

CHỮ “TÂM” VỚI VẤN ĐỀ BẢO TỒN NGHỀ TRUYỀN THỐNG BÁNH CUỐN THANH TRÌ

CAO THỊ THẨM

Email: thamphuongyenso@gmail.com

Học viên Cao học K8 Quản lý Văn hóa - Trường ĐHSP Nghệ thuật Trung ương

THE “HEARTINESS” WITH THE THANH TRI TRADITIONAL VILLAGE FRESH RICE-PAPER ROLLS

TÓM TẮT

Bánh cuốn là một trong những món ăn dân dã gắn bó với người Việt từ bao đời. Đi suốt chiều dài lịch sử của dân tộc, món ăn ẩm thực này luôn gắn bó mật thiết với người dân ở nhiều làng quê Bắc Bộ. Trong rất nhiều làng nghề làm bánh cuốn tồn tại đến ngày hôm nay, Bánh cuốn Thanh Trì ở Hà Nội đã trở nên một thương hiệu được nhiều khách hàng ưa chuộng và các chuyên gia ẩm thực đánh giá cao. Trong cơn lốc đô thị hóa hiện nay, nhiều sản phẩm văn hóa ẩm thực của các làng ven Hà Nội đã dần mai một. Vậy làm cách nào để Bánh cuốn Thanh Trì bảo tồn được nghề truyền thống cũng như giữ được chất lượng của nó? Bài viết này là tâm huyết của tác giả với nghề truyền thống của vùng đất Hoàng Mai lâu đời cùng với mong muốn có được những biện pháp hữu hiệu và tích cực để bảo tồn các giá trị về nghề truyền thống Bánh cuốn Thanh Trì.

Từ khóa: Bánh cuốn Thanh Trì, làng nghề truyền thống, ẩm thực



ABSTRACT

Bánh cuốn (fresh rice-paper rolls) is one of the most popular cuisines of Vietnamese for centuries. Throughout the national history, the cuisine has always been closely connected with Vietnamese culture in many northern villages. In many traditional villages that exist today, Thanh Tri fresh rice-paper rolls in Hanoi has become a popular brand among consumers and culinary experts. In the current urbanization whirlwind, many culinary cultural products of villages along Hanoi have completely disappeared. So how do the Thanh Tri fresh rice-paper rolls preserve its quality? This article is the author's dedication to the traditional craft of the ancient Hoang Mai land along with the desire to have effective and positive measures to preserve the values of the traditional Thanh Tri fresh rice-paper rolls.

Keywords: Thanh Tri fresh rice-paper rolls, traditional village, cuisine

Đôi nét về làng nghề Bánh cuốn Thanh Trì

Thanh Trì, một xã phía nam nằm bên hữu ngạn Sông Hồng, cách trung tâm Hà Nội 7km đường chim bay, là nơi không có nhiều danh lam thắng cảnh nhưng khách đến đây luôn nhớ đến món quà bánh cuốn, một món ăn dân dã, đặc sản cổ truyền của làng quê Thanh Trì. Bánh cuốn đã đi vào tác phẩm của các nhà văn Thạch Lam, Vũ Bằng... nói về vùng đất đồng màu nằm bên hồ Vạn Xuân và hai cánh bãi Thanh Lân, Nha Thôn, chưa kể bãi nổi sông Hồng sau mỗi mùa nước lũ hàng năm, nơi tạo nguồn lương thực dồi dào, sung túc của dân xã này. Người dân Thanh Trì bốn mùa cấy, bẻ ngô, dỡ khoai, hái đậu, nhổ vùng. Quanh năm sản phẩm, ngô xém đường làng sung túc bởi những bắp ngô to, vàng thơm thóc chiêm, thóc mùa, tím rậm khoai lang rim và đặc sản bánh cuốn chế biến bằng gạo mộc tuyền để từ mùa gặt trước.

