

NGŨ LIỆU

Phụ lục 2.12

MÓN LỚ¹, ĂN NGẬM MÀ NGHE...

(Trích *Bốn mùa thương nhớ*)

- Nguyễn Linh Giang -



Hình 1: Món lớ nổi tiếng Quảng Trị
(Nguồn: Internet)

(1) [...] Lớ là món ăn dân dã, khá phổ biến ở các vùng quê Quảng Trị, không phân biệt giàu nghèo, sang hèn. Đây là món “ăn chơi” giữa gia đình, chòm xóm vào những ngày mưa dầm nhàn rỗi. Những buổi chiều mưa rả rích tuy không còn mái tranh nghèo tỏa khói nhưng hoài niệm về ngày xưa như sờ nắm được mùi lớ thơm lừng bắp (ngô) rang. Cũng thật lạ, món ăn gợi nhớ một thời như vậy, thế nhưng tôi tìm hoài vẫn không có trong “Từ điển tiếng

Lớ có điểm gì khác biệt so với các món ăn khác?

Việt” của Viện Ngôn ngữ học, năm 2000!

Để làm được món lớ cần trải qua những công đoạn nào?

(2) Người ta làm lớ từ hạt bắp. Đến mùa thu hoạch bắp, chọn những trái bắp đã cứng hạt nhưng chưa già lắm, đem phơi nắng. Sau vài ba nắng, khi hạt bắp khô thì lấy tay lẩy lẩy hạt đem rang bằng chảo cát. Hạt bắp đã rang chín phải để vừa nguội rồi mới cho vào cối đá giã thành lớ. Nếu hạt bắp còn nóng hoặc khi quả dậu thì hạt bắp sẽ dai, khó vỡ vụn khi đem giã. Bột lớ không quá mịn nhưng cũng không để lợn cợn khó nuốt khi ăn.



Hình 2: Bắp ngô - nguyên liệu chính làm lớ
(Nguồn: Internet)

Khi mẻ lớ đã mịn ở mức vừa ngon miệng, người ta cho thêm một ít muối vào. Và nhất là phải có đường, ngày xưa dùng đường bánh², sau này mới có đường cát. Tất cả cho vào cối đá giã và đảo thêm một chút là xong. Tôi nhớ, mẹ tôi vốn là người vô cùng cần

¹ Lớ: một món ăn ở vùng Quảng Trị, được làm từ ngô (bắp).

² Đường bánh: đường dạng bánh, được đúc khuôn thành dạng khối, dạng bánh trước khi đóng gói.

kiệm³, ngày xưa chị em tôi ca cầm⁴ mãi thì mẹ mới lấy cục đường đen đùm lá chuối dưới đáy chạn⁵ đưa ra. Tất cả mắt sáng lên. Chị em tôi hớn hờ, đưa nhóm lửa, bắc nồi, lấy cát từ ống tre ngà bên góc bếp. Lửa nổi lên, nằm trên cát nóng, bắp nõ lụp bụp rồi nổ bung giòn giã, chị tôi cầm đũa luôn đảo quấy nhưng né tránh sợ nhầm vào mắt, chuẩn bị sẵn sàng. Tôi vắn⁶ cái cối đá nặng gấp ba mình, rồi chà, rồi vá⁷ để ngào đường. Cả nhà chọn rộn⁸ như sắp có một bữa tiệc ra trò.

(3) Khi đã thành ló rồi, ló được cho vào một tô lớn hoặc một chiếc thõ bằng gốm để cả nhà quây quần thưởng thức. Dụng cụ để lấy ló cho vào miệng là những chiếc lá mít tươi. Cầm chiếc lá mít non, đưa ngón cái và ngón trỏ nhẹ nhàng tóm vành là phía cuống và đuôi, kẹp lại thành một “chiếc thìa lá” nhỏ nhỏ; dùng gai cây bưởi găm cố định phía sau “chiếc thìa lá” là có thể xúc bột ló để ăn. Ăn ló, phải ăn khéo, khẽ há miệng, nhẹ nhàng vẩy các ngón tay để bột ló rơi đúng trên mặt lưỡi. Ló mịn, không cần nhai. Trên mặt lưỡi, hạt ló từ từ ngấm nước bọt làm cho vị ngọt của đường, vị mặn nhẹ của muối, vị bùi ngậy của bắp kích thích hoạt động của vị giác; trong khi khứu giác đón nhận mùi thơm thoang thoảng ngầy ngậy của bột bắp và lá mít non, mang lại cho người ăn cảm giác vừa khoái khẩu vừa đê mê.

Khi ăn ló cần phải chú ý điều gì?

