

# I. NGHIÊN CỨU

## 1. Giới thiệu về Bánh In

Bánh in là một loại bánh truyền thống có nguồn gốc từ Huế, được làm từ bột năng, bột nếp, đậu xanh, đường và một số nguyên liệu khác. Thường được ép khuôn và gói trong giấy ngũ sắc với chữ “Lộc”, “Phúc”, “Thọ” in dưới đáy. Bánh thường được dùng để đãi khách hoặc cúng tổ tiên trong dịp Tết Nguyên Đán và Tết Trung Thu.

Ở miền Nam, bánh in còn được gọi là bánh phục linh – là biến thể của bánh khảo hay oản bột của người miền Bắc. Bánh in là một loại bánh truyền thống có nguồn gốc từ Huế, được làm từ bột năng, bột nếp, đậu xanh, đường và một số nguyên liệu khác. Thường được ép khuôn và gói trong giấy ngũ sắc với chữ “Lộc”, “Phúc”, “Thọ” in dưới đáy. Bánh thường được dùng để đãi khách hoặc cúng tổ tiên trong dịp Tết Nguyên Đán và Tết Trung Thu.

Ở miền Nam, bánh in còn được gọi là bánh phục linh – là biến thể của bánh khảo hay oản bột của người miền Bắc.

## 2. Lịch Sử Bánh In

Theo truyền thuyết tại làng Kim Long (Huế), vua triều Nguyễn đã yêu cầu dân làng làm một món bánh ngon, rẻ để ăn kèm với trà. Người dân tận dụng đậu xanh – loại nông sản sẵn có – để làm ra món bánh với chữ “THỌ”, thể hiện lời chúc trường thọ dành cho nhà vua. Sau khi thưởng thức, vua rất hài lòng và ban thưởng cho cả làng.

# I. NGHIÊN CỨU

## 1. Giới thiệu về Bánh In

Bánh in là một loại bánh truyền thống có nguồn gốc từ Huế, được làm từ bột năng, bột nếp, đậu xanh, đường và một số nguyên liệu khác. Thường được ép khuôn và gói trong giấy ngũ sắc với chữ “Lộc”, “Phúc”, “Thọ” in dưới đáy. Bánh thường được dùng để đãi khách hoặc cúng tổ tiên trong dịp Tết Nguyên Đán và Tết Trung Thu.

Ở miền Nam, bánh in còn được gọi là bánh phục linh – là biến thể của bánh khảo hay oản bột của người miền Bắc. Bánh in là một loại bánh truyền thống có nguồn gốc từ Huế, được làm từ bột năng, bột nếp, đậu xanh, đường và một số nguyên liệu khác. Thường được ép khuôn và gói trong giấy ngũ sắc với chữ “Lộc”, “Phúc”, “Thọ” in dưới đáy. Bánh thường được dùng để đãi khách hoặc cúng tổ tiên trong dịp Tết Nguyên Đán và Tết Trung Thu.

Ở miền Nam, bánh in còn được gọi là bánh phục linh – là biến thể của bánh khảo hay oản bột của người miền Bắc.

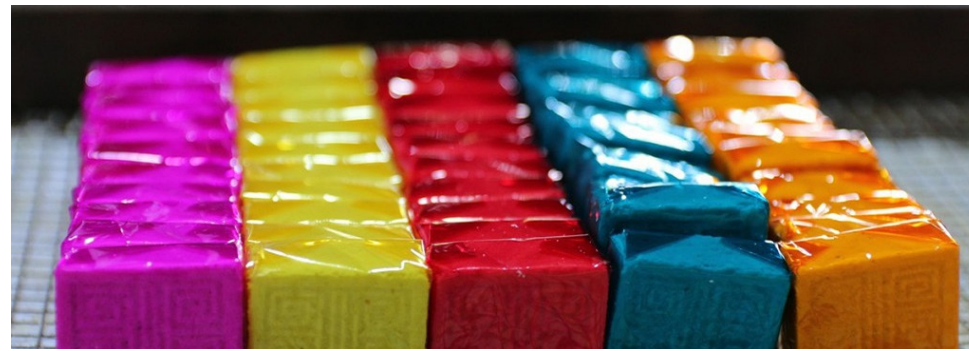
## 2. Lịch Sử Bánh In

Theo truyền thuyết tại làng Kim Long (Huế), vua triều Nguyễn đã yêu cầu dân làng làm một món bánh ngon, rẻ để ăn kèm với trà. Người dân tận dụng đậu xanh – loại nông sản sẵn có – để làm ra món bánh với chữ “THỌ”, thể hiện lời chúc trường thọ dành cho nhà vua. Sau khi thưởng thức, vua rất hài lòng và ban thưởng cho cả làng.

