Bánh dày Quán Gánh, một món ăn không cao sang, cầu kỳ nhưng rất thanh tao, dân dã. Là thứ bánh của nhà nông như bánh đa, bánh đúc nhưng mang ý nghĩa lịch sử lâu đời, sâu sắc được liệt kê trong văn hóa ẩm thực của nước Việt. Trải qua những năm tháng trong quá khứ và hiện tại, bánh dày Quán Gánh đã được khách thập phương thưởng thức và ngợi ca, đã trở thành hình tượng giàu tính nhân văn:

“Dù ai chồng rẫy, vợ chê

Bánh dày Quán Gánh lại về với nhau

Ăn trước thì bảo người sau

Già ăn trẻ lại, gái mau đắt chồng”

Bánh được làm thành 3 loại, vỏ như nhau nhưng nhân lại khác nhau: Nhân ngọt, nhân mặn và bánh chay để đáp ứng sở thích của khách thưởng thức. Bánh ngọt tức là nhân đỗ xanh đã nấu chín rồi xào đường có màu cánh kiến. Nhân mặn được làm từ đỗ xanh, sợi cùi dừa, hành, thịt ba chỉ có hương cà cuống. Bánh chay tức là bánh không có nhân, ăn với chả quế hoặc chè đường.

Để có được chiếc bánh dày ngon, dân làng Thượng Đình từ xưa đến nay đã truyền nhau thực hiện các công đoạn làm bánh, tuy đơn giản nhưng rất nghiêm ngặt. Nguyên liệu làm bánh chủ yếu là nếp cái hoa vàng, nếp quýt và đậu xanh lòng vàng và hương cà cuống. Tất cả cac nguyên liệu trên đều được sản xuất ở quê hương.

Gạo nếp làm bánh là thứ gạo có độ dẻo cao, có mùi rất thơm. Trước khi làm bánh, gạo được chọn rất kỹ, hạt gạo phải đều nhau, không lẫn tẻ, không lẫn sạn….Gạo phải được giã kỹ, trắng muốt, sau khi giã phải giần sạch cám, sảy hết muội trấu. Khi vốc vào tay, hạt gạo óng mát và thoang thoảng mùi thơm.

Gạo được đem vo, đãi sạch 2 đến 4 lần nước, rồi ngâm với nước lạnh khoảng 2,3 giờ. Sau đó được đãi cho sạch hết nước ngâm và để ráo nước trước khi đồ thành xôi. Khi xôi gần chín, vẩy thêm ít nước ấm để xôi chín đều, chín rền (chất lượng của bánh được quyết định ở khâu này). Khi xôi phả mùi thơm nức, đem đổ ra cối hoặc buồm cói trải trên nền gạch, khẩn trương dùng chày xeo hoặc giã nóng. Khi giã xôi đạt độ nhuyễn, quyện vào nhau thành một khối dẻo quánh, trong trắng. Người thợ dùng tay sạch để vắt thành những nắm nhỏ, đều nhau và dàn vỏ bánh cho dẹt đều, sau đó bỏ nhân vào và vê kín lại… Để chiếc bánh có hình tròn, lòng chảo, người thợ phải bóp nhẹ tay cho chiếc bánh hơi dẹt. Làng nghề có câu “vo tròn rồi bóp bẹp”. Công đoạn cuối cùng là phong bánh thành 5 chiếc hoặc 6 chiếc bằng lá dong, lá chuối còn tươi, dán thương hiệu và buộc từng gói lạt đã được nhuộm đỏ.

Khi mới ăn lần đầu, thưởng thức miếng bánh chay, càng nhai càng thấy dẻo và đượm vị ngọt của gạo nếp đồng quê. Thưởng thức bánh nhân mặn, vừa có vị béo của nhân mỡ hòa với vị bùi ngậy của cùi dừa, đỗ xanh và đượm hương của cà cuống nơi đầu lưỡi. Thưởng thức bánh dày nhân ngọt là sự hòa quyện giữa vị ngọt của đường với vị ngọt đượm bùi của đỗ xanh…Bánh giầy thường để không được lâu, có lẽ chỉ một đến hai ngày là se mặt , lại gạo, hoặc ôi thiu. Vì vậy hãy thưởng thức ngay sau khi mua để cảm nhận trọn vẹn hương vị của bánh

Từ xưa đến nay bánh dày Quán Gánh luôn được khách vãng lai dừng chân thưởng thức và mua về làm quà biếu ông bà, cha mẹ hoặc thắp hương tổ tiên ngày rằm. Đặc biệt, từ những năm đất nước bước vào thời kỳ đổi mới, đời sống của nhân dân ngày được nâng cao. Dân làng ngày đêm tấp nập làm bánh theo đơn đặt hàng của các đám lễ hội, đám đi du lịch đường dài và đặc biệt là các đám cưới hỏi đặt càng ngày càng đông.

Bánh dày Quán Gánh là món ăn được nhiều người yêu thích, người già thích vì bánh mềm mà không dính, trẻ con thích vì bánh ngon mà không ngấy, người lớn thích vì hợp khẩu vị lại gợi nhớ đến hương vị gia đình, tổ tiên, lịch sử… Vì vậy bánh giầy Quán Gánh đã thành một đặc sản lâu đời và có ý nghĩa tại Hà Nội