

Top 4 bài văn mẫu Thuyết minh một ngành thủ công mỹ nghệ Văn 10 tuyển chọn, hay nhất sẽ giúp các em học sinh đưa ra các lập luận, lý lẽ chính xác và ý nghĩa nhất để hoàn thành xuất sắc bài viết của mình.

Thuyết minh một ngành thủ công mỹ nghệ Ngữ Văn lớp 10 mẫu 1

Làng tranh Đông Hồ

Hỡi cô thắt lưng bao xanh

Có về làng Mái với anh thì về

Làng Mái có lịch có lề

Có ao tắm mát có nghề làm tranh

Đó là những câu ca gọi cảm về một làng nghề truyền thống từ lâu đã được nhiều người biết đến - Làng tranh Đông Hồ.

Đông Hồ, một cái tên làng quen thuộc xinh xắn nằm bên bờ sông Đuống thuộc xã Song Hồ, huyện Thuận Thành, Hà Bắc cũ (nay là tỉnh Bắc Ninh, cách Hà Nội chừng trên 35 km). Từ lâu tên làng đi vào cuộc sống tinh thần của mỗi người dân Việt Nam bằng những bức tranh dân gian nổi tiếng, đậm đà sắc thái dân tộc. Làng tranh Đông Hồ xưa còn gọi là làng Mái (đôi khi dân địa phương chỉ gọi là làng Hồ), là làng nghề nổi tiếng về tranh dân gian. Làng Đông Hồ nằm trên bờ nam sông Đuống, cạnh bên đò Hồ, nay là cầu Hồ. Từ Hà Nội muốn đi Đông Hồ gần nhất là xuôi theo đường Quốc lộ số 5 (đường đi Hải Phòng) đến ga Phú Thụy, cách Hà Nội chừng 15 km thì rẽ trái, đi chừng 18 km nữa, qua các địa danh khá nổi tiếng của huyện Gia Lâm Hà Nội) như phố Sùi, chợ Keo, chợ Dâu (Thuận Thành - Bắc Ninh) là đến phố Hồ - huyện lỵ Thuận Thành. Rẽ trái thêm 2 km là đến làng Hồ. Cũng có thể đi hết phố Hồ, lên đê rẽ trái, gặp điểm cạnh đê thứ hai sẽ có biển chỉ đường xuống làng Đông Hồ.

Tranh của làng Đông Hồ có từ thời Lê. Ở cái làng nghèo mà hào hoa như làng tranh Đông Hồ trước đây thường truyền nhau câu ca "Làng Mái có lịch có lề - Có sông tắm mát, có nghề làm tranh". Qua nhiều thế kỷ, 17 dòng họ đã quy tụ về làng, vốn xưa tất cả đều làm tranh. Không khí sầm uất và cứ tháng mười một, tháng chạp, các thuyền từ xứ Đông xứ Đoài ghé bến "ăn tranh". Người làng tranh trước ở ngoài đê vào mùa vụ làm tranh cũng phải một sương hai nắng tất bật khuya sớm. Thôi thì chỗ này rậm rịch tiếng chày giã điệp, chỗ nọ dờ ván in tranh cọ rửa lau chùi sạch sẽ. Khói đốt than lá tre ẩn hiện la đà trên các ngọn cây. Làng Đông Hồ ruộng đất ít, sống chủ yếu bằng nghề làm tranh. Nghề làm tranh trong làng rất