# I. NGHIÊN CỨU

## 3. Màu sắc

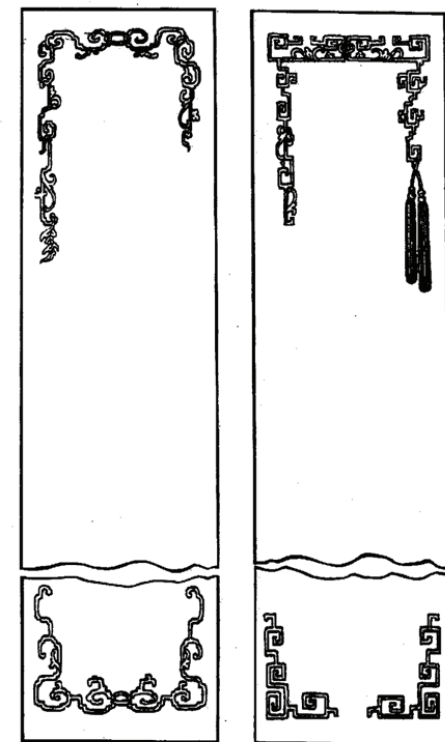
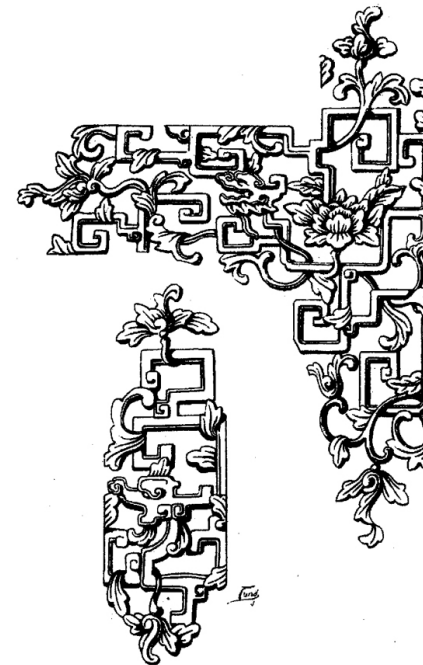
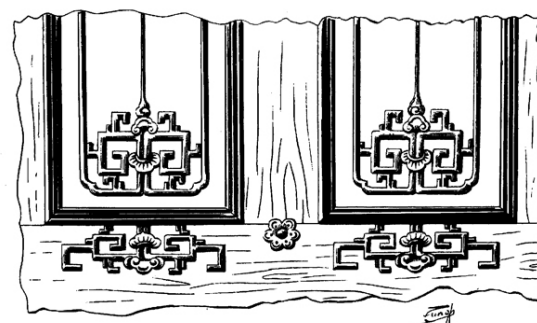
Hệ thống Ngũ Sắc cơ bản bao gồm: Trắng (Kim) – Xanh Lá (Mộc) – Đen (Thủy) – Đỏ (Hỏa) – Vàng (Thổ). Người dân Huế đã kết hợp màu sắc của hệ thống Ngũ Sắc truyền thống với ảnh hưởng từ văn hóa Chăm để tạo ra hệ thống Ngũ Sắc riêng của Huế, bao gồm: Đỏ – Tím – Vàng – Xanh Lá – Xanh Dương. Với năm gam màu rực rỡ và không có tông trung tính, sự điều chỉnh này đã tạo ra một bảng màu độc đáo cho ẩm thực Huế. Kết quả là sự tương tác hài hòa và cân bằng của năm màu sắc này đã tạo nên một bảng màu đặc trưng.



## 3. Họa tiết

– Lấy cảm hứng từ họa tiết trong Kinh thành Huế, từ Hán-Việt cho loại họa tiết này là “hồi văn”, chỉ các đường nét đan xen phức tạp, uốn lượn, kết nối, bẻ cong và kéo dài, phản ánh sự ngẫu hứng trong tay nghề của nghệ nhân. Hình vẽ thể hiện chữ Hán “Á”, còn gọi là “Á tự”, liên quan đến hồi văn, dùng để trang trí nền. Một dạng khác của hồi văn là họa tiết chữ “Thập”. Một phiên bản khác nữa là họa tiết chữ “Vạn”, thường được trang trí thêm hoa văn.

– Đối với hồi văn đơn, không có tên riêng mà thường được gọi là “đường hồi văn”. Hồi văn có nhiều công dụng, thường dùng làm khung trang trí cho góc, đầu xà, nóc mái, quai bình, chân bàn hoặc trung tâm một mảng trang trí. Tất cả những ứng dụng này được gọi chung là “hồi văn đơn”.

