

北疆美食地图·特稿



糖麻叶



河套面粉



糖麻叶



胡麻油

糖麻叶： 陕坝镇上的时光记忆和味道

本报记者 王丰 屈春莲

若有人问杭锦旗陕坝镇有啥美食？你肯定会说酿皮、夹馍、烩酸菜。

很少有人会说糖麻叶，其实糖麻叶常常出现在陕坝人的生活里，早餐有吃糖麻叶的，过年有炸糖麻叶的，走亲戚有送糖麻叶的……

陕坝糖麻叶是一种由油、面、糖制成的油炸小吃。在老一辈面食制作师傅融合传统秘方的基础上不断创新、改进，逐渐发展成为独特的地方美食。

据考究，糖麻叶最早起源于晋西北，麻叶面还漂在锅里状如鸭子，所以人们称之为“麻鸭子”，传入河套地区因发音变异为“麻叶子”。相传明末清初走西口来到河套平原“炸干货”的匠人改良制作出了色、香、味、形俱佳的糖麻叶。

巴彦淖尔市杭锦旗地处北纬40°黄金农业种植带，优渥的水土光热资源，成就了浓香四溢的陕坝味道。

糖麻叶之所以能够成为杭锦旗的一道特色美食，得益于当地优质的面粉，上好的胡麻油，再加上用红糖、麦芽糖、蜂蜜熬制而成的糖浆，瞬间就能唤醒儿时的记忆。

制作糖麻叶要用到两种面，一种是水油面，另一种叫做糖瓢子。

水油面用酵母发面，兑上温水、胡麻油、糖、碱。水油比例决定着糖麻叶的口感，面太软不成形，太硬又少了几分柔韧。因此要搅拌、反复揉搓，把面团里的气泡排出之后再反复发酵三次。这样处理好的面柔软且没有酸味，做出的糖麻叶口感上佳。

糖瓢子则是用红糖、麦芽糖、蜂蜜大火熬制

而成糖浆，取一碗面粉，倒入晾凉的糖浆里调成糊状，这就是糖瓢子。把糖瓢子夹到两片水油面的中间，经过压、揪、擀形成三层面皮。在上面抹油，用刀将麻叶面皮分割成小段，每个小段中间划开一道口，拧成叶子般的形状。

待油烧至七成热时下锅，在高温的作用下，麻叶表皮会慢慢鼓起，炸至变色即可出锅。出锅后，还有最后一个步骤叫做“灌糖”。将炸至金黄的麻叶淋上深红色的糖浆，麻叶酥脆的表皮充分浸润在黏稠的糖浆中，好似裹上了一层光彩的外衣，色泽愈发亮丽夺目。

刚出锅的糖麻叶香气四溢，趁热吃上一个，外表焦脆，内里松软，甜而不腻，令人回味。

糖麻叶，作为别具风味的地方传统美食，承载着河套地区饮食文化的底蕴，展现的是河套人淳朴大方、勤劳智慧的品质。

诚信

人无信不立
业无信不兴
国无信不强