Nói vậy, nhưng không phải ai cũng có thể ăn ló một cách khéo léo như trên. Vì thế, những người ngồi ăn ló luôn có một tư thế rất đặc biệt. Vẫn cùng nhau ngồi quây quần bên tô ló nhưng sau khi đã dùng chiếc thìa lá mít xúc một ít bột, người ta quay đầu lại, tránh nhìn thẳng mặt người khác, rồi mới hơi ngửa đầu cho ló vào miệng. Nếu không làm như vậy, sẽ lắm khi phiền. Ló ở dạng bột nên khi ăn rất dễ bị sặc⁹, khiến bột ló trong miệng phun ra trúng người ngồi phía trước hoặc sốc lên mũi người ăn, nhất là khi bất thành linh bị hắt hơi, bị ai chọc lét¹⁰, hay nhìn thấy hoặc nghe thấy điều gì đó trái khoáy¹¹, buồn cười.

Tư thế “đặc biệt” khi ngồi ăn ló là gì?

³ Cắn kiệm: cắn cù và tiết kiệm.

⁴ Ca cầm: kêu ca, phàn nàn.

⁵ Chạn: đồ dùng thường làm bằng gỗ hoặc tre, gồm nhiều ngăn, các mặt thường có giát thưa hoặc lưới sắt, dùng để xếp bát đĩa hoặc cất thức ăn.

⁶ Vắn (phương ngữ): dùng sức đẩy, lăm hoặc làm cho vật nặng di chuyển một cách chậm rãi, khó nhọc.

⁷ Vá (phương ngữ): cái môi (mức thức ăn).

⁸ Chọn rộn (phương ngữ): nhốn nháo, lộn xộn.

⁹ Sặc: bị ho mạnh hoặc hắt hơi liên tục do có vật gì lọt vào làm cho tắc nghẽn khí quản một cách đột ngột.

¹⁰ Chọc lét (phương ngữ): còn được gọi là cù lét hoặc thọt lét. Đây là hành động chạm, cọ xát hoặc tác động nhẹ nhàng lên một bộ phận cơ thể nhạy cảm (nách, mạng sườn, bụng, lòng bàn chân,...) để làm cho người đó nhột và cười không kiểm soát.

¹¹ Trái khoáy: ngược với lẽ thường một cách oái oăm.

(4) Ăn ló cũng chỉ là để vui miệng, không phải ăn no. Thôn quê ngày xưa còn thường giã ló và ăn ló vào những đêm trăng. Người ta mời bạn bè, bà con chòm xóm¹² cùng đến ăn cho vui. Ăn ló sẽ vui hơn nếu được nghe chuyện tiếu lâm¹³, chuyện trạng và trổ tài “nhịn cười” để khỏi bị sặc. Khi thấy hầu như ai cũng cho ló vào miệng, người kể chuyện tếu vui mới bắt đầu kể chuyện. Ai nấy đều lắng nghe, môi mím lại để nhịn cười. Nhưng khi câu chuyện đến chỗ cao trào, chẳng còn làm sao có thể nhịn cười thì tất cả bị cuốn cả bị cuốn theo, vừa cười vừa sặc.

Quả là, món ló quá ngon, ăn ngậm mà nghe...

(Nguyễn Linh Giang, *Bốn mùa thương nhớ*, NXB Thanh niên, năm 2024, tr.158 – 161)

¹² Chòm xóm (phương ngữ): chòm và xóm; khu vực dân cư nhỏ nhất ở nông thôn (nói khái quát).

¹³ Chuyện tiếu lâm: một thể loại chuyện có nội dung hài hước, dí dỏm; mang tính châm biếm, phê phán nhẹ nhàng hoặc đơn thuần là gây cười để mua vui.

CÂU HỎI, NHIỆM VỤ

VĂN BẢN KÍ 12

😊 TRƯỚC KHI ĐỌC



- 1. Chia sẻ:** Em có biết món ăn nào mà tên gọi của nó không có trong từ điển tiếng Việt, nhưng lại vô cùng thân thuộc và phổ biến ở một vùng quê nào đó không? Nếu có, hãy chia sẻ về nó nhé!
- 2. Dự đoán:** Nhan đề “Món lớ - Ăn ngậm mà nghe” gợi cho em suy nghĩ gì?

📖 ĐỌC VĂN BẢN

MÓN LỚ, ĂN NGẬM MÀ NGHE

(Trích *Bốn mùa thương nhớ*, Nguyễn Linh Giang)

(Phụ lục 2.12)

📄 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 3.5)

THỰC HIỆN NHIỆM VỤ

Câu hỏi nhận biết

Câu hỏi 1: Văn bản viết về vấn đề gì?

Câu hỏi 2: Nguyên liệu chính và cơ bản nhất để làm món ló là gì?

Câu hỏi 3: Liệt kê những chi tiết nói về quá trình làm ló.

