

Đề bài

**Viết một
đoạn văn tả
hoạt động
của một
người mà
em yêu
mến.**

Bài làm

Đi học về, tôi cất cặp, thay vội quần áo rồi chạy vào bếp với mẹ. Hôm nay mẹ kho cá. Trong rổ, mớ cá nục đã được rửa sạch, ướp muối từ sáng. Bao giờ mẹ cũng ướp cá hàng tiếng rồi mới kho. Mẹ bỏa có thể cá mới ngon. Mẹ bắc nồi lên bếp, trong nồi chỉ có lưng lưng nước. Tôi thắc mắc sao mẹ chưa cho cá vào nồi. Mẹ cười: “Con gái mẹ phải chịu khó vào bếp để mẹ dạy cho cách nấu nướng mới được. Con mà cho cá vào nồi khi nước còn nguội lạnh thì cá sẽ tanh, ăn không ngon. Chỉ cho cá khi nước đã nóng sôi, sủi bọt”. Tôi hỏi sao mẹ cho ít nước thế thì được mẹ giải thích là chỉ cho nước sâm sấp mặt cá là đủ. Mẹ bảo tôi lấy cho mẹ lọ trà. Tôi còn đang ngỡ ngác chưa biết tại sao kho cá lại dùng đến trà thì mẹ đã nói luôn: “Kho cá muốn cho ngon, người ta thường hay lót bên dưới nồi. Có người lót bằng mía. Có người lót bằng thom. Bố con lại thích lót nồi cá bằng trà tàu. Trà sẽ ngấm vào cá, tạo nên vị chất, có tác dụng khử mùi tanh của cá và làm miếng cá thơm”. Tôi mang lọ trà đến. Nồi nước cũng đã sôi. Mẹ cầm lấy trà đổ một lượt dưới đáy nồi rồi mới xếp cá lên trên. Những con cá nằm sấp hàng ngay ngắn, đều đặn. Mẹ đậy nắp nồi, rồi vặn nhỏ ngọn lửa. Thấy tôi ngỡ ngác, em mới rành rẽ nói như khi giảng bài trên lớp: “Nồi cá ngon phải được đun kỹ, đun lâu, đun nhỏ lửa. khi xưa, bà ngoại thường dùng nồi đất kho cá. Không dùng nồi đồng, nồi nhôm như ngày nay. Có thể cá mới ngon, giữ được hương vị. Bà đun trên bếp trấu, không dùng bếp củi, để ngọn lửa âm ỉ, cháy cả buổi. Khi gỡ cá ra, con cá khô cứng, không còn tí nước. Xương cá cũng nát vụn, ăn được luôn”. Rồi mẹ cho biết nồi cá này để ăn bữa chiều. Còn sáng nay đã có xúp lơ xào thịt bò và canh khổ qua nhồi thịt. Tôi nghe mẹ nói mà nước miếng đã tứa ra đầy miệng. Nhìn đồng hồ, mẹ giục tôi:

- Bố sắp về rồi đấy! Con dọn mâm đi!