

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT TP.HCM
KHOA CÔNG NGHỆ MAY- THỜI TRANG

GIÁO TRÌNH

MÔN HỌC :

BÁNH TRUYỀN THỐNG VIỆT NAM



Biên soạn : GVC – TH.S TRẦN THỊ BÍCH VÂN

MỤC LỤC

	Trang
Lời nói đầu	
CHƯƠNG I : GIỚI THIỆU QUÀ BÁNH TRUYỀN THỐNG VIỆT NAM	
1 - Xuất xứ và ý nghĩa một số quà bánh Việt Nam	
2 - Quà bánh Việt Nam qua từng thời kỳ phát triển của xã hội	
CHƯƠNG II : NGUYÊN LIỆU	
II.1- Nguyên liệu chính :	
1 - Các loại bột	
2 - Các loại nếp	
3 - Các loại đậu	
4 - Các loại đường	
5- Các loại trứng	
6- Các loại thạch (rau câu)	
II.2 - Nguyên liệu phụ :	
1 - Vừng (mè)	
2 - Dừa	
3 - Khoai	
4 - Va ni	
5 - Sữa	
6 - Chất béo	
7 - Các loại lá gói bánh	
8 - Các chất tạo cảm quan	
9 - Màu thực phẩm từ rau củ trái	
CHƯƠNG III : DỤNG CỤ	
CHƯƠNG IV : CÁC MÓN BÁNH ÁP DỤNG NGUYÊN TẮC HẤP VÀ NẤU :	
1- Bánh ít nhân dừa a	
2 - Bánh ít nhân đậu xanh	
3 - Bánh ít nhân tôm thịt	
4 - bánh ít trần	
5 - Bánh ít ram	
6 - Bánh ít khoai mì	
7 - Bánh tét nhân chuối	
8 - Bánh tét nhân đậu xanh	
9 - Bánh chưng	
10 - Bánh da lợn đậu xanh	
11 - Bánh da lợn khoai cao	
12 - Bánh nậm Thủ Đức	
13 - Bánh giò trứng cút	
14 - Bánh bèo mặn miền Nam	
15 - Bánh bèo ngọt	
16- Bánh bèo lá dứa	
17- Bánh bèo nhân tôm Huế	

- 18- Bánh bèo chén Quảng Ngãi
- 19 - Bánh đúc mặn miền Nam
- 20- Bánh đúc miền Bắc
- 21- Bánh lá chả tôm
- 22- Bánh hoa hồng
- 23- Bánh phu thê
- 24- Bánh bò trong
- 25- Bánh bò bông
- 26- Bánh bò bông đậu xanh
- 27 - Bánh bột báng
- 28 - Bánh bột lọc gói lá
- 29 - Bánh bột lọc trần
- 30- Bánh chuối hấp mặt dừa
- 31- Bánh chuối hấp bột năng
- 32- Bánh hòn
- 33- Bánh qui bột nếp
- 34- Bánh cuốn
- 35- Bánh ít lá gai
- 36- Bánh gấc
- 37- Bánh vả
- 38- Bánh lọt lá dứa
- 39- Bánh gói
- 40- Bánh dừa mặn

CHƯƠNG V : CÁC MÓN BÁNH ÁP DỤNG NGUYÊN TẮC NƯỚNG :

- 1- Bánh ố đậu xanh
- 2- Bánh khoai mì
- 3- Bánh sữa ố
- 4- Bánh kẹp
- 5- Bánh kẹp tàn ong
- 6- Bánh quế
- 7- Bánh men
- 8- Bánh gan
- 9- Bánh bông lan giòn
- 10- Bánh bông lan mặn
- 11- Bánh bông lan yaourt
- 12- Bánh mì chuối nướng
- 13- Bánh chuối nướng bột gạo
- 14- Bánh thuẫn miền Nam
- 15- Bánh thuẫn miền Trung
- 16- Bánh hoa hồng xoắn ốc
- 17- Bánh quai vạc
- 18- Bánh bò nướng
- 19- Bánh qui gai – con đuông

CHƯƠNG VI: CÁC MÓN BÁNH ÁP DỤNG NGUYÊN TẮC CHIÊN :

- 1- Bánh nhúng
- 2- Bánh xèo miền Nam
- 3- Bánh xèo miền Trung
- 4- Bánh khoái Huế
- 5- Bánh ít ram
- 6- Bánh khọt Vũng Tàu
- 7- Bánh cặn Phan Thiết
- 8- Bánh rế Phan Thiết
- 9- Bánh giá Gò Công
- 10- Bánh tôm Hà Nội
- 11- Bánh rán
- 12- Bánh tai yến
- 13- Bánh cốm chiên

CHƯƠNG VII : CÁC MÓN BÁNH ÁP DỤNG NGUYÊN TẮC RANG :

- 1- Bánh phục linh
- 2- Bánh cốm Hà Nội
- 3- Bánh trái vải
- 4- Bánh trái mãng cầu
- 5- Bánh bó (Huế)
- 6- Bánh cốm sữa Phan Thiết
- 7- Bánh dứa

CHƯƠNG VIII : CÁC MÓN CHÈ :

- 1- Chè đậu xanh đánh
- 2- Chè đậu xanh bột báng
- 3- Chè kho
- 4- Chè khoai cao
- 5- Chè đậu trắng
- 6- Chè táo sụn
- 7- Chè hoa cau
- 8- Chè khoai tím
- 9- Chè bắp
- 10- Chè cốm
- 11- Chè tào thưng
- 12- Chè mè đen
- 13- Chè đậu xanh phổ tai
- 14- Chè sen
- 15- Chè bột lọc nhân dứa
- 16- Chè bưởi
- 17- Chè bà ba bánh lọt
- 18- Chè chuối
- 19- Chè trôi nước bột nếp
- 20- Chè trôi nước bột năng
- 21- Chè trôi nước bột báng

- 22- Chè khoai mì nhân hạt sen
- 23- Chè củ năng
- 24- Chè nhân hạt sen
- 25- Chuối xào dừa
- 26- Bánh canh ngọt

CHƯƠNG IX : CÁC MÓN XÔI :

- 1- Xôi đậu xanh
- 2- Xôi đậu phộng
- 3- Xôi bắp
- 4- Xôi gấc
- 5- Xôi vị
- 6- Xôi vò
- 7- Xôi lạp xưởng
- 8- Xôi lá cẩm
- 9- Xôi cuốn
- 10- Xôi chiên phồng
- 11- Xôi khúc
- 12- Xôi nhộng
- 13- Xôi xiêm
- 14- Xôi ống
- 15- Ngọc trân châu

