



说起呼和浩特的特色美食,除了烧卖、焙子外,二五三面包也是一大特色,在呼市人的心目中占据了一席之地。一直以来,二五三面包那特有的啤酒花的独特味道成了许多呼市人难以抹去的记忆。

□文/图 呼和浩特晚报记者 李蒙 安娜

带着儿时记忆的 二五三 面包

备受好评的二五三面包

呼和浩特晚报记者随机采访了我市多位市民,几乎没有不知道二五三面包的。市民张先生说:“现在市场上的面包品种繁多,各种口味应有尽有,但不管是品牌面包还是普通面包,口感都不如老式面包好。”市民王女士也说:“二五三面包是用啤酒花作为原料制作的,现在的面包大多用酵母发酵制作,吃起来总感觉少了点儿什么,反正是没有二五三面包好吃。”

那么,二五三面包为何深受市民欢迎呢?来自中国人民解放军联勤保障部队第九六九医院食堂服务中心的工作人员给出了详细解释:“二五三面包凭借天然的原料和独特的制作方法在群众心中占据了重要位置。中国人民解放军联勤保障部队第九六九医院的前身是中国人民解放军第二五三医院,于1954年建院,当时部队的伙食原料都是国家专供的。因此,医院制作的面包就被大家亲切地称为‘二五三面包’。”

该工作人员说,由于部队体制的限制,上世纪50年代到六七十年代,二五三面包的美名只在部队里流传,因为那时候部队食堂专供医院值班的医护人员和病人,根本不对外销售。直到上世纪80年代末90年代初,随着政策的调整,医院食堂才开始对外开放。慢慢地,大家都知道了二五三面包,它的美名逐渐被市民所熟知。最早制作面包的师傅叫胡德彪,听说他是跟一位当时在新城宾馆工作的北京师傅学来的手艺,这位北京师傅的手艺还继承了俄罗斯列巴的“血统”。



制作面包的老师傅

呼和浩特晚报记者经过了解得知,胡德彪是清水河县人,参加过抗美援朝战争,之后分配到中国人民解放军第二五三医院食堂工作,一干就是40多年。

只要提起胡德彪,认识他的人都会尊称他为“胡师傅”。胡师傅是个特别认真的人,干活儿一丝不苟,做面包的原料该放多少就放多少,从不偷工减料,面包从发酵、生产、制作到出炉,把关都特别严格,不掺一丝假,所以胡师傅做出来的面包谁吃了都说好。胡师傅的认真负责是出了名的,揉几次面,什么时候揉,都是有讲究的,而且在面包烤熟出炉后还要在库

房里放上几天才能出售。经过这样处理的面包容易定型,冷却后口感更好,掰开呈棉絮状。

胡师傅去世后,现在制作二五三面包的人基本都是当年和他在食堂一起学过手艺的人。呼和浩特晚报记者采访得知,其实制作二五三面包的原料很简单,就是白面、白糖、鸡蛋、食用油和啤酒花。前面四样是做面包的基本原料,而啤酒花用水煮开后,再用煮开的水和面做引子。有了这样的引子,二五三面包才有了独特的味道。遗憾的是,要想吃上胡师傅亲手制作的二五三面包已经不可能了。

神秘的啤酒花

啤酒花作为制作面包的引子,发酵温度最不好掌握。夏天和冬天的温度不一样,温度高了,做出的面包容易酸;温度低了,做出的面包发硬。啤酒花的品质与色泽也是影响口感的关键因素,其中啤酒花熬制的时间与温度、啤酒花的发酵时间、啤酒花接种引子的复种等细节都会影响口感。而胡师傅掌握引子发酵时的温度靠的是经验,尽管他对做面包的手艺从来不隐瞒,但这一点一般

人却很难掌握。

呼和浩特晚报记者在制作现场看到,四方方的二五三面包相互挨在一起,用手轻轻一掰,焦黄的外皮和宣软的面包芯就呈现在眼前,淡淡的啤酒花香味儿扑鼻而来。放入口中,口感和市面上的大部分面包都不一样,面包有丝丝酸甜的味道,这种是自然发酵产生的酸再配上烤面包的香味儿,让二五三面包独具特色,令人十分难忘。

