

冷

粽子、凉糕

仲夏时节，气温攀升，人们喜欢吃点凉食来驱散暑气。走在呼和浩特街头，卖粽子干货的店铺及各大超市都在售卖粽子，位于旧城北门的新月斋一把手粽子牛肉干店，现做现卖的新鲜粽子颇受市民青睐，据店主马乐介绍，端午节销售高峰期，一天就要卖出10万多个粽子。

红枣、蜜枣、黑米、藜麦等口味的粽子像小山一样被分类堆放在店门口的展示架上，旁边称斤售卖的凉糕同样受到顾客的喜爱。“粽子和凉糕的主要成分都是糯米，但粽子是煮熟的，凉糕是蒸熟的。尽管如今粽子的口味很丰富，但北方人爱吃甜，因此馅料以红枣、蜜枣、葡萄干等为主。最传统的呼市吃法还是甜口味的糯米红枣粽子，入口软糯香甜，口齿留香。”马乐说，“除了粽子的口味外，呼市粽子最大的特点就是凉着吃，不像南方人爱吃的咸蛋黄粽子、肉粽子是热着吃的，所以来到呼和浩特，游客不妨尝尝甜口味的凉粽子，让美味清甜驱散夏日的酷热。”



粽子



凉糕

热

羊肉烧卖

来到呼和浩特品美食，不来一趟中国烧卖美食街你一定会后悔。中国烧卖美食街东起五塔寺后街东口，临石羊桥路，经小召头道巷(旧城改建前称小召三道巷)至兴盛街(1956年前称吃料街)西口，临大南街及大盛魁商业区，北至小召前街的向北延伸段，临大东街，全长1100米。2016年11月，玉泉区打造了“呼和浩特烧卖第一街”同时举办了“第一届烧卖文化节及大赛活动”；2017年12月举办了“第二届烧卖文化创意展示大赛活动”；截至2022年底，呼和浩特市玉泉区一共成功举办了六届烧卖文化节。如今，呼和浩特烧卖第一街已被中国饭店协会命名为“中国烧卖美食街”，成为呼和浩特最具代表性的美食名片。

“您好，咱这烧卖怎么卖呀？”“按两卖！”友情提示，初来呼和浩特，走进烧卖店，您可别豪放下单，这里的计量单位“两”，“一两烧卖”指的是：使用一两干面粉制作的烧麦皮的重量，也就是说并不包括羊肉大葱馅料的重量。但是很多外地人都不知道，习惯按饺子的重量来点餐。呼和浩特的烧卖一笼8个，皮薄馅大，实惠有料，基本够一个人的饭量。

那烧卖怎么吃才地道呢？当然是配砖茶了。一个个圆滚滚胖乎乎的烧卖摆在笼屉里，咬一口下去羊肉的鲜香在嘴里回味无穷，本地人还说“一口烧卖一口茶”，指的是吃烧卖配砖茶，茶水帮着解腻。与家人、朋友一起，来几两烧卖，边吃边聊天，让生活慢下来，享受温馨放松的时刻……

焙子

说起焙子本地人最熟悉不过了，白皮焙子、牛舌焙子、甜油旋儿、咸油旋儿、干佃等等，尤其是口味咸鲜的牛舌焙子，用来夹烧卖或者咸菜都是最经典的吃法。近日，由呼和浩特市商务局主办，内蒙古自治区餐饮与饭店行业协会和美团平台组织开展了首批本地特色餐饮评选活动。经网络报名、网络投票、专家评选等环节，首批评选出8大类30个“青城美食”，在焙子类别中就有杨老大焙子。

杨老大焙子月饼干货目前有两家店，都在回民区宽巷子。据老板杨学强介绍，焙子的原料很简单，就是白面、胡麻油、水、盐、糖，揉好面团后，压出不同形状的烙饼放入炉灶烘烤而成。而焙子是否好吃的关键除了火候的掌控外，就是要使用本地现榨的胡麻油。



“吃喝玩乐”4个字，“吃”排首位，足以可见它的重要性。夏日，正是呼和浩特最美的季节，蓝天白云、青山绿水诠释着这座城市独特的魅力，随手一拍就是一张风光大片，而本地的特色美食也会让你爱上这座城市。今天，就跟着记者的脚步，一起走进呼和浩特的美食世界吧。

冷热辣酸甜 品呼和浩特美食

□文/图 呼和浩特晚报记者 王璐



选购焙子



烧卖



焙子