

PHÂN TÍCH TÁC PHẨM “MỘT THỨ QUÀ CỦA LÚA NON: CỐM”

1. Dàn ý phân tích văn bản Một thứ quà của lúa non: Cốm

a. Mở bài:

- Giới thiệu về tác giả Thạch Lam - nhà văn nổi tiếng với những tập tùy bút và truyện ngắn thấm đẫm phong vị của hương đồng gió nội.
- Giới thiệu tác phẩm "Một thứ quà của lúa non - Cốm" và cái hay cái đẹp của văn bản.

b. Thân bài:

- Cái hay về nội dung tác phẩm: Thạch Lam xem Cốm như là một món ăn mang đậm nét văn hóa của người Hà thành nói riêng và người Việt nói chung:
 - + Sinh ra từ sự nuôi dưỡng của trời đất nhưng nhờ bàn tay chế biến của con người, Cốm mới trở thành thức quà đặc biệt thơm ngon.
 - + Cốm lay động tâm hồn người thưởng thức không chỉ bởi màu sắc bắt mắt mà còn bởi hương thơm dịu dịu, mùi vị đặc trưng không thể trộn lẫn.
 - + Phải thưởng thức Cốm bằng tất cả sự say mê, từ từ, từng chút một mới có thể cảm nhận được hết cái ngon của nó.
- Cái hay về nghệ thuật của tác phẩm:
 - + Ngôn từ nhẹ nhàng tinh tế, câu văn như có chất thơ.
 - + Sử dụng các thủ pháp nghệ thuật hài hòa, nhuần nhuyễn.
 - + Bố cục, kết cấu rõ ràng, hợp lý.

c. Kết bài:

- Nhấn mạnh cái hay cái đẹp của tác phẩm.

2. Cảm nhận văn bản Một thứ quà của lúa non: Cốm – Bài văn số 1

Trong những năm 30 của thế kỉ XX, trên văn đàn Việt Nam xuất hiện một hiện tượng mới lạ của văn học: Thạch Lam. Là thành viên của Tự sự văn đoàn nhưng khác với những người anh của mình, Thạch Lam không khai thác đề tài từ những tình yêu trai gái lãng mạn, mà hướng ngòi bút của mình vào thế giới của những điều bình dị, mộc mạc, gần gũi với cuộc sống con người. Là một cây bút tinh tế, nhạy cảm, văn Thạch Lam đem đến cho người đọc những rung cảm đẹp về cuộc sống và con người.

Từ một cây bút sở trường về truyện ngắn, vốn đã nổi tiếng trên văn đàn bởi những truyện ngắn giàu chất thơ, Thạch Lam đặt chân lên một miền đất mới của văn chương và gặt hái được nhiều thành công vang dội bằng tập tùy bút Hà Nội băm sáu phố phường.

Cách chế biến cốm cũng thật cầu kì, khe khắt. Để làm ra những hạt cốm thơm ngon, dẻo mềm phải đợi đến “lúc vừa nhất, mà chỉ riêng những người chuyên môn mới định được người ta gặt mang về”, cùng với những bí kíp gia truyền để tạo ra cốm. Một thức ăn dân dã những tưởng được chế biến đơn giản mà hóa ra lại cầu kì, công phu đến như vậy. Và cốm chỉ ngon nhất khi làm ở làng Vòng, cốm ở đây nổi tiếng gần xa:

Kẻ Đô làm kẹo mạch nha
Làng Vòng làm cốm để mà tiến vua.

Cách thức cốm đến với mọi người cũng thật duyên dáng, lịch thiệp, gắn liền với những “cô hàng cốm xinh xinh, áo quần gọn ghẽ, với cái dấu hiệu đặc biệt là cái đòn gánh hai đầu cong vút lên như chiếc thuyền rồng...”. Vẻ đẹp của con người đã tôn lên vẻ đẹp của cốm.