CHƯƠNG X : CÁC MÓN THẠCH (RAU CÂU, XU XOA) :

- 1- Thạch hình thú
- 2- Thạch trứng gà
- 3- Thạch cá vàng
- 4- Thạch phu thê
- 5- Thạch jambon
- 6- Thạch trái cây
- 7- Thạch hạt lựu
- 8- Thạch thịt heo quay
- 9- Thạch tổ chim
- 10- Thạch chè
- 11- Thạch sơn thủy
- 12- Thạch hoa hồng bột gạo
- 13- Thạch trang trí chìm
- 14- Thạch trang trí nổi

Tài liệu tham khảo

Phụ lục

TÀI LIỆU THAM KHẢO

- 1- Giáo trình Bánh Việt Nam, Bùi Thị Ngọc Sương, ĐHSPKT, 1976.
- 2- Văn hoá nghệ thuật ăn uống, Hội Văn nghệ dân gian Việt Nam.
- 3- Miếng ngon Hà Nội, Vũ Bằng, NXB Văn Học 1994
- 4- Món lạ miền Nam , Vũ Bằng, NXB Văn Học 1994
- 5- Thương nhớ Sài Gòn, Minh Hương
- 6- Quà bánh dân gian cổ truyền Việt Nam, Đức Văn Hoa, NXB Thuận Hóa

CHƯƠNG I

Bài :1

XUẤT XỨ VÀ Ý NGHĨA QUÀ BÁNH TRUYỀN THỐNG VIỆT NAM

Việt Nam là một nước nông nghiệp , nguồn sản vật rất phong phú về chủng loại , dồi dào về trữ lượng, nhân dân ta lại khéo léo trong việc chế biến các món ăn, món bánh, để làm lễ vật trong các dịp lễ Tết , hội hè, với mục đích trước cúng tổ tiên sau là thưởng thức .

Cũng như mọi sự vật , các món ăn món , món bánh cũng có sự thay đổi cách chế biến tên gọi qua từng thời kỳ , tùy thuộc vào các yếu tố kinh tế, xã hội , lịch sử . Để chúng ta có được cảm giác thú vị , khi thưởng thức các món ăn , món bánh và cũng để góp phần vào việc nghiên cứu những món ăn , món bánh cổ truyền vô cùng phong phú và đa dạng .

I-CÁC MÓN BÁNH TRUYỀN THỐNG :

1-Miền Bắc :

Trong mấy ngày giáp Tết là dịp để những người phụ nữ khoe tài làm bánh mứt , với nguyên liệu có sẵn trong nhà, ngoài vườn , chỉ cần sự khéo léo là bánh trái đầy mâm , vừa ăn, vừa biếu, thật chặt tình cảm láng giềng, bà con họ hàng .

Các món bánh phổ biến ngày Tết thường thấy trên các bàn thờ gia tiên ở miền Bắc là : Bánh Chưng , bánh Cốm , bánh Oản, chè Kho ...

1.1-Bánh Chưng , bánh Dầy :

Trong dịp Tết Nguyên Đán , bánh Chưng là món bánh tiêu biểu nhất về ý nghĩa . Ngày xưa con người cho rằng trái đất hình vuông nên mới nghĩ ra một thứ bánh tượng trưng cho đất, từ lá gói cho đến nền bánh , nhân bánh đều là những thứ của đất sinh ra .

Theo truyền thuyết xưa, Vua Hùng Vương thứ 6 già yếu, muốn chọn một người con nối ngôi, nên tổ chức hội thi lễ vật dâng cúng trời đất tổ tiên .

Người con trai thứ 18 là chàng Lang Liêu , được thần linh mách bảo đã làm bánh Chưng có dạng hình vuông, tượng trưng cho mặt đất và bánh Dầy có dạng hình tròn tượng trưng cho bầu trời. Hình tượng trời đất ở hai thứ bánh còn có ý nghĩa sâu xa nói lên công ơn của tổ tiên , ông bà, cha mẹ mệnh mệnh như trời cao đất rộng. Khi chấm thi, lễ vật của chàng Lang Liêu được giải nhất . Vì thế bánh Chưng , bánh Dầy được xem là hai thứ bánh quý và ngon nhất để làm lễ vật dâng cúng trong các ngày lễ Tết đầu năm mới .

1.2-Bánh Cốm :

Ra đời cách đây khoảng trên 100 năm, người sáng tạo ra món bánh cốm là cụ Trưởng Ai . Người sành ăn chỉ công nhận bánh cốm Hàng Than, mới là bánh cốm đích thực và được dùng trong các dịp lễ Tết , tiệc trà , cưới hỏi ... Chế biến bánh Cốm phải có các nguyên liệu : Cốm , đậu xanh , dừa , nước hoa bưởi , mứt bí ... Bánh Cốm là loại bánh được làm bằng thứ nếp non giã thành cốm . Làm bánh Cốm phải trải qua nhiều khâu đòi hỏi nhiều kinh nghiệm để bánh Cốm thành phẩm đạt yêu cầu về chất lượng : Nhuyễn mịn , ngọt, thơm và dẻo . Về hình thức phải đẹp, màu sắc tươi nhả.

1.3-Bánh Oản :



Ngày Tết , trên bàn thờ ngoài bộ lư hương , đôi chân đèn còn có mâm ngũ quả. Miền Nam có sẵn cây trái nên có nhiều loại trái cây để chưng. Miền Trung, miền Bắc phải vận dụng thêm bánh Cốm , bánh Oản gói trong giấy kiếng ngũ sắc để trình bày cho đẹp.

Bánh Oản là một loại bánh làm bằng bột nếp rang chín, trộn đường cho vào khuôn nén chặt tạo hình. Khuôn bánh Oản làm bằng gỗ thị là tốt nhất .

Ở ngoại ô miền Bắc, nhân dân thường tổ chức chơi họ (hụi) , mỗi họ góp một hào mỗi tháng , đến kỳ Tết hoặc hội hè thì nhận bánh về , người *chơi họ bánh* được ưu tiên chọn , giá cả thấp hơn lại còn được tính lời khoảng 10 % trên tổng số tiền đã góp.

Hiện nay *chơi họ bánh* đã đi vào lãng quên , nhưng bộ khuôn bánh Oản bằng gỗ thị đã được thay thế bằng nhựa, nên hoa văn trên bánh không được sắc sảo như trước.