được trọng vọng. Ai có hoa tay, có thú chơi cầm, kì, thi, họa đều được mọi người vị nể (cũng là theo cái thú tao nhã của nhà nho xưa). Tranh Đông Hồ, hay tên đầy đủ là tranh khắc gỗ dân gian Đông Hồ, là một dòng tranh dân gian Việt Nam. Trước kia tranh được bán ra chủ yếu phục vụ cho dịp Tết Nguyên Đán, người dân nông thôn mua tranh về dán trên tường, hết năm lại lột bỏ, dùng tranh mới. Tranh làng Đông Hồ không phải vẽ theo cảm hứng nghệ thuật mà người ta dùng ván để in. Tranh được in hoàn toàn bằng tay với các bản màu; mỗi màu dùng một bản, và bản nét (màu đen) in sau cùng. Nhờ cách in này, tranh được "sản xuất" với số lượng lớn và không đòi hỏi kĩ năng cầu kì nhiều. Tuy nhiên vì in trên ván gỗ một cách thủ công, nên tranh bị hạn chế về mặt kích thước, thông thường các tờ tranh không lớn quá 50cm mỗi chiều. Để có những bản khắc đạt đến trình độ tinh xảo phải có người vẽ mẫu. Những người vẽ mẫu và bản khắc ván đòi hỏi họ phải có lòng yêu nghệ thuật và tâm hồn nghệ sĩ, đặc biệt phải có trình độ kĩ thuật cao. Công đoạn in tranh có lẽ không khó lắm bởi lẽ ai cũng có thể phết màu lên ván rồi in. Giấy dùng in tranh là loại giấy gió mịn mặt. Trước khi in, giấy được bồi điệp làm nền, chất điệp óng ánh lấy từ vỏ con sò, con hến đã tạo nên chất liệu riêng biệt của tranh dân gian Đông Hồ. Sau khi in thành tranh, kể cả cả lúc tranh khô, người xem vẫn cảm nhận được màu sắc của tranh thật tươi tắn như lúc tranh ướt. Các hình khối, mảng nọ đặt cạnh mảng kia có sự ăn ý hài hoà một cách tự nhiên. Các màu đã hoà quyện in tranh thường lấy từ chất liệu thiên nhiên: màu đen người ta phải đốt lá tre rồi lấy than của nó; màu xanh lấy từ vỏ và lá trầm, màu vàng lấy từ hoa hòe, màu đỏ thắm lấy từ thân, rễ cây vang, màu son lấy từ sỏi núi, màu trắng là điệp... Xem tranh dân gian ta thường bắt gặp cái thú vị ở những nét ngây ngô đơn giản nhưng hợp lí hợp tình. Tranh Đông Hồ còn hấp dẫn bởi vẻ rực rỡ, sắc màu tươi rói của những bộ tứ bình, Thạch Sanh, những gà, lợn, mèo, chuột, ngựa... Một nhà thơ xứ Kinh Bắc đã viết:

Tranh Đông Hồ gà lợn nét tươi trong

Hồn dân tộc sáng bừng trên giấy điệp

Có thể nói, cái đặc biệt của tranh Đông Hồ là ở chỗ đó. Tranh dân gian Hàng Trống, Kim Hoàng, Huế... không thể có sắc màu muôn hồng ngàn tía của tranh Đông Hồ, cũng không thể có nền giấy điệp quỳn rũ đó. Người sành tranh Đông Hồ chính bởi chất dân gian chứa đựng trong tờ tranh nền giấy điệp trắng ngà, lướt nhẹ lướt hoà vàng hay vàng đỏ.

Tranh Đông Hồ gồm các loại: Tranh thờ - bộ ngũ sự; tranh lịch sử: Hai Bà Trưng, Bà Triệu...; truyện tranh: Thánh Gióng, Truyện Kiều, Thạch Sanh; phó biến nhất là chúc tụng; ví như tranh Vinh hoa - Phú quý, Nghi xuân, Gà đàn (xem thêm bảy bức tranh gà); tranh sinh hoạt: Đánh ghen, Chăn trâu thổi sáo, Nhà nông, Đám cưới

Chuột, Hái dừa... Tranh Đông Hồ có đặc điểm thường là những hình ảnh sung túc như đám cưới chuột, cảnh trai gái cùng nhau hái dừa, cảnh cá chép nhiều màu vây đuôi... thể hiện mong muốn về sự sung túc.

Có một điều đặc biệt là người dân làng Hồ chuyên sản xuất tranh nhưng chẳng bao giờ treo trong nhà mà đem bán hoặc cho hết. Hàng năm làng Hồ có hội làng vào rằm tháng ba âm lịch. Trong hội làng có những nghi thức truyền thống như tế thần, thi mã, thi tranh rất vui vẻ. Làng còn có các làn điệu dân ca như:

Hỡi anh đi đường cái quan

Dừng chân ngắm cảnh mà tan nỗi sầu

Mua tờ tranh điệp tươi màu

Mua đàn gà lợn thi nhau đẻ nhiều.

