

NGŨ LIỆU

Phụ lục 2.42

TÓP MỠ NGÀO ĐƯỜNG

(Trích *Món lạ miền Nam*)

- Vũ Bằng -

(1) [...] Cái món tóp mỡ cô Năm Lệ làm hôm đó cho tôi cùng nhậu với anh cô là một món đặc biệt chế tạo hơi " kỳ " theo quan niệm của người Bắc chúng ta. Chế hóa ra sao? Rồi đây cô Năm sẽ nói cho ta rõ. Nhưng có một điểm đặc biệt là nhậu cái món này, ta

Điểm đặc biệt khi nhậu cùng với món tóp mỡ ngào đường là gì?

không nên bày bàn và ngồi ghế. Vài anh em, sau một ngày mệt mỏi, trải một cái chiếu ở ngoài hiên¹ và thấp một ngọn đèn dầu đặt chính ngay giữa chiếu.

Anh em ngồi quây lấy ngọn đèn, uống đế² và lấy tay nhón từng miếng tóp mỡ ngào đường, vừa nhai nhỏ nhẹ vừa nói chuyện chiến tranh đây đó.

Ở dưới nhà, thằng Lưu pha một ấm nước chè Huế thật nóng mang lên. Người nào tửu lượng³ kém, có thể vừa uống nước vừa nhắm nhót món quà đặc biệt này, nhưng ai có máu rượu, xin cứ tùy nghi, uống cả đêm cũng không ai cấm. Ở ngoài vườn, bốn bề tối như bưng⁴. Xa xa có một bóng đèn dầu đỏ. Thỉnh thoảng trong lùm cây lại có một vài tia lửa đỏ: không, đó không phải là những con đom đóm, nhưng là những cây nhang trên những "bàn thiên" các nhà lối xóm. Đến quá nửa đêm, anh nào cũng say mèm. Ở mà cũng lạ, bốn người uống có ba lít đế mà sao lại say quá thế này? Hai người khệnh khạng⁵ đôi guốc gõ khua lóc cóc trên con đường đất rắn đi về nhà gần đấy. Một ông chân nam đá chân chiêu đi ra cái điếm ở ngã tư xem dân vệ canh gác ra sao. Còn chủ nhân thì nằm khèo ra ngủ tự lúc nào không biết.

(2) Gió về khuya thôi làm mát cả thịt cả da nhưng cũng làm cho xương sống ớn ớn lên một chút. Ở bờ ao sau nhà có tiếng con chằng hiu⁶ kêu đều đều, y như thể nó kêu cả thế kỷ rồi mà vẫn không mỏi miệng. Trên trời, có một cánh chim bay. Lúc ấy chính là lúc

¹ Hiên: dải nền có mái che, ở trước hoặc quanh nhà.

² Đế: (Phương ngữ) rượu trắng.

³ Tửu lượng: sức uống rượu được nhiều hay ít.

⁴ Bưng: vùng đồng lầy ngập nước, mọc nhiều cỏ lác (thường có ở miền Nam).

⁵ Khệnh khạng: có dáng đi hơi giạng chân, vể khó khăn, chậm chạp.

⁶ Con chằng hiu: loài lưỡng cư, thường sinh sống ở các vùng ẩm thấp hoặc gần nguồn nước. Đặc điểm nổi bật của chúng là khả năng bắt mồi như sâu bọ, giúp cân bằng hệ sinh thái.

hoa dạ lan hương⁷ tiết ra một mùi thơm huyền ảo, làm cho trời đất mơ hồ một vẻ liêu trai. Chính vào giờ khắc huyền ảo đó, cô Năm Lệ và tôi, bên ánh sáng ngọn đèn đài, ngồi trò chuyện với nhau:

- Vừa rồi các anh nói bốn người uống có ba lít để mà say, cái đó không có gì lạ hết. Thực tình em không biết nhưng em nhớ lúc ba em còn sống đã nhận thấy như thế nhiều lần. Theo cụ, cái tốp mỡ ngào đường này, nhắm với rượu, nó cứ lừ lừ say lúc nào không biết, mà say thấm thía, say dai dẳng, say lâu mới tỉnh. Có lẽ ở trong tốp mỡ có một chất gì giữ men rượu lại lâu chẳng? Hay là tại chất ngọt của đường hòa với mỡ nó làm ra như thế, cũng như rượu chát pha đường, sâm-banh pha đường để làm người ta say bí tỉ?