1.4- Bánh Âm :



Thường được làm vào dịp Tết Đoan Ngọ, vào lúc đó thời tiết miền Bắc âm u mát mẻ, nên có tên bánh Âm , miền Nam gọi là bánh Ú nước tro vì bánh có sử dụng nước tro để bánh có độ giòn . Theo quan niệm của ông bà ngày trước , tháng năm âm lịch là tháng độc trời nhất, dễ sinh dịch bệnh , muốn phòng ngừa phải dùng lá cây nấu nước uống , xông tắm gội ..., ăn những món ăn có tính giải nhiệt, dễ tiêu. Do vậy dân ta có tục lệ " Giết sâu bọ" vào sáng ngày Tết Đoan Ngọ bằng cách để bụng đói ăn cơm rượu , sau đó vài giờ mới ăn thức ăn khác , ngoài ra còn nấu chè với nhiều loại đậu ăn cho mát.

Có câu ca : " Bánh Âm rưới mật ngọt ngào ,

Vừa thơm vừa mát, ăn vào chẳng quên "

Ngoài những món bánh được làm vào dịp lễ Tết để dâng cúng biếu tặng, còn có những món bánh cổ truyền được chế biến thường nhật như bánh Đúc , bánh Cuốn , bánh Gai ...mỗi loại bánh đều được đặt tên dựa trên nguyên liệu hoặc phương pháp chế biến ; như bánh Gai do làm từ lá gai khi hấp chín có mùi thơm và đen sẫm . Bánh Đúc, bột sau khi khuấy chín còn lỏng, chế vào khuôn nào, có dạng của khuôn đó nên được gọi là bánh Đúc.

2- Miền Trung :

2.1-Bánh Khoái :



Khách du lịch lần đầu đến Huế , đều tìm đến cửa Thượng Tứ có quán bánh Khoái Lạc Thiện nổi tiếng để thưởng thức một đặc sản của cố đô, có người cho rằng tên ban đầu là bánh Khói, vì bánh chiên trên những bếp củi toả khói mù mịt , khách vừa ăn, vừa bị khói làm cho cay xè hai mắt và vì bánh vừa chiên xong nóng hôi hổi, cần miếng nào khói bốc lên theo miếng ấy, nên gọi là bánh Khói . Có người cho rằng khi ăn vào muốn ăn thêm cái nữa, vì bánh ăn vào khoái khẩu quá, nên gọi là bánh Khoái .

Có một người khách đến ăn thấy ngon đã xuất khẩu thành thơ tặng cô hàng bánh :

" Trăm năm bửu vật để đô
Bánh Khoái là đây, phải không cô ? "

2.2-Bánh Bột Lọc :



Là món quà dân gian phổ biến ở miền Trung . Bánh làm từ củ khoai mì hoặc củ dong ngâm rã, lọc lấy tinh bột, chế nước sôi nhồi bột dẻo, cho nhân tôm thịt vào giữa nặn hình bán nguyệt đem hấp hoặc luộc chín, bột bánh trong , thấy rõ nhân, nên còn được gọi là bánh Trong . Vì thế có câu nói vui :

" Khéo thì bánh Lọc, bánh Trong
Vụng thì bánh Đúc cho chồng nó yêu "

2.3- Bánh Phu Thê (Xu Xê) :



Bánh Phu Thê là món bánh vừa ngon, vừa đẹp, nên được xem là lễ vật sang trọng trong các dịp lễ Tết, cưới hỏi. Vì bánh có đặc điểm trong sử dụng, nên có giả thuyết cho rằng bánh này xưa kia chuyên dùng tác hợp cho đôi nam nữ nên vợ, nên chồng. Bánh được hấp chín trong khuôn lá dứa xếp thành hộp vuông, bột bánh trong nổi rõ những sợi dứa màu trắng và nhân đậu xanh màu vàng ở giữa.

Ở miền Bắc, bánh Phu Thê khi hấp chín không gói kín, mà dùng một mảnh lá chuối tươi quấn quanh, để hở mặt bánh ra ngoài.

2.4. Bánh Căn :

Vùng đất ba Phan : Phan Thiết – Phan Rí – Phan Rang là quê hương của món bánh Căn nổi tiếng. Bánh Căn là món bánh truyền thống và cũng rất bình dân. Bánh Căn chế biến rẻ tiền, lạ miệng rất phù hợp với người lao động, giá một đĩa bánh Căn chỉ bằng nửa giá tiền tô phở, nhưng hương vị đậm đà dễ lôi cuốn thực khách từ ăn chơi đến no bụng.

Nguyên liệu làm bánh Căn là gạo tẻ ngâm nước lã qua đêm rồi đem xay thành bột loãng, giống như bột chiên bánh Xèo, bánh Khọt. Trước khi chiên bánh cho thêm hạt cốt nhuyển. Khuôn chiên bánh giống khuôn bánh Khọt làm từ đất sét nung chín, trên có 9-10 ô tròn lõm đường kính 5-6 cm, bên trên có nắp đậy cũng bằng đất nung, đặt khuôn trên bếp than hồng, thoa dầu lòng khuôn, chờ khuôn nóng chế bột vào, đậy nắp khuôn 5 phút sau bột trong bánh chín, cạy bánh ra đĩa cho thêm mỡ hành, ăn kèm cá nục kho, xiu mại, rau sống, khế, chuối chát ...

3-Miền Nam :

3.1- Bánh Tét :



Nếu miền Bắc có bánh Chưng là tiêu biểu, thì ở miền Nam vào những ngày giáp Tết, nhân dân lại nô nức gói một thứ bánh, mà có nguyên liệu giống bánh Chưng, nhưng có dáng tròn dài, như một ống tre tượng trưng cho cây cột trụ chống mái nhà để làm lễ vật dâng cúng tổ tiên.

Tại sao gọi là bánh Tét ?

Có nhiều giả thuyết như sau :

- Tiếng Tét là do từ Tết đọc trại ra, mà từ Tết thì đọc trại bởi tiết. Gần Tết thì gói bánh để cúng tổ tiên nên gọi là bánh Tiết, vì Tiết là một động từ có nghĩa là bó thật chặt, sau nói trại ra thành Tét rồi Tết.

- Gọi Tét là tránh tên Vua Hùng thứ 18 là Lang Liêu còn được gọi là Tiết Liêu, để tránh chữ Tiết người ta gọi là bánh Tét.

3.2-Bánh Ít :



Ở miền Nam nói đến bánh Tét, người ta liên tưởng ngay đến bánh Ít ,một loại bánh cũng hay làm vào dịp Tết và giỗ chạp.

