)

Thế rồi thì đến miếng thứ năm, thứ sáu - phải nói thực là mình đã bị đuông cảm dỗ. Rồi từ đó mình thành ra mê đuông - có khổ không?

Thực vậy, ngồi nghĩ cho kỹ thì đuông là gì?

Đuông là một thứ ấu trùng⁸ trông kinh thực, nhưng bắt quá nó chỉ ăn chất tinh túy trong cây cối, chớ có ăn bậy bạ gì mà sợ? Nếu sợ dơ thì con gà con què⁹, con cá, con chim còn dơ hơn. Còn bảo nó là một thứ sâu, thứ dòi ư? Thì há chúng ta chẳng thấy Tây họ ăn thịt chim giẻ cùi¹⁰, thịt thỏ, thịt con mỏ nhác¹¹ bắn được, treo lên sà bếp đến có dòi, có bọ ra đấy ư?

Chú ý những chi tiết miêu tả con đuông dừa.

Tương đối, con đuông còn sạch hơn các thứ đó rất nhiều, vì nó chỉ ăn chất bồ bèo, mầm non, ngon lành nhất của cây dừa, cây chà là hay cây cau...



Hình 3: Lấy đuông từ thân cây dừa (Nguồn: Internet)

Những người sành ăn thường ưa đuông chà là, thứ đến đuông dừa, rồi đến đuông cau sau rốt. Ở ba loại cây đó, đuông bao giờ cũng sinh sản và lớn lên trong đọt của cây, tức là chỗ non mềm nhất, bồ bèo nhất. Đuông sống là vì chất bồ đó, nhưng đuông mà sống và lớn được thì cây dừa, cây chà là hay cây cau bị xác đi, cũng như người mẹ

⁸ Ấu trùng: dạng mới nở từ trứng ra của các loại động vật chân đốt (như côn trùng, tôm, cua...), qua nhiều lần lột xác mới hoá thành con trưởng thành.

⁹ Con què: chỉ một loại gia cầm, cụ thể là con gà.

¹⁰ Chim giẻ cùi: một loài chim thuộc họ Quạ. Giẻ cùi có kích thước tương tự như các loài chim giẻ cùi châu Âu khác ở châu Âu nhưng có một cái đuôi dài hơn nhiều, dài nhất trong các loài chim thuộc họ Quạ.

¹¹ Con mỏ nhác: một loài chim trong họ Dẽ. Nó là một loài chim bờ biển lớn, chân dài, mỏ dài, được Carolus Linnaeus vào miêu tả năm 1758. Nó là một thành viên của chi Limosa. Có ba phân loài, tất cả đều có đầu, cổ và ức màu cam trong mùa sinh sản và nâu xám trong mùa đông. Phạm vi sinh sản của nó không liên tục trải dài từ Iceland qua châu Âu và khu vực Trung Á.

nuôi được đứa con nên người thì "thôi hồng đôi má, sữa teo vú cần".

Vì thế ăn đuông không phải là chỉ ăn một con sâu, mà là ăn cả một sự diễn tiến của mấy kiếp sống vào lòng, ăn đuông là ăn cả hương hoa của đất thơm, là ăn cỏ cây mây nước, là ăn mấy chục năm buồn vui, tươi đẹp và thơ mộng. Là vì cây chà là, cây cau, hay cây dừa mà có đuông thì phần nhiều không sống được bao lâu nữa.

(4) Thực ra, đuông không có mùi, mà chỉ có vị thôi, nhưng cái vị của nó thì quả là đặc biệt. Muốn biết vị đó thế nào, xin mời bạn một hôm nào đó thử dùng một bữa đuông cặp nướng. Đuông lấy ở đọt ra, thả vào trong nước mắm độ vài tiếng đồng hồ hay ngâm nước muối để cho nó nhả bớt ra, rồi cặp lại nướng ở trên than. Có người ngâm rượu rồi nướng "hỏa than" nhưng cậu Bảy cho tôi biết là đuông không "chịu" rượu, nướng hỏa than mất một phần cái "hay" đi, phải nướng bằng than tàu mới được.

Ta thoa bơ vào đuông, cặp lại, rồi đưa lên trên than; than không được hồng quá vì than mà hồng quá thì đuông khô xác, làm giảm bớt chất béo như pho - mát ở trong đuông. Đưa lên trên lửa mà thấy phồng phồng một chút thì lấy ra ngay, đừng có chậm tay mà hồng thì uống lăm.