Theo thời gian, làng tranh cùng trải qua biết bao nhiêu thăng trầm. Các cụ nghệ nhân trong làng kể lại: Hồi Pháp thuộc, người ở nhà Bác cố thỉnh thoảng lại đánh xe ô tô về mua tranh, thậm chí mua cả bản khắc tranh nữa! Nhà cụ Lữ có bản khắc tranh gà rất quý đưa đi đóng cửa chuồng gà, người Pháp phát hiện ra hỏi mua cụ bán liền. Nghĩ lại mà tiếc! Còn nhớ cái thuở Tây càn, dân làng Hồ chạy loạn, binh lửa chiến tranh liên miên và cái khí hậu ẩm ướt khắc nghiệt của thiên nhiên miền Bắc, ván khắc tranh bị hỏng và thất lạc khá nhiều. Bản gốc tranh Đánh ghen, Gà đại cát, lợn ăn lá dày... cũng không còn nữa. Sau ngày Hòa Bình lập lại thấy trên báo Pháp có in tranh dân gian làng Hồ, Chính phủ ta phải liên hệ với Đảng Cộng sản Pháp xin cho khắc lại ván tranh để bảo tồn. Đã có một thời gian tranh dân gian Đông Hồ bị lãng quên nên nghề làm tranh mai một ít nhiều. Không ít hộ bỏ làm tranh chuyển sang làm đồ vàng mã. Nhưng vài năm trở lại đây người Đông Hồ lại hoan hỉ trở lại với nghề tranh nhiều hơn bởi người dân của ta đã lại nhận ra vẻ đẹp trong sự mộc mạc giản dị của tranh Đông Hồ là không thể thiếu được trong cuộc sống thường nhật, nhất là ngày Tết.

Tranh Đông Hồ có một đạo lên đến đỉnh "cực thịnh", đã từng sáng giá trong các triển lãm nghệ thuật lớn ở các nước trên thế giới với nét vẽ nhuần nhuyễn, tươi tắn như hồn người đất Việt. Không chỉ có người Hà Nội và dân một số tỉnh thành trong nước yêu thích tranh dân gian Tết Đông Hồ về tham quan tìm hiểu và chọn mua, mà không ít du khách, những người trong lĩnh vực hội họa, mỹ thuật của nước ngoài cũng đến để nghiên cứu về nghệ thuật tranh dân gian nổi tiếng của làng Hồ. Bà con Việt kiều khi về nước cũng phải tìm mua bằng được những bức tranh làng Hồ và cô Tố Nữ dáng quê hương, để khi ở xa quê trong sương mù Luân Đôn hay cái giá lạnh của Pa-ri hoa lệ cảm thấy ấm lòng ở chốn tha hương.

Văn mẫu lớp 10 Thuyết minh một ngành thủ công mỹ nghệ mẫu 2

Thuyết minh về cốm

"Cuối thu rồi nghe hương cốm thoảng bay

Vương trong nắng chiều heo may trở gió

Cho tôi quay về ngày xưa thơ mộng đó

Nơi đồng làng tôi cắt cỏ chăn trâu"

(Hương cốm mùa thu - Nguyễn Đình Huân)

Đọc những vần thơ về cốm, lòng tôi lại man mác nhớ về những ngày thơ ấu, khi đó hai chị em cứ mong mãi đến mùa cốm, mùa thu, để bà đi chợ mang về thức quà ngon, ấy là những hạt cốm thơm ngát hương sen, ngọt ngào cổ nội. Đến nay dù đã rời xa quê hương nhưng tôi vẫn nhớ như in cái vị ngon ngọt ấy, lúc có dịp về quê tôi cứ phải mua bằng được cốm mới thôi.

Mùa thu tới mang theo cơn gió heo may se se lạnh, tiếng rao của những bà bán cốm vang vọng khắp phố phường, từng hạt cốm thơm ngon, xanh lục nhạt như nhìn như ngọc được ấp ủ trong chiếc lá sen già, rồi cột lại bằng một cọng rom vàng. Ta cảm giác như bà bán cốm đang gói cả đất trời vào trong ấy, mới nhìn đã biết ấy là mỹ vị nhân gian. 4, lấy bỏ béo, mà ăn là phải biết nhâm nhi thưởng thức từ từ, nhón một nhúm cốm nhỏ nhỏ bỏ vào miệng rồi nhai từ từ, cảm nhận được vị ngọt của nếp non đang lan tràn khoang miệng hòa cùng mùi thơm thoảng thoảng của lá sen, tưởng như đang thưởng thức dòng sữa ngọt ngào từ đất mẹ thân yêu, bao nhiêu tinh hoa đất trời đều đổ dồn vào ấy.