Có truyền thuyết khi chàng Lang Liêu thắng cuộc trong hội thi lễ vật dâng cúng tổ tiên một người con gái út của Vua Hùng, thường được gọi là nàng Út Ít vốn rất khéo léo bếp núc , đã trở tài sáng tạo thêm một món bánh mới hương vị thơm ngon , hình dáng nho nhỏ , để tỏ ý khiêm nhường với thứ bậc út ít của mình trước các anh chị . Món bánh này cũng được Vua Hùng khen ngợi .Trãi qua nhiều thời đại bánh nàng Út Ít đã được cải tiến dần , tên bánh được gọi tắt là bánh Út Ít, rồi thành bánh Ít đến ngày nay .

Các loại bánh Ít được người miền Nam ưa chuộng, trở thành món quà quen thuộc và có một điệu lý mang tên " Lý bánh Ít " :

" Ai mua bánh Ít bán cho
Nhân tôm, nhân thịt, nhân dừa thơm ngon "

3.3 - Bánh Bò :



" Hai tay bưng đĩa bánh Bò
Giấu cha, giấu mẹ, cho trò đi thi "

Bánh Bò là món bánh cổ truyền của người dân Nam bộ , bánh không gói kín như bánh Ít, bánh Tét, mà để trần , khi ăn cầm tay không dùng bát , đũa .

Bánh làm từ bột gạo lọc tẻ nước cốt thơm trộn lẫn với men rượu và đường trắng đem ủ cho bột nổi, rồi mới đem đi hấp , bánh chín nổi xộp như phôi bò .Vì vậy có tên bánh Bò , sau gọi tắt là bánh Bò . Ngoài ra còn có một giải thích khác là khi bột ủ lên men nổi phồng, nếu không hấp ngay bột sẽ bò tràn ra ngoài. Bánh Bò là món bánh cổ truyền của người dân Nam bộ , bánh không gói kín như bánh giò, bánh tét..Bánh Bò có tất nhiều loại : Bánh Bò Bông, bánh Bò trong rế tre, bánh Bò sàng, bánh Bò khoai tím...

3.4- Bánh Cống :

Đây là một món bánh đặc sản của vùng đồng bằng sông Cửu Long. Nếu có dịp về thăm Cần Thơ bạn sẽ được mời thưởng thức bánh Cống , Chả Giò Rế... trong một quán nhỏ trên đường

Nguyễn Trãi ăn một lần sẽ nhớ mãi hương vị béo giòn của một loại quà bánh không phải nơi nào cũng có .

Bánh có tên bánh Cống vì đây là một loại bánh được chiên trong những cái khuôn nhôm tròn , giống như chiếc Cống cho chim uống nước trong lồng , nên được gọi là bánh Cống .

Ngày nay , món ăn , món bánh ngày càng phong phú , nhưng những món quà bánh cổ truyền vẫn được thực hiện trong ngày lễ Tết, giỗ chạp , đã trở thành những nét độc đáo trong nền văn hóa dân gian Việt Nam .

3.5. Bánh Xèo :



Bánh Xèo là món bánh được ưa thích ở miền Nam, thường được chế biến vào những ngày cuối tuần hoặc khi đón khách thân quen đến nhà. Tên bánh xuất phát từ những âm thanh khi chiên bánh, chảo nóng chế bột vào, phát ra tiếng xèo xèo, vì vậy bánh có tên là **bánh Xèo** .

Bánh chế biến từ bột gạo pha với cơm nguội hoặc bột mì tùy ý thích người pha bột. Bánh Xèo miền Nam bột pha với nước cốt dừa, nên khi ăn bánh có vị ngọt béo thơm ngon, nhân bánh phối hợp đủ loại nguyên liệu :Tôm, thịt, nấm rơm, giá đậu, củ sắn, đậu xanh ... làm cho bánh càng trở nên hấp dẫn.

Khi chiên bánh đòi hỏi người chiên phải nhanh tay tráng bột để bột càng mỏng, bánh Xèo càng giòn càng ngon. Bánh Xèo ăn kèm nhiều loại rau thơm có sẵn xung quanh vườn nhà như lá xoài non, lá mận lá đọt chích, rau cải xanh, lá lốt, lá cách, lá lùa, sà lách , húng cây , tía tô...

Nước chấm ăn với bánh Xèo phải chọn nước chấm ngon pha với nước dừa tươi, thêm vào dưa chua, tỏi ớt càng làm cho món bánh Xèo thêm phong phú hương vị. Từ vị chát của rau chích, vị chua của dưa chua , vị béo của dừa, vị cay của ớt và cải xanh , đến đủ loại mùi thơm của rau , của bánh .

Ăn bánh Xèo phải ăn bằng tay, lúc bánh còn nóng, mới thưởng thức hết hương vị độc đáo của món bánh xèo. Bánh Xèo là món bánh truyền thống của đất Nam bộ, được chế biến từ sản vật tại địa phương.

3.6- Bánh phồng tôm :

Bánh phồng tôm ngày xưa được làm từ tôm càng xanh còn tươi, hoặc tôm đất con lớn, bóc vỏ, quết nhuyễn cùng gia vị và bột được phối hợp khéo léo theo bí quyết của từng gia đình hoặc từng lò. Bánh phồng tôm là món ăn hấp dẫn của Nam bộ , đặc biệt là ăn kèm với các món gỏi trong các bữa tiệc cuối năm hay chỉ là thứ ăn chơi của trẻ con . Để bánh phồng tôm thơm ngon nở xốp, hương vị đậm đà không phải dễ? Trước hết phải chọn tôm càng xanh còn tươi lột vỏ, làm sạch ruột trên lưng bỏ phần đầu , cho vào cối quết cho đều tay từ từ, nhẹ nhẹ rồi đến mạnh dần liên tục cho đến khi thịt tôm thật mịn, cho gia vị và một ít bột mì vào cối quết tiếp cho thật mịn, đến khi hỗn hợp này không còn dính chày giã, đem vò viên bằng trái chanh nhỏ rồi dùng ống tre

già bằng cườm tay cán bánh cho đều thật mỏng và cắt nhỏ, tạo hình theo ý muốn. Sau đó đem phơi nắng như bánh tráng . Vì bánh rất kén nắng , nếu nắng không lớn bánh sẽ đổi màu, không xốp và có mùi khai, chiên không phồng, ăn không ngon. Chính vì vậy bánh phồng tôm chỉ sản xuất vào mùa khô.