Và nhắc tới món Cốm - một trong những đặc trưng văn hóa của Hà Nội thì tại nơi đây Cốm làng Vòng có thể coi là một trong những món ăn mang nhiều tinh hoa của văn hóa nghệ thuật nhất. Cốm làng Vòng không những mang tới cho những người đam mê ẩm thực bằng màu sắc tinh tế với những sắc xanh dịu nhẹ mà còn gây đam mê bởi mùi hương quyện cùng mùi lá sen. Chúng ta phải cảm nhận một cách cẩn thận mới thấy mùi hương ấy lan tỏa trong không gian, một mùi hương đặc trưng mà chúng ta chỉ cần được thưởng thức một lần là sẽ nhớ mãi không quên.

Để làm ra được những hạt cốm tinh tế, người làm cốm - cũng có thể được coi là những nghệ nhân làm cốm đa bỏ vào đó rất nhiều những công sức mà không phải ai cũng có thể làm ra được những hạt cốm. Cốm chia làm hai loại là cốm dẻo và cốm giòn. Mỗi loại cốm lại có những cách thưởng thức khác nhau. Nhưng nếu như là người Hà Nội thì chúng ta sẽ biết ăn cốm là một nghệ thuật. nếu như chỉ ăn cốm một mình thì sẽ không thể cảm nhận được hết những hương vị nồng nàn lúa non của cốm. Nhưng chỉ cần kết hợp cốm với những loại quả như hồng chín hay những quả chuối ngự thì lập tức hương vị sẽ trở nên khác biệt. Những hương vị ấy không chỉ làm cho con người có được những sắc hương mà còn làm cho lòng người cảm thấy ấm áp- đó là những hương vị của quê. Cách ăn này không chỉ có ít người biết mà đó đã trở thành một thói quen của những người hay ăn cốm. Có thể tưởng tượng ra cảnh mỗi buổi sớm đầy sương mai và gió lạnh, chúng ta lại được cầm trên tay những gói cốm vẫn còn ấm nóng, vừa mới được lấy ra rồi bọc vào trong những chiếc lá sen to bản, xanh thẫm. Mùa hương lúa mới, mùi dứa nồng đượm lại hòa cùng với mùi của lá sen tại thành mùi thơm rất đặc biệt- mùi Cốm làng Vòng. Và người ta cũng không dùng thìa, dùng đũa để xúc cốm và phải dùng tay, bóc từng vốc nhỏ. Có như vậy thì hương vị có mới được tròn vẹn.

Bởi vậy mà cách thức thưởng thức cốm cũng thật đặc biệt. Ăn cốm phải cảm thụ bằng nhiều giác quan, phải ăn thong thả mà ngấm ngấm để cảm nhận được mùi thơm phức của lúa (thính giác), chất ngọt dịu dàng, thanh khiết của cốm (vị giác) và màu xanh non của cốm (thị giác). Cốm là thức ăn chơi không giành cho những người vội vã. Cốm vốn là thứ quà bình dị, không có gì cầu kì, ấy vậy mà bằng cái nhìn thấu đáo, tác giả có thái độ văn hóa khi thưởng thức cốm.

Bài tùy bút đã cho thấy cốm là đặc sản của dân tộc, là món quà của đồng quê mà trời đất ban tặng cho con người. Qua đó ta còn thấy được tấm lòng trân trọng, đau đáu giữ gìn những nét văn hóa truyền thống của dân tộc của Thạch Lam.

3. Phân tích nội dung Một thứ quà của lúa non: Cốm – Bài văn số 2

Hà Nội mảnh đất văn hóa, với nhiều sản vật quý hiếm làm nên hồn cốt ngàn năm của mảnh đất này. Với Hà Nội ta có thể nhắc đến Phở, chả cá Lã Vọng,... và không thể không nhắc đến cốm làng Vòng. Đây là giá trị văn hóa truyền thống được chắt lọc qua sản vật và con người, là niềm tự hào của mỗi địa phương. Vẻ đẹp, sự tinh túy của cốm cũng như con người Hà Thành đã được phản ánh một cách đầy tinh tế qua tùy bút “Một thứ quà của lúa non: cốm” của nhà văn Thạch Lam.