Làm cốm nhìn tưởng đơn giản, nhưng lại yêu cầu tỉ mỉ, cẩn thận vô cùng, người đã làm lâu có kinh nghiệm thì mới có thể cho ra một mẻ cốm ngon đúng điệu được. Việc đầu tiên là phải biết chọn gặt những bông lúa nếp vào đúng thời điểm, đó là khi lúa vừa qua giai đoạn chín sữa, những bông lúa trĩu nặng kéo thân cây ngã xuống cong như cần câu. Việc chọn được lúa rất quan trọng bởi nếu lỡ gặt thóc già quá thì cốm rở rạc, khô sập, ăn không thấy ngon nữa, còn nếu non quá thì lúc giã cốm bị bết dính, ta lại chẳng thu được mẻ cốm ngon. Gặt lúa về ta chọn những hạt chắc, mẩy, to rồi đem rang, tốt nhất là chọn nồi gang đáy dày và rộng, rang trên bếp củi, để lửa liu riu, dùng dũa đảo thật đều tay, cho hạt cốm vừa chín tới, phải thật cẩn thận không thì hạt cốm sẽ bị cháy giòn mất. Sau khi thóc chín đều, ta đem đi giã trong cối, nhíp chày đều tay, một tay giã tay kia đảo cho vỏ trấu tróc đều, giã

xong thì đem đi xay bỏ hết vỏ trấu, thế là đã có một mẻ cơm thơm ngon cho cả nhà thưởng thức.

Ăn cơm có nhiều kiểu, người thì bốc ăn nhâm nhi, như một thứ đồ ăn vặt cho vui miệng, trong lúc nhàn rỗi; người thì chấm với chuối tiêu, cho thêm phần thu hứng ngọt ngào. Nhà nào có các chị các mẹ siêng năng, lại thích nấu ăn thì ta có thêm món bánh cơm, chè cơm nóng hổi cho một mùa Trung thu ấm áp, viên mãn, tròn đầy. Cơm thuở xưa chỉ là thức quà quê dân dã mộc mạc của người dân làm lúa nước, nhưng ngày nay chính vì hương vị tinh tế, ngọt ngào tình thu, cơm đã trở thành một món ăn sang trọng, tao nhã. Du khách một lần ghé làng Vòng, nơi nổi tiếng làm cơm, hay một nơi nào đó ở Hà Nội mà có nghe hương cơm, kiểu gì cũng phải mua về làm quà cho họ hàng bè bạn, bởi thực sự cơm là một món quà quý, là tinh hoa của ẩm thực Việt Nam.

Tôi, một người con xa quê, rất lấy làm tự hào vì mảnh đất thủ đô mấy ngàn năm văn hiến, vùng ngoại ô lại có những thức quà tuyệt diệu như cơm ngọc gói trong lá sen xanh. Khiến tôi mỗi lần trở về là chỉ muốn ở mãi, chờ đợi từng mùa cơm thơm tho, ngọt lành, an yên.

Thuyết minh một ngành thủ công mỹ nghệ Văn 10 hay nhất mẫu 3

Thuyết minh về phở

Trong tùy bút “Hà Nội băm sáu phố phường”, nhà văn Thạch Lam bằng ngòi bút nhẹ nhàng, tinh tế của mình và tâm hồn cảm nhận mọi “vẻ đẹp man mác của vũ trụ” đã đưa ta đến với thế giới của những món ăn, thức quà: là cơm, là thưởng thức trà, là món phở,... Những thức quà tưởng chừng giản dị ấy, mà mỗi khi ta đọc, lại thấy đó như cả một nghệ thuật. Và nhắc đến phở bò- đó không chỉ là một thức quà trong trang văn của cây bút Tự lực văn đoàn mà còn trở thành một đặc sản, một món ăn ưa thích.

Không biết tự bao giờ, phở đã trở thành món ăn được nhiều người yêu thích mỗi khi đặt chân đến vùng đất Hà thành- vùng đất văn hiến, văn hóa.

Phở bò Hà Nội cũng như phở bò ở nhiều nơi khác, gồm bánh phở, thịt bò, nước phở và một số gia vị khác nhưng bánh phở ở Hà Nội sợi nhỏ, ngon, mềm và không khô, cứng như ở nhiều nơi khác. Bánh phở ấy được làm từ gạo chiêm của vụ trước, để hết nhựa rồi mới được đem nghiền trên cối xay đá rồi tráng mỏng trên nồi nước quạt than củi nên trắng, dai và rất thơm. Muốn vậy, người ta phải lựa chọn được gạo ngon, đạt tiêu chuẩn, khi xay xát phải thật trắng thì bánh phở mới trắng và bong. Khi có đạt tiêu chuẩn, người làm phở cho gạo vào ngâm nước trong khoảng thời gian nhất định để gạo ngấm đủ nước sau đó vớt gạo ra và vo đãi cho sạch

nước gạo, gạo được cho vào cối xay bột, bột xay phải mịn thì bánh mới mềm, dai. Bột xay xong thì chuyển sang công đoạn tráng bánh. Bánh phở phải đạt yêu cầu là trắng, mềm, mỏng, dai. Thịt bò được thái mỏng, nhúng và vớt ra ngay, ăn rất mềm mà lại giữ được độ tươi ngon của thịt.