Hình 4: Đuông dừa nướng
(Nguồn: Internet)

Muốn ăn cho lạ miệng, ta còn có thể tẩm đuông vào với bột đánh kỹ với trứng gà rồi bỏ lò. Nhưng nếu bạn là người chỉ muốn "ăn đuông vì đuông" thì có thể chiên đuông theo lối cổ truyền: cho bơ vào chảo, để cho nóng, rồi thả đuông vào, hễ thấy vàng lên, một màu vàng ong óng thì vớt ra liền, đập vào thành chảo cho ráo rồi đặt vào đĩa, gấp từng con mà nhấm nháp.

Tuy nhiên, muốn ăn cách gì thì ăn, thường thức con đuông cũng cần phải theo nề nếp, chớ không thể coi thường quy tắc được. Bởi đuông là một miếng ngon được liệt vào "siêu hạng", vượt hẳn các thức ăn khác, nên không thể có thức nào đi đôi với nó được; vì vậy, ăn đuông thì phải ăn trơn một thứ đuông không, chớ không thể ăn kèm với rau hay giá, hoặc với đồ chua như cà rốt, cải hay cần tây ngâm dấm. Đuông là "anh hùng độc lập".

Ăn đuông dừa phải chú ý điều gì?

Này này, cứ thử thưởng thức lối đó mà coi, bạn mới có thể cảm thấy hết các vị béo, bùi bùi của đuông. Bảo là nó ngon như trứng vịt Bắc thảo¹² ư? Không phải. Hay ngon như óc đậu? Cũng không phải nữa.

¹² Trứng vịt Bắc thảo: được bắt nguồn từ người Trung Hoa và còn mang nhiều tên gọi khác như: trứng Bách Thảo, Bách nhật trứng, Thiên niên bách nhật trứng. Trứng vịt Bắc Thảo được làm từ trứng vịt, ngoài ra

Đuông có một chút bùi bùi của lòng đỏ nát của trứng vịt bắc thảo, có một chút thơm của cái vỏ óc đậu chiên vừa ăn, nhưng nói như thế chỉ là đại khái mà thôi.

(Vũ Bằng; *Món lạ miền Nam*, NXB Hội nhà văn, năm 1968, tr. 80 - 93)

người ta còn sử dụng trứng cút hoặc trứng gà. Để làm món trứng vịt Bắc Thảo người ta ủ trứng trong hỗn hợp từ phèn chua, bồ kết, đinh hương, quế bột, châu,... trong thời gian 2-3 tháng hoặc có thể lâu hơn.

CÂU HỎI, NHIỆM VỤ

VĂN BẢN KÍ 40

😊 TRƯỚC KHI ĐỌC



1. Chia sẻ: Em đã ăn đuông dừa bao giờ chưa? Nếu rồi, hãy chia sẻ cảm nhận của mình nhé!

📖 ĐỌC VĂN BẢN

ĐUÔNG

(Trích *Món lạ miền Nam*, Vũ Bằng)

(Phụ lục 2.40)

📄 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 thuộc thể loại nào?

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

Câu hỏi 2: Liệt kê những chi tiết miêu tả con đuông dừa.

Câu hỏi 3: Theo tác giả, con đuông dừa sạch hơn các món thịt khác (thịt chim giẻ cùi, thịt thỏ,...) vì sao?

Câu hỏi 4: Tìm 5 từ địa phương và giải thích nghĩa của 5 từ đó.

Câu hỏi thông hiểu

Câu hỏi 5: Đọc phần (2), (3), (4) và cho biết cảm nhận của tác giả đã thay đổi như thế nào về con đuông dừa?

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

=> Nhận xét:

.....

.....

.....

.....

.....

Câu hỏi 6: Vì sao tác giả lại khẳng định đuông dừa là “anh hùng độc lập”?

Câu hỏi 7: Em hiểu như thế nào về câu văn: “Ăn đuông dừa là ăn cả sự diển tiến của mấy kiếp sống vào lòng, ăn đuông là ăn cả hương hoa của đất thơm,...”?

Câu hỏi 8: Đọc văn bản, em cảm nhận được điều gì về tâm hồn của tác giả?

Câu hỏi vận dụng

Câu hỏi 9: Nếu phải thuyết phục một người chưa từng ăn đuông dừa, em sẽ sử dụng những chi tiết miêu tả cảm giác, hương vị,... nào của tác giả để tạo ấn tượng mạnh mẽ nhất?

Câu hỏi 10: Tùy bút thường bắt đầu từ một sự vật, hiện tượng cụ thể để mở rộng sang suy tư triết lý. Văn bản này đã gợi cho em những suy nghĩ gì? Hãy viết một bài văn ngắn khoảng 500 chữ để bày tỏ suy nghĩ của mình.

