

The image is a vibrant collage. In the background, a traditional wooden pavilion with a multi-tiered, ornate roof stands on a sandy beach under a blue sky with light clouds. The foreground is dominated by a variety of traditional Vietnamese dishes. On the right, there's a large, colorful salad with shredded carrots, green herbs, and a dressing. Below it, a bowl of rice porridge (cháo) is garnished with fried shallots and green onions. In the bottom right, a lotus leaf is used as a natural bowl for a rice-based dish, possibly a type of rice cake or porridge, topped with fresh vegetables. At the bottom, several small white plates are arranged, each containing a different type of fresh seafood, likely squid or shrimp, garnished with herbs and chili. The overall aesthetic is bright and appetizing, celebrating the rich culinary heritage of Huế.

Ẩm thực dân gian Huế

Hãy kể tên các món đặc sản Huế làm nên tinh hoa ẩm thực cố đô.



Bún bò Huế



Bánh nậm



Chè Huế



Hến xúc bánh tráng



Bánh bèo



Bánh bột lọc



Bánh ram ít



Bánh canh Nam Phở



Com hén

Bài 5: Màu sắc trăm miền

Tiết....

Chuyện cơm Nến

Hoàng Phủ Ngọc Tường



. Giải nghĩa từ khó

- **Nấm tràm:** loại nấm mọc từ cây tràm, có nhiều ở vùng Thừa Thiên – Huế, có vị đắng.



- **Hến:** động vật thân mềm, có hai mảnh vỏ, sống ở vùng nước lợ hoặc nước ngọt.



b. Giải nghĩa từ khó

- **Nghêu:** động vật thân mềm, có hai mảnh vỏ, thường sống ở vùng nước mặn ven biển.



- **Cá lẹp:** loài cá nhỏ, thân mỏng, xương mềm, thịt nhão vì nhiều mỡ, sống ở vùng nước mặn hoặc nước lợ ven biển.



- **Rau mung:** lá non của cây lộc vừng, có vị hơi chát, đắng, thảoong chút chua, thường được người dân miền Trung hái ăn kèm với cá lẹp nướng.



*Cá lẹp mà kẹp rau mung
Ông ăn một miếng mụ tròng mắt lên.*



- **Tả thanh long:** rồng xanh ở bên trái. Theo quan niệm phong thủy xưa, thế đất nhấp nhô phía bên trái của nhà ở hay cung điện (từ phía trong nhìn ra) là thế tả thanh long, rất được chú ý trong việc chọn đất xây dựng.



- **Thấu:** (thấu, do cách phát âm mà thành *thấu*) dụng cụ đựng đồ ăn có miệng to gần bằng hoặc bằng thân, làm bằng nhựa, sành sứ, thủy tinh,...
- **Vịm** (thường gọi là *liễn*) đồ bằng sành sứ có nắp đậy, dùng để đựng thức ăn.
- **Trẹt** (Trệt) cái mẹt, đồ đan kín bằng tre nứa, lòng nông, hình dáng và kích thước hơi giống cái mâm.
- **Gáo mù u:** gáo làm bằng vỏ quả mù u, giống gáo dừa nhưng nhỏ hơn.
- **Thất kinh:** sợ đến mức mất tinh thần.

