

NGŨ LIỆU

Phụ lục 2.19

MÓN XÁO CHUỐI

(Trích *Mùi của kí ức*)

- Nguyễn Quang Thiều -



Hình 1: Món xáo chuối (Nguồn: Internet)

(1) [...] Trong bất cứ mâm cỗ đám nào như cỗ đám cưới, cỗ đám giỗ và cỗ đám hiếu¹ của làng tôi đều phải có món xáo chuối. Và bát xáo chuối tuy hầu như không có thịt vẫn là một trong những món chính và rất hấp dẫn của mâm cỗ làng tôi. Và đây là món chẳng bao giờ tôi thấy còn thừa trong mâm cỗ.

Trong mâm cỗ đám của làng nhân vật “tôi”, không thể thiếu món gì?

Ngay cả thời nay cũng vậy, cỗ quê cũng thay đổi nhiều lắm. Cũng chim quay gà tần, cũng giò chả ê chê... nhưng món xáo chuối vẫn là món "đất khách" số một trong mâm cỗ.

(2) Làng Chùa² cũng như bao làng quê đồng bằng Bắc bộ khác có hai loại cây được trồng rất nhiều là tre và chuối. Chuối trồng trong vườn, quanh bờ ao, bờ đầm, ven chân đê,



Hình 2: Cây chuối lá
(Nguồn: Internet)

ngoài bãi sông phần ít bị ngập nước. Làng tôi trồng hai loại chuối: chuối tây (chuối tiêu) và chuối lá. Cách gọi các loại chuối này là cách gọi của làng tôi. Và tôi thấy một vài nơi có cách gọi khác. Ngoài chuối tây và chuối lá, cũng có đôi nhà trồng một hai khóm chuối mật. Chuối nào cũng để lấy quả nhưng riêng chuối lá thì dùng vào nhiều việc như quả chuối làm món xáo chuối, nấu ốc, kho cá, củ chuối để làm gỏi cua, gỏi cá mè, om cá, om

Chuối lá được dùng để làm những món ăn nào?

¹ Đám hiếu: lễ truyền thống cuối cùng để tiễn đưa người đã qua đời về nơi an nghỉ cuối cùng. Tại một số vùng miền hoặc theo một số tín ngưỡng, đám hiếu có ý nghĩa khác, đó là việc chia tay với người quá cố để họ tiếp tục cuộc sống ở một thế giới mới.

² Làng Chùa: xã Sơn Công, huyện Ứng Hòa, tỉnh Hà Tây, nay là thành phố Hà Nội. Đây là một ngôi làng có truyền thống văn hóa lâu đời, nơi ông lớn lên và gắn bó với quê hương. Tác giả Nguyễn Quang Thiều đã viết nhiều tác phẩm về làng quê này, thể hiện tình yêu và sự gắn bó của ông với quê hương.

Những cây chuối còn được lũ trẻ dùng làm gì?

và các loại rong cần cỗi nên phải dùng thân chuối thái mỏng rồi giã nhỏ trộn cám⁴ cho lợn ăn. Lũ trẻ làng tôi dùng cây chuối để làm đồ chơi. Chúng tôi lấy tàu chuối làm súng. Những khẩu súng làm bằng tàu chuối rất đẹp và bắn có tiếng nổ hân hoan. Nhưng cây chuối được lũ trẻ dùng nhiều nhất là làm bóng đá. Mọi đứa trẻ đều mê bóng đá. Nhưng ngày ấy để có một quả bóng cao su hai nửa xanh đỏ thì quả là một sự kiện lớn đối với những đứa trẻ trong làng. Chúng tôi lấy những tàu lá chuối khô cuộn chặt làm "lõi" quả bóng. Sau đó tước những bẹ chuối⁵ khô thành những sợi dây nhỏ và cứ thế đan thành từng lớp cho đến khi một quả bóng được làm xong. Bóng lá chuối đá rất êm chân và lúc nào cũng có thể làm được. Hồi ấy, tôi hay được lũ trẻ phân công làm bóng lá chuối vì khéo tay. Những quả bóng tôi làm thường chắc, tròn và bền.



Hình 3: Súng làm từ tàu lá chuối
(Nguồn: Internet)

(3) Khi các gia đình có đám thì từ chiều hôm trước, gia chủ⁶ phải chuẩn bị đủ chuối cho món xáo chuối ngày hôm sau. Chỉ có chuối lá mới làm được món xáo chuối chứ không phải bất cứ loại chuối nào khác. Mà lại phải là chuối xanh chứ dùng chuối sắp chín thì hỏng bát xáo chuối. Các món chuối om lươn, chuối om trạch, chuối xào, chuối kho cá lại không bao giờ có trong mâm cỗ đám ngoại trừ món ốc nấu chuối là món quan trọng nhất bởi phong tục trong mâm cỗ cúng ngày rằm tháng Bảy của người làng Chùa.