Tuy nhiên, ngày nay bánh phồng tôm đã có nhiều cách chế biến khác nhau, thông qua qua trình cải tiến từ kinh nghiệm của các gia đình. Chính vì vậy hương vị đặc sắc của bánh phồng tôm thuở nào đã không còn nguyên vẹn.

3.7- Bánh canh – bánh tráng phơi sương Trảng Bàng :

Khoảng 60 năm trước ở vùng Trảng Bàng (Tây Ninh) có vợ chồng ông bà Sáu Gia Huỳnh, chồng đi rừng , vợ xay bột làm bánh gánh ra chợ Trảng Bàng bán. Người vợ làm nhiều loại bánh như bánh bèo, bánh canh , bánh tráng... người chồng mang về các loại rau rừng có thể làm nên vị thuốc, lại có hương vị rất riêng như : rau cóc, , nhái quế vị có mùi xá xí trị được bệnh đau bụng, rau mặt trắng và săng đê có vị chát chống sinh bụng, lá đọt mọt có tác dụng thanh nhiệt... làm rau ghém ăn các loại bánh do vợ làm ra.

Từ sự tích này, mà Trảng Bàng có món bánh tráng phơi sương cuốn rau rừng với thịt luộc. Đặc điểm của món ăn này là phần chế biến nguyên liệu. Bột làm bánh canh, bánh tráng chỉ toàn là bột gạo và phải là một loại gạo riêng biệt của miệt Tây Ninh. Gạo xay rồi làm bánh liền , không cho lên men như làm bánh bèo, bánh hời... Bánh tráng khi pha bột cho thêm chút muối , tráng bánh , phơi khô, rồi đem nướng trên lò than đặt trên một cái nồi đất, muối trong bột làm bánh tráng khi nướng phồng lên. Thịt thì chọn loại heo cỡ vừa không được mập quá, người ăn dễ ngán, khó tiêu. Khoảng năm 1951, bá Sáu mở tiệm bánh canh Trảng Bàng đầu tiên ở chợ chiều Gia Huỳnh, thị trấn Trảng Bàng ngày nay, lấy tên Hoàng Minh. Ngày nay ông bà Sáu đã nghỉ bán, con cháu nối nghiệp mở các tiệm bánh canh Hoàng Minh 1,2,3.. dọc quốc lộ

22.II-CÁC MÓN XÔI BA MIỀN :



1-Xôi miền Bắc :

Không ai biết xôi xuất hiện trên các mâm cỗ gia đình người Hà Nội từ bao giờ, nhưng với người Hà Nội , xôi là món quà sáng bình dân mà ít ai chưa một lần thưởng thức, chỉ với ít tiền, người ta có thể có được nắm xôi đậu thơm phức, kèm theo tí muối vừng miền phí.,Hà Nội không chỉ có xôi lạc , xôi đậu xanh , xôi đậu đen , xôi gấc, xôi trắng , xôi xéo, xôi ngô, xôi vò...mà còn có xôi vừng dừa, xôi cốm dừa, xôi gấc đóng khuôn có nhân đậu xanh ở giữa... Xôi vò miền Bắc được làm từ nếp Bắc hạt tròn rất dẻo và thơm, đậu xanh vừa thơm, vừa bở, để tạo độ béo cho xôi, người ta dùng mỡ gà được chưng cách thủy, chứ không rán để giữ mùi thơm và màu vàng đẹp.

Ở “ Vương quốc xôi” trong ngõ Cấm Chỉ nổi tiếng đặt kinh kỳ có đủ loại xôi:Xôi bán ở đây phần nhiều là xôi trắng ăn kèm với ruốc, thịt, trứng kho tàu, giò chả, Lạp xưởng thái lát mỏng dính.Chỉ từ hạt gạo nếp, mà người Hà Nội khéo tay chế biến ra bao nhiêu món xôi khác nhau,

Giáo trình môn học : Bánh Việt Nam

GV : GVC- Th.s Trần Thị Bích Vân

mỗi món xôi một màu, một mùi thơm đặc trưng, sẽ chẳng thể phai nhòa trong ký ức của bất kỳ người Hà Nội nào.

2- Xôi miền Trung :



Đất miền Trung dồi dào khoai củ nào củ từ, củ mài, khoai mì, khoai lang... Vì thế các món xôi thường trộn thêm khoai củ để ăn độn vào những tháng lũ lụt, vừa thay đổi khẩu vị vừa làm phong phú các món xôi. Các món xôi miền Trung thường ăn kèm muối đậu, nên hương vị rất đậm đà. Xôi củ từ, xôi đậu đen, xôi đậu phộng, xôi khoai mì... món quà quê rẻ tiền nhưng chắc bụng. Người miền Trung khéo tay, chế biến nhiều món xôi ngon bổ mà rất dân gian, như xôi bắp nấu từ bắp non ở cồn Hến, dân Huế gọi là bắp cồn. Bắp non mà ngâm sữa bào mỏng trộn chung với nếp hấp chín, làm cho món xôi vừa dẻo, vừa ngọt. Trong chốn cung vua, phủ chúa ngày xưa hay các nhà giàu, có món xôi thanh tao mà không kém phần sang trọng đó là xôi hạt sen, loại sen mà nhà vua thường dùng dùng ướp trà.

3- Xôi miền Nam :



Miền Nam là vựa lúa của cả nước nên rất nhiều giống nếp ngon như : Nếp bún, nếp tóc, nếp ngỗng vàng thơm ... và tùy theo món xôi mà người ta sẽ chọn nếp cũ hay nếp mới, nếp bún hay nếp ngỗng và bao giờ trước khi hấp xôi, nếp cũng phải vo sạch, ngâm nước vài giờ để hạt xôi mau mềm. Mỗi món xôi sẽ được làm vào những dịp khác nhau như : Xôi đậu xanh dùng ăn quà sáng hay những ngày mừng lễ đầy tháng, thôi nôi của trẻ sơ sinh, xôi vị làm vào các dịp giỗ chạp và thường làm trước một ngày, xôi chiên phồng dùng chiêu đãi tiệc cưới liên hoan ...

Nếu có dịp ăn cưới ở Đồng Nai, thực khách sẽ được dịp thưởng thức món xôi chiên phồng, món xôi thuần túy dân tộc của người dân xứ bưng Biền Hòa, món xôi được chế biến công phu và khéo léo qua đôi tay người đầu bếp đã phối hợp liên tục cả hai động tác vừa đảo, vừa ép để tạo dạng xôi nổi phồng như quả bóng.



