



PHIẾU NHIỆM VỤ

Họ và tên: _____

Lớp: _____ Ngày: ____ / ____

Đọc thầm văn bản dưới đây và tích vào ô trống trước câu trả lời đúng hoặc thực hiện theo yêu cầu đề bài.

Cơm lam – món ăn của người Thái Tây Bắc

Ai đã từng đặt chân lên Sơn La, được thưởng thức món cơm lam dù chỉ một lần, sẽ cảm nhận được cuộc sống, văn hoá và hương vị của núi, rừng Tây Bắc.

Món cơm lam được làm từ gạo nếp nấu trong ống tre, thân to khoảng cổ tay, các đốt dài từ 60-70 cm, cây cao, vỏ dày. Khi nấu cơm lam, người ta thường chọn cây non, chặt từng đốt, cho gạo nếp và nước vào ống, để khoảng 2-3 tiếng, dùng lá dong làm nút, đem đốt trên đồng lửa. Người ta thường dựng ống lam trên



đồng lửa. Khi gạo chín, dùng dao sắc tước vỏ, cắt từng khúc rồi ăn cùng muối vừng, hương thơm của nếp nướng, quện cùng vị đậm của vừng, vị ngọt của tre sẽ đọng lại trong ta những cảm giác khó quên. Đây là món ăn dễ làm, nguyên liệu sẵn có.

Người xưa thường dùng cơm lam cho việc đi nương rẫy, săn bắn lâu ngày trong rừng sâu hoặc trong các cuộc vui.

Ngày nay, cơm lam khá phổ biến trong các nhà hàng, hàng bán ở chợ, thể hiện tập tục, nét văn hoá truyền thống của người Thái vùng Tây Bắc.

Sưu tầm

Câu 1: Món cơm lam thể hiện nét văn hóa truyền thống của dân tộc nào?

☐

Dân tộc Tày

☐

Dân tộc Nùng

☐

Dân tộc Thái ở vùng Tây Bắc

☐

Dân tộc Mường



Câu 2: Nối nội dung ở cột A với cột B sao cho phù hợp:

Cột A
Cơm lam được làm từ
Cơm lam thường được ăn cùng
Người xưa dùng cơm lam
Ổng lam thường được dựng bên

Cột B
khi đi làm nương, săn bắn lâu ngày trong rừng sâu hoặc trong các cuộc vui.
gạo nếp nấu trong ống tre.
muối vừng.
đống lửa.

Câu 3: Con đã từng được ăn cơm lam chưa? Khi ăn cơm lam, con cảm thấy như thế nào?

Câu 4: Ngoài món cơm lam, con hãy thử tìm hiểu thêm người Thái có món ăn truyền thống nào khác nữa nhé.