Chuối để làm món xáo chuối có gì đặc biệt?

³ Chạch: một loài cá sống chủ yếu ở tầng đáy của các con sông thuộc châu Á, châu Phi và châu Âu. Nó còn được gọi là cá nhét do hình dáng bên ngoài khá giống với lợn. Cá chạch thuộc họ cá trạch và thường sống trong môi trường nước ngọt.

⁴ Cám: chất bột màu vàng nâu, do lớp vỏ mềm bao ngoài hạt gạo nát vụn ra khi giã, xát, thường dùng làm thức ăn cho lợn.

⁵ Bẹ chuối: phần thân giả của cây chuối, được hình thành từ các lớp lá xếp chồng lên nhau theo dạng ống tròn. Đây là cấu trúc giúp thân chuối duy trì sự thẳng đứng và hỗ trợ quá trình sinh trưởng. Phần bẹ của cây chuối thường có màu xanh khi còn tươi, chuyển dần sang màu nâu khi khô.

⁶ Gia chủ: người đứng đầu gia đình, thường là người có vai trò quyết định trong các vấn đề quan trọng.



Hình 4: Ốc nấu chuối (Nguồn: Internet)

Vào sáng sớm ngày có đám, đàn bà con gái ngồi tước⁷ lớp vỏ ngoài của chuối rồi cho vào nồi luộc từ rất sớm. Mỗi khi các bà các chị đổ chuối luộc chín ra chiếc nia⁸ ngoài sân là lũ trẻ chúng tôi bu⁹ vào ngay chờ để được cho một quả chuối luộc nóng hôi hổi. Món chuối luộc ăn lúc nóng quả là ngon. Ngay cả bây giờ được ăn một quả chuối lá luộc chín cũng thấy ngon.

Món xào chuối là một món ăn rất ngon và lại rất dễ làm. Sau khi luộc chuối xong, các bà các chị cho chuối vào giã nhuyễn. Mẻ được lọc và chung lên với mỡ lợn. Sườn lợn được băm kỹ xào lên với mắm muối. Chuối được giã nhuyễn cho vào nồi xào lên rồi đổ nước mẻ chung mỡ và sườn lợn vào cùng với rau xương sông¹⁰ thái chỉ rồi đánh càng nhuyễn càng ngon.

Theo dõi quy trình làm món xào chuối.

⁷ Tước: tách nhỏ ra dọc theo thớ của vật.

⁸ Chiếc nia: vật dùng giống như sàng nhưng lớn hơn, có lỗ nhỏ hơn sàng.

⁹ Bu: động từ chỉ hành động bổ sung hoặc làm đầy một khoảng trống nào đó.

¹⁰ Rau xương sông: cây thân thảo sống dai, thường cao khoảng 1m hoặc hơn. Lá xương sông hình ngọn giáo, phần gốc thuôn dài, phần nhọn, mép lá có răng cưa, cuống lá có khi có tai ngắn. Cụm hoa xương sông có màu vàng nhạt, tập hợp 2-4 cái ở nách các lá. Quả xương sông bé hình trụ, có 5 cạnh. Cây xương sông thường ra hoa vào tháng 1-2, có quả tháng 4-5.



Hình 5: Món xáo chuối (Nguồn: Internet)

Riêng món xáo chuối thì không thể cho bất cứ loại rau thơm nào vào ngoài lá xương sông. Cũng như món dồi lợn của làng Chùa là phải có lá xương sông cho vào mới thành món dồi lợn làng Chùa. Khi làm dồi lợn, nếu không có lá xương sông thì có phải đi bộ chục cây số để kiếm lá xương sông cũng phải đi. Ăn món dồi lợn có mùi lá xương sông thì biết ngay là người làng Chùa nấu hoặc có quan hệ với người làng Chùa mới biết cách nấu như vậy. Vì thế, trong mọi mảnh vườn của người làng Chùa đều trồng mấy khóm rau xương xông vừa để nấu ăn vừa để chữa bệnh. Nấu ăn thì lá xương xông nấu món xáo chuối hoặc làm món chả xương xông. Khi bị ho, bị khản đờm chỉ cần nhai mấy lá xương xông với vài ba hạt muối là khỏi.

Lá xương sông có gì đặc biệt?

Cách nấu món xáo chuối ngày nay có điểm gì khác so với trước kia?

Trước kia, khi nấu món xáo chuối người ta chỉ cho món sườn lợn băm nhỏ vào. Ngày nay, một số người nấu món xáo chuối cho thịt ba chỉ thái nhỏ và đậu phụ rán giòn vào. Nhưng tôi vẫn thích ăn món xáo chuối không thịt, không đậu. Món xáo chuối lúc nào cũng phải ăn nguội mới ngon. Vì thế người ta nấu món xáo chuối rất sớm rồi múc lên sẵn ra bát con gà.

