

Quang An Library

BÁNH CUỐN THANH TRÌ

Nhóm 4 - Lớp 6C

Chương trình giáo dục địa phương khối 6

CHỦ ĐỀ 5: SẢN VẬT HÀ NỘI

Năm học 2023 - 2024

BÁNH CUỐN THANH TRÌ

“Thanh Trì có bánh cuốn ngon
Có gò Ngũ Nhạc, có con sông Hồng
Thanh Trì cảnh đẹp người đông
Có cây sáo trúc bên đồng lúa xanh

(Ca dao)



GIỚI THIỆU VỀ LỊCH SỬ MÓN BÁNH CUỐN

Trong An Nam chí lược, sử gia Lê Tắc chú rằng "vào Tết Hàn thực, đem bánh cuốn tặng nhau". Điểm nữa là trong thi phẩm Tặng bánh xuân cho ngài thiên sứ Trương Hiến Khanh, năm 1291, vua Trần Nhân Tông cho hay: "Hôm nay đúng ngày mồng 3 tháng 3, trên chiếc mâm chạm hình mây đỏ bày bánh xuân thái, là phong tục cũ của An Nam xưa nay". Còn Chỉ Nam ngọc âm giải nghĩa dẫn rằng, bánh xuân thái cũng chính là tên gọi khác của bánh cuốn, sách này đồng thời nói: "Quyển bính nhiều nhân càng ngon; Hiệu là bánh cuốn lăn tròn khéo thay". Như vậy, vào thời Trần, thậm chí có thể truy lên thời Lý, nhằm Tết Hàn thực, người Việt ăn bánh cuốn và có tục đem bánh cuốn tặng nhau, chứ chưa có tục ăn bánh trôi như thời Lê Nguyễn về sau. Bánh cuốn còn được gọi là bánh xuân hoặc bánh xuân thái, trong có nhân (có thể gồm cả rau lẫn thịt), được cuốn tròn lại, hình dạng khá gần với bánh cuốn ngày nay.

GIỚI THIỆU VỀ BÁNH CUỐN THANH TRÌ

Bánh cuốn Thanh Trì là món ăn nổi tiếng của người Hà Nội, là đặc sản của phường Thanh Trì, quận Hoàng Mai, Hà Nội. Bánh được làm từ gạo gié cánh, tám thơm, tráng mỏng như tờ giấy. Bánh cuốn Thanh Trì không có nhân, thường được xếp thành từng lớp trong lòng một chiếc thúng, trên phủ tờ lá sen hay lá chuối, lá dong. Người bán bánh thường đội thúng bánh trên đầu, di dạo bán trên phố phường Hà Nội. Khi gặp người mua, người bán hàng sẽ hạ thúng xuống, lần giở từng lớp bánh cuốn mỏng, tách từng lớp bánh sao lá bánh cuốn khỏi bị rách. Trên mặt lá bánh cuốn điểm những cọng hành lá màu vàng, nâu đã được phi qua trên chảo. Mỗi lớp bánh cuốn đó sẽ được sắp xếp gọn lại trên đĩa, lần lượt từng miếng bánh một được đặt cạnh nhau. Sau đó, với một nhát kéo, tất cả các lá bánh cuốn được cắt đôi. Công việc tiếp theo là nhấc một nửa đầu bánh cuốn mới cắt đó, đặt lên trên nửa kia để người thưởng thức có thể nhìn thấy rõ từng lớp bánh cuốn tráng mỏng như giấy. Bánh được ăn với thứ nước chấm đặc trưng cho từng người bán bánh riêng, có thể ăn kèm chả quế, giò lụa hoặc đậu rán và rau mùi.

GIỚI THIỆU CÁCH LÀM BÁNH CUỐN



Gạo thường dùng loại gạo cũ (do sử dụng gạo mới, gạo ngon sẽ có nhiều nhựa nên bánh sẽ dính, khó chế biến), xay mịn, hòa với nước. Đặt nồi hấp, căng vải mỏng trên miệng nồi. Mỗi lần cho một muôi bột nhỏ, xoa đều lên bề mặt miếng vải để lá bánh cuốn được mỏng, có thể thoa thêm chút mỡ để dễ lấy ra. Sau khi bánh chín, dùng đĩa to hoặc thanh tre gạt ra đĩa, lúc này có thể cuộn thêm nhân gồm một ít thịt vai nửa nạc nửa mỡ, tôm, băm cùng mộc nhĩ, nấm hương đã xào chín với các gia vị như mắm, hạt tiêu... Rắc thêm hành khô phi thơm và dùng với nước chấm đủ các vị chua, cay, mặn, ngọt.

HÌNH THỨC Đĩa BÁNH CUỐN

Bột làm bánh là gạo được xay ướt nên rất mịn. Sau khi đã được làm chín bởi hơi nước, lá bánh sẽ được cuộn lại với nhân thịt, mộc nhĩ và nấm hương đã được nấu chín. Sau đó người làm bánh sẽ dùng thanh tre chia bánh vừa cuộn đó ra làm 4 khúc ngắn hơn và bày vào đĩa. Sau khi xếp lần lượt hết vào đĩa, một ít ruốc tôm sẽ được rắc lên trên các miếng bánh cuốn và trên cùng điểm vài cọng rau thơm như rau bạc hà, rau mùi... Bánh cuốn sẽ được thưởng thức cùng với bát nước chấm có vài lát chả và chút hành khô trong đó.



Ý NGHĨA

Bánh cuốn là món ăn mang đậm nét văn hóa và lịch sử của người Việt Nam. Bánh cuốn thể hiện sự sáng tạo và khéo léo của người phụ nữ Việt Nam trong việc chế biến những nguyên liệu đơn giản thành món ăn ngon và bổ dưỡng.



ĐỂ CÓ THỂ HIỂU RÕ HƠN VỀ MÓN BÁNH CUỐN
THANH TRÌ, MỜI CÁC BẠN SẼ TÌM VÀ ĂN THỬ MÓN
BÁNH CUỐN THƠM NGON NÀY NHÉ !



The end

thank you



so much