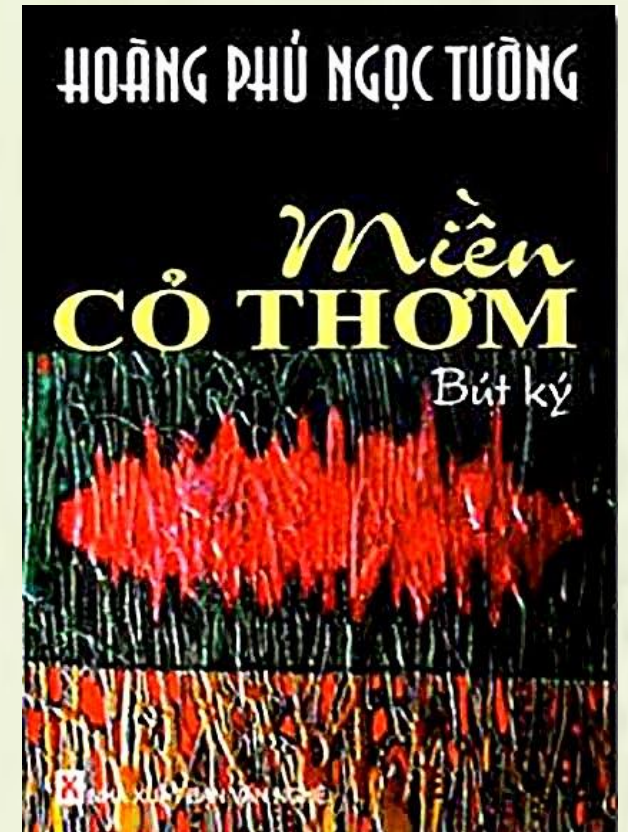
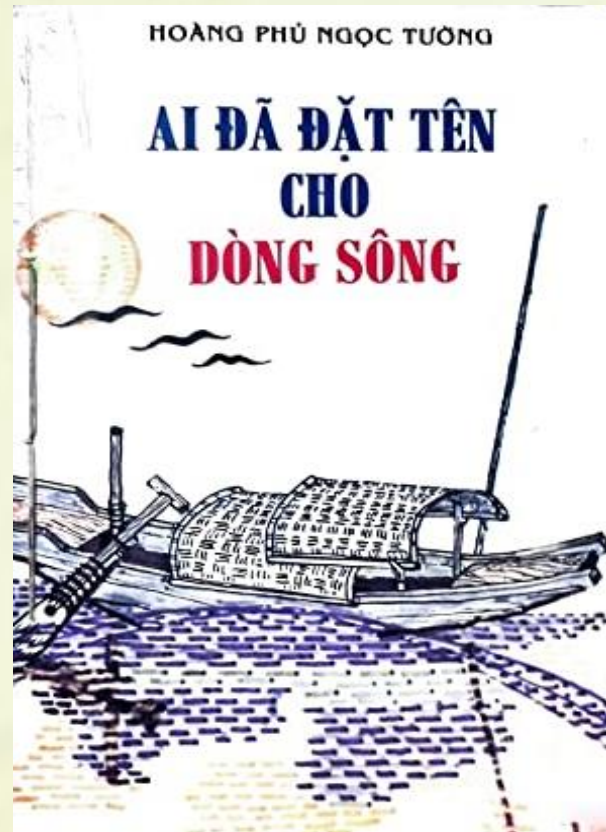
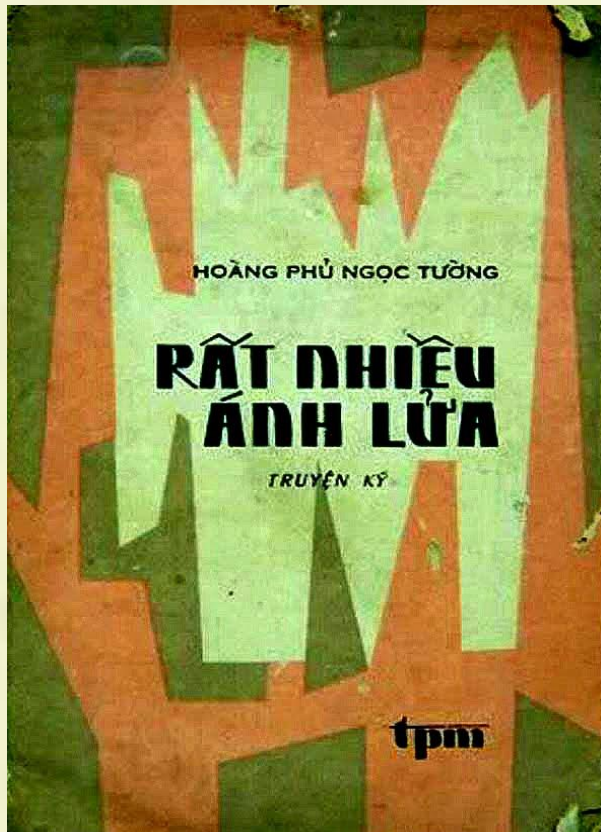
a. Tác giả



