

NGŨ LIỆU

Phụ lục 2.27

QUÀ HÀ NỘI

(Trích *Hà Nội băm sáu phố phường*)

- Thạch Lam -

Kể về các thứ quà mặn, thì Hà Nội¹ còn nhiều: nào bún riêu, bún chả, thang cuốn², nem chua, nào miến lươn và bún ốc. Mỗi thứ, tất nhiên có một vị riêng, và cả đến mỗi hàng, lại cũng có cái ngon riêng nữa.

(1) [...] Tôi thích nhất hàng bún ốc, không phải tôi thích ăn; mà xin thú thật rằng, tôi sợ các bác ốc lắm nhưng tôi thích nhìn người ta ăn, vì nghe thức quà của cô là cái điểm không thể thiếu được của một cảnh bình dân³ hoạt động trong các ngõ con và trên các bờ hè. Người ta xúm lại ăn quà bún ốc một cách mới ngon lành làm sao! Cô hàng ốc có một cái dụng cụ, một đầu là búa, một đầu là dùi⁴ nhọn. Một cái gõ nhẹ, và một cái trở tay, là con ốc nguyên cả ruột đã gọn gàng rơi mình vào bát nước. Cô thoăn thoắt rút ốc không kịp, trông thấy người ta ăn ngon lành, chính cô cũng sinh thèm. Ấy là cô có thú thực với tôi như thế.

Điều gì khiến nhân vật “tôi” thích hàng bún ốc?



Hình 1: Bún ốc (Nguồn: Internet).

¹ Hà Nội: là thủ đô của Việt Nam, có lịch sử hơn 1000 năm tuổi, nổi tiếng với văn hóa truyền thống và bản sắc dân tộc. Thành phố này không chỉ là trung tâm chính trị mà còn là trung tâm lớn về kinh tế, văn hóa, giáo dục và khoa học của cả nước. Tên gọi “Hà Nội” có nghĩa là “vùng đất bên trong sông”, phản ánh vị trí địa lý đặc biệt của thành phố, được bao bọc bởi các con sông như sông Hồng và sông Đáy.

² Thang cuốn: (tên gọi khác là bún cuốn tôm thịt) món ăn nổi tiếng và được nhiều người yêu thích. Món ăn gồm: bún lá cuốn cùng tôm thịt.

³ Bình dân: giản dị, gần gũi, đời thường.

⁴ Dùi: đồ dùng để tạo lỗ thủng, thường bằng sắt, hình que, một đầu nhọn.

Cùng họ nhà bún, riêu cua và thang cuốn vốn là quà sở trường của các bà. (Mà nghiệm ra cái triết lý sâu sắc này: thứ quà nào bán cho các bà bao giờ cũng đắt hàng, vì hai lẽ: một là vì các bà nội trợ bao giờ cũng sẵn tiền; hai là các bà ăn quà đã thành tục ngữ, ca dao).

Lại có một điều: nhà mình làm lấy, dù bà vợ khéo tay đến đâu, ăn cũng không thấy ngon bằng mua các hàng rong, nhất là hai thứ thang riêu. Tại sao vậy? Có ai tìm ra cái lẽ triết lý thứ ba không?

Miến lươn là thức quà ăn rất bổ cho nam giới, nhiều người bảo thế. Đàn ông thì không hay tin, nhưng đàn bà thì dễ tin lắm. Thế cho nên đã thấy nhiều ông chồng không thích ăn lươn, mà vẫn bị các bà vợ ép cho ăn dù tiền các bà ấy trả lấy. Tình nghĩa đầm thắm của vợ chồng đôi khi có thể lấy nhiều ít miến lươn mà đo được.



Hình 2: Miến lươn (Nguồn: Internet).

(2) Ấy, suýt nữa đi khỏi các thứ quà cốt⁵ bún, mà tôi quên không nói đến thứ quà bún quan trọng và nổi bật nhất của Hà Nội băm sáu phố phường: đó là thức quà bún chả. Phải, cái thức quà tầm thường đó, sáu tỉnh đường trong, bốn tỉnh đường ngoài, chẳng có đâu ngon bằng kinh đô. Ai cũng phải công nhận như thế, hay ít ra những người sành thưởng thức. Một ông đồ cuồng chữ⁶ ở nhà quê, một hôm

Thức quà được xem là “cốt bún” không thể không nhắc tới là thức quà nào?

⁵ Cốt: cái ở thiết yếu, quan trọng, dường như không thể thiếu.

⁶ Cuồng chữ: rất yêu chữ nghĩa, say mê viết lách, đọc sách và có niềm đam mê mãnh liệt với ngôn từ.

khăn gói, ô lên Hà Nội, đã phải ứng khẩu⁷ đặt hai câu thơ như thế này, khi ngửi thấy mùi khói chả:

“Ngàn năm bửu vật⁸ đất Thăng Long

Bún chả là đây có phải không?..”