Tên huyện Thanh Trì (chữ Hán: 靑池) vốn bắt nguồn từ tên cổ Thanh Đàm (靑潭) có nghĩa “ao xanh” hay “đầm xanh” thuộc vùng trũng trún Sơn Nam Hạ ven kinh thành Thăng Long xưa, do kỵ húy tên vua Lê Thế Tông nên đổi thành Thanh Trì. Sau khi tỉnh Hà Tây sáp nhập vào Hà Nội năm 2008, một phần huyện Thanh Trì được sáp nhập thành quận Hoàng Mai và cái tên Thanh Trì gắn với nghề bánh cuốn là một đơn vị hành chính cấp phường thuộc quận Hoàng Mai ngày nay. Và cái tên Bánh cuốn Thanh Trì luôn gắn bó mật thiết với ẩm thực của địa phương này. Không chỉ là một món ẩm thực, Bánh cuốn Thanh Trì còn là tình cảm và nguyện vọng của người làm ra nó được gửi vào mỗi món ăn. Điều đó tạo nên các giá trị đặc sắc, tinh túy và thắm đằm tinh hoa văn hóa đất Tràng An mang đến cho vùng ven kinh đô một dấu son nổi bật cho nền ẩm thực của Việt Nam.

“Ẩm thực là nhu cầu thiết yếu của cuộc sống” theo cố giáo sư Đào Duy Anh - học giả uyên bác về văn hóa Việt Nam có định nghĩa ngắn gọn về ẩm thực như là một nét văn hóa đặc trưng ở mỗi nền văn hóa. Có lẽ vậy “bánh cuốn Thanh Trì” là một nét ẩm thực đặc sắc đại diện cho các sinh hoạt văn hóa nông nghiệp lúa nước ở Việt Nam, thể hiện những nét tinh tế của nghệ thuật chế biến tinh xảo. Từ hạt gạo tương chừng đơn giản nhưng lại làm nên những sản phẩm kỳ diệu có sức quyến rũ riêng trong kho tàng văn hóa ẩm thực Việt.

Với vị trí địa lý ven sông Hồng với phù sa màu mỡ tạo nên một nền văn minh lúa nước nghìn năm của người Việt, văn hóa ẩm thực quốc gia hẳn không thể vắng bóng những món ăn làm từ gạo hay các loại nông sản như ngô, khoai, sắn,... Nghệ thuật ẩm thực hay cách ăn uống của người Việt cũng từ đồng ruộng, làng quê mà thăng hoa. Giờ đây các món ăn dân dã ngày xưa như bún, phở, nem chua... đang ngày càng được biết đến nhiều hơn trên thế giới. Không phải ngẫu nhiên mà bạn bè năm châu đều khen món ăn Việt Nam rất ngon và rất nhiều nhà hàng của người Việt Nam mở ra ở các nước thu hút rất đông thực khách bản xứ. Tại các festival quảng bá văn hóa Việt Nam ở nước ngoài, gian hàng ẩm thực Việt Nam cũng luôn là một trong điểm dừng chân hấp dẫn nhất... Có được điều đó chính là do nét tinh tế của ẩm thực nước nhà với bàn tay, khối óc và tình cảm của các nghệ nhân dành cho món ẩm thực của mình.

Đã có những món ăn của Việt Nam nằm trong danh sách 100 món ẩm thực hấp dẫn nhất trên thế giới như phở đã tạo nên ấn tượng khó phai trong lòng thực khách trong và ngoài nước. Không hề kém tinh tế so với phở, Bánh cuốn Thanh Trì thực sự cuốn hút bạn bè quốc tế mỗi khi có dịp tới thăm Việt Nam và tại các hội chợ giao lưu ẩm thực. Từ một món ăn đơn giản mang hơi thở của làng quê nông nghiệp lúa nước, bánh cuốn Thanh Trì trở thành nét nghệ thuật ẩm thực đặc sắc bởi trình độ, kỹ thuật tráng bánh mỏng, “mười chiếc như một” đã đưa bánh cuốn đạt tới mức độ cao của nghệ thuật ẩm thực trong chế biến và trình bày. Với đĩa bánh cuốn từng lớp mỏng được bày trên những chiếc mẹt ăn kèm với rau sống, nước chấm đã thực sự trở thành một điểm nhấn ấn tượng hấp dẫn thực khách. Thậm chí, kỹ thuật làm bánh cũng có thể gây sự tò mò cho du khách mong muốn khám phá, tìm hiểu như việc múc bột tráng bánh vào nồi điều cho ra những thành quả bắt mắt là những lớp bánh mỏng chín đều có màu trắng trong, chính điều đó đã tạo nên hương vị Việt và thương hiệu Bánh cuốn Thanh Trì.