Ấy là vì trong cái món nhậu này, phân lượng của đường có thể nói là nhiều hơn mỡ. Mỡ thắng lên rồi, để nguội, chất lấy nước cất đi. Những cái tốp mỡ để riêng ra một chỗ. Người nội trợ lấy đường thắng lên; khi nào đường se lại, quánh như

Vì sao khi nhậu cùng với món tốp mỡ ngào đường lại dễ say?



Hình 1: Tốp mỡ ngào đường (Nguồn: Internet)

kẹo thì lấy tốp mỡ cho vào trộn lên, đánh đều tay cho đến khi nào đặc quánh lại như kẹo mạch nha thì lấy ra. Lúc ấy tốp mỡ và đường ôm chặt lấy nhau thành một khối, ăn vừa béo, vừa bùi, vừa thơm, vừa ngọt, nghe hay hay đáo để. Ông nào thích mắm có thể cầm một miếng chấm nước chấm chanh ớt, nhưng muốn ăn cho thật đúng kiểu thì chỉ nên ăn không với tí tiêu tí muối.

Vào những ngày mưa dầm gió lạnh, có nhà nào cũng làm như thế để ăn chơi, nhón nha uống nước trà điểm giọng. Thay vì tốp mỡ, người ta lấy cơm khô rang lên trộn vào nước đường đã thắng rồi. Ăn cái cơm khô ngào đường này không béo như tốp mỡ ngào đường nhưng có phần bùi hơn mà cũng không chóng ngán. Cơm khô ngào đường làm cho ta nhớ lại cái thứ cơm cháy rưới mỡ ở Bắc về mùa rét: cơm nóng dỡ ra liễn rồi, còn cháy ở đáy nồi, rưới mỡ lên rồi đập vung lại đặt lên lò lửa riu riu khoảng năm mười phút: bắc nồi cơm ra, khói bốc lên thơm lừ, ta lấy cái "sạng"⁸ ra cạy, cháy róc ra cả mảng, ăn cứ giòn tanh tách.

(3) Cô Năm hạ giọng nói như nói một câu tâm sự:

Phần (3) nói về vấn đề gì?

⁷ Hoa Dạ Lan Hương: còn gọi là hoa Tiên Ông. Đây là một loài hoa có hương thơm dễ chịu. Hoa có nhiều màu như: xanh, đỏ, trắng, hồng...thích hợp cho không gian phòng khách, phòng làm việc hay để trang trí.

⁸ Sạng: dụng cụ bếp bằng tre, gỗ, hoặc nhôm, có hình bẹt, dẹt, hơi cong ở đầu, dùng để xới cơm, cạy cơm hoặc vét cơm dính ở đáy nồi.

- Vừa đây, anh ăn món tóp mỡ ngào đường của em làm, thấy ra sao?

- Còn thấy ra sao nữa? Cái thân phiêu bạt⁹, gói sầu mà nhìn mây trôi theo tháng ngày có một hôm kia ngã vào nhà khách lạ, được thương yêu như thể tình ruột thịt, còn dám đòi gì, còn dám phẩm bình¹⁰ gì? Ăn cơm hẩm¹¹ với cà vẫn cứ là ngon, lấy cái lá đu đủ hay ra hàng rào hái một nắm lá nhãn lồng về luộc thay canh, cũng là quý hóa lắm rồi! Vậy mà người em lúc nào cũng chỉ sợ người anh xa nhà tủi cho thân thể mà chẳng nói ra lời, nên nay nghĩ làm món này, mai kiếm trái cây nọ để người anh lạc bước ngồi trông mây Tần uống rượu, họa có quên đi được chút lòng sầu xứ¹² nào chẳng.