Xôi chiên phồng

Ngày nay, xôi chiên phồng đã được nhiều du khách nước ngoài biết đến qua các lễ hội văn hóa ẩm thực do ngành du lịch tổ chức trong và ngoài nước. Nếu có dịp về thăm miền Tây, du khách nhớ thưởng thức món xôi ống bán nhiều ở các chợ quê An Giang, Hà Tiên. Xôi ống chế biến từ gạo nàng thơm, kết hợp nước lá dứa, dừa nạo, mè rang... tạo nên một món xôi rất hấp dẫn và ngon miệng. Cách chế biến xôi ống cũng rất đơn giản, gạo nàng thơm ngâm qua đêm, đem xay mịn, trộn thêm men cơm rượu cà nhuyển và nước lá dứa, sau đó đem hấp chín trong những ống tre cắm trên một nồi đất đậy kín, hơi nước đun sôi trong nồi sẽ làm hấp chín xôi trong vài phút, khi xôi chín người ta rút dũa xôi lên, trút dũa xôi ra lá chuối, rắc thêm dừa khô nạo sợi, đường cát và ít muối mè rang vàng.

Các món xôi miền Nam bao giờ cũng có vị béo của nước cốt dừa, đậu phộng, mùi thơm của lá dứa, lá cẩm; gói trong lá chuối tạo nên một hương vị rất dân dã rất Nam Bộ.

III-CÁC MÓN CHÈ :



Xưa kia trong các hội hè ở làng xã, bao giờ trên bàn thờ cũng có hai món xôi và chè. Sau khi cúng tế, xôi chè sẽ được mang xuống chia phần cho từng gia đình mang về như là chút lộc của thánh thần. Các món chè đâu đâu cũng giống nhau, nghĩa là nói đến chè là nói đến sự ngọt ngào của đường, sự béo ngậy của dừa, độ bùi của khoai củ, mùi thơm lừng của lá dứa, va ni...

Nấu là phương pháp làm chín, thường áp dụng cho các món chè. Tùy theo món chè mà người ta có thể chọn cách nấu khác nhau như: chè đậu trắng, chè bắp, chè khoai cao... là chè đặc phải nấu với lửa nhỏ để nếp và đậu không bị khét. Chè tào thưng, chè bưởi, chè đậu xanh phổ tai... là dạng chè loãng có thể để lửa lớn.

Các món chè mỗi miền còn có hương vị đặc trưng riêng: Chè miền Bắc như chè cốm, chè hoa cau thường sử dụng bột sắn dây, hoa bưởi, hoa nhài. Chè miền Trung có món chè khoai tím, chè bột lọc có hương vị của gừng mè. Chè miền Nam có chè tào thưng, chè táo xon thơm mùi nước cốt dừa và lá dứa.

Đặc điểm các món chè bà miền

1-Chè miền Bắc :

Cho đến nay ở Hà Nội người ta đã lên danh sách được 51 loại chè . Ngoài phố phường có chè gánh rong khắp nẻo Hàng Buồm , Hàng Bạc ... tiếng rao lạnh lớt , kéo dài lướt qua như làn gió và ngọt ngào như chè đường . Chè cứ đi rong , chẳng cần biển hàng , tên hiệu nhưng ai cũng biết , cũng đợi chờ tìm đến đúng giờ , đúng chỗ . Những năm 60-70 ở phố Lương Ngọc Quyến vẫn còn một số hiệu bán chè vừng đen , đến những năm 80 - 90 lại xuất hiện những hiệu chè vàng , chè đậu ở ngã tư Lương Văn Can , Hàng Bò hàng xôi vò – chè đường . Đã là chè thì ở đâu cũng giống nhau .



Chè thạch nhãn

Tuy nhiên chè Hà Nội có cái khác ở chỗ chọn nguyên liệu, cách nấu chè và cách thưởng thức. Như chè đậu xanh, người ta không chọn đậu mỡ mà chọn đậu xanh hạt tiêu, vàng thơm hơn và xay sao cho vỡ đôi đều hạt không nát. Chè đậu đen thì kén hạt đậu đen xanh lòng, cắn giòn, đều hạt. Vừng thì chọn vừng nếp, để chè thơm và béo...lại còn các hương liệu đặc trưng như chè kho có thảo quả, chè bà cốt có gừng. Các loại chè khác có hoa nhài, hoa bưởi. Rồi cách rắc đậu , rắc cốm, thả hạt sen vào nấu chè sen , chè cốm , chè hoa cau cũng rất khéo, không chìm, không ốc trâu, vừa sánh, vừa trong. Chè con ong muốn cho ngon phải chọn nếp cái hoa vàng , phải ngâm nếp trước khi đồ xôi, khi có xôi chín, đem trộn với mật mía. Mật mía pha với mật ong vừa đủ ngọt, nhưng phải thơm mùi mật ong, phải giã nhỏ gừng già, chắt lấy nước cốt gừng pha với mật ong, trộn đều với xôi rồi đun nhỏ lửa nhỏ, khi quậy chè thì nhẹ tay, chè sánh mức ra đĩa, chè phải dẻo mềm và ngon. Trên đĩa chè con ong phủ một lớp vừng trắng cho đẹp.

2-Chè miền Trung :



Cố đô Huế có đến mấy chục món chè, sang trọng có , đài các có, bình dân có , được chế biến từ các nguyên liệu có sẵn ở địa phương như : Đậu ván, đậu ngự, hạt sen, bột lọc...Hạt sen phải là hạt sen của giống sen hồ Tịnh Tâm nên có hương vị riêng rất Huế. Có câu ca dao :

“ Thương chồng nấu cháo le le
Nấu canh thiên lý, nấu chè hạt sen “

Hương vị chè Huế thường thơm mùi gừng, vị gừng cay trong các món chè nóng như chè khoai tím, chè bột lọc hạt sen... Có tác dụng giữ ấm giải cảm ở một miền đất thường hay có mưa bão. Người Huế khéo tay, ăn uống cầu kỳ, tinh tế nên chế biến nhiều món chè lạ, ngon bổ mà rất dân gian như : Chè bắp cồn, chè củ mài, chè kê chè nhân hạt sen, chè đậu huyết, chè đậu xanh đánh, chè thịt quay, chè thập cẩm... Chè ở Huế có loại phụ gia sở trường là bột đao (bột lọc) để làm cho chè sanh sánh, đậu phộng rang giã nhuyễn và nước cốt dừa. Nước cốt dừa cho vào sau, làm tăng vị béo của ly chè.