Hoàng Phủ Ngọc Tường

- Sinh năm 1937, quê Quảng Trị, sống và làm việc nhiều năm ở Huế.
- Sáng tác của ông toát lên cảm hứng ngợi ca vẻ đẹp đất nước và con người trên khắp mọi miền Tổ quốc, đặc biệt là Huế.
- Trong mảng tản văn, nhà văn thể hiện vốn văn hóa sâu rộng, cách tiếp cận đời sống độc đáo, tâm hồn nhạy cảm, ngòi bút tài hoa, cái tôi công dân giàu trách nhiệm với xã hội.

- Một số tác phẩm chính:



Trích trong “Huế
- Di tích và con
người”, NXB Đà
Nẵng

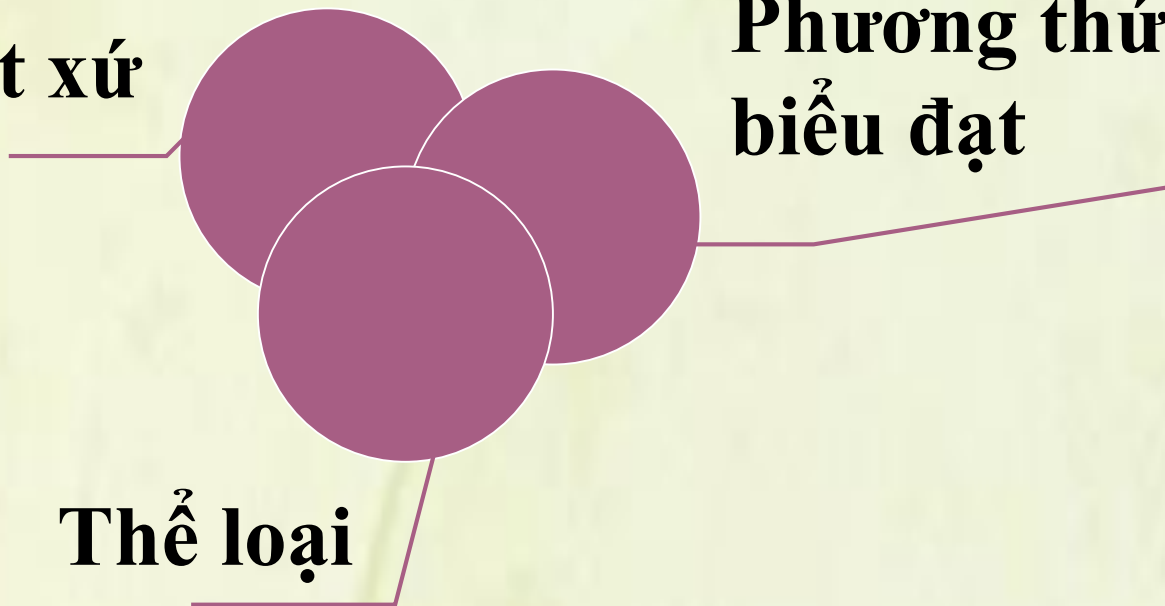
Xuất xứ

**Phương thức
biểu đạt**

Tự sự, miêu
tả, biểu cảm

Tản văn

Thể loại



Em là hướng dẫn viên du lịch!

Tôi muốn khám phá món cơm Hến ở đây! Hãy giúp tôi nhé!



Hình thức: chia lớp thành 3 nhóm, mỗi nhóm thực hiện 1 nội dung, sau thời gian: 10 phút, giáo viên gọi ngẫu nhiên một bạn trong nhóm nên hoàn thành nhiệm vụ.

