

Làng Thanh Trì ở phía đông nam thành Thăng Long xưa, trước đây thuộc huyện Thanh Trì, nay là một phần của phía đông Bắc quận Hoàng Mai - Hà Nội. Làng Thanh Trì xưa đã cung cấp cho Thăng Long một đặc sản: bánh cuốn Thanh Trì.

Bánh cuốn Thanh Trì khác với các loại bánh cuốn khác ở hình thức và “nội dung”. Gọi là “cuốn”, nhưng bánh cuốn Thanh Trì không cuộn cuộn mà cuộn thành từng nếp gấp như ruộng bậc thang ở miền núi. Nhân bánh cuốn Thanh Trì không có thịt băm, hành, nấm hương, mộc nhĩ mà chỉ có một nhân chiên hành lá thái nhỏ.

Dùng chảo tráng bánh là một cái nồi dùng to miệng hay là song nhôm bẹt với kín, trong nồi đổ khoảng 2/3 nước đã sôi. Khi tráng bánh, người ta dùng một cái gáo làm bằng 1/3 vỏ quả dừa, múc nước hớt bột nước đổ nhanh lên mặt chảo, đun dùng đáy gáo dần đều lên mặt chảo khắp mặt chảo rồi đổ y vùng rồi tráng lại. Lát sau, khi bánh chín, người ta dùng một đồ nhỏ ngửa, nhấc bánh chín khỏi mặt chảo, đặt rồi khéo một nửa bánh lên lá chuối rồi lột đồ nhỏ mâm, tay kia múc một ít hành mỡ đã chiên quết nhỏ lên nửa bánh, rồi gấp nửa bánh kia lại.

Chiếc bánh sau cũng làm thành nếp, nhưng đặt lùi mép bánh (đúng kính gấp bánh) lại một chút, tạo thành “bậc thang” với chiếc bánh trước. Cũng thành hình thành một xếp bánh cuốn, cao chừng 10 cm thì nhấc chảo lá chuối ra. Đó là một “tay bánh”. Khi có người đến “cất” hàng, chủ lò bánh đặt tay bánh vào chiếc thúng của khách để khách đem đi bán rong khắp các phố phường Hà Nội.

Ăn bánh cuốn Thanh Trì, người ăn sẽ được thưởng thức những hương vị đặc trưng. Trước hết là đồ dẻo và mềm của bánh. Bánh cuốn Thanh Trì không có hàn the nên không giòn, nhưng vì nếp, có màu trắng trong của bột chín tới, điểm mấy lát hành hoa chiên qua mỡ hãy còn màu xanh. Đồ tráng được những chiếc bánh nhỏ vừa là một đặc biệt quý. Nguyên liệu làm bánh là gạo tẻ, nhưng phải chọn gạo ngon.

Một bánh đưa năm gia chủ đem ra đình cúng được làm bằng gạo tám Mễ Trì - một loại gạo tám thơm “tiên vua” nổi tiếng của làng Mễ Trì ở ngoài thành Thăng Long xưa nay thuộc quận Thanh

Bánh cuốn Thanh Trì

Tác Giả: Tuấn Quang

Thứ Bảy, 23 Tháng 5 Năm 2009 12:16

Xuân, Hà Nội. Gõ o t vo s ch, 1/10 đ c đem th i thành c m, ph n còn l i đ c ngâm n c, đ 2 ti ng thì v t ra rá to. C m chín đ c x i ra rá, đ ngu i r i tr n đ u v i g o đã ngâm, đ n đem xay m n v i m t l ng n c v a đ đ có m t h n h p “b t n c” đúng yêu c u:

Nh ng ng i tráng bánh có kinh nghiệm gi i thích: s dĩ ph i tr n 9 ph n g o v i 1 ph n c m ngu i là đ b o đ m cho bánh chín, đ t đ trong và dai. N u ch xay g o, khi dàn muối “n c b t” lên m t v i b t n i tráng bánh r i đ y vùng n i l i, h i n c đ i n i ph lên m t đ i và m t t trên c a kh i b t, t o ra m t l p h , b t kín không cho h i n c chui vào bên trong. Nh v y, bánh m i chín bên ngoài, còn bên trong ch a chín h n nên bánh không đ c trong, không dai, không th bóc r i t ng lá bánh. Tr n thêm c m ngu i, nh ng h t c m đã xay m n có tác đ ng nh nh ng “l thông h i”, đ n nhi t vào sâu bên trong, làm chín đ u c kh i b t.