Em ơi, em ơi, "còn thấy ra sao" nữa? Chỉ nghĩ đến tấm lòng xót xa, thương cảm của em, người anh trai không may mắn nâng một chén cháo cá nhám¹³, gấp một miếng tôm xào với lá mồng tơi hay thưởng thức món chả giò cá trê cũng đã thấy ngon thật là ngon. Huống chi lúc ngồi nhậu món tóp mỡ ngào đường, chính anh lại biết rằng em làm món đó để đãi¹⁴ người anh lạc phách¹⁵! Một món ăn như thế ngon một mà thành ra ngon ngàn, ý nhị đậm đà, bát ngát. Ăn như thế là ăn cả một tấm lòng thương yêu của người đẹp viễn phương¹⁶ gửi¹⁷ về hoa bướm của xứ sở mình vào đó, gửi cả hồn trinh bạch¹⁸ của mình vào đó... nghìn đời muôn thưở bao giờ mà quên cho được.

(Vũ Bằng; *Món lạ miền Nam*, NXB Hội nhà văn, năm 1968, tr. 143 - 148)

⁹ Phiêu bạt: bị hoàn cảnh bắt buộc phải rời bỏ quê nhà, sống nay đây mai đó ở những nơi xa lạ.

¹⁰ Phẩm bình: đánh giá, bình luận về một vấn đề gì đó.

¹¹ Cơm hẩm: cơm để lâu ngày, bị ỉm, có mùi khó chịu, chưa thiu hẳn nhưng không còn ngon nữa.

¹² Lòng sầu xứ: nỗi buồn, nỗi thương nhớ da diết về quê hương – khi phải sống nơi đất khách, xa xứ.

¹³ Cá nhám: cá dữ ở biển, xương sụn, thân dài, mõm nhọn, bơi rất nhanh, ăn thịt các cá khác.

¹⁴ Đãi: mời ăn uống hoặc cho tiền, đồ dùng một cách ít nhiều đặc biệt, để tỏ tình cảm tốt với ai.

¹⁵ Lạc phách: người không hòa nhập với xung quanh, lạc lõng, lệch nhịp với hoàn cảnh.

¹⁶ Viễn phương: (Từ cũ, Văn chương) phương xa

¹⁷ Gửi (Phương ngữ): gửi.

¹⁸ Hồn trinh bạch: tâm hồn trong trắng, thuần khiết.

CÂU HỎI, NHIỆM VỤ

VĂN BẢN KÍ 42

☺ TRƯỚC KHI ĐỌC



Chia sẻ: Trong ký ức của em, em đã từng ăn món ăn nào rất giản dị nhưng lại có ý nghĩa tinh thần, tình cảm sâu sắc; khiến em nhớ mãi không? Hãy chia sẻ một chút về món ăn đó nhé!

📖 ĐỌC VĂN BẢN

TÓP MỠ NGÀO ĐƯỜNG

(Trích *Món lạ miền Nam*, Vũ Bằng)

(Phụ lục 2.42)

📄 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: Xác định thành phần câu trong câu văn sau: “Vài anh em, sau một ngày mệt mỏi, trải một cái chiếu ở ngoài hiên và thắp một ngọn đèn dầu đặt chính ngay giữa chiếu”.

Câu hỏi 2: Đọc phần (1) và cho biết, điểm đặc biệt khi nhậu món tóp mỡ ngào đường là gì?

Câu hỏi 3: Ngoài tóp mỡ, người ta còn có thể dùng loại thực phẩm nào ngào đường để ăn chơi vào những ngày mưa dầm gió lạnh? Liệt kê những chi tiết miêu tả về món ăn đó.

Câu hỏi thông hiểu

Câu hỏi 4: Theo lời cô Năm Lệ, điều gì trong món tóp mỡ ngào đường có thể lí giải được cho hiện tượng “say thắm thía, say dai dẳng” khi nhậu với rượu đế?

Câu hỏi 5: Vì sao cô Năm lệ lại “nay nghĩ làm món này, mai kiếm trái cây nọ” để đãi tác giả? Từ đó, hãy rút ra nhận xét chung cái nhìn của em về tình cảm của những người con miền Tây Nam Bộ.

Câu hỏi 6: Qua một số câu văn cụ thể hãy phân tích đặc điểm của tùy bút: “Ngôn ngữ rất giàu hình ảnh và cảm xúc”.

Câu hỏi 7: Theo em, văn bản “Tóp mỡ ngào đường” có phải đơn giản chỉ là một văn bản giới thiệu về một món ăn không? Tác giả còn bàn tới những điều gì xung quanh món ăn?