Giới thiệu về món cơm Hến

NHÓM 1

NHÓM 2

NHÓM 3

Phong cách ăn uống của người Huế
thông qua món cơm Hến

Hình ảnh chị bán hàng cùng gánh cơm Hến và ý thức giữ gìn bản sắc văn hóa của người Huế

1. Giới thiệu về món cơm hến





**- Cách bán
cơm hến**

**- Nguyên liệu làm
cơm hến**

- Gia vị làm cơm hến

Món cơm hến

- Nguyên liệu làm cơm hến: ruột hến, cơm nguội, miến, măng khô, rau sống, thịt heo.

→ Những thứ đơn giản, dễ kiếm, có thể được tận dụng – trở thành những vị chủ đạo của món cơm hến.



- **Gia vị làm cơm hến:** da heo, tóp mỡ, ớt, muối, mè, đậu phộng, ruốc sống, bánh tráng nướng, vị tinh...

➔ **Gia vị bình dân, rẻ, dễ kiếm**





- **Cách bán cơm hén:** bán rong trên đường phố, bất cứ ai cũng có thể ăn, người nghèo cũng ăn được vì nó phù hợp với túi tiền của tất cả mọi người.

➔ **NT:** liệt kê, miêu tả chi tiết, tỉ mỉ

➔ **Cơm hén là một món ăn bình dân.**



*2. Phong cách ăn uống
của người Huế thông
qua món cơm hến*

Món cơm hến cho thấy đặc điểm gì trong phong cách ăn uống của người Huế?



- Người Huế có khẩu vị ăn khác thường so với người ở những địa phương khác.

+ “*Người Huế ăn giống như bài học cuối đời, phải nếm đủ vị mặn, lạt, chua cay, ngọt, bùi, không chê vị nào*”.

+ “*tỏ ra thích thú với hai vị mà thiên hạ đều sợ là cay và đắng*”.

+ “*Người Huế có đủ cung bậc ngôn ngữ diễn tả vị cay bao gồm hết mọi giác quan, càng nói càng “sương miệng”: cay phỏng miệng, cay xé lưỡi, cay điếc mũi, cay chảy nước mắt, cay toát mồ hôi, cay điếc tai, cay điếc óc...*”

- Món cơm hến có 3 loại: ớt tương, ớt màu, ớt dầm mắm
→ tiêu biểu cho phong cách ăn cay của người Huế.

- Phong cách ăn uống của người Huế thể hiện qua món cơm Hến:
 - + Cơm: cơm nguội
 - + Hến: hến còn
 - + Rau sống: rau sống làm bằng thân chuối hoặc bắp xuối xắt mỏng như sợi tơ trộn lẫn với môn bạc hà, khế và rau thơm thái nhỏ, giá chần, có khi điểm thêm mấy bông vụn vàng.
 - + Nước luộc Hến: có giã thêm gừng màu trắng dùng đục
 - + Gia vị: ớt tương, ớt màu, ớt dầm nước mắm, ruốc sống, bánh tráng nướng

→ NT liệt kê → **Cơm hến là kết quả của một nghệ thuật chế biến tỉ mỉ, cầu kì rất đặc trưng của người Huế**

→ Qua món cơm hến, ta thấy người Huế đã nâng một món ăn bình dân lên thành nghệ thuật ẩm thực (Có người cho rằng cơm hến là món bình dân, rồi được đưa vào cung đình, được chế biến bởi các đầu bếp tài hoa, rồi lại trở ra cuộc sống bình dân nên nó được nâng lên thành tinh hoa ẩm thực Huế)



