

焙子、酿皮、油炸糕、羊蹄、烧卖、奶豆腐……

来宽巷子美食街

不信你能忍住一口不吃



夜幕降临,宽巷子美食街人潮涌动。

□文/本报记者 王璐

□图/本报记者 丁浩

八月的呼和浩特,夜晚十分凉爽,褪去了白天燥热的暑气,惬意的夜生活就开始了。来宽巷子美食街,你一定要尝尝焙子、酿皮、油炸糕、羊蹄、烧卖、奶豆腐……每一种都各有特色,没有大“内存”的胃恐怕都不够装。这个盛夏,跟随记者一起开启“夜嗨”模式,品尝“呼和浩特味道”,感受青城浓浓的烟火气。

一走进巷口,记者就闻到了阵阵羊肉串的香气,售卖羊肉串的店铺里既有超大肉块的大串,也有充满儿时回忆的2元钱小串,不管羊肉串换了几个造型,都牢牢拿捏了食客的味蕾,吸引人们在店门口排队。

往东走,便是千万粉丝博主“特别乌啦啦”打卡过的玉林烧卖馆,这里的客流更是从早到晚不间断。只要你看到一个人来就餐,桌子上既有烧卖又有羊杂碎和焙子,还不时就着几根羊肉串,那绝对是外地游客无疑了,他们总是很“贪心”,想要一次性把有关羊肉的美食都打卡一下。

这里分布着多家销售蒙古族传统奶制品的小店,奶片、奶酪、奶豆腐、奶嚼口,种类繁多。游客李丹说:“不来一趟内蒙古,好像永远也不会知道牛奶有这么多种吃法!”21时许,阿依娜手工奶食坊的店门口,仍然有游客在排队,老板一边忙碌着一边向记者介绍:“一天能卖300多斤奶皮子和奶豆腐,游客们都很喜欢……”

冷饮是夏季游客的最爱,售卖老酸奶、稀果羹、马奶酒的摊位随处可见,尤其是稀果羹简直就是游客的标配,边走边喝,又解暑又惬意。“香辣羊蹄,10块钱一个!”“会拉丝的芝士奶豆腐饼,6块钱一个!”热情的店主不仅卖力地吆喝着,看到记者拿着相机拍摄,大方地让记者尽情地拍照。“不买东西也欢迎,你看看这个角度行不行?”那股热情和真诚劲儿也让人忍不住想要激情下单,买几个回家尝尝。

宽巷子美食街简直就是吃货的天堂,尤其对于碳水爱好者来说,绝对是大满足。这里有酿皮、莜面、麻花、焙子、糖麻叶、油炸糕、牛肉土豆面,不管哪一个下肚,都能有超强的饱腹感;还有年轻人喜欢的老式麻辣烫,尝一口就知道是浓浓的“呼和浩特味道”;就连全国各地都有的炸串也创新出了本地口味,试试炸果丹皮、炸血肠,也许会让你再次爱上呼和浩特美食。

漫步其中,尽管宽巷子美食街不算长,但是里面售卖的美食有着浓浓的本地特色,有着呼和浩特人对美食的热爱与坚持,比如陈记茶汤、万胜永酱牛肉等,这些都是妥妥的非物质文化遗产代表性项目。舌尖上的美味让人念念不忘,美食背后一个家族几代人百年的传承故事也让人津津乐道。

有机会来到呼和浩特,请你一定把宽巷子美食街列入打卡名单,亲自走上一遭。我不信,有人能忍住一口都不吃地走出这条巷子。



特色卤味



啃羊蹄,超带劲!



焙子+羊杂碎



游客在宽巷子美食街排队购买奶制品



烤奶皮