Câu hỏi vận dụng

Câu hỏi 8: Từ văn bản trên, em hãy nhận xét về sự đan xen giữa văn xuôi tự sự và văn xuôi trữ tình trong việc thể hiện giọng điệu và phong cách cá nhân của tác giả tùy bút?

Câu hỏi 9: Bài tùy bút cho em hiểu thêm điều gì về ẩm thực đất Việt? Hãy viết một đoạn văn ngắn để nêu suy nghĩ, cảm xúc của mình.

HƯỚNG DẪN TRẢ LỜI

Văn bản kí 42: Tóp mỡ ngào đường (Vũ Bằng)

*** SAU KHI ĐỌC:**

Câu 1: *Gợi ý đáp án:*

Vài anh em //, sau một ngày mệt mỏi /, trải một cái chiếu ở ngoài hiên và thấp một ngon
CN TN VN
đèn dầu đặt chính ngay giữa chiếu.

Câu 2: *Gợi ý đáp án:*

Điểm đặc biệt: Không bày bàn, không ngồi ghế; chỉ trải chiếu ngoài hiên, thấp đèn dầu, quây quần quanh nhau, vừa nhón tay lấy tóp mỡ vừa chuyện trò.

=> Không chỉ ăn - uống, mà là thưởng thức trong không gian mộc mạc, đậm tình thân.

Câu 3: *Gợi ý đáp án:*

- Ngoài tóp mỡ, người ta còn dùng cơm khô rang lên trộn với nước đường đã thắng.

- Chi tiết miêu tả:

+ “Cơm khô ngào đường không béo như tóp mỡ ngào đường nhưng bùi hơn, không chóng ngán.”

+ “Làm cho ta nhớ lại cơm cháy rưới mỡ ở Bắc về mùa rét... ăn cứ giòn tanh tách.”

Câu 4: *Gợi ý đáp án:*

- Do đường và mỡ hòa quyện khiến men rượu “giữ lâu hơn”, giống như rượu chát pha đường hay sâm-banh pha đường.

- Tóp mỡ ngào đường làm cho người uống “say lừ lừ, say thắm thía, say lâu mới tỉnh”.

Câu 5: *Gợi ý đáp án:*

- Vì cô thương cảm, xót xa cho người khách lữ thứ xa quê, “gối sầu, phiêu bạt”, muốn đem món ngon quê nhà mà an ủi.

=> Tình cảm người miền Tây Nam Bộ: chân thành, hiền hậu, trọng nghĩa tình, biểu hiện qua sự quan tâm tinh tế trong từng món ăn.

Câu 6: *HS tìm được một số câu văn cụ thể để chứng minh cho đặc điểm của tùy bút:*

- “Mỡ và đường ôm chặt lấy nhau thành một khối, ăn vừa béo, vừa bùi, vừa thơm, vừa ngọt.” → So sánh nhân hóa, cảm xúc tinh tế, giàu hình ảnh.

- “Ăn như thế là ăn cả tấm lòng thương yêu của người đẹp viễn phương.” → Ngôn ngữ chuyển từ tả món ăn sang tả tình người → đậm chất trữ tình, lãng mạn.

Câu 7: *HS nêu quan điểm của mình về lí giải, có thể tham khảo gợi ý sau:*

Văn bản không chỉ đơn thuần là giới thiệu món ăn mà còn:

- Ca ngợi tấm lòng người Nam Bộ – cô Năm Lệ (người phụ nữ hiền hậu, biết thương người xa xứ).

- Thể hiện tình cảm yêu quê, yêu người, nỗi nhớ quê hương da diết của người con Bắc tha hương.

- Gọi suy ngẫm: “Món ăn ngon không chỉ do vị giác, mà do tấm lòng người nấu và người ăn.”

Câu 8: HS nêu nhận xét của mình, có thể tham khảo gợi ý sau:

- Tự sự: kể chuyện chân thực – cụ thể (cách ăn, cách chế biến, cuộc nhậu, lời đối thoại).

- Trữ tình: đan xen cảm xúc nhớ thương, biết ơn, yêu mến.

=> Giọng văn tự nhiên mà đầm thắm, “ăn” mà như “ngẫm”, thể hiện phong cách Vũ Bằng: thấm vị đời, vị người, vị quê.

Câu 9: HS viết đoạn văn theo suy nghĩ của mình.