Trưa chiều tối đêm khuya, người Huế thường rủ nhau đi ăn chè, cả gia đình dắt nhau ra bờ sông ăn chè, bạn bè có chuyện vui thì khao nhau bằng chè, đôi tình nhân hẹn hò nhau ở quán chè. Không biết tự bao giờ người dân Huế rất thích ăn chè .

3-Chè miền Nam :

Hàng quà rong ở đâu cũng có .Tuy nhiên , hàng quà rong miền Nam còn có những nét đặc trưng như hàng quà rong Sài Gòn có một thời khóa biểu vô hình nhưng được người bán hàng tuân thủ rất chặt chẽ, gánh quà rong bắt đầu vào khu phố ào lúc mấy giờ và bán kết thúc mấy giờ sau khi đã đi qua bao nhiêu con hẻm. Điều đặc biệt như vậy, buổi trưa được bắt đầu bằng tiếng rao lạnh lớt kéo dài của giọng phụ nữ Nam bộ :” Ai.....ăn chè đậu xanh nước dừa đường cát hôn.....”, chị bán chè đến rất đúng giờ, dù mưa hay nắng. Buổi tối, người sống lâu năm trong các con hẻm không thể nào quên được giọng rao hàng độc đáo của ông già người Hoa bán món chè mè đen (chí mà phủ).

Miền Nam rất phong phú món chè : Chè lạnh ăn với nước đá đập nhuyễn có chè bánh lọt, chè đậu xanh , đậu đỏ, xu xoa hạt lựu, bông cỏ...chè ăn nóng có chè tào thưng, chè bưởi cao, chè táo sụn ... chè nấu với nếp có chè bắp, chè đậu trắng chè khoai cao... Hầu hết các món chè thường có thêm nước cốt dừa, một loại trái cây trồng nhiều ở miền Nam.

Chè miền Nam thường nấu với dạng hỗn hợp , mỗi thứ một ít trong cùng một món chè như : Chè Tào thưng , chè thập cẩm, chè bà ba...các loại bột năng, bột khoai, bột báng, nếp thường cho thêm vào chè để tạo độ sánh, độ dẻo. Chè miền Nam cho thêm lá dứa, va ni, nước cốt dừa là một yếu tố quyết định vị ngon của món chè.Do đó, nấu nước cốt dừa cũng là một nghệ thuật. Trước tiên phải chọn dừa khô mới nạo, dừa không được lẫn vỏ nâu, chế nước ấm vào nhồi , vắt lấy nước cốt dừa sau đó cho thêm ít muối bắc lên bếp đun nhỏ lửa, khi nước cốt dừa vừa sôi, cho thêm ít bột năng hoặc bột gạo đã hòa loãng với nước cốt dừa, chế từ từ bột vào khuấy đều, khi nước cốt dừa vừa sôi lại tắt lửa ngay, để tránh bị gắt dầu. Nước cốt dừa trắng khéo sẽ béo thơm, có độ sánh vừa phải và có màu trắng.

Những đêm khuya trời mưa lâm râm, ngồi bên gánh chè tào thưng nóng hổi, mùi lá dứa thơm lừng, vừa thổi vừa ăn, vị giác cảm nhận bùi bùi của đậu, dai dai của bột khoai và giòn giòn của cọng phở tai, vị ngọt thanh của đường cát, béo ngậy của nước cốt dừa. Những thứ nguyên liệu ấy hòa quyện vào nhau tạo ra một hương vị đặc trưng , khiến khẩu vị tiếp nhận các món chè thật tuyệt vời.

IV-THẠCH (RAU CÂU, XU XOA)



Thạch còn gọi rau câu hoặc xu xoa, là món tráng miệng được chế biến công phu và nghệ thuật, với nhiều tên gọi khác nhau như : Thạch chè, thạch trứng gà, thạch sơn thủy, thạch trang trí ...tùy theo nguyên liệu phối hợp hoặc hình thức chế biến.

Thạch có tính đông đặc và độ đông đặc của thạch không giống gelatin, nó rất bền vững ở nhiệt độ dưới 35°C , thạch sau khi chế biến thường cho vào tủ lạnh hoặc ăn kèm với nước đá bào nhuyễn . Các món Thạch miền Bắc thường cho thêm hoa nhài, hoa bưởi...cách chế biến đơn giản . Riêng miền Nam thường cho thêm lá dứa , nước cốt dừa, hình thức phong phú .



Ngày nay, món ăn , món bánh ngày càng phong phú, nhưng những món quà bánh cổ truyền vẫn được thực hiện trong các ngày lễ Tết, giỗ chạp, đã trở thành những nét độc đáo trong nền văn hóa dân gian Việt Nam.

Bài 2

QUÀ BÁNH TRUYỀN THỐNG VIỆT NAM QUA TỪNG THỜI KỲ

Tất cả các thức ăn và thức uống đều gọi chung là thực phẩm. Người Việt Nam chia làm hai nhóm chính : Nhóm cơm canh và nhóm quà bánh.

Nhóm quà bánh bao gồm nhiều loại món ăn như : Bánh mặn , bánh ngọt, xôi, chè, thạch, kẹo... trong đó có đủ các loại thực phẩm với các hình thức và hương vị khác nhau , nhưng đó chỉ là để ăn thêm cho vui ngoài bữa ăn chính là cơm trong ngày. Chúng có tên gọi chung là quà bánh, vì trong số những món đó, các món được chế biến thành dạng bánh chiếm số lượng nhiều hơn cả. Các dạng quà bánh này thường dùng làm lễ vật trong các dịp lễ Tết, hội hè. Xưa kia nước ta với nền kinh tế tiểu nông, tự cung tự cấp, khép kín trong các làng xã . Các lễ vật khi dâng cúng các lễ hội hằng năm trong làng xã , mọi người phải tự làm lấy , chưa có ai làm sẵn để bán . Về sau khi kinh tế phát triển , có sự phân công xã hội , lúc đó mới bắt đầu có người làm các món quà bánh để bán . Quà bánh bắt đầu phổ biến rộng rãi và hiện diện khắp nơi.

Ở các khu chợ đất liền hay chợ nổi trên sông , nơi nào có sự trao đổi hàng hóa là ở đó có bày bán quà bánh , quà bánh đặc sản vùng nào sẽ có mặt ở vùng đó , có người mua đi bán lại những quà bánh do mình làm ra hoặc trao đổi hàng hóa với nhau , mục đích lấy công làm lời . Vào thời gian đó quà bánh được bày bán trong một cái thúng đội trên đầu, nào bánh bò, bánh ít , bánh thuẫn ... được người bán mang đi tận nơi từ xóm này sang xóm khác , người mua chỉ việc ngồi nhà chờ người bán đi ngang qua .