(4) Mâm cỗ ở làng quê trước kia thường chủ yếu là thịt lợn mà nhiều mỡ. Nên có bát xáo chuối làm cho người ăn đỡ ngấy và kích thích vị giác. Có lẽ tất cả người làng Chùa đều biết làm món xáo chuối. Mỗi lần có đám trong họ, thấy tôi đến, các bà các chị lại hỏi “Ông Thiệu đi nước ngoài nhiều có còn nhớ làm món xáo chuối không?”. Hỏi xong



Hình 6: Món xáo chuối trong mâm cỗ làng quê Bắc Bộ (Nguồn: Internet)

lại cười và bảo: “Không biết làm món xáo chuối thì không phải người làng Chùa đâu đấy”.

Có lần tôi sang Nga dự *Những ngày văn hóa Việt Nam* tại Nga cùng một số văn nghệ sỹ khác, có bà con của một người trong đoàn mời chúng tôi đến nhà ăn cơm. Khi gia chủ dọn đồ ăn ra, tôi thực sự ngạc nhiên khi thấy món xáo chuối. Tôi bèn hỏi chủ nhà món này gọi là món gì. Chủ nhà bảo đó là món xáo chuối. Rồi chủ nhà kể cho tôi nghe về món ăn đó và nói anh học được của một người bạn.

Hỏi ra người bạn đó chính là chú Thiệu nhà tôi. Chú Thiệu làm ăn ở Nga mười mấy năm trời, cứ mỗi khi về nước trở lại Nga, chú Thiệu lại mang theo một va li những gia vị để nấu ăn như sấu, khế, măng khô, tương, mắm tôm, lá lốt, xương xông hoặc một số thực phẩm đã chế biến như cá nướng, giò xào và cả thực phẩm tươi sống như ốc nhồi, cá rô đồng, tôm càng, cua đồng... đông lạnh.

Điều gì có thể khiến người ta nhận ra cố hương mình?

Khi rảnh rỗi, những người xa quê thường nấu những món ăn truyền thống của quê mình mời nhau và để nhớ về cố hương. Chủ nhà thấy món xáo chuối của chú Thiệu ngon quá bèn học và thi thoảng nấu thết¹¹ bạn bè. Chỉ một món ăn người ta có thể nhận ra cố hương¹² mình. Và tôi nhận ra rằng: một trong những điều quan trọng nhất làm nên cố hương mà con người không thể nào rời xa được đó là ẩm thực.

(Nguyễn Quang Thiệu; *Mùi của kí ức*, NXB Trẻ, năm 2017, tr.151 – 158)

¹¹ Thết: đãi ăn uống một cách đặc biệt để tỏ sự quý trọng, thân thiết.

¹² Cố hương: (văn chương) quê hương đã xa cách từ lâu.

CÂU HỎI, NHIỆM VỤ

VĂN BẢN KÍ 19

☺ TRƯỚC KHI ĐỌC



1. Chia sẻ: Trong mâm cỗ truyền thống ở quê hương bạn, có món ăn nào được coi là "linh hồn," không thể thiếu không? Nếu có, hãy chia sẻ một chút về món ăn đấy nhé!

2. Chia sẻ: Em thích món ăn truyền thống được chế biến theo công thức ngày xưa hay công thức hiện đại? Tại sao?

📖 ĐỌC VĂN BẢN

MÓN XÁO CHUỐI

(Trích *Mùi của kí ức*, Nguyễn Quang Thiều)

(Phụ lục 2.19)

📄 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 3.7)

THỰC HIỆN NHIỆM VỤ

Câu hỏi nhận biết

Câu hỏi 1: Bài tản văn sử dụng ngôi kể thứ mấy? Nêu tác dụng của ngôi kể đó?

Câu hỏi 2: Xác định thành phần câu trong câu văn sau: “Vào sáng sớm ngày có đám, đàn bà con gái ngồi tước lớp vỏ ngoài của chuối rồi cho vào nồi luộc từ rất sớm.”

Câu hỏi 3: Quy trình làm món xáo chuối là gì?

Câu hỏi thông hiểu

Câu hỏi 4: Tìm 5 từ Hán Việt xuất hiện trong văn bản và giải thích nghĩa Thuần Việt của những từ đó.

Câu hỏi 5: Trong bài tản văn, tác giả kết hợp phương thức tự sự với phương thức nào? Chỉ ra và nêu tác dụng của việc kết hợp đó?

Câu hỏi 6: Tìm những câu văn trực tiếp bộc lộ suy nghĩ, cảm nhận của tác giả khi được thưởng thức món xáo chuối.

Câu hỏi 7: Món xáo chuối cho thấy đặc điểm gì trong phong cách ăn uống của người dân làng quê Bắc Bộ xưa?

