

Dưới đây là các mẫu bài văn Qua văn bản Chuyện cơm hến, hãy viết bài văn về món ăn truyền thống quê hương em chương trình ngữ văn KNTT lớp 7 ngắn gọn nhất, mời các em học sinh cùng tham khảo.

Qua văn bản Chuyện cơm hến, hãy viết bài văn về món ăn truyền thống quê hương em mẫu 1

Nam Bộ có nhiều món ăn độc đáo, nhưng phổ biến vẫn là món bún. Bún được chế biến nhiều món ăn đa dạng về hình thức, phong phú về chất lượng như: bún thịt xào, bún nem bì, bún cà ri, bún riêu cua, bún nước lèo, bún mắm... được mọi người ưa thích, từ giới bình dân cho đến kẻ giàu sang phú quý, nhưng hấp dẫn chắc vẫn là món bún mắm.

Ở Trà Ôn, người bán bún mắm không nhiều như ở miệt Trà Vinh, Sóc Trăng, bù lại có tiếng là ngon. Ngon từ sợi bún nhỏ nhắn, tròn trịa, dài mềm mại đến nước lèo, chắt mắm. Cách nấu bún mắm ở đây được thêm thắt đôi chút cho hợp khẩu vị của người ăn. Từ đó bún mắm tự dưng được mọi người xem như món ăn "đặc trưng" nơi đây và cả đồng bằng Tây Nam Bộ.

Nước lèo theo cách gọi chung được nấu chuyên nghiệp cho là đúng "gu" là không xài bột ngọt và đường, chỉ cốt lấy chất ngọt từ con cá lóc, xương heo cùng chất "tinh túy" ở loại mắm sắc đồng, miệt Cà Mau, thường gọi là "mắm trộn" có mùi nặng đặc biệt. Mắm nấu sôi cho cá rả ra, lọc mắm qua rây lấy nước, bỏ xương. Cá lóc làm sạch cắt thành khúc, cùng xương heo thả trong nước lèo. Cá chín vớt ra, xắt thành từng miếng nhỏ dài lỏi ngón tay. Còn đầu cá no tròn, đùm ruột gan mỡ béo ngậy được xếp chồng lên trong đĩa bàn lớn, chưng cho "bất mắt". Cặp trứng cá vàng ruộm bỏ trở lại nồi, dùng "dá" khoả đều cho trứng nổi lên trên mặt, cùng sả băm nhuyễn, nấm rơm búp, tóp mỡ óng ánh lênh bênh càng tăng thêm chất lượng nồi nước lèo.

Khi ăn nồi nước lèo sôi ngùn ngụt được chan vào tô bún cho ngập nước, dùng "dá" chặn bún lại cho nước đổ trở lại nồi, đó là cách làm cho cọng bún mềm và nóng. Sau đó xếp từng miếng cá, lát thịt ba rọi, vài con tép bạc bên trên, kèm theo rau thơm, giá sống, bắp chuối, rau muống chẻ nhỏ, nước mắm ớt nguyên chất, nếu thích vắt thêm tí chanh. Công đoạn cuối cùng là chan nước lèo lại lần thứ hai. Tô bún mắm đã đầy đủ sẵn sàng mời khách. Cũng chưa hết, khách yêu cầu thêm

cục xương heo hay cái đầu cá, đùm ruột bèo ngậy, người bán cũng không từ chối, chỉ cần tính thêm tiền

Qua văn bản Chuyện cơm hến, hãy viết bài văn về món ăn truyền thống quê hương em mẫu 2

Vốn là mảnh đất ngàn năm văn hiến, Hà Nội đã hình thành cho mình một nét văn hóa ẩm thực rất riêng. Sau những ngày Tết bộn bề với thịt mỡ, bánh chưng... Người Hà Nội lại làm những bữa bún thang thanh đạm mà không kém phần hấp dẫn.

Bún thang ra đời từ khi nào không ai rõ. Chỉ biết rằng hình ảnh bát bún thang từ lâu đã gắn bó với hình ảnh những cô gái của Hà Nội hăm sáu phố phường duyên dáng, khéo léo.

Để làm được món bún thang phải chuẩn bị nguyên liệu khá cầu kì: bún, thịt gà, trứng gà, tôm nõn, nem chạo, xương lợn, rau thơm.

Việc lựa chọn và chế biến các nguyên liệu ấy cũng rất tinh tế. Bún phải là thứ bún sợi nhỏ, trắng trong, không có mùi chua. Thịt gà luộc chín xé sợi nhỏ. Trứng gà lựa lấy lòng đỏ, tráng những lớp mỏng và khô rồi cuộn lại thái thành những sợi nhỏ. Với tôm nõn ta phải ngâm một lát, để ráo nước rồi giã bông. Rau thơm rửa sạch, thái nhỏ, riêng với nem chạo thì ta để nguyên.

Xương lợn là nguyên liệu dùng để nấu nước dùng vì vậy ta nên chọn xương ống, vừa rẻ vừa ngọt nước. Ta rửa sạch xương, chặt đôi từng khúc cho vào luộc sơ qua rồi rửa sạch. Xương sau khi rửa mới có thể nấu làm nước dùng. Khi nấu, ta cho đầy đủ gia vị, nêm vừa miệng là được. Ban đầu để lửa to, sau khi sôi để lửa nhỏ cho xương nhanh dừ.

Sau khi đã chế biến xong các nguyên liệu, ta chuẩn bị cho bữa ăn. Lấy một bát to, ta đặt vào đó lần lượt: bún, thịt gà xé sợi, trứng gà thái sợi, tôm bông, nem chạo, rau thơm rồi cho nước dùng vào. Ta sẽ có bát bún thang với màu trắng của bún, màu trắng ngà của thịt gà, màu vàng của trứng, màu hồng của tôm bông, màu nâu của nem chạo, màu xanh của rau thơm. Đặc biệt, sự trong veo của nước dùng sẽ làm nổi lên những màu sắc hấp dẫn của bát bún.

Hương vị của bún thang rất thanh đạm khác hẳn cái béo ngậy của thịt mỡ hay đồ nếp. Bún thang thường được dùng sau những ngày Tết ồn ào hay trong những ngày hè cần một món ăn nhẹ nhàng, mát dịu.