Công đoạn pha chế nước dùng của phở là quan trọng nhất, đó vừa là bí quyết gia truyền của những người thợ là phở, vừa là điều làm nên sự hấp dẫn của món phở. Nước dùng được ninh từ xương ống của bò cùng nhiều gia vị khác như ngò, hành khô, đinh hương. Xương phải được rửa sạch, cạo hết thịt bám vào xương rồi mới cho vào nồi để nấu cùng nước lạnh. Nước thứ nhất đun thì bỏ đi để bớt mùi hôi của xương, nước thứ hai mới được dùng làm nước phở. Khi đun, phải đun lửa thật lớn, khi sôi thì giảm lửa và bắt đầu hớt bọt. Cứ làm như vậy cho đến khi nước phở trong vắt và không còn bọt. Nước phở càng ngọt, càng trong bao nhiêu thì phở càng ngon bấy nhiêu.. Nước phở cần cho thêm ít mắm và ít muối để tạo gia vị.

Trong những chiếc bát sứ trắng bằng thủy tinh, với những cọng phở vừa dai, vừa thơm, vừa ngon, những miếng thịt bò vừa đủ chín mà không quá dai, lại có thêm nước dùng tuyệt hảo mà người thưởng thức chỉ cần thêm chút hành, vài chiếc lá rau thơm, rau mùi hoặc có thể ăn kèm cùng những chiếc quẩy là đã trở thành món ăn vô cùng hấp dẫn. Mà giá của một bát phở Hà Nội lại hợp lý, chỉ khoảng hai mươi lăm đến ba mươi nghìn đồng nên được rất nhiều người ưa chuộng.

Bài văn mẫu lớp 10 Thuyết minh một ngành thủ công mỹ nghệ mẫu 4

Thuyết minh về nghề làm nón Chuông

Ở Hà Tây có làng nón Chuông thuộc huyện Thanh Oai nổi tiếng về nghề nón:

Muốn ăn cơm trắng, cá mè

Muốn đội nón tốt thì về làng Chuông.

Nghề làm nón lá ở làng Chuông có từ lâu lắm không ai còn nhớ vào thời nào. Lúc đầu làm để dùng trong làng, sau này càng nổi tiếng, được tiến dâng vào tận cung vua cho hoàng hậu, công chúa dùng. Nón trở thành đồ trang sức của các cô gái. Nón đi dự hội chợ, nón vượt biển ra nước ngoài đến với bạn bè quốc tế. Nón Chuông được mọi người biết đến như một biểu tượng của Việt Nam.

Vật liệu làm nón tre, nứa, lá, móc. Lá chở từ Quảng Bình, Thanh Hóa ra, tre nứa, móc từ miền trung du về. Nhưng điều quyết định làm nên chiếc nón xinh đẹp lại là đôi tay thon thả, mềm mại của những cô gái làng Chuông.

Lá, móc... có rồi, giờ mới đến lúc bàn tay khéo léo đến mức như có khuôn, có thước bắt đầu biến nó thành cái nón. Nhìn một chiếc nón Chuông, mặt phẳng tựa như đúc bằng nhựa dẻo và trắng nõn nà, khó ai có thể cho là nón được làm bằng những tàu lá xanh răn reo, co cụm. Đầu tiên những tàu lá đó được xem là: Một chiếc lưới cày chia vôi cũ hoặc một miếng sắt phẳng đốt nóng, đặt lá lên, lấy nắm giẻ vuốt cho phẳng. Lửa phải vừa tay, nóng quá lá bị giòn, vàng cháy, nguội quá là chỉ phẳng lúc đầu, sau “đâu lại hoàn đây”. Là xong, lá được qua một phản ứng hóa học. Người thợ cứ làm, cứ truyền nghề một cách “cha truyền con nối” nhưng thật rất khoa học: mấy miếng diêm sinh được đốt lên để hơ lá. Lá lột xác trắng thêm ra, đồng thời lại tránh được mốc khi đang làm cũng như khi thành chiếc nón để sử dụng.