HƯỚNG DẪN TRẢ LỜI

Văn bản kí 40: Đuông (Vũ Bằng)

*** SAU KHI ĐỌC:**

Câu 1: *Gợi ý đáp án:*

- Đáp án: **D.**

Câu 2: *Gợi ý đáp án:*

* HS liệt kê được những chi tiết miêu tả con đuông dừa:

- “Đuông là một thứ ấu trùng của kiến dương, lớn bằng ngón tay út.”

- “Béo nhũn nha nhũn nhện như con sâu đo, đầu bằng đít, đít bằng đầu.”

- “Sắc nó trắng màu ngà, không có chân, nhưng ở đầu và đít có máu đen.”

- “Chân có ngắn kiểu ‘béo mằm’.”

- “Trông kinh thực, nhưng ăn vào thì ngây ngây, beo béo, đặc biệt không thể ví với thứ gì khác.”

Câu 3: *Gợi ý đáp án:*

Vì đuông chỉ ăn chất tinh túy của cây cối – mằm non, phần bở béo nhất của dừa, cau, chà là – chứ không ăn bậy bạ, không ô uế: “Con đuông còn sạch hơn các thứ đó rất nhiều, vì nó chỉ ăn chất bở béo, mằm non, ngon lành nhất của cây dừa, cây chà là hay cây cau...”

Câu 4: *Gợi ý đáp án:*

TT	Từ địa phương	Từ phổ thông
1	đuông	ấu trùng sống trong đọt dừa
2	béo mằm	béo tròn, mũm mĩm
3	thiệt	thật
4	cập nướng	kẹp nướng
5		

Câu 5: *Gợi ý đáp án:*

Trước khi ăn	Trong khi ăn	Sau khi ăn
Kinh sợ, ghê gớm, không hiểu nổi vì sao có người lại ăn “con sâu béo nhũn như thế”.	Tò mò, nếm thử; rồi bất ngờ cảm nhận thấy vị “ngây ngây, beo béo, đặc biệt không thể ví với thứ gì khác.”	Thích thú, say mê, ngộ ra: “ăn đuông là ăn cả hương hoa của đất thơm”, “ăn cả sự diễm tiến của mấy kiếp sống”.

=> Nhận xét:

Cảm xúc của tác giả thay đổi theo trình tự từ kinh sợ => tò mò => say mê => triết lý.
Từ một món ăn “kinh khủng”, tác giả nhận ra trong đó là tinh túy của đất trời, là biểu tượng cho sự phong phú và hồn hậu của thiên nhiên phương Nam.

Câu 6: *Gợi ý đáp án:*

Vì đuông dừa là món ngon đặc biệt, không cần ăn kèm hay pha trộn với bất cứ món nào khác: “Ăn đuông thì phải ăn trơn một thứ đuông không, chớ không thể ăn kèm với rau hay giá... Đuông là anh hùng độc lập.”

=> Ý nghĩa:

Tác giả tôn vinh sự độc đáo, riêng biệt của món ăn và coi đó là biểu tượng của cái “độc lập, tự cường” trong văn hóa ẩm thực dân gian.

Câu 7: *HS nêu cách hiểu của mình về câu văn, có thể tham khảo gợi ý sau:*

- Đây là cách nói ẩn dụ giàu triết lý.
- Tác giả cho rằng ăn đuông không chỉ là thưởng thức vị ngon, mà là cảm nhận trọn chu trình sống của thiên nhiên: cây dừa, đất trời, con người.

=> Ăn đuông là hòa vào vòng đời của tự nhiên, nếm vị tinh túy của đất, trời, cây cỏ.

=> Thông điệp:

Phải có tâm hồn biết cảm nhận mới thấy được vẻ đẹp, giá trị tiềm ẩn trong những điều bình dị.

Câu 8: *HS đưa ra cách thuyết phục theo suy nghĩ của mình.*

Câu 9: *HS viết bài văn thể hiện suy nghĩ của mình, có thể tham khảo một số ý sau:*

- Tác giả từ cảm giác “ghê sợ” con đuông đã phát hiện ra vẻ đẹp và sự tinh túy của tự nhiên.
- Cuộc sống cũng vậy: nhiều điều nhìn bề ngoài tưởng tầm thường, xấu xí, nhưng nếu biết cảm nhận bằng trái tim, ta sẽ thấy trong đó ẩn chứa giá trị và vẻ đẹp riêng.
- Tác phẩm dạy ta biết mở lòng, dám trải nghiệm, biết thưởng thức và trân trọng những điều bình dị quanh mình.
- Món ăn dân dã như đuông dừa chứa đựng văn hóa, bản sắc, và cả tâm hồn người dân Nam Bộ – hồn hậu, phóng khoáng, thật thà.