

CÁCH TRÁNG BÁNH CUỐN THANH TRÌ

Lời giới thiệu: theo liên mạng toàn cầu thì “**Bánh cuốn Thanh Trì**” là một món ăn truyền thống có lịch sử lâu đời, gắn liền với vùng Thanh Trì, Hà Nội–Bắc Việt Nam. Dù không có tài liệu chính xác ghi chép về thời điểm xuất hiện, nhưng theo dân gian truyền lại, món ăn này đã có từ hàng trăm năm trước, ít nhất từ thời kỳ phong kiến.

Tại sao lại gọi là “Bánh cuốn Thanh Trì”?

Ngày nay, “**Thanh Trì**” là tên của một huyện thuộc ngoại ô thành phố Hà Nội về hướng nam. Khởi nguyên, từ xa xưa, Thanh Trì là vùng đất có tên Long Đàm (đầm Rông). Vào thế kỷ X, sứ quân Nguyễn Siêu chiếm đóng Tây Phù Liệt, khai khẩn đất hoang tạo nên một thế lực quân sự mạnh và phát triển thành một trong 12 sứ quân. Đến thời thuộc Minh [nhà Minh bên Tàu], không muốn dân chúng nhớ lại tên Thăng Long, chính quyền phong kiến phương Bắc đã đổi tên kinh đô nước Việt thành Đông Quan, và Long Đàm cũng bị đổi theo thành Thanh Đàm (đầm nước trong) thuộc châu Phúc Yên. Sang thời [vua] Lê Thế Tông (1573–1591), để kiêng húy tên vua, vùng đất này được đổi tên lần nữa thành “**Thanh Trì**” và tên gọi này tồn tại đến tận hôm nay.

Thanh Trì là một vùng đất trồng lúa lâu đời, nổi tiếng với gạo ngon, thơm, thích hợp để làm bánh cuốn. Từ rất xưa, người dân Thanh Trì đã biết dùng bột gạo để tráng bánh mỏng, ăn kèm với hành phi, nước mắm pha, chả quế, giò lụa, v.v.

Bánh cuốn Thanh Trì từng được các bà, các cô gánh hàng rong rảo khắp Hà Nội bán, trở thành một hình ảnh quen thuộc của phố phường Hà Nội xưa kia.

Bánh cuốn Thanh Trì trong ẩm thực Hà Nội

Vào thời kỳ phong kiến, bánh cuốn Thanh Trì đã có mặt trong các bữa ăn dân dã của người dân kinh thành Thăng Long. Qua nhiều thế hệ, món bánh này vẫn giữ nguyên cách làm truyền thống: không nhân, chỉ rắc hành phi, tạo nên nét riêng biệt so với các loại bánh cuốn khác.

Ngày nay, dù có nhiều loại bánh cuốn với nhân thịt, trứng, tôm, v.v., nhưng bánh cuốn Thanh Trì vẫn giữ được hương vị nguyên thủy và nét tinh tế của ẩm thực Hà Nội xưa.

Tóm lại, bánh cuốn Thanh Trì có thể đã tồn tại ít nhất vài trăm năm, từ thời phong kiến, và là một phần không thể thiếu trong ẩm thực Hà Nội. Trân trọng. –tkd



Lịch sử hình thành và hoàn cảnh ra đời

Bánh cuốn Thanh Trì là một trong những món ăn truyền thống nổi tiếng của vùng đất Thanh Trì, Hà Nội. Bánh cuốn xuất hiện từ rất lâu đời và trở thành một phần không thể thiếu trong ẩm thực của người Hà Nội. Ban đầu, bánh cuốn Thanh Trì chỉ là những chiếc bánh tráng mỏng, không có nhân, được ăn kèm với hành phi và nước mắm chua ngọt. Theo thời gian, món ăn này được cải biến với nhiều loại nhân khác nhau như thịt băm, mộc nhĩ [nấm tai mèo], và được phục vụ đi kèm chả lụa, rau thơm, tạo nên hương vị phong phú và hấp dẫn.

Biến hóa theo thời gian

Qua thời gian, bánh cuốn Thanh Trì đã có nhiều sự thay đổi và sáng tạo để phù hợp với khẩu vị của nhiều thực khách. Ngày nay, ngoài nhân thịt băm và mộc nhĩ [nấm tai mèo] truyền thống, người ta còn thêm vào các nguyên liệu khác như tôm khô, trứng, hay thậm chí là nhân chay với nấm và rau củ để phục vụ cho những người ăn chay. Hơn nữa, cách chế biến và trình bày món ăn cũng trở nên đa dạng và phong phú hơn, đáp ứng nhu cầu của thực khách hiện đại.

Cách thức tráng bánh cuốn Thanh Trì

Nguyên liệu

- Bột gạo: 200g
- Bột năng: 50g
- Nước lọc: 700ml
- Thịt heo băm: 200g
- Mộc nhĩ [nấm tai mèo]: 10g
- Hành khô: 50g
- Hành phi: 50g
- Rau thơm (rau mùi, húng quế): tùy ý
- Giò lụa: 200g
- Nước mắm, đường, giấm, tỏi, ớt, tiêu, muối: để pha nước chấm.

Dụng cụ [*]

- Chảo chống dính
- Nồi hấp
- Vải hấp bánh (hoặc khung căng vải).