Th hai là n c m m ch m bánh cuốn Thanh Trì có h ng v tuy t v i. Th i x a không có gì chính (b t ng t). N c m m ch m bánh cuốn Thanh Trì ph i đ c pha b ng lo i n c m m c c ngon có đ đ m cao. Đó là n c m m “Quèn” Ngh An đ c ch b ng thuy n ra b n sông H ng ngoài bãi Thanh Trì. N c m m y đ c pha v i n c đun sôi đ ngu i, v i đ m chua làm t b ng (bã) r u n p v i m t ít đ ng và m t ít cà cu ng “t i” (cà cu ng s ng, t m ít mu i, đ chín r i băm nh) và c t vài lát t đ th n i lên trên. Đó là n c m m “chuyên dùng” đ ăn bánh cuốn Thanh Trì.

Th ba là bánh cuốn Thanh Trì đ c ăn v i ch l n c L - m t làng làm giò ch n i ti ng i mi n B c - thu c huy n Thanh Oai, t nh Hà Tây cũ, nay thu c Hà Nội. Đó là th ch làm b ng th t l n n c t i giã nhuy n có pha m t ít m kh u thái nh và m t ít n c qu . H n h p đ c dàn m ng trên lá chu i t i s ch, h p chín r i chiêm vàng, b c mùi th m ph c. H i nh ng năm 60 c a th k tr c, khi còn đi h c, m i tu n tôi đ c ăn ít nh t m t đĩa bánh cuốn Thanh Trì.

Cô hàng bánh đ i trên đ u m t chi c thúng đ y m t, mi ng chai n c m m nút lá chu i khô thò ra ngoài. Có không rao hàng, c kho ng gi y, ai mu n ăn bánh cuốn Thanh Trì thì ra c a đ i. Khi có khách, cô tìm ch s ch h thúng xu ng, l t chi c m t đ t bên thúng. Đ n cô l y t trong thúng ra m t chi c đĩa và m t cái bát con. M nút chai n c m m, cô rút ra ch ng n a bát, dung kéo c t m y lát t th lên trên, r i dung hai ngón tay cái và hai ngón tay tr thoãn tho t bóc t ng chi c bánh ra kh i x p bánh, g p đ t vào đĩa, r i dùng l i kéo c t đôi.

Ai mua ăn cháo, cô lái thớt mới, hai miếng cháo đã cắt sẵn vào bát nước chấm, rồi thêm một ít hạt tiêu bột. Cô khoe với khách: “Cháu phải cắt cháo lợn cạo nhà “Đỗ mắng”. Các ông các bà Hà Nội sành ăn lắm! Cháu mà lấy cháo nhà khác là “bánh ngay!” (Đỗ mắng là tên người Hà Nội gọi nhà giò cháo nổi tiếng quê ở xã Lỗ, huyện Phụng Hoang, gần Hàng Bông, trước kia là chợ tránh cạo đường tàu đi Yên Phụ - bến thuyền Bến Chai Mai, nay đã đổ bỏ; chợ tránh tàu tiếng Pháp là croisement, đặt cái u “b” là “đỗ mắng”).

Gần đây, trên đường số 1, từ đường Cờ Đỏ xuống thành phố Phú Lý, tỉnh Hà Nam có một miếng cháo hàng “Bánh cuốn cháo”. Cũng là bánh cuốn bóc cái Thanh Trì nhưng không giòn và không dai bằng, nước mắm thì đặc pha với mì chính và cháo là thối lộn thái miệng tím và nước ngả nhũ cái bún cháo. Hà Nội cũng đã lác đác xuất hiện hàng bánh cuốn cháo “cố định” này.

Làng Thanh Trì ngày nay đã “đô thị hoá”, phần lớn các ngôi nhà đều là nhà 2, 3 tầng kiểu mới. Số gia đình còn tráng bánh cuốn ngày càng giảm, số người bán bánh cuốn Thanh Trì trên đường phố Hà Nội cũng ngày một ít đi. Một nhà hàng “hàng quê” hiện đại như nhà hàng “Ngon” ở phố Phan Bội Châu gần chợ Cửa Nam cũng có bánh cuốn Thanh Trì, nhưng chỉ là miếng bánh cuốn và nước mắm chấm không đặc như xưa vì có chút mì chính và thiêu hương và cà chua nghiền tẩm; cháo lợn cũng không nghiền như ngày trước. Chờ ngửi bánh cuốn Thanh Trì nổi tiếng là như là Nguyễn Tuấn, chỉ còn “vang bóng một thời” với người Hà Nội hay sao?