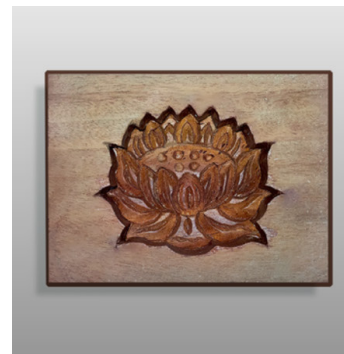


### 3. Họa tiết

– Họa tiết khuôn bánh chữ “Thọ” bao gồm hai phần: chữ “Thọ” ở trung tâm và viền bên ngoài. Nó tượng trưng cho sự mãn nguyện và thể hiện mong muốn cha mẹ sống thọ — đến 100 tuổi — trong sức khỏe và hạnh phúc.

– Họa tiết hoa mai sử dụng chữ “Thọ” làm nhụy hoa. Khuôn bánh có thiết kế hoa mai, kết hợp với chữ “Thọ” nhỏ ở giữa, càng làm tăng ý nghĩa của chiếc bánh trung thu, truyền tải lời chúc may mắn, thịnh vượng và sống lâu.

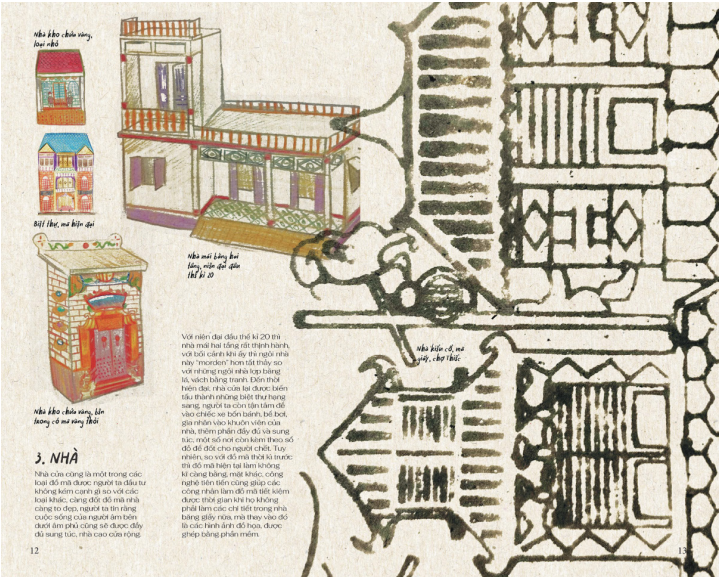
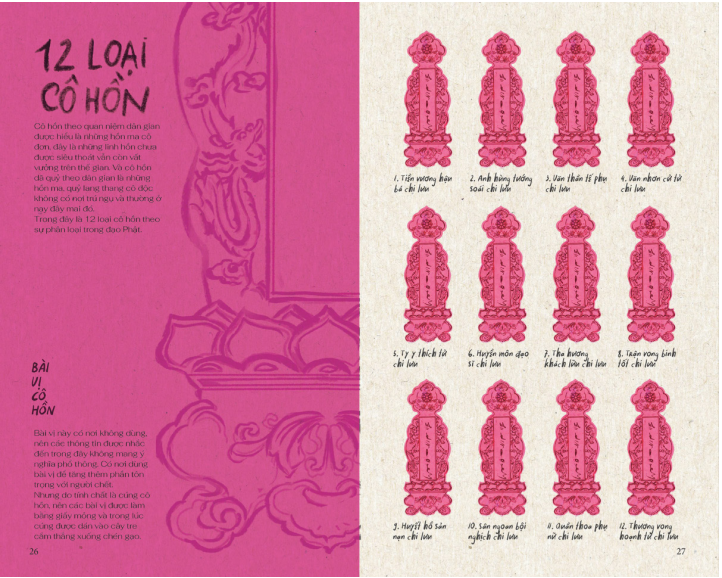
– Họa tiết hoa sen trên khuôn bánh trung thu thường được thể hiện ở trạng thái đẹp nhất — khi hoa nở rộ. Đài sen và hạt sen được bao bọc bởi những cánh hoa tròn sắp xếp tinh tế. Thiết kế này biểu trưng cho sự thanh tịnh và viên mãn.



4. Thiết kế

Tại Việt Nam, vàng mã được làm để sử dụng trong các nghi lễ truyền thống và thờ cúng tổ tiên. Những hình thức phổ biến bao gồm: Tài lộc (thời vàng, bạc, tiền, trang sức), Biểu tượng may mắn (rồng và phượng), Yếu tố tâm linh (hoa sen), và Đồ dùng cho thế giới bên kia (nhà cửa, xe cộ, quần áo).

Giấy vàng mã được đốt như lễ vật dâng cúng trong các dịp lễ quan trọng như Tết Nguyên Đán và Tết Trung Nguyên. Các thiết kế thể hiện sự tôn kính với tổ tiên và mong muốn họ được an yên ở thế giới bên kia.



II. SẢN PHẨM

