

Người Việt Nam nghe nói đến bánh đa chắc chẳng ai lạ gì - một thứ bánh mang đầy bản sắc dân tộc. Bánh đa không phải chỉ làm từ gạo mà còn chế biến từ các lương thực phụ khác. Vùng Vĩnh Yên, Phúc Yên, Phúc Thọ...những nơi trồng hoa mầu rất nhiều, thường chế biến khoai lang thành bánh đa khoai để ăn và làm quà. Khoai lang rửa sạch, cạo vỏ ngoài, luộc chín rồi cán nhừ, cho vào chiếc khuôn tròn như cái đĩa, song đem phơi se se thu lại thành từng chồng 100 cái một để tiện vận chuyển từ nơi này qua nơi khác. Bánh đa khoai này đem nướng lên thực sự là quà của các cháu bé; khoai lang ngọt sẵn, người lớn cũng thích ăn, vị ngọt, thơm lại nhuận tràng, dễ tiêu hoá. Vùng chợ Hồ (An Hải, Hải Phòng) nổi tiếng với loại bánh đa làm hoàn toàn bằng gạo, trắng dày như mo năn, rắc nhiều vừng lên mặt, ăn thơm và giòn tan. Vùng Kê Sặt (Cẩm Bình, Hải Hưng) cũng làm bánh đa bằng gạo, nhưng lại pha đường vàng vào cùng bột để trắng, xong rắc vừng dừa lên trên, ăn cũng khá thú vị. Ai qua Kê Sặt cũng mua bánh đa đặc sản ở đây về làm quà. Có khi trong bữa ăn tươi, hoặc cỗ bàn, người ta cũng dùng bánh đa để ăn dặm thêm cho đỡ chán ngấy, hơn nữa uống rượu với bánh đa có quá chén cũng lâu say vì bánh đa rất hút rượu. Có một truyền thuyết ở làng Phù xá (huyện An Hải) Hải Phòng). Thời kỳ đánh quân Nam Hán, lương thực gần cạn, việc vận chuyển còn gặp rất nhiều khó khăn nên Ngô Quyền đã nảy ra sáng kiến, đem số gạo còn lại nhờ dân trong vùng giúp đỡ, xay bột làm bánh đa. Mỗi cân gạo làm được đến vài chục chiếc, đến bữa phát cho mỗi người một chiếc nên binh lính vẫn khoẻ mạnh bình thường để đánh giặc. Ngày nay, hàng năm cứ đến tháng 3 và tháng 8 là ngày hội đền Phù Xá, khách thập phương đến lễ rất đông. Hàng trăm hàng bánh đa ngồi quanh đền vừa ngồi quạt bánh vừa mời khách mua đem vào đền lễ và lễ xong đem về làm quà. Còn ở miền Nam, vùng Bến Tre có loại bánh đa đặc biệt cực ngon, pha chế bằng nước dừa, cùi dừa xay nhỏ ép lấy nước pha vào bột, thêm vào đó là vừng, đường, có loại to bằng lòng mâm, không có vừng, trắng rất mỏng và mượt, khách có thể cuộn lại ăn ngay, không cần nướng. Loại thứ hai nhỏ hơn và dày hơn, nướng lên thơm mùi dừa, vừng, ăn một lần nhớ suốt đời. Cần chú ý, muốn nướng bánh đa phải dùng than hoa, bếp dầu bếp ga đều không nướng được. Nếu không có than hoa thì đem cắt bánh thành từng miếng nhỏ rán lên như bánh phồng tôm, ăn rất thú vị và hấp dẫn.