Cách làm

- **Chuẩn bị bột:** Trộn đều bột gạo và bột năng với nước lọc. Cho bột nghỉ khoảng 30 phút để bột nở và hòa quyện.

– Chuẩn bị nhân

- Mộc nhĩ [nấm tai mèo] ngâm nước [sôi] cho nở, sau đó rửa sạch và băm nhỏ.
- Hành khô bóc vỏ, băm nhỏ.
- Phi hành khô cho thơm, sau đó cho thịt heo băm vào xào chín, nêm thêm một chút muối, tiêu, và cuối cùng cho mộc nhĩ [nấm tai mèo] vào đảo đều. Tắt bếp và để nguội.

Làm nước chấm

- Pha nước mắm, đường, giấm, nước lọc theo tỷ lệ 1:1:1:4 (1 phần nước mắm, 1 phần đường, 1 phần giấm, 4 phần nước lọc). Thêm tỏi băm, ớt băm tùy khẩu vị.

Tráng bánh

- Đặt nồi hấp lên bếp, đổ nước vào nồi và đun sôi.
- Dùng một miếng vải căng trên miệng nồi hấp hoặc sử dụng khung có căng sẵn tấm vải.
- Quét một lớp mỏng dầu ăn lên tấm vải để bánh không [bị] dính.
- Đổ một lớp mỏng bột lên vải, dùng thìa trải đều.
- Đậy nắp và hấp khoảng 2–3 phút cho bánh chín.
- Dùng que tre vót mỏng để nhắc bánh ra, trải ra đĩa.

Cuốn bánh

- Đặt một ít nhân thịt lên bánh, cuộn lại nhẹ nhàng.
- Lấp lại các động tác trên cho đến khi hết bột và nhân.

Trình bày

- Bày bánh cuốn lên đĩa, rắc hành phi lên trên.
- Ăn kèm với chả lụa, rau thơm, và nước chấm đã pha.

Bánh cuốn Thanh Trì không chỉ ngon miệng mà còn là món ăn mang đậm hương vị truyền thống [âm thực] của Hà Nội. Chúc bạn nấu nướng thành công và thưởng thức món ăn đặc biệt này!

JAMONO

nguồn: [blog thực phẩm bếp việt](#)



tkd ghi chú:

[*] Hiện nay, kỹ nghệ máy móc chạy bằng điện phát triển rất nhanh chóng và càng ngày càng tối tân và kỳ diệu hơn, giúp con người giảm sức lao động tay chân, đỡ vất vả hơn thuở xưa... Sau cuộc cách mạng “nồi cơm điện”, hiện nay trên thị trường đồ dùng điện xuất hiện “nồi tráng bánh cuốn chạy bằng điện nhà”. Ưu điểm của “nồi tráng bánh cuốn điện” là sạch sẽ, mau lẹ, và con người không phải lam lũ lên rưng đốn củi để nấu bánh cuốn, giảm nạn phá rừng gây lở đất và lụt lội, v.v.

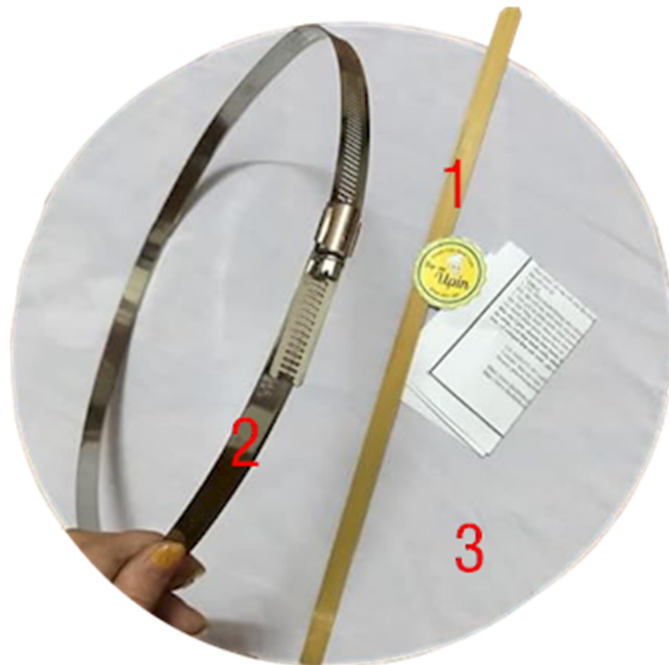
Dưới đây là vài hình ảnh về “nồi tráng bánh cuốn điện” do tkd sưu tầm từ liên mạng:



“nồi tráng bánh cuốn điện”
cho 1 gia đình người Việt điển hình 7 người




các bộ phận bên trong nồi tráng bánh cuốn



đồ phụ tùng:

1. que bằng tre được vót mỏng để nhắc bánh;
 2. khung căng vải tráng bánh;
 3. vải tráng bánh;
- 2 & 3 được đặt bên trong nồi...



vải trắng bánh cuốn làm sẵn
được gói từng tá,
bán trên amazon-dot-com

*Nguồn: Internet eMail by **tkd** sưu tầm*

*Đăng ngày Thứ Bảy, February 22, 2025
Ban Kỹ Thuật Khoá 10A-72/SQTĐ/ĐĐ, ĐĐ11/TĐ1ND, QLVNCH*