Mà cảm hứng⁹ thế thì chí phải. Khi ngồi theo chiều gió, đói bụng mà đón lấy cái khói chả thơm, thì ngai dễ thành thi sĩ¹⁰ lắm. Khói lam cuộn như sương mờ ở sườn núi, giọt mỡ chả xèo trên than hồng như một tiếng thở dài và tiếng quạt khê đập như cành cây rung động, quả bún chả có nhiều cái quyền rũ đáng gọi là mê hồn, nếu không là mê bụng. Những thứ rất là tầm thường, rất là giản dị mà đi gần nhau sao lại sinh ra được mùi vị riêng như thế? Ai là người đầu tiên đã nghĩ ra bún chả? Người đó đáng được chúng ta nhớ ơn và kính trọng.... Tiếc thay tên người tài tử¹¹ đó thất truyền¹², để không liệt kê vào cái sổ vàng của những danh nhân "thực vi đạo"¹³.



Hình 3: Bún chả (Nguồn: Internet)

Cái món này đặc biệt ở chỗ, thứ bún dùng để ăn bún chả sợi phải mảnh và cuộn từng lá

Điều gì tạo nên sự đặc biệt cho món bún chả?

mỏng, khác với các thứ bún thường. Chả phải thịt ba chỉ, mà phải dùng cặp tre tươi nướng mới ngon. Quái, sao cái nước chấm của các hàng bún chả hàng ngon thế! Có lẽ là họ dùng nước mắm hạng vừa, nghĩa là không

quá chua, cho nên thành ngon chẳng? Nước chấm ấy mà điểm thêm mấy giọt chanh vào thì tuyệt: có thể thấm nhuần cả bún, cả rau, cả chả mà không mặn, không gắt như nước chấm của nhà.

Nhưng bún chả Hà Nội đặc biệt có lẽ vì cái rau húng Láng¹⁴. Vì chỉ có rau húng ở Láng là có mùi vị húng, đem trồng chỗ đất khác, sớm muộn cũng đổi ra mùi bạc hà. Viết

⁷ Ứng khẩu: nói ngay thành văn, thành thơ mà không cần chuẩn bị trước

⁸ Bửu vật: vật quý giá, báu vật hiếm có.

⁹ Cảm hứng: trạng thái tâm lí có cảm xúc và hết sức hứng thú, tạo điều kiện để óc tưởng tượng, sáng tạo hoạt động có hiệu quả.

¹⁰ Thi sĩ: (cách nói trang trọng) nhà thơ.

¹¹ Người tài tử: người có tài hoa, tài năng, rất giỏi.

¹² Thất truyền: bị mất đi, không còn được truyền lại cho đời sau nữa.

¹³ “Thực vi đạo”: lấy việc ăn làm đạo, coi việc ăn uống là một con đường sống – phải biết ăn, biết thưởng thức.

¹⁴ Láng: thuộc phường Láng Thượng, quận Đống Đa, Hà Nội. Nằm ở phía Tây của trung tâm thủ đô.

đến đây tôi lại nhớ đến bác Tú Mỡ¹⁵ thường mời bạn hữu¹⁶ ăn và thường khoe mình là ăn dật¹⁷ ngay trong rừng húng. Thế cho nên bún chả thì phải là bún chả Hà Nội mới đủ vị cho người thường thức và phải là bún chả xưa vẫn ngồi trước đền Bạch Mã¹⁸, Hàng Buồm¹⁹ mới là hàng ngon. (Tất nhiên có nhiều các hàng khác ở phố cũng ngon chẳng kém, nhưng tiếng tăm chưa nổi bằng những chỗ đó thôi).

(Thạch Lam; *Hà Nội băm sáu phố phường*, NXB Văn học, năm 1943, tr.16 – 18)

¹⁵ Tú Mỡ (1900 – 1976): tên thật Hồ Trọng Hiếu, sinh ra ở phố Hàng Hòm (Hà Nội) tại một gia đình lao động nghèo ở thành thị (tiểu thủ công). Ông là một nhà thơ trào phúng Việt Nam. Ông là một người có “tâm hồn đôn hậu, lạc quan và chứa chan tình đời” (Nguyễn Hoàng Khung).

¹⁶ Bạn hữu: mối quan hệ giữa những người bạn với nhau, dựa trên sự tin tưởng, tôn trọng và chia sẻ lẫn nhau.

¹⁷ Ăn dật (nhà nho có tài đức thời phong kiến): lánh đời ở ẩn.