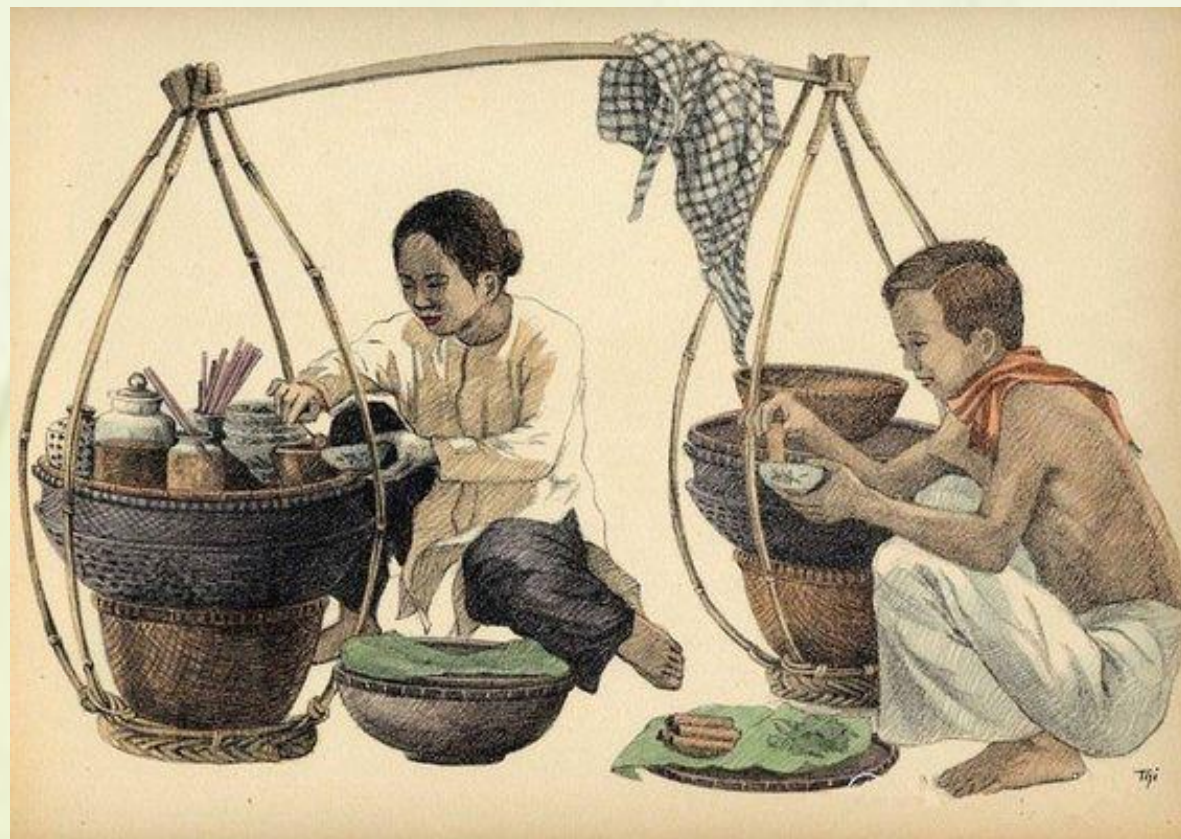


3. Hình ảnh chị bán hàng cùng gánh cơm hến và ý thức giữ gìn bản sắc văn hóa của người dân Huế

a. Hình ảnh chị bán hàng

- *Dáng gầy mỏng manh, chiếc áo dài đen cũ kĩ, chiếc nón cời và tiếng rao lanh lảnh.*

→ NT miêu tả, từ ngữ địa phương → Hình ảnh người bán hàng trên phố, nghèo nhưng không lam lũ, khổ sở mà vẫn có cái tươi tắn, tề chỉnh của một người dù là dân lao động nhưng vẫn giữ cốt cách nền nã của người cố đô.



a. Hình ảnh chị bán hàng

- Gánh cơm hến của chị có mười bốn vị, mà mỗi bát cơm hến có 500 đồng (thời giá những năm cuối thế kỉ XX)

- Lời nói của chị bán hàng: *“Nói như cậu thì...còn chi là Huế!”*

- Vị lửa: Giữ cho nước dùng hến được nóng, không có nó không thành món cơm hến đúng vị, và nó còn là “vị” của tình cảm con người với nghề, của ý thức nỗ lực giữ gìn chất Huế, là “vị” của tâm hồn, là “vị” của niềm tin vào những nét đẹp không dễ mất trong cuộc sống.

