

# Bánh đa Vĩnh Thạnh

Bài, ảnh: Ngọc Anh

Bánh đa (bánh tráng) là món ăn dân dã và phổ biến từ Bắc chí Nam. Chẳng thế mà ca dao xưa nói về món bánh tráng nóng cuộn dừa nạo khoái khẩu của chị em:

*"Chồng đánh đa đang, bánh tráng, cùi dừa  
Chồng đánh không chừa, cùi dừa bánh tráng".*

Ở các tỉnh, thành phía Bắc nổi tiếng có bánh đa Minh Châu ở xã Thiệu Châu, huyện Thiệu Hóa (Thanh Hóa), bánh đa Kế ở xã Dĩnh Kế (Bắc Giang), bánh đa làng Nông Xá (Hải Phòng), bánh đa làng Dụ Đại (Thái Bình). Ở Nam bộ có bánh tráng Trảng Bàng, Tây Ninh; bánh tráng Mỹ Lồng ở xã Mỹ Thạnh, huyện Giồng Trôm, tỉnh Bến Tre. Ở thành phố Cần Thơ, nhiều hộ dân ở xã Thạnh An, Thạnh Lợi, huyện Vĩnh Thạnh ngày nay vẫn còn làm nghề bánh đa truyền thống.

## **Tìm về nguồn gốc**

Truyền thuyết về nguồn gốc bánh tráng làng Chèu (Hà Nam) kể rằng: Vào khoảng năm 1347, có người đàn ông trong làng thấy quanh năm mọi người chỉ ăn cơm nên muốn tạo ra một món khác cho lạ khẩu vị. Ông nghĩ ra cách ngâm gạo vào nước, xay nhuyễn thành bột loãng, sau đó tráng trên một tấm vải căng trên miệng chiếc nồi đồng. Khi chín, đem ra phơi khô, cắt thành sợi nhỏ như hủ tiếu hay bánh phở bây giờ. Bánh này khi nấu lên, cho thêm thịt, cá, gia vị ăn thấy lạ miệng và ngon. Bánh cũng dễ bảo quản được trong thời gian dài.

Từ đó, người trong làng cùng nhau làm theo và hoàn thiện dần thành món bánh tráng truyền thống. Người đàn ông đó có tên là Trần Đình Hãn, được dân làng suy tôn làm ông tổ nghề bánh tráng, thờ trong đình của làng. Hằng năm, làng Chèu tổ chức lễ hội vào ngày 10 tháng 2 âm lịch để tưởng nhớ đến công lao của ông cũng như truyền thống nghề làm bánh tráng. Đó cũng là dịp những người làm nghề của làng, do nhiều hoàn cảnh khác nhau phải ly tán khắp nơi, về hội tụ, gặp gỡ.



Nghệ nhân Phan Thị Thanh Nga tráng bánh.



Máy làm bánh tráng ở cơ sở Nhật Nguyệt.

Ban đầu người dân gọi bánh tráng theo cách gọi dân dã, quen thuộc xuất phát từ cách thức làm bánh: tráng bột lên mặt vải căng trên miệng nồi. Đến thế kỷ thứ XVII khi chúa Trịnh Tráng (1577-1657) lên ngôi, người miền Bắc sửa lại là bánh đa (bánh tròn như lá đa) thay cho bánh tráng để tránh kỵ húy chúa. Và tên gọi ấy quen thuộc cho đến ngày nay.

Một truyền thuyết khác cho rằng: Vào mùa Xuân năm Kỷ Dậu 1789, đứng trước họa xâm lăng của quân Thanh, vua Quang Trung quyết định đưa đại quân từ Qui Nhơn ra Hà Nội. Nghĩ đến việc đường sá xa xôi, quân lương vận chuyển khó khăn,

có người trong hậu cung đã sáng kiến làm thật nhiều bánh trắng để đại quân mang theo. Bánh trắng khô ráo, nhẹ nhàng, dễ vận chuyển đường xa, làm lương khô cho binh sĩ, đã góp phần làm nên thắng lợi của cuộc đại phá quân Thanh.

### **Quy trình làm bánh và thưởng thức**

Nguyên liệu chính để làm bánh là gạo, người ta thường chọn loại gạo thơm, ngon. Gạo cho vào nước ngâm từ đêm trước cho mềm, sáng hôm sau cho bột vào cối xay nhuyễn thành bột loãng. Tùy loại bánh, người ta sẽ cho thêm dừa nạo, đường, bơ, mè vào bột. Dụng cụ chính: một cái nồi lớn đựng nước, có miệng tròn được căng vải (vải may mùng); nồi có nắp đậy hình chóp nón (thường làm bằng lá dừa); một cái gáo dừa miệng hơi dẹt, phần đít được gọt tròn và nhẵn; một que tre vuốt mỏng, dẹt để dễ vít bánh; một cây cuốn được làm bằng mo cau; vì phoi bánh được đan từ tàu dừa hoặc tre, trúc.

Khi nước trong nồi tráng bánh đã sôi, người ta dùng cái gáo múc bột đổ lên mặt vải; sau đó dùng gáo dừa nhanh tay, khéo léo trải đều một lớp bột thật mỏng theo hình tròn (tráng bánh) rồi đậy nắp lại. Bánh chín, dùng que tre vít bánh lên ống cuốn đã luồn dưới bánh rồi cuộn lại, trải bánh lên vỉ và đem phơi nắng. Bánh phơi dưới nắng tốt mới ngon. Các công đoạn trên do một thợ đảm nhiệm, muốn nhanh thì thêm một người phụ phoi bánh.

