



初春时节，乍暖还寒，充满治愈感的食物绝对是抵御严寒的一剂良药。无关热量，无关糖分，有温度又美味的碳水，每一口下去都令人心情愉悦。而想要吃到最美味的碳水食品，当然首选宽巷子，这里有着青城百年历史老味道。



糖麻叶



红糖焙子

## 待客礼俗 传统美食不能少

众所周知，呼和浩特的饮食文化独具特色。在这里，美食的种类非常多，而传统糕点就是非常重要的一类。一个小小的糕点，形成了经典美味。在呼和浩特，老一辈人更喜欢把糕点称之为“点心”“干货”，各种各样的“干货”一样来一点儿，回家摆在盘子里，可以当早点，也可以当零食。

“过年期间销售量最多，因为许多市民已经把麻花、馓子、焙子、糕点列入了春节必需品的采购清单。很多家庭也有准备糕点、干货招待亲朋的习惯。最多的时候，焙子一天的销售量就能达到10000多个，其他的种类销售量也会翻倍。”杨学强说。

传统美食精细的制作工艺蕴含了不少故事，在追求精美的外表同时更是追求它内在的味道，以及在历史中积淀下来最为传统的本味。

上世纪90年代初，杨老大焙子铺由创始人杨文斌先生从8平方米的小门店起家，2010年迁址到宽巷子220平方米的前店后厂，用了25个年头，产品由单一的焙子发展成50多种产品的面点坊。现如今，子承父业的杨学强顺势而为，建起了厂房办企业，做起了潮流的引领者。

杨学强通过学习和对市场的考察，革故鼎新，把传统的散包装产品做成预包装食品，让呼市传统小吃走向全国的大市场。

“过去，我们制作油茶面都是用牛骨髓油来炒制，现在，大家越来越注重健康，我们就把牛骨髓油换成了胡油，口味上相差不多，但是大家吃起来没有心理负担，受众人群众也不断扩大。还有大家喜欢的馓子，我们现在还是采用手工制作的模式，后期我们将根据市场的需求开发大盘的馓子，不仅外观精美，口感也会有所不同。希望通过我们不断的改革创新，让传统美食焕发新的魅力，让老字号品牌美名远扬。”杨学强说出了自己的心愿。

## 延时营业、扩建新店 让市民、游客购买美食更便捷

晚上8点，许多店铺已经在准备打烊了，但在杨老大焙子月饼干货店里，前来购买的市民、游客依然络绎不绝。

“我们刚刚去大召打卡了，想着来宽巷子品尝美食。原本还担心许多店铺关门了，没想到都在营业，这样的服务对于我们这些外地游客来说真的很贴心。”从杭州来到呼和浩特旅游的徐女士谈起了自己的出行感受。

杨学强告诉记者：“随着宽巷子提升改造项目的完成，前来打卡的市民和游客不断增加。为了方便大家，我们的营业时间从早上6点半开始，一直到晚上10点，比原来延长了半个小时。同时，也增加了一个新的店面，增加了许多年轻人喜欢的西点，有许多新的口味，产品的包装也不断提升，方便外地游客携带和邮寄，让呼和浩特的传统美食被更多人认可。”

## 小时候吃不够 长大了停不下

“我要点儿桃酥，拿两个糖麻叶，再要一斤油茶面。”“我要点儿糕点，要两个馓子，咸口的。”“干佃儿还有吗？”一大早，杨老大焙子月饼干货店内就开启了忙碌模式，顾客络绎不绝，正在选购各类焙子、月饼、馓子、麻花。身着工作服的员工忙得脚不沾地，帮助顾客装袋、打包、称重。

“我特别喜欢吃麻花和糖麻叶，尤其是糖麻叶，咬一口满满都是糖稀，特别解馋，虽然知道容易长胖，但还是每周都过来买点。”手里拎着满满的收获，市民王女士打趣地说道。“这里的月饼、焙子、糕点种类特别全，给孩子买来当早点再合适不过了。”市民李先生也买了不少焙子和糕点，准备回家和孩子及家人分享。

种类丰富、口味多样的美食不仅受到本地市民的喜爱，也吸引了许多外地游客。来自石家庄的赵女士买了70多元的焙子和糕点并选择了礼盒包装，打算回去送给朋友。“因为工作，我来到呼市一段时间了，品尝了许多美食。最喜欢的还是传统味道的糕点，今天特地来买个礼盒，满满的都是甜美、软糯的味道。还打算买一些熏鸡、酱牛肉、牛肉干、奶食品，带回去给家人、朋友们尝尝。”赵女士说。

货架旁，面点师傅们也在忙碌着制作各类面食，红糖焙子、牛舌焙子、白焙子等都是现做现卖。“现在店铺里有几十种商品，每一种焙子、月饼、干货都备受大家喜欢。老人们喜欢咸味的油香、麻叶，这些都是传统的口味。油香以面粉、植物油为主要原料，还可以添加红糖、鸡蛋、蜂蜜、香豆粉等材料。在制作时，热油放入擀好的饼坯，待到略微焦黄时翻面，当两面鼓起焦黄后夹出来即可。刚出锅的油香香气四溢，表皮酥脆，内里柔软，好吃不油腻，即使放凉后也是软的。年轻人和外地游客则喜欢吃甜味的食品，如红糖焙子、干佃儿等。”杨老大焙子月饼干货店负责人杨学强如数家珍地介绍起自家的传统美食。



新式甜品

# 月饼、麻叶、馓子…… 青城传统美食满足你的味蕾



传统工艺制作的馓子