Giờ đây, hầu hết các hộ gia đình ở Thanh Trì đều có thể tráng bánh, làm bánh và bán bánh cuốn. Bánh cuốn Thanh Trì không chỉ được bán ở các cửa hàng

hay nhà hàng trên phố mà còn đi sâu vào từng ngõ ngách của Hà Nội. Người Hà Nội thích thưởng thức món đặc sản bình dân mà tinh tế này. Có những thời kỳ thu nhập từ nghề bán cuốn trở thành nguồn thu nhập chính của nhiều gia đình trong xã. Thông qua việc bán bánh cuốn tại các khu nội thành, ngoại thành Hà Nội, những người bán bánh cuốn cũng là những người cung cấp thông tin, tình hình mọi mặt của địch trong 9 năm kháng chiến chống thực dân Pháp xâm lược, cứ 10 gia đình ở làng thì có 7 nhà làm bánh. Bánh cuốn gần như có mặt ở mọi khu phố, các con ngõ của Hà Nội. Nó là món ăn không thể thiếu trong danh sách ẩm thực của người dân Hà Thành. Tuy là một món ăn giản dị nhưng giá trị của bánh cuốn Thanh Trì luôn được đánh giá cao, năm 2015, món ăn này đã được Cục Sở hữu trí tuệ cấp giấy chứng nhận thương hiệu “Bánh cuốn Thanh Trì”.

Bánh cuốn Thanh Trì thời kỳ hội nhập: nghiên cứu trường hợp gia đình bà Hoàng Thị Lan

Từ sau 1986, với chính sách “mở cửa”, đất nước đã thay da đổi thịt, nhiều loại hàng hóa Việt Nam đã hội nhập và giao lưu với thị trường quốc tế. Sự hội nhập ấy kéo theo sự giao thoa về văn hóa giữa các nước với nhau trong đó phải kể tới văn hóa ẩm thực. Có rất nhiều món ăn Âu, Á được du nhập vào Việt Nam tạo nên sự phong phú, đa dạng trong các thực đơn nhưng đây cũng là yếu tố tạo nên một thị trường cạnh tranh khốc liệt trong việc kinh doanh ẩm thực. Đứng trước những cơ hội và thách thức đó món ăn dân dã, giản dị như chính tên gọi đã gắn với nền nông nghiệp lúa nước của người Việt bao đời nay - Bánh cuốn Thanh Trì vẫn có một vị trí vững chắc trong lòng các thực khách. Để có được sự tồn tại vững chắc trong nền kinh tế thị trường như hiện nay phải kể tới những người yêu nghề gìn giữ bảo tồn và phát triển nghề. Trong nội dung bài viết này, tác giả muốn giới thiệu một nghiên cứu về trường hợp gia đình nhà bà Hoàng Thị Lan tại số nhà 30, phố Thanh Đàm, phường Thanh Trì, quận Hoàng Mai, Hà Nội. Đến nay, trong gia đình bà đã có tới 4 đời theo nghề bánh cuốn.

Đến với nghề cũng bởi chữ “duyên”

Bà Hoàng Thị Lan - một trong số người làm bánh lâu năm tại phường Thanh Trì với kinh nghiệm gần 50 năm làm nghề. Ban đầu, bà không xác định đây là nghề chính của gia đình. Lúc 12, 13 tuổi bà biết làm bánh do bố mẹ dạy để kiếm thêm thu nhập. Rồi cứ dần dần ngày qua ngày, bà trở nên thuần thục trong các khâu làm bánh, tráng bánh. Và rồi, nghề ngấm vào bà như một cái duyên, sự “sắp xếp trời định” như các cụ thường hay nói “nghề chọn người”. Một nghề truyền thống đặc sắc mà nó đã gắn với người dân Thanh Trì suốt chiều dài lịch sử của dân tộc, chứng kiến những thăng trầm biến cố của đất nước, là câu nói do những người bán rong bánh tại các con phố ở Hà Nội tạo nên - những người hoạt động cách mạng

CULTURE

đã bí mật truyền thông tin để kháng chiến cứu nước. Bà Lan đã chia sẻ những câu thơ ngọt ngào như một lời giới thiệu khéo léo, đong đầy niềm vui và sự tự hào về món ăn đặc sắc của phường Thanh Trì từ bao đời nay:

*Thanh Trì có bánh cuốn ngon
Có gò Ngũ nhạc, có con sông Hồng
(Ca dao)*

Trước đây khi làm nghề, bà Lan chỉ coi nghề này như một công việc làm thêm, nghề phụ nên thường tranh thủ làm lúc buổi sáng sau đó chủ yếu là đi tham gia sản xuất nông nghiệp. Khi nền kinh tế của đất nước bước vào thời kỳ hội nhập và phát triển, nhà nước có chính sách ưu tiên các ngành, nghề truyền thống, gia đình bà Lan đã làm bánh cuốn như là nguồn thu nhập chính. Bởi tuy có vất vả và “thức khuya dậy sớm” nhưng “sáng đỏ lửa, tối có tiền” điều này đã giúp gia đình bà ổn định cuộc sống. Bà luôn biết ơn nghề và thâm cảm ơn chữ “duyên” đã đưa mình đến với nghề và tồn tại đến bây giờ. Việc tiêu thụ sản phẩm trước đây rất hạn chế vì số lượng bán hàng ngày cũng chỉ dao động từ 2-3 kg gạo. Điều này cũng dễ hiểu bởi thời điểm khi đất nước còn chiến tranh thì việc đi lại, buôn bán trao đổi gặp nhiều khó khăn. Làm gì cũng bị lính cai ở các ngã ba kiểm tra rất kỹ lưỡng nên việc vận chuyển bánh gặp không ít trở ngại. Bà Lan xúc động nói: tuy bị giới nghiêm nhưng việc làm bánh diễn ra rất nhiệt tình và tranh thủ thời gian để còn kịp tham gia sản xuất nông nghiệp.

Cũng vì một lòng một dạ, chung thủy với chữ “duyên” trong nghề ấy mà bà đã giữ được truyền thống của gia đình. Bà làm nghề lâu năm đó là trao truyền cho các thế hệ nối nghiệp. Sự nối nghiệp đó như một cuốn gia phả bằng lời quý giá qua các thế hệ trong gia đình của bà. Đúng như bà luôn tâm niệm: Chữ “duyên đi cùng với chữ “tâm” trọn vẹn với nghề. Bằng kinh nghiệm cuộc đời, người đã sống qua hai thế kỷ bà Lan bộc bạch: “Nghề nào cũng phải xuất phát từ “cái tâm”, đặc biệt đối với nghề bánh cuốn Thanh Trì - một món ăn trực tiếp phục vụ đời sống hàng ngày của con người. Nếu làm nghề không bằng cái “tâm”, cái “tâm” thì thực sự ảnh hưởng xấu sức khỏe cộng đồng lắm”. Bởi vậy mà niềm trân trọng đó luôn thôi thúc bà Lan phải bảo vệ nghề và thực sự sống được với nghề theo đúng nghĩa. Bà truyền nghề cho các con trong gia đình phải làm nghề theo đúng đạo đức của người làm hàng: thân thiện, chân thật với khách hàng. Điều đó được minh chứng trong suốt quá trình làm bánh, từ việc chọn nguyên liệu trau chuốt, kỹ công đó phải là loại thóc được thu hoạch và để 6 tháng hết nhựa rồi mới đem đi xát thành gạo. Việc ngâm gạo cũng phải thực hiện đúng thời gian và tùy vào thời tiết nếu mùa hè thì thời gian ngâm lâu hơn các mùa khác.

Cơ sở kinh doanh của gia đình nhà Bà Lan lúc nào cũng sôi động, nhộn nhịp, lúc nào cũng đờ lửa. Hàng ngày, các thành viên trong gia đình được phân công mỗi người một việc, một khâu trong việc chế biến bánh, cần phải đảm bảo bất cứ thời gian nào trong ngày khi khách hàng đặt chân đến cửa hàng nhà bà là được thưởng thức bánh cuốn nóng ngay.



