

贴秋膘 青城的这些美食不可少



□文/图 本报记者 王璐

入秋时节,看着外面如画的风光,文人墨客会忍不住吟诗撰文,咏志抒怀;而在“吃货”眼中,此时正是“贴秋膘”的好时节。如果不知道吃点什么?那就一起来呼和浩特,踏上“贴秋膘”的寻味之旅。在这趟旅程中,我们不看别的,就奔着鲜美的羊肉,来吃个痛快。

第一站: 独具呼和浩特特色的烧卖

烧卖,美得不像是在呼和浩特能做出来的食物。毕竟,这里连入口的饼都会做成牛舌的形状,怎能想到烧卖出笼后,皮如蝉翼,形如石榴,柔韧不破,晶莹剔透……,食客们在升腾的雾气中,将裹满羊肉和葱白的烧卖浸在醋和辣椒调和的蘸料中,咬上一口,汁水丰富、唇齿留香,再就上一颗腊八蒜,来一口加了盐的砖茶,那味道谁吃谁知道。

值得一提的是,来到呼和浩特,你不必去费心询问“哪家烧卖最好吃”,因为本地人给出的答案一定是“我家附近的就好吃”,“小区门口的那家也不错”。毕竟,作为本地人最钟爱的早餐之一,烧卖的制作水准哪家店都差不了。所以,这个季节想贴秋膘,就放心大胆地找一家离你最近的烧卖馆吧,一顿烧卖下肚,那味道绝对错不了。



第二站: 能被香迷糊的羊杂碎

在呼和浩特,有一道美食以其独特的口感成为无数食客的心头好——它就是羊杂碎。羊杂碎,顾名思义,其原料主要包括羊肝、羊肚、羊肺等,这些看似普通的食材,经过精心烹制,却能够呈现出浓郁的骨汤和鲜美的口感。

羊杂碎最为经典的吃法就是配焙子。你可千万别干吃焙子,一定要把焙子掰成小块,浸泡在羊杂的汤汁里,咬上一口,油酥混合着羊杂的香气,别有一番风味。也可以把焙子打开,将羊杂碎夹进去,这样咬一口,再喝上一口香辣的汤汁,鲜咸香辣直呼痛快,身体也会跟着暖和起来。

羊杂配焙子,一吃一个不吱声。



第三站: 清水煮都好吃的涮羊肉



在呼和浩特街头,有许多家经营铜锅涮的店铺,清汤的锅底就是清水里放几根葱白、几片姜,这也让很多外地朋友感到好奇,这样的涮羊肉锅底能好吃吗?其实,这是检验羊肉品质最直接的

方法。敢这样做汤底的,这家铜锅涮用的羊肉的品质绝对差不了。品尝铜锅涮肉时,一些本地人建议不用看菜单,就直接点上几斤现切羊肉,有人喜欢蘸着厚厚的麻酱和韭菜花酱,略有一点咸味,也不耽误品尝羊肉的鲜美,让你一口就爱上内蒙古味道。

最近几年,呼和浩特的饮食文化也越来越多元化,街头能看到很多经营黄柿子火锅的店铺,用本土的番茄来做汤底,更有内蒙古特色。此外,在呼和浩特还有重麻重辣的川式火锅,复古的装修、丰富的食材、热辣滚烫的口味深受年轻人喜爱。最近比较火爆的赵美丽重庆火锅就是其中的典型代表,如果喜欢重口味的火锅可以来这里尝鲜,同时推荐本土知名的饮料品牌大窑,汽水的凉爽正好解辣,搭配着还能再吃下一盘肉。

贴秋膘,吃羊肉,手扒肉怎能少得了。手扒肉虽然讲究原汁原味,但要真正煮出鲜香却也不易。大块羊肉,白水入锅,原汁清煮,不加调味品。火候得掌握得当,恰到好处方出滋味儿。还有冰煮羊、烤羊排、羊蝎子火锅、烤羊肉串……总之,在这个象征着丰收的季节,特别适合来呼和浩特踏上一场贴秋膘的“旅程”,让美食满足你的味蕾,让美景拨动你的心弦……