→ Người Huế luôn **cố gắng để giữ gìn và phát triển món ăn đậm đà bản sắc dân tộc**, để khi nhắc đến cơm hến là mọi người đều nhớ đến Huế.



b. Ý thức giữ gìn bản sắc văn hóa của người dân Huế

Người dân Huế ý thức được việc giữ gìn nét văn hóa truyền thống cổ truyền và họ coi việc bảo tồn truyền thống như một điều không cần bàn cãi. Văn hóa được lưu truyền từ chính cuộc sống bình dị, tự nhiên của cộng đồng cư dân. Nó như những mạch ngầm chảy trong cách sống, cách nghĩ của con người ở những vùng miền khác nhau. Mỗi cư dân trong cộng đồng là một hạt mầm vừa tiếp nối, vừa nuôi dưỡng những nét đẹp văn hóa địa phương.





4. Mối liên hệ giữa người Việt và văn bản

Em cảm nhận như thế nào về cái tôi tác giả được thể hiện trong *Chuyện cơm hến*?



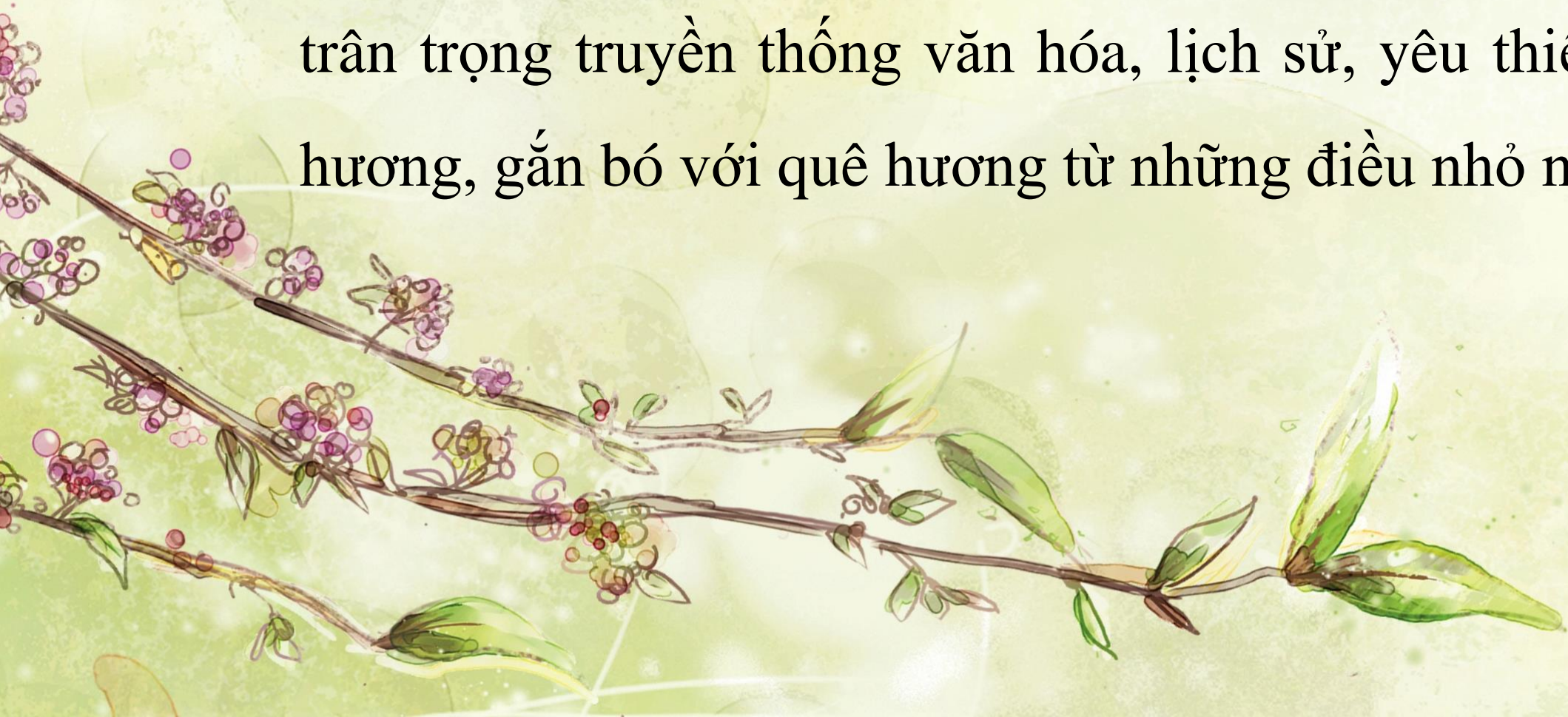
* Câu văn thể hiện ý kiến của tác giả về món ăn đặc sản:

- “Tôi rất ghét những lối cải tiến tạp nham như vậy. Bún đã có bún bò, ai có giang sơn ấy, việc gì phải cướp bản quyền sáng chế của người khác.”

- “Tôi nghĩ rằng trong vấn đề khẩu vị, tính bảo thủ là một yếu tố văn hóa hết sức quan trọng, để bảo toàn di sản.”

- “Với tôi, một món ăn đặc sản cũng giống như một di tích văn hóa, cứ phải giống như ngày xưa, và mọi ý đồ cải tiến đều mang tính phá phách, chỉ tạo nên những “đồ giả!”

→ Cái tôi của tác giả được thể hiện trong “Chuyện cơm hến” là cái tôi công dân có trách nhiệm với cộng đồng, biết trân trọng truyền thống văn hóa, lịch sử, yêu thiết tha quê hương, gắn bó với quê hương từ những điều nhỏ nhất.



III.

Tổng kết



1. Nội dung

- Giới thiệu về món ăn đậm đà bản sắc xứ Huế - cơm hến.
- Thể hiện những suy nghĩ của tác giả về việc “cải tiến” món ăn dân tộc và tình yêu quê hương da diết của tác giả.

2. Nghệ thuật

- Sử dụng ngôn ngữ địa phương.
- Giọng điệu hài hước kết hợp với trữ tình.



Luyện tập



MỘT NGÀN CÂU HỎI VÌ SAO

1. Mỗi em học sinh viết ra một câu hỏi và để vào hộp.
2. Sau khi có hệ thống câu hỏi, giáo viên sẽ trộn câu hỏi lại và gọi bất kì các em học sinh trong lớp trả lời.



Viết đoạn văn (từ 5 – 7 câu) về một nét sinh hoạt thể hiện vẻ đẹp của con người và truyền thống văn hoá nơi em đang sống.

*** Yêu cầu:**

- Hình thức: đoạn văn dung lượng khoảng 5 đến 7 câu.
- Nội dung: Về một nét sinh hoạt thể hiện được vẻ đẹp của con người và truyền thống văn hóa địa phương. (món ăn địa phương, tục lệ địa phương...)



Đoạn văn tham khảo

Ở giữa lòng thủ đô Hà Nội tấp nập nhộn nhịp, thì đâu đó vẫn còn những quán hàng bày bán cốm non. Hương cốm non của đồng quê phả nhẹ vào trong từng cơn gió bay ngào ngạt giữa không gian cảnh vật. Những người bán hàng tay nhanh nhẹn và khéo léo gói những gói cốm nhỏ để bán cho người mua. Đi dọc từng góc phố Hà Nội chúng ta có thể ăn và cảm nhận được vị dẻo thơm của hạt gạo theo một nét rất riêng. Dường như Cốm đã trở thành một nét đặc trưng không thể thiếu của mảnh đất nghìn năm văn hiến. Nó không chỉ là một thứ quà để ăn vui miệng, mà nó còn níu giữ tâm hồn của những người con Hà Nội.