Câu hỏi 4: Hãy liệt kê 10 từ thuộc ngôn ngữ vùng miền được sử dụng trong bài và chỉ ra nghĩa phổ thông của nó.

Câu hỏi thông hiểu

Câu hỏi 5: Những chi tiết nào cho thấy đây là một món ăn bình dân?

Câu hỏi 6: Đọc phần (3) và chỉ ra những câu văn nêu cảm nhận của tác giả khi được thưởng thức món ló.

Câu hỏi 7: Em hiểu như thế nào về câu kết cuối bài: “Món ló quá ngon, ăn ngậm mà nghe!” ?

Câu hỏi vận dụng

Câu hỏi 8: Viết đoạn văn (khoảng 7 – 9 câu), nêu cảm nhận của em khi đọc văn bản trên.

HƯỚNG DẪN TRẢ LỜI

Văn bản kí 12: Món ló, ăn ngậm mà nghe (Nguyễn Linh Giang)

*** SAU KHI ĐỌC:**

Câu 1: *Gợi ý đáp án*

Văn bản viết về món ăn dân dã “ló” của vùng quê Quảng Trị, từ nguồn gốc, quy trình chế biến, cách thức thưởng thức độc đáo cho đến giá trị tinh thần và văn hóa cộng đồng gắn liền với món ăn này.

Câu 2: *Gợi ý đáp án*

Nguyên liệu chính và cơ bản nhất để làm món ló là hạt bắp (ngô), cùng với một số nguyên liệu phụ như: đường (ngày xưa là đường bánh, sau này là đường cát) và một ít muối.

Câu 3: *Gợi ý đáp án*

* HS liệt kê được những chi tiết nói về quá trình làm ló:

- Chuẩn bị: Chọn những trái bắp đã cứng hạt nhưng chưa già lắm, đem phơi nắng vài ba nắng cho hạt khô.
- Sơ chế: Lấy lấy hạt đem rang bằng chảo cát. Hạt bắp rang chín phải để vừa nguội (để tránh bị dai khi giã).
- Giã bột: Cho hạt bắp nguội vào cối đá giã thành ló. Bột ló không quá mịn nhưng cũng không để lợn cợn.
- Tẩm gia vị: Khi bột đã mịn -> cho thêm muối và đường vào cối đá -> giã và đảo thêm một chút là hoàn thành.

Câu 4: *Gợi ý đáp án*

TT	Từ địa phương	Nghĩa phổ thông
1	bắp	ngô
2	lấy	nhặt, tách
3	ca cẩ	kê ca, phàn nàn
4	chạn	tủ
5	vằn	dùng sức đẩy, lăn
6	chòm xóm	làng xóm
7	chọc lét	cù lét, cù nhọt
8	đùm	gói kín, bọc kỹ
9	ló	lúa
10	thiệt	thật

Câu 5: *Gợi ý đáp án*

* Chi tiết cho thấy đây là một món ăn bình dân:

- Là món ăn dân dã, phổ biến, không phân biệt giàu nghèo, sang hèn. Nguyên liệu chính là hạt bắp – loại cây trồng cơ bản ở nông thôn.
- Dụng cụ chế biến thô sơ: Rang bằng chảo cát, giã bằng cối đá và chày.
- Dụng cụ thưởng thức: dùng những chiếc lá mít tươi thay cho thìa.

-.....

Câu 6: *Gợi ý đáp án*

- HS chỉ ra được những câu văn nêu cảm nhận của tác giả:
 - + Trên mặt lưỡi, hạt ló từ từ ngấm nước bọt làm cho vị ngọt của đường, vị mặn nhẹ của muối, vị bùi ngậy của bắp kích thích hoạt động của vị giác; trong khi khứu giác đón nhận mùi thơm thoang thoang ngầy ngầy của bột bắp và lá mít non, mang lại cho người ăn cảm giác vừa khoái khẩu vừa dễ mê.
- => Cảm nhận tinh tế, đắm say, hài lòng ở mức độ cao.
- + Quả là, món ló quá ngon, ăn ngậm mà nghe...
- => Khẳng định sự độc đáo của món ăn.

+

Câu 7: *HS nêu cảm nhận theo cách hiểu của mình:*

- + Ló thuộc dạng bột mịn, rất dễ bay ra ngoài nếu chưa thấm đủ.
- + Cho nên, ăn ló cần cẩn thận thưởng thức chậm rãi để không bị bay bột ra ngoài, mặt khác để cảm nhận được sự tan chảy từ từ của bắp, đường và muối trên mặt lưỡi.
- +.....

Câu 8: *HS viết đoạn văn theo cảm nhận của mình, có thể thao khảo gợi ý sau:*

- Giới thiệu món ló.
- Nêu ấn tượng về món ăn.
- Nêu cảm nhận của bản thân về món ăn.

-.....