Tác giả trực tiếp được ngồi tráng bánh, cuốn bánh cùng bà Lan

Trước đây, việc xay bột có phần vất vả vì phải dùng cối xay nên mất nhiều công sức lao động, đặc biệt phải là phải có sức khỏe thì việc xay bột mới đều tay; nhưng giờ đây sự phát triển của khoa học nên xay bột bằng máy vẫn cho chất lượng bánh không thua gì xay thủ công như trước đây. Gia đình Bà Lan chăm chút từng sản phẩm, từng nguyên liệu được tập hợp để sản phẩm lúc nào cũng phải sạch sẽ, an toàn và tươi ngon cho người tiêu dùng. Bà cho rằng: Hành phi khô phải chọn loại củ nhỏ, tím, đều mới cho mùi thơm đặc trưng, mà dầu chiên dùng chiên hành được dự trữ bằng các can lớn của các nhãn hàng uy tín. Gia đình bà không thực hiện việc chiên bằng dầu rẻ tiền, tái sử dụng. Dầu dùng ngày nào hết ngày đó, phi hành khô xong là được dùng để xào nhân bánh... cho nên bánh nhà bà luôn tươi ngon và có mùi thơm đặc biệt. Thương hiệu bánh cuốn nhà bà Hoàng Thị Lan vì thế đã chiếm trọn tình cảm cùng với sự tin yêu của người tiêu dùng. Mỗi nụ cười hay những lời nói tâm tặc khen bánh mềm mịn, mượt thơm, nước chấm hài hòa là món quà vô giá dành tặng cho bà mỗi ngày.

Với mọi công đoạn, bà Lan luôn cẩn thận. Chẳng hạn, bà không bao giờ xay bột một lần dùng cho cả ngày, mà chỉ khi cần đối nhu cầu hoặc có đơn đặt bánh phát sinh thì khi ấy bà mới tiến hành ngâm gạo để xay bột. Do vậy, mà bánh nhà bà Lan không bao giờ sợ “chua” hay dùng hàn the để tạo độ giòn. Chính vì vậy, có những thực khách đã quá quen thuộc, và đặt cho bánh cuốn nhà bà cái tên “bánh cuốn cô Lan” như thương hiệu nổi tiếng trong vùng, đặc biệt là kỹ thuật đặc trưng trong cách tráng bánh và pha nước chấm. Vì thế mà thực khách nào khi ăn đều muốn xin thêm “nước chấm” với vị thơm ngon tự nhiên với các nguyên liệu

CULTURE

như: đường trắng, nước mắm loại ngon, ớt, hành hòa quyện... Không cần phải quảng cáo nhiều, các thực khách đến thưởng thức bánh mỗi ngày một đông chính cũng là bởi vì chất lượng và hương vị rất riêng của món bánh cuốn nhà bà Lan.



Hình ảnh bà Lan tráng bánh cho khách đặt mang về nhà

Bà tâm sự: “Nếu ngày nào có việc bận, phải sắp xếp làm bánh cho các đầu mỗi tiêu thụ không ngồi bán được hàng thì nhớ nghề lắm, nhớ giọng nói tíu tít hàng ngày của khách”. Có thể thấy được gia đình bà Lan bằng cái “tâm” luôn đặt sự an toàn, chất lượng, bảo vệ sức khỏe của người tiêu dùng Bà đã thực sự sống trọn với nghề và thương hiệu bánh cuốn bà Lan đã trở thành một địa chỉ quen thuộc của thực khách hàng ngày. Sự đóng góp của gia đình bà với nghề, đã được các cấp ghi nhận và tặng nhiều giấy khen vì những đóng góp cho sự phát triển kinh tế của địa phương nói riêng và văn hóa ẩm thực của Việt Nam nói chung.

Hàng thế kỷ qua, bánh cuốn Thanh Trì đã trở thành món quà bình dị, là đặc sản nổi tiếng của mảnh đất Thanh Trì lịch sử có hương vị rất riêng và hấp dẫn làm cho thực khách nhớ mãi không quên. Bên cạnh những món ăn sơn hào hải vị, những đặc sản vùng miền thì bánh cuốn Thanh Trì vẫn có một sức sống, một chỗ đứng vững chãi trong danh sách ẩm thực của đất Hà Thành. Thực khách nhớ về một món bánh trắng mềm, thơm mịn của bột gạo hòa quyện với vị nước chấm đặc trưng chua, cay, mặn ngọt làm nên sức quyến rũ riêng, mặc cho sự ồn ào, náo nhiệt, xô bồ nơi chốn đô thị hiện đại.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Ban Chấp hành Đảng bộ phường Thanh Trì (2015), *Lịch sử cách mạng của Đảng bộ và nhân dân phường Thanh trì (1930-2014)*, Nxb Lý luận chính trị.
2. Nguyễn Thị Bầy, Trần Quốc Vượng (2010), *Văn Hóa Ẩm Thực Việt Nam - Nhìn từ Lý luận và Thực tiễn*, Nxb Từ điển bách khoa và Viện Văn hóa.
3. Vũ Bằng (1990), *Miếng ngon Hà Nội*, Nxb Văn học.
4. Trần Văn Mỹ (1990), *Địa chỉ văn hóa phường Thanh Trì, quận Hoàng Mai, Hà Nội*, Hội Văn nghệ dân gian Hà Nội sưu tầm và biên soạn.
5. Thành ủy Hà Nội (2011), *Chương trình 04-CTr/TU ngày 18/10/2011 về phát triển văn hóa xã hội nâng cao chất lượng nguồn nhân lực Thủ đô, xây dựng người Hà Nội thanh lịch văn minh giai đoạn 2011 - 2015*.
6. Trần Ngọc Thêm (2001), *Cơ sở văn hóa Việt Nam*, Nxb Đại học Quốc gia, Hồ Chí Minh.
7. Dương Bá Phương, (2001), *Bảo tồn và phát triển các làng nghề trong quá trình công nghiệp hóa*, Nxb Khoa học xã hội, Hà Nội.