¹⁸ Đền Bạch Mã: là một trong tứ trấn của kinh thành Thăng Long xưa, gồm bốn ngôi đền: Đền Quán Thánh (trấn giữ phía Bắc kinh thành); Đền Kim Liên (trấn giữ phía Nam kinh thành); Đền Voi Phục (trấn giữ phía Tây kinh thành); Đền Bạch Mã (trấn giữ phía Đông kinh thành), nằm ở địa chỉ 76 phố Hàng Buồm, phường Hàng Buồm, quận Hoàn Kiếm, Hà Nội.

¹⁹ Hàng Buồm: là một hàng phố nằm trong khu vực khu phố cổ Hà Nội. Khi người Pháp đặt chân lên Bắc Kỳ (1872), phố có tên tiếng Pháp là Rue des Voiles. Cũng thời đó, cư dân ở đây sống bên cạnh bờ sông Nhị Hà (tên ngày nay là sông Hồng) và sông Tô Lịch nên làm nhiều nghề liên quan đến sông nước. Sản phẩm chủ yếu là bị, gió, chiếu, buồm, màn... Từ năm 1954 đến nay phố được gọi bằng tên tiếng Việt là Hàng Buồm.

CÂU HỎI, NHIỆM VỤ

VĂN BẢN KÍ 27

☺ TRƯỚC KHI ĐỌC



1. Chia sẻ: Em hãy chia sẻ trải nghiệm của mình về sản vật đặc trưng của một vùng đất nhé!

2. Dự đoán: Dựa vào nhan đề, em hãy dự đoán nội dung của văn bản.

📖 ĐỌC VĂN BẢN

QUÀ HÀ NỘI

(Trích *Hà Nội băm sáu phố phường*, Thạch Lam)

(Phụ lục 2.27)

📄 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 3.10)

THỰC HIỆN NHIỆM VỤ

Câu hỏi nhận biết

Câu hỏi 1: Bài tùy bút này viết về vấn đề gì?

Câu hỏi 2: Điều gì tạo nên sự đặc biệt cho món bún chả?

Câu hỏi 3: Chỉ ra và nêu tác dụng của biện pháp tu từ được sử dụng trong câu văn sau:
“Khói lam cuộn như sương mờ ở sườn núi, giọt mỡ chả xèo trên than hồng như một tiếng thở dài và tiếng quạt khẽ đập như cành cây rung động, quả bún chả có nhiều cái quyền rũ đáng gọi là mê hồn, nếu không là mê bụng”

Câu hỏi thông hiểu

Câu hỏi 4: Nội dung chính mà tác giả muốn làm nổi bật qua bài tùy bút này là gì?

Câu hỏi 5: Liệt kê những chi tiết miêu tả những món bún nổi tiếng và cảm xúc của tác giả về món bún đó theo bảng dưới đây:

Món bún	Chi tiết miêu tả	Cảm xúc của tác giả
Bún ốc		
Miến lươn		
Bún chả		

Câu hỏi 6: Tìm tục ngữ xuất hiện trong văn bản và giải thích nghĩa của nó.

Câu hỏi 7: Dẫn ra một vài câu văn mà em cho là thể hiện rõ đặc điểm: Ngôn ngữ của tùy bút rất giàu hình ảnh và cảm xúc.

Câu hỏi vận dụng

Câu hỏi 8: Từ bài tùy bút, em hãy viết một bài văn ngắn khoảng 600 chữ nêu nhận xét của em về cách tác giả diễn tả cảm giác lòng mình về các món bún nổi tiếng của Hà Nội.

Câu hỏi 9: Em hãy viết một bài giới thiệu về một đặc sản quê hương đến mọi người. *(Nếu được: nên sử dụng hình ảnh hoặc các loại hình nghệ thuật khác để tăng thêm tính hấp dẫn)*

HƯỚNG DẪN TRẢ LỜI

Văn bản kí 27: Quà Hà Nội (Thạch Lam)

* SAU KHI ĐỌC:

Câu 1: Gợi ý đáp án:

Bài tùy bút viết về những món quà (món ăn) dân dã của Hà Nội, đặc biệt là các món bún nổi tiếng như bún ốc, miến lươn và bún chả. Qua đó, tác giả thể hiện tình yêu, niềm tự hào và sự tinh tế trong văn hóa ẩm thực của người Hà Nội.

Câu 2: Gợi ý đáp án:

Theo tác giả, bún chả Hà Nội đặc biệt vì:

- Nguyên liệu và cách chế biến riêng biệt:
 - + *Bún phải sợi mảnh, cuộn thành từng lá mỏng.*
 - + *Chả phải làm từ thịt ba chỉ, nướng bằng cặp tre tươi trên than hồng.*
- Nước chấm vừa miệng, không quá chua, không quá mặn.
- Rau húng Láng là điểm nhấn tạo hương vị đặc trưng mà nơi khác không có.
- Không khí thưởng thức – khói chả lan tỏa, âm thanh, mùi vị, cảm giác đều gợi nên vẻ đẹp bình dị mà quyến rũ của Hà Nội.