Dần dà các đòn gánh được thay thế cho các thúng . Gánh trên vai hai cái gánh quà bánh mang đi bán được nhiều hơn . Một đầu thúng là bánh kẹo , một đầu thúng là trái cây hoặc chè xôi kèm theo là những tiếng rao lảnh lót vang lên trong đêm .

Thật thú vị khi đêm khuya bên gánh chè nóng xì xụp húp chén chè nóng ngọt lịm , thơm lừng nước cốt dừa thì còn gì thú vị bằng . Và trước kia những món bánh nướng như : bánh tráng , bánh phồng ... được nướng sẵn cho vào bao cột kín đội trên đầu nay được cải tiến cho gọn vào đôi thúng gánh trên vai .

Thế giới hàng rong và các dịch vụ linh tinh đi bộ khác đã một phần lên đời , lên xe cho kịp với nhịp sống khẩn trương của đời sống nhân dân ngày càng hối hả . Một số hàng rong đã lên yên , lên xe đạp , xe ba gác ... chở lên xe đạp lên lỏi vào các xóm, ra ngoại ô , đến các khu công nghiệp bán đủ các loại quà bánh như bánh tét , bánh ít , bánh chưng , bánh giò , xôi khúc ... phục vụ cho người lao động .

Món bánh tráng trước kia xách tay đi bán bây giờ được chất lên xe và bánh bèo bánh bột lọc cũng thế , trước kia người bán tay xách xô nước , chén đĩa , tay xách thau bánh luộm thuộm cồng kềnh , bây giờ tất cả chất lên xe ba bánh gọn gàng , vừa nhẹ nhàng , vừa sạch sẽ . Thời kỳ đòn gánh kéo kẹt đã lùi vào quá khứ , để nhường chỗ cho các bánh xe lăn tròn mà thu ngắn đường đi và thời gian , bởi đi sự mệt mỏi của cơ bắp .

Qua ngày tháng quà bánh càng phong phú , các gánh hàng rong , các xe bán bánh dạo thưa dần và bắt đầu xuất hiện các quán vỉa hè . Người đi đường có thể dừng chân vừa ngồi nghỉ , vừa thưởng thức món ăn mà mình thích bất chợt gặp ngay trên đường . Các dịch vụ ăn uống không còn đội trên đầu nữa , trên vai , không còn đeo trên lưng nữa , không còn tay xách , tay mang

lĩnh kinh nữa . Người lao động bắt đầu bớt vất vả và cũng không còn phải đẩy quà bánh đi bán nhiều như trước , các phố ẩm thực đã dần mọc lên .

Món ngon vỉa hè chính là đặc trưng của người Việt Nam nhất là người Sài Gòn . Muốn tìm phong cách ăn uống của người Việt Nam chính là thú ăn vỉa hè . Vừa ăn vừa tán gẫu , những món ăn thật là khoái khẩu , dân dã rẻ tiền nhưng hương vị thật tuyệt vời , từng chén chè tào thương nóng hổi , từng chiếc bánh cóng giòn rụm và chiếc bánh xèo béo ngậy bên rổ rau đủ loại trông thật hấp dẫn .

Nhà văn Mỹ Anthony Bourdain là nhà văn có 3 cuốn sách best seller về ẩm thực đã ghi lại cảm xúc về nền ẩm thực của Việt Nam trong chuyến thăm thành phố Hồ Chí Minh và Hà Nội dịp Tết Ất Dậu vừa qua trong bài báo nhan đề : “ *Thèm được biết nhiều hơn về Việt Nam* “ đăng trên báo Anh Financial Times có đoạn viết “ Người ta không cần phải cất công đi tìm những món ăn đặc sản của Việt Nam . Nó sẽ tự tìm đến bạn . Quà bánh đặc sản có khắp mọi nơi trong nhà hàng , quán cà phê , quầy hàng ở hè phố , trên các gánh hàng rong của các bà , các cô . Anh đạp xích lô có thể mời anh đến nhà anh ta . Người hướng dẫn du lịch muốn mời anh đến thăm những nơi mà anh ta thích . Ngay cả những người không quen biết cũng chạy đến mời anh thưởng thức món mà anh ta tự hào và nghĩ rằng anh phải biết nó ... “ . Tôi được biết những món ăn đặc sản gia truyền được truyền từ đời này sang đời khác . Đó là niềm hãnh diện của cả gia đình , dòng họ , địa phương , thậm chí cả quốc gia “ .

Bài báo kết luận “ Hễ ở đâu có người Việt dù là ở Minneapolis (Mỹ) hay Melbourne (Úc) các món ăn Việt Nam đều ngon cả . Nhưng các món ăn Việt Nam trên đất Việt Nam , trên các đường phố Hà Nội hay TPHCM , dù trong các nhà hàng sang trọng , trên hè phố hay cửa các gánh hàng rong , chính các món ăn đó mới ngon hơn rất nhiều ... người Mỹ chúng tôi đã đến Việt Nam và hiện nay vẫn ở Việt Nam “ (báo Người Lao Động ngày 22/3/2005) .

Gánh hàng rong và các quán ăn vỉa hè từ lâu đã trở thành bản sắc văn hóa của người Việt Nam đã đi vào nỗi nhớ của người dân Việt xa quê lâu ngày . không cao sang , nhưng nó là một sin hoạt thân quen , rất gần gũi với tất cả mọi người . Nếu một ngày nào đó trong thôn xóm , khu phố không còn tiếng rao lạnh lớt vào sáng sớm tinh mơ hay đêm khuya vắng vẻ , không còn những quán cóc ven đường với những ngọn đèn dầu leo lét , những dáng người ngồi quanh chiếc bàn nhỏ chuyện trò thân mật với nhau . Có lẽ trong mỗi tâm hồn chúng ta sẽ tràn ngập niềm băng khuâng tiếc nuối . Kinh tế thị trường phát triển , tiếng rao quà bánh giảm dần . Các đường phố lớn xuất hiện nhiều cửa hàng bày bán đủ loại quà bánh nội có , ngoại có , với các bì sặc sỡ đẹp mắt , cách trình bày trang trí hấp dẫn thu hút người mua . Có thưởng thức đủ các món ngon của quà bánh truyền thống Việt Nam mới cảm nhận được rằng quà bánh Việt Nam thật là phong phú và độc đáo biết dường nào