Câu hỏi vận dụng

Câu hỏi 8: Tác giả nhận định: “Một trong những điều quan trọng nhất làm nên cổ hương... đó là ẩm thực.” Em có đồng ý với quan điểm này không? Vì sao?

Câu hỏi 9: Thiết kế một poster, bức tranh,... về một món ăn yêu thích của em quảng bá ẩm thực Việt Nam và trình bày ý tưởng của em về nội dung, ý nghĩa của các hình ảnh và màu sắc trong tác phẩm đó.

HƯỚNG DẪN TRẢ LỜI

Văn bản kí 19: Món xáo chuối (Nguyễn Quang Thiều)

*** SAU KHI ĐỌC:**

Câu 1: *Gợi ý đáp án*

- Ngôi kể: Ngôi kể thứ nhất (xưng tôi).

- Tác dụng:

+ Giúp tác giả trực tiếp kể lại những ký ức, trải nghiệm cá nhân (những lần được làm bóng chuối, được ăn chuối luộc, được ăn cháy bẹn nôi) một cách chân thực, gần gũi.

+ Cho phép tác giả bộc lộ tình cảm, sự hoài niệm và niềm tự hào sâu sắc đối với văn hóa, ẩm thực làng quê.

Câu 2: *Gợi ý đáp án*

Vào sáng sớm ngày có đám, **đàn bà con gái** // ngồi tước lớp vỏ ngoài của chuối rồi cho

TN

CN

VN

vào nôi luộc từ rất sớm.

Câu 3: *Gợi ý đáp án*

- Quy trình làm món xáo chuối:

+ Sơ chế chuối: Chuối lá xanh tước vỏ, luộc chín, sau đó giã nhuyễn.

+ Chuẩn bị Gia vị/Thịt: Mẻ được lọc và chưng lên với mỡ lợn. Sườn lợn (trước kia chỉ sườn băm nhỏ) được băm kỹ xào lên với mắm muối.

+ Hoàn thành: Chuối giã nhuyễn cho vào nôi xào lên -> đổ nước mẻ chưng mỡ và sườn lợn vào -> thêm rau xương sông thái chỉ -> đánh càng nhuyễn càng ngon.

+ thưởng thức: Món xáo chuối phải ăn nguội mới ngon và được múc ra bát con gà.

Câu 4: *Gợi ý đáp án*

TT	Từ Hán Việt	Nghĩa Thuần Việt
1	gia chủ	người đứng đầu gia đình
2	cổ hương	người xa quê đã lâu
3	du ngoạn	đi chơi, ngắm cảnh
4	thực phẩm	đồ ăn, thức ăn
5	thực sự	thật sự

Câu 5: *Gợi ý đáp án*

- Tác giả đã kết hợp phương thức tự sự với phương thức miêu tả và biểu cảm.

=> Tác dụng: giúp tác giả dựng lại không gian sống động của làng quê Bắc Bộ xưa, làm rõ sự gắn bó giữa con người và cây chuối. Đồng thời, giúp tác giả bộc lộ trực tiếp cảm xúc của mình, giúp cho văn bản trở nên hấp dẫn và chân thực hơn.

Câu 6: *Gợi ý đáp án*

* HS liệt kê được những câu văn trực tiếp bộc lộ suy nghĩ, cảm xúc khi được thưởng thức món xáo chuối:

- *Bát xáo chuối tuy hầu như không có thịt vẫn là một trong những món chính và rất hấp dẫn của mâm cỗ làng tôi.*
- *Nhưng tôi vẫn thích ăn món xáo chuối không thịt, không đậu.*
- *Món xáo chuối lúc nào cũng phải ăn nguội mới ngon.*
- *Nếu ai chưa từng được ăn cháy bánh đúc thì quả là một thiệt thòi.*
- *Chỉ nồi đồng mới tạo ra vị ngon của cháy bẹn nồi*
-

Câu 7: *Gợi ý đáp án*

* Món xáo chuối cho thấy các đặc điểm trong phong cách ăn uống của người dân làng quê Bắc Bộ xưa:

- + Món ăn được làm từ chuối lá xanh (nguyên liệu vườn nhà, không cần đất tiền) và mẻ (sản phẩm lên men từ cơm/bún), thể hiện sự tận dụng tối đa nguồn nguyên liệu có sẵn, đúng với tinh thần cần kiệm của nhà nông.
- + Dù là món dân dã nhưng đòi hỏi kỹ thuật cầu kỳ (ủ trấu, dùng nước vôi trong, dùng đũa cả đánh) và sự khắt khe về gia vị (chỉ dùng rau xương sông, không dùng loại rau thơm khác).

Câu 8: *HS tự do nêu quan điểm của mình và chứng minh quan điểm đó.*

Câu 9: *HS tự do thiết kế theo sự sáng tạo và hiểu biết của mình.*