Câu 3: Gợi ý đáp án:

* Biện pháp tu từ: so sánh

=> Tác dụng:

- Gợi hình, gợi cảm, làm nổi bật vẻ đẹp nên thơ và hấp dẫn của cảnh nướng chả.
- Thể hiện cảm xúc say mê, tinh tế của tác giả trước món ăn dân dã.
- Làm cho người đọc như nghe, ngửi, cảm thấy được hương vị Hà Nội qua từng câu chữ.

Câu 4: Gợi ý đáp án:

Bài tùy bút ca ngợi vẻ đẹp và nét tinh tế trong ẩm thực Hà Nội, đặc biệt là những món bún dân dã như bún ốc, miến lươn, bún chả. Qua những cảm nhận sâu sắc và miêu tả sinh động, tác giả bộc lộ tình yêu tha thiết với con người và văn hóa Hà Nội, đồng thời thể hiện tâm hồn nghệ sĩ tinh tế, yêu cái đẹp trong cuộc sống bình dị.

Câu 5: Gợi ý đáp án:

Món bún	Chi tiết miêu tả	Cảm xúc của tác giả
Bún ốc	- Người ăn quây quần bên hàng quà. - Cô hàng ốc thoăn thoắt rút ốc, dụng cụ vừa búa vừa dùi nhọn. - Ốc rơi vào bát nước nhanh gọn, người ăn rất ngon lành.	- Thích thú ngắm nhìn cảnh người khác ăn bún ốc. - Thấy đó là một nét sinh hoạt bình dân đặc trưng của Hà Nội. - Thể hiện sự trân trọng với lao động giản dị và niềm vui của cuộc sống đời thường.

	- Cô hàng ốc cũng “sinh thèm” khi nhìn khách ăn.	
Miến lươn	- “Thức quà ăn rất bổ cho nam giới.” - Các bà tin rằng miến lươn tốt nên ép chồng ăn. - Tình cảm vợ chồng được thể hiện qua việc “ép ăn” ấy.	- Cảm nhận tình nghĩa vợ chồng đậm thấm qua món ăn. - Pha chút hài hước, duyên dáng trong quan sát đời sống.
Bún chả	- “Ngàn năm bửu vật đất Thăng Long, bún chả là đây có phải không?” - Khói chả, mỡ xèo, tiếng quạt gọi thành cảnh đẹp mê hồn. - Bún sợi mảnh, chả nướng bằng cặp tre tươi. - Nước chấm ngon, rau húng Láng đặc trưng	- Say mê, tự hào, xúc động với món bún chả Hà Nội. - Thể hiện tình yêu sâu sắc với ẩm thực và văn hóa Thăng Long.

Câu 6: HS tìm câu tục ngữ và giải thích ý nghĩa của nó.

Câu 7: Gợi ý đáp án:

- Một số câu văn chứng minh ngôn ngữ tùy bút giàu hình ảnh và cảm xúc:

+ *Khói lam cuộn như sương mờ ở sườn núi, giọt mỡ chả xèo trên than hồng như một tiếng thở dài...*

+ *Ngồi theo chiều gió, đôi bụng mà đón lấy cái khói chả thơm, thì ngài dễ thành thi sĩ lắm.*

+

=> Những câu này cho thấy ngôn ngữ vừa gợi hình, vừa gợi cảm, thể hiện tình yêu, sự rung động tinh tế của tác giả trước những điều bình dị.

Câu 8: HS viết bài văn theo cảm nhận của mình, có thể tham khảo gợi ý sau:

* Mở bài:

- Giới thiệu khái quát về văn bản.

- Nêu cảm nhận chung.

* Thân bài:

- Cảm xúc của tác giả trước từng món ăn.

- Phân tích nghệ thuật diễn tả cảm xúc.

- Kết luận được cảm xúc chung của tác giả.

* Kết bài: Khẳng định lại vấn đề và liên hệ mở rộng

Câu 9: HS viết bài văn theo cảm nhận và hiểu biết của mình, có thể tham khảo gợi ý sau:

* Mở bài:

- Giới thiệu khái quát về quê hương và đặc sản tiêu biểu của quê hương.
- Nêu cảm xúc, tình yêu với món ăn đó.

* Thân bài:

- Giới thiệu nguồn gốc, lịch sử món ăn (nếu có)
- Nguyên liệu và quy trình chế biến.
- Miêu tả màu sắc, mùi vị và cảm giác khi ăn.
- Nêu ý nghĩa của món ăn đó.
- Cảm xúc của em với món ăn.

* Kết bài: Khẳng định lại vấn đề và liên hệ mở rộng.