Bằng vốn hiểu biết phong phú, sâu sắc, Thạch Lam đã nói về nguồn gốc của Cốm. Cảm xúc được khơi gợi từ hương sen thanh nhã trên hồ, hương lá sen như báo trước một thứ quà “thanh nhã và tinh khiết” – cốm. Cốm được làm bằng thứ thóc nếp còn non, tức là trong vỏ xanh có “một giọt sữa trắng thơm, phảng phất hương vị của cỏ. Dưới ánh nắng, giọt sữa dần dần đông lại” và khi bông lúa non ấy chính là nguyên liệu làm nên những hạt cốm thơm ngon.

Cốm chính là sự kết tinh những gì thanh nhã và tinh khiết nhất của đất trời. Đoạn văn nói về nguồn gốc của cốm sử dụng ngôn từ hết sức tinh tế, giàu sức biểu cảm, thấm đượm cảm xúc trữ tình. Đọc từng câu văn của Thạch Lam ta có cảm tưởng như đang được hít hà mùi hương tinh khiết của cốm.

“Cơn gió mùa hạ lướt qua vừng sen trên hồ, nhuần thấm cái hương thơm của lá, như báo trước mùa về của một thứ quà thanh nhã và tinh khiết. Các bạn có ngửi thấy, khi đi qua những cánh đồng xanh, mà hạt thóc nếp đầu tiên làm trĩu thân lúa còn tươi, ngửi thấy cái mùi thơm mát của bông lúa non không? Trong cái vỏ xanh kia, có một giọt sữa trắng thơm, phảng phất hương vị ngàn hoa cỏ. Dưới ánh nắng, giọt sữa dần dần đông lại, bông lúa càng càng cong xuống, nặng vì cái chất quý trong sạch của Trời”.

Chỉ với một số những câu văn mở đầu mà chúng ta đã cảm nhận được cái nét thanh nhã của những hạt gạo, rồi qua biết bao những bàn tay làm ra, mới có thể thành những hạt cốm xanh mượt như ngày hôm nay. Những hạt cốm được tạo nên bởi những tinh hoa của đất, của trời. Tất cả nhưng điều đó càng làm cho những hạt cốm tuy nhỏ bé nhưng chúng lại mang trong mình rất nhiều giá trị mà chính bản thân chúng ta cũng không thể ngờ tới. Những cơn gió mang theo những hương thơm nồng nàn với những nét thanh tao và dịu nhẹ của đất trời Hà Nội. Những cơn gió ấy mang theo những nét đặc trưng đượm mùi hương sen của Hà nội.

Cốm không chỉ là một thứ quà đơn thuần mà qua những dòng bình luận của Thạch Lam ta còn thấy được những giá trị, ý nghĩa sâu sắc của cốm trong văn hóa dân tộc. Cốm làm quà sêu tết, làm đồ lễ trong các lễ cưới. Sự hài hòa màu sắc giữa cốm và màu đỏ của hồng còn gì đẹp đẽ và ý nghĩa hơn trong những ngày này: “màu xanh tươi của cốm như ngọc thạch quý, màu đỏ thắm của hồng như ngọc lựu già” “không bao giờ có hai màu lại hoà hợp hơn được nữa”. Cốm góp phần làm nên nhân duyên tốt đẹp cho con người. Cốm là một món quà thiêng liêng, một điểm rất khác biệt của quê hương, đất nước, mang giá trị văn hóa, tinh thần của dân tộc Việt Nam.

Bài tùy bút kết thúc bằng một lời đề nghị hãy nhẹ nhàng mà nâng đỡ, chất chiu mà vuốt ve. Phải, nên trân trọng cái lộc của Trời, cái khéo của người và sự cố sức tiềm tàng và nhẫn nại của thần Lúa. Sự thưởng thức... sẽ được trang nhã và đẹp đẽ hơn, và cái vui cũng sẽ được tươi sáng hơn nhiều lắm. Một lời đề nghị thật đẹp, thật thiết tha của một ân tình sâu nặng với thứ quà của lúa non.