Từ bánh trắng truyền thống, dân gian đã biến tấu ra hàng chục loại bánh khác nhau. Loại bánh không đường, mè, tráng mỏng dùng để cuốn với thịt luộc, cá nướng làm gỏi cuốn; chả giò; nếu không phơi nắng thì làm bánh ướt, bánh cuốn chả lụa. Bánh trắng có đường, không phơi nắng, thêm nhân đậu xanh, dừa nạo thành bánh ướt ngọt. Bánh trắng có đường, phơi nắng thành bánh trắng ngọt. Loại bánh không đường, tráng dày, cho nhiều mè, trở thành bánh trắng nướng. Bánh trắng nướng xúc tiết canh, thịt rắn băm nhỏ xào lá cách hay bóp vụn ăn với món cao lầu của Hội An khoái khẩu. Ngoài ra còn phải kể đến bánh trắng phơi sương, bánh trắng trộn rất được giới trẻ ưa chuộng.

### **Bánh đa Vĩnh Thạnh**

Bánh đa Vĩnh Thạnh có nguồn gốc từ các tỉnh miền Bắc. Năm 1954, nhiều người ở các tỉnh Ninh Bình, Thái Bình, Nam Định, Thanh Hóa di cư vào vùng Cái Sắn khẩn hoang, lập nghiệp theo chính sách "dinh điền" của chính quyền Ngô Đình Diệm, đã mang theo nghề làm bánh đa truyền thống.

Những năm 1990 trở về trước, đất đai chua phèn, sinh kế khó khăn nên nghề làm bánh đa bị lãng quên. Vài chục năm gần đây, kinh tế ổn định, phát triển, nghề này được khôi phục. Những ngày nắng tốt, đi theo trục Kinh D, Kinh G du khách sẽ

nhìn thấy hàng chục nhà còn làm và phơi bánh trước sân. Ngày nay đa số đã chuyển sang làm bánh bằng máy móc, chỉ còn nhà của chị Phan Thị Thanh Nga, ấp G2, xã Thạnh An còn tráng bánh bằng tay. Chị Nga (quê gốc ở Ninh Bình) cho biết: Chị khôi phục nghề này được 17 năm; nhờ làm thủ công cộng thêm một số bí quyết pha chế phụ gia riêng nên bánh đa của chị làm ra thơm và giòn. Sản phẩm bánh đa của chị Nga đã đoạt huy chương bạc trong Lễ hội bánh dân gian Nam bộ tổ chức tại TP Cần Thơ năm 2016.

Cơ sở bánh đa Nhật Nguyệt, ấp D2, xã Thạnh Lợi của ông Đỗ Đình Nhật (quê gốc ở Nam Sách, Hải Hưng) làm bánh hoàn toàn bằng máy móc. Xay bột, nạo dừa bằng máy, sau đó máy tráng bột thành chiếc bánh dài lên một chiếc máng úp bằng kim loại. Bánh có chiều dài khoảng 2 mét, sau khi phơi khô được cho vào máy cắt lại thành bánh tròn thành phẩm. Cơ sở Nhật Nguyệt bình quân làm từ 800-900 bánh/tuần lễ, bánh mè có giá 3.000 đồng đến 5.000 đồng mỗi cái, tùy lượng mè. Bánh tiêu thụ ở rất nhiều nơi, treo bán ở các hàng quán dọc theo quốc lộ 80 từ Cần Thơ đi Rạch Giá.

*"Ơi quê ta bánh đa, bánh dúc  
Nơi thỏa thơm đồng xanh trái ngọt  
Nơi tuổi thơ ta trải qua đẹp như giấc mơ"*

(Lời bài hát Về quê- Nhạc sĩ Phó Đức Phương)

Bánh đa (bánh tráng) truyền thống phản ánh hồn cốt làng quê của người Việt. Không chỉ ở Vĩnh Thạnh, ngày xưa ở Cái Răng, Phong Điền□ nhiều lò bánh tráng được dựng lên rộn rịp vào độ Rằm tháng Chạp. Các lò này tráng bánh ăn công, chủ yếu giúp cho các nhà trong làng có món chuẩn bị Tết Nguyên đán. Đó là bản sắc văn hóa - văn minh nông nghiệp lúa nước. Ngày nay máy tráng bánh phát triển, lò tráng bánh thủ công mai một dần; không khí rộn ràng tráng bánh ăn Tết ở quê cũng mất theo.

Bên cạnh việc phát triển cơ sở làm bánh bằng máy móc, đáp ứng thị trường, thiết nghĩ nên có biện pháp bảo tồn các lò thủ công. Những nghệ nhân với đôi tay tráng bánh khéo léo, các lò bánh tráng bánh thủ công ở thôn quê sẽ trở thành điểm du lịch - trải nghiệm thu hút du khách.

Tài liệu tham khảo:

- 1.Hoàng Sơn, *Chuyện làng nghề làm bánh đa Minh Châu, Thể thao & Văn hóa*, 26-5-2012;
- 2.Hội Văn nghệ Dân gian Việt Nam, 2002, *Xóm nghề và làng nghề thủ công*, Nxb Trẻ;
- 3.Làng nghề bánh đa Kế. Ngày đăng: 27-12-2012, [Bacgiang.gov.vn](http://Bacgiang.gov.vn);

*4. Phạm Hương, Cận cảnh làng nghề sản xuất bánh đa nổi tiếng ở Hải Dương, báo Tiền Phong điện tử, 16-12-2013.*