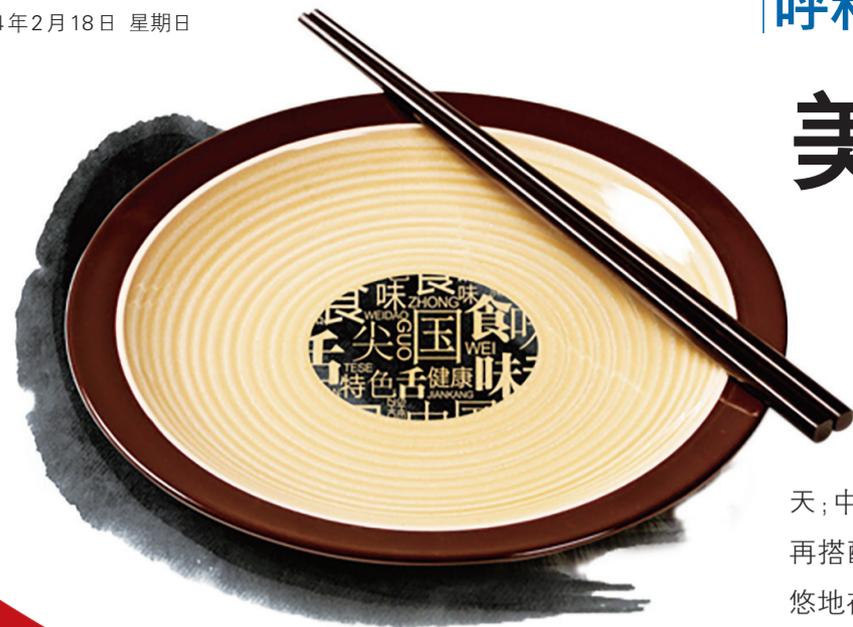


美食， “藏”着乡情与乡愁

在呼和浩特，市民每天清晨几乎都要从一两烧麦或者一碗羊杂开始。早上8点，来到老字号烧麦馆，或蒸或煎一两烧麦，再沏一壶砖茶，边吃边喝边聊天；中午时分，找一家地道的蒙餐馆，来一锅热气腾腾的奶茶，要一盘新鲜的手把肉，再搭配上血肠、肉肠，口腹之欲得到彻底满足；下午，捧一杯酸酸甜甜的稀果羹，慢悠悠地在塞上老街闲逛，最是惬意；月亮升起，热乎乎的火锅登场了，只需在烧开的水里放入鲜美的羊肉，涮一涮，夹上一筷子蘸上麻酱放入嘴里，满口生香。

对于身在他乡的呼市人而言，这些美食蕴藏着家乡的味道，也包含了浓浓的乡愁。



□文/图 本报记者 马妍 李娟

一两烧麦魂牵梦萦

2月17日上午，在小召前街一家烧麦馆内，67岁的市民韩先生与外地回来的朋友王先生正在吃早点，一壶砖茶，二两煎烧麦，一碟咸菜，开启了二人惬意的一天。“老王现在常年居住在苏州，已经二十多年没回来了。

这次春节回来探亲，我必须请他吃一顿地道的烧麦。”韩先生说。

品尝着家乡的味道，王先生缓缓地说：“离乡多年，不仅惦念亲人朋友，还有地道的家乡美食，就这一两烧麦，我就魂牵梦萦了几十年。”

一个焙子几多乡愁

“师傅，来20个牛舌，10个油旋。”2月16日早上7点，准备回北京上班的王悦在新希望街西口一家焙子铺一次就买了30个焙子，看着周围人投来的目光，他笑着说在北

京时就想念这口焙子，所以每次离开呼市，他都会带上二三十个。

“呼市焙子可以夹羊肉串、夹鱼香肉丝、夹烧麦，真的是吃过就忘不了。”市民韩宇接着说。



一碗羊杂心中惦念

说起呼和浩特的美食，一定不能错过羊杂。呼和浩特的羊杂店到底有多少家，几乎没人知道，反正在横街斜巷、直道弯路旁，到处可见。早上出门后，一碗羊杂，一个焙子，一上午胃里

面都暖融融的。

“在来呼市之前，我从网上了解到，羊杂是呼市特色小吃之一，来了吃过以后感觉真的太香了。”来自徐州的游客张俊维在朋友圈这样说。

一罐辣椒热情豪爽

“咱们呼市融合了蒙古族、回族、汉族等多民族的美食，一个春节根本吃不过来。”市民刘辉说。

“呼和浩特的牛羊肉味道特别好，托县辣椒虽然不辣，但是香味浓郁。我们向餐厅老板打听哪里

可以买到正宗的托县辣椒，没想到热情的老板直接送给我们一罐炸好的托县辣椒。”来自湖南的徐先生说，呼和浩特不仅有吃不完的美食，还有热情的市民，等到夏天草原最美的时候，他们还会来做客。