

Bánh cuốn nóng Quy Nhơn: Hành trình từ Làng Thanh Trì đến Xứ Nẫu dân dã

05:55 18/09/2025

Trong dòng chảy không ngừng của ẩm thực Việt Nam, bánh cuốn như một biểu tượng của sự tinh tế giản dị, nơi lớp vỏ mỏng tang hòa quyện cùng nhân thơm lừng, đánh thức mọi giác quan. Đặc biệt, phiên bản "bánh cuốn nóng" – hay còn gọi là bánh cuốn nóng theo cách gọi địa phương – tại Quy Nhơn, Bình Định, không chỉ là món ăn đường phố quen thuộc mà còn là sợi chỉ đỏ kết nối truyền thống và hiện đại.



Bánh cuốn nóng Quy Nhơn: Hành trình từ Làng Thanh Trì đến Xứ Nẫu dân dã (Ảnh: internet)

Nguồn gốc của bánh cuốn nóng từ miền Bắc Việt Nam, cụ thể là làng Thanh Trì, Hà Nội – nơi món ăn này được coi là "thức quà chính tông của người Hà Nội" như

nhà văn Thạch Lam từng miêu tả trong tác phẩm "Hà Nội 36 phố phường". Theo tài liệu lịch sử ẩm thực, bánh cuốn xuất hiện từ thời kỳ phong kiến, với lớp vỏ bột gạo hấp chín mỏng tang, cuộn nhân thịt heo xay nhuyễn, nấm hương và hành tím phi thơm, phản ánh sự khéo léo trong việc tận dụng nguyên liệu địa phương. Từ Hà Nội, món ăn dần lan tỏa khắp ba miền, thích nghi với khẩu vị từng vùng. Ở miền Nam, đặc biệt Sài Gòn, bánh cuốn được biến tấu với nhân tôm tươi hoặc chả lụa, trong khi miền Trung như Bình Định lại nhấn mạnh vào sự dai dẻo và nóng hổi, phù hợp với khí hậu oi bức. Tại Quy Nhơn, bánh cuốn nóng không chỉ là đặc sản xứ Nẫu mà còn gắn liền với đời sống hàng ngày của người dân địa phương, thường được bán từ sáng sớm tại các quán vỉa hè, trở thành bữa sáng không thể thiếu cho du khách và cư dân.



Quy trình chế biến bánh cuốn truyền thống là một nghệ thuật đòi hỏi sự kiên nhẫn và tay nghề cao

Quy trình chế biến bánh cuốn truyền thống là một nghệ thuật đòi hỏi sự kiên nhẫn và tay nghề cao, bắt đầu từ việc chuẩn bị bột. Bột được làm từ gạo tẻ ngâm kỹ, xay nhuyễn với nước, thêm bột năng để tăng độ dai, và một chút muối để cân bằng vị. Hỗn hợp bột được pha loãng đến mức có thể đổ mỏng trên mặt vải căng trong nồi hấp, nơi hơi nước sôi giúp lớp vỏ chín nhanh chóng mà không bị rách hay dai quá mức. Nhân bánh – linh hồn của món ăn – thường gồm thịt heo nạc băm nhuyễn, xào cùng nấm mộc nhĩ (hay nấm hương), hành tím và gia vị như nước mắm, tiêu, tạo nên vị umami đậm đà. Sau khi tráng xong, lớp bánh mỏng được lật nhẹ, thêm nhân, cuộn chặt tay và rắc hành phi vàng giòn lên trên. Nước chấm là yếu tố then chốt, ninh từ xương heo hoặc đuôi bò để tạo độ ngọt thanh, pha lẫn chanh, đường, ớt và tỏi băm, đôi khi thêm xoài

hoặc đu đủ bào để tăng độ chua giòn. Ở Quy Nhơn, quy trình này được thực hiện ngay tại chỗ để đảm bảo bánh luôn nóng hổi, với lớp vỏ mềm dẻo, nhân thịt nướng thơm lừng kết hợp chả quế và rau thơm địa phương. Sự khác biệt ở đây nằm ở việc sử dụng củ sắn hoặc thịt nướng xiên, mang đậm phong cách miền Trung, giúp món ăn không chỉ no bụng mà còn đánh thức vị giác bằng sự cân bằng giữa nóng – lạnh, chua – ngọt.



Tuy nhiên, đằng sau sức hút của bánh cuốn nóng Quy Nhơn là những vấn đề đáng suy ngẫm, từ bảo tồn văn hóa đến an toàn thực phẩm. Về mặt văn hóa, món ăn này đang đối mặt với nguy cơ mai một giữa nhịp sống đô thị hóa nhanh chóng. Mặc dù bánh cuốn vừa được Bộ Văn hóa Thể thao và Du lịch công nhận là Di sản văn hóa phi vật thể quốc gia vào năm 2025, cùng với chả cá Lã Vọng và cỗ Bát Tràng, nhưng nhiều quán truyền thống vẫn gặp khó khăn trong việc truyền nghề cho thế hệ trẻ. Các nghệ nhân ở làng Thanh Trì hay những hàng quán gia truyền tại Quy Nhơn lo ngại rằng, sự phổ biến của bánh cuốn công nghiệp – với bột pha sẵn và nhân đóng gói – có thể làm phai nhạt giá trị thủ công. Hơn nữa, trong bối cảnh du lịch bùng nổ, bánh cuốn trở thành "sứ giả" quảng bá ẩm thực Việt, góp phần vào mục tiêu biến Việt Nam thành "bếp ăn của thế giới", nhưng cũng đặt ra thách thức về bảo tồn bản sắc địa phương.



Về an toàn thực phẩm, vẫn tồn tại rủi ro từ nguồn nguyên liệu không rõ xuất xứ hoặc điều kiện bảo quản kém trong thời tiết nóng bức. Để khắc phục, chính quyền địa phương tại Quy Nhơn đang thúc đẩy các chương trình kiểm soát chất lượng, khuyến khích sử dụng nguyên liệu hữu cơ và đào tạo vệ sinh cho tiểu thương, nhằm giữ vững vị thế của bánh cuốn như một món ăn an toàn, lành mạnh. Bánh cuốn nóng Quy Nhơn từ nguồn cội miền Bắc xa xôi đến những con phố nhộn nhịp xứ Nẫu ngày nay.

Lê Thanh (t/h)