Vật liệu thứ hai là vòng. Bạn hãy lật ngửa chiếc nón lên và thấy 16 lớp vòng tinh xảo ấy, 16 đây là số lớp vòng vừa phải, tạo nên một giáng đẹp của nón Chuông, một số nón khác như nón Thanh Hóa, số vòng lại lên đến con số 20! Vòng cốt đều chẵn chẵn, tròn không một vết gợn và ngay chỗ nối cũng cứ thành một đường. Việc làm vòng vừa đòi hỏi sức lực, vừa phải khéo tay.

Vật liệu đã được chuẩn bị, đến khâu chính là “thắt” và khâu nón. Từng chiếc vòng được đặt lên khuôn có sẵn. “Đẹp nón nhờ thắt, đẹp mặt nhờ khuôn”, “Mặt” đây là mặt nón. Khuôn tốt làm cho mái phẳng lá lót không gò gề, vòng thêm tròn, khoảng cách đều nhau, chiếc nón như thế mới xinh. Xếp lá phải biết chọn lá: lá to trắng, phẳng để ngoài, lá mảnh nhỏ ken xen vào giữa không bỏ phí một li. Ở những nơi sản lá như Thanh Hóa, Quảng Bình, nón lót 3 lần lá. Nón tuy nhẹ nhàng thanh thoát nhưng có phần tốn nguyên liệu. Nón Chuông - loại nón đội khi đi làm - ở giữa lót một lượt nang, vừa cứng lại vừa bền và đỡ tốn nguyên liệu, rẻ tiền. Lá xếp trên khuôn xong, mấy sợi mây nhỏ chằng ngang, chéo, giữa lá phẳng phiu, sau đó là “thắt”. Con mắt người khâu nón giờ như con mắt thợ. thêu. Bàn tay lanh lẹ xâu một sợi móc ngắn (hoặc một sợi tơ dứa dài hơn) rồi đưa những mũi kim khâu từ những móc trắng rất nhỏ rồi to dần tới cặp nón. Mũi khâu ước lượng mà đều đặn như đo; cách giấu đầu nối sợi móc lại quá khéo léo, mới nhìn tưởng sợi móc dài vô hạn! Từng mũi, từng mũi kim một lớp, lớp nón duyên dáng dần thành hình. Một câu đối cổ đã khái quát, ca ngợi quá trình này:

Ngọn lá xuân phong khuôn khéo “lựa”

Sợi vàng tạo hóa nắn nên “chuông”

Lựa là làng Lựa mà còn có nghĩa là khéo lựa. Làng Lựa trước làm khuôn nón cung cấp cho Chuông. Chuông có nghĩa là làng Chuông lại có nghĩa nón đeo, làm công phu như đúc chuông.

Việc khâu, thắt nón quá kì công, có nghệ thuật. Tuy nhiên tùy loại nón mà việc thắt phải “lựa” phải “nắn” khác nhau. Nón được phân loại tùy công dụng, tùy vật liệu. Có loại ở chuông đã làm ra, có loại cùng “họ hàng” với nón chuông, ở chuông cũng làm theo kiểu mẫu, cách thức ở nơi khác. Trước tiên phải kể đến loại nón đội khi đi làm. Nón này cũng như nón “đội chơi” nhưng thường nông hơn, bầu hơn, khâu bằng sợi móc đen. Nón dầu dãi nắng mưa cùng người trên đồng ruộng, khi đi lại trên đường. Giữa buổi làm, lúc nghỉ, nón thay quạt phe phẩy làn gió mát. Khi qua chợ mua rau dưa không có rổ, nón làm thêm nhiệm vụ này. Cùng loại còn có nón thuyền chài ngoài bọc một lần cốt mỏng, cứng, nón “mũ chảo” - đúng như cái chảo - đồng bào xứ Đoài đi làm ruộng hay đội.

Nón Chuông ngoài công dụng che mưa, che nắng còn là vật biểu hiện tình cảm:

Nón này che nắng che mưa,

Nón này để đội cho vừa đôi ta.

Nón này khâu những móc già,

Em đi thử nón đã ba năm chầy.

Muốn em chung mẹ chung thầy.

Thì anh đưa cái nón này em xin.

(Ca dao)

Nghề làm nón Chuông đã được nâng từ một nghề thủ công thành một mỹ nghệ. Nếu chiếc mũ rộng vành là biểu tượng để nhận ra người Mỹ La tinh thì chiếc nón là hình ảnh để nhận ra người Việt Nam, nhất là người phụ nữ Việt Nam.