Phụ lục

S T T	Nguyên liệu làm bánh	Phương thức kỹ thuật	Lựa chọn chuẩn bị	Dụng cụ	Sự biến đổi về cách thức sử dụng	
					Trước kia	Hiện tại
1	Gạo tẻ	Thực hiện công đoạn đãi, vo thật kỹ. Sau đó ngâm đủ thời gian quy định phụ thuộc vào thời tiết mùa đông ngâm khoảng 3 tiếng, mùa hè ngâm gạo 2 tiếng	Phải là thóc gặt để khô nhựa 6 tháng mới đem xát thành gạo phục vụ làm bánh.	Cối xay bột	Bằng cối đá xanh. Công dụng xay bột bằng cách múc từng muôi gạo xay thành nước bột sau đó dùng để tráng bánh. Ưu điểm là bột không bị nóng nhưng việc xay bột bằng tay mất nhiều thời gian và sức lực của người làm.	Dùng máy để xay bột ưu điểm tiết kiệm thời gian nhưng bột nóng trong quá trình xay bột. Tuy vậy với kỹ thuật mới, người làm bánh đã biết khắc phục bằng việc cho thêm đá lạnh vào trong quá trình xay để hạ nhiệt.
2	Hành	Trước đây, thái thủ công thành lát mỏng. Hiện nay, dùng máy để thái hành	Hành ta, màu tím tạo vị thơm đặc trưng	Nồi đồng điều	Dùng 3 xoong song song và tráng bánh trực tiếp vào 3 nồi đó. Muốn bánh có độ nóng làm thành khuôn bánh những người thợ truyền kinh nghiệm chỉ tráng bánh khi nước trong nồi đều phải sôi.	Dùng 3 xoong song song và tráng bánh trực tiếp vào 3 nồi đó. Muốn bánh có độ nóng làm thành khuôn bánh những người thợ truyền kinh nghiệm chỉ tráng bánh khi nước trong nồi đều phải sôi.
3	Mộc nhĩ	Ngâm, thái nhỏ, xào làm nhân cho bánh	Chọn mộc nhĩ có độ sáng, màu sắc đều không chọn loại mốc ảnh hưởng đến chất lượng bánh	Khuôn tráng bánh	Việc chọn khuôn phải đòi hỏi rất kỹ lưỡng làm sao phải được đặt khít trên nồi điều. Thường vành khuôn làm bằng tre, mặt căng bằng vải xoa hoặc kaki	Khuôn bánh hiện nay làm bằng Inox có độ bền cao mặt khuôn căng thường làm bằng vải lụa có độ đàn hồi tốt
4	Nước mắm	Dùng để pha nước chấm. Tạo nên hương vị đặc trưng của bánh	Chọn nước mắm ngon nguyên chất làm từ tép không có chất bảo quản hay bị pha chế	Que tre cắt bánh	Dùng để lấy bánh từ nồi khi được tráng chín	Dùng để lấy bánh từ nồi khi được tráng chín
5	Cà cuống	Tạo nên hương vị riêng cho món bánh cuốn	Khách phải đặt trước.	Làm hành củ	Dùng bằng dao và được thái bằng tay	Hiện tại dùng bằng máy thái hành tiết kiệm thời gian và chất lượng ổn định đảm bảo độ dày mỏng của hành.

Quy trình làm bánh cuốn Thanh Trì của Nghệ nhân Hoàng Thị Lan



Bánh luôn được đảm bảo nóng và tươi ngon



Một số giải thưởng bà Lan giành được trong các hội thi