

Bánh khoai chợ Mơ

Có mỡ, nhưng không có hành chung, còn một thứ bánh nữa thỉnh thoảng ăn cũng thú lắm, đó là bánh khoai.

Bánh khoai cũng quấy như bánh đúc, nhưng không có nước vôi, và nát hơn bánh đúc nhiều.

Trước chiến tranh, bánh khoai chợ Mơ đã có tiếng là ngon: người ăn ngồi ngay trên một cái ghế dài cạnh gánh hàng; bánh múc ra bát là ăn ngay, trong lúc khói bốc lên nghi ngút.

Đây cũng là một thứ quà buổi trưa của Hà Nội. Bánh này ngon và được chuộng, một phần lớn cũng vì có bánh dày cắt nhỏ - thứ bánh dày Mơ, ăn mềm mà có rắc đậu ở trên mặt, chứ không phải là thứ bánh dày to, nhẵn, bóng những mỡ, rất phổ thông hiện giờ, mà người ta vẫn gọi là bánh dày Quán Gánh.

Thứ bánh dày Mơ này bây giờ ít thấy, ngày trước bán một xu hai chiếc, và có hai thứ nhân: đậu hay đường.

Trong bánh khoai nóng hổi, người ta cắt mấy miếng bánh dày Mơ: trộn đều lên cho bánh khoai và bánh dày hòa với nhau rồi ăn, ta vừa thấy vui mắt (vì đậu vàng nổi lên như vị sen trong một cái ao trắng muốt) mà lại êm giọng, vừa ngậy ngậy, lại bùi một cách thanh thanh.

(Trích quyển Món ngon Hà Nội)
