



购买凉糕



羊杂碎



茶汤

“夏日炎炎,有你真甜!”这句话除了形容爱情,还能用来形容美食。在旧城北门,就有呼和浩特市市级非物质文化遗产代表项目——陈记茶汤,经过五代人的传承,如今已有100多年的历史,是我市小有名气的网红店铺。行至店门口,一口精美的手工打造的大铜壶颇为吸睛,光这把铜壶就有50多斤,装满水的时候要有近150斤的重量。

陈记茶汤起源于1836年,茶汤是一种甜品,原料选用优质小米,首先把小米洗净晾一晚上,第二天把小米磨成面,用细筛筛好。配料是红糖、白糖和花生仁、黑白芝麻、圣女果、葡萄干、黑加仑等果干混在一起,用开水冲泡。

“老板,来一碗茶汤!”“好嘞,您先坐。”客人点单后,老板陈世忠就开始制作,先把小米面舀到碗里,加入温水化开,随后从铜壶倒出100摄氏度的热水冲泡,原料与水精准的比例可以让碗里呈现“翻碗不倒”的状态,随后在上面铺一层红糖,再撒上配料里的那些果干,一碗地道小吃就能上桌食用。老板陈世忠介绍:“茶汤绵软细腻,香气夺人,滋味醇厚,除香甜外,有一股谷物的朴实之气,让人倍感亲切。它还起到养胃、下火的功效。”一口下肚,小米面的绵软,配上干果的爽脆与甜蜜,让人回味无穷!



羊杂碎

大口吃羊肉让人很畅快,但是羊除了肉之外的其他部分呢?还能有哪些吃法?

在呼和浩特,羊的内脏部分被做成了一道深受大众喜爱的热腾腾的美食——羊杂碎。做羊杂碎首先要把羊的心、肺、

肠、肚部位洗干净,熬煮两个小时左右,才能让调料浸入其中。煮熟的羊杂碎有一丝丝微辣,吃起来微微冒汗才更有滋有味。道北杂碎、老·贝尔杂碎都是呼市人常去的杂碎店,当焙子浸满羊杂碎的汤汁,一口下肚让人感到特别满足。



酸枣面

在干果售卖摊上,你会发现一种红褐色、像一块块方砖垒起来的食品,老板常会热情地掰一块免费让人们品尝。放到嘴里便瞬间化成细细的粉末,随之满口浓郁的酸甜,这就是酸枣面,一种由晒干的酸枣碾成粉末制成的特色美食。在回民区宽巷子经营着一家



酸枣面

干果店的老板丁昊向记者介绍,酸枣面加上白糖酸酸甜甜的,还有助眠的功效,所以有很多人都会来买。



稀果羹

当你尝过第一口后,就一定会爱上稀果羹。唐君在宽巷子经营着一家唐记稀果羹店,从其曾祖父起就已在街头售卖。他告诉记者,稀果羹的主要原料是柿饼、黑枣、杏干,将食材洗干净浸泡一晚后,再用工具捣烂,加入白砂糖和纯净水,一道纯天然的美味饮品就做好了。

随着时代的发展,酸甜可口、消食解暑的稀果羹不但没有淡出大众的餐桌,反而越来越受欢迎,在微博、小红书、抖音等平台,有关呼和浩特旅游的内容中总会出现稀果羹的身影。唐君直言,不同产地的杏干、柿饼的口感和酸甜度都是不一样的,所以一定要选用优质的食材,才能做出好喝的稀果羹。



茶汤



千仞



稀果羹

