

新疆美食地图·特稿

在呼和浩特,遇见土炉焙子



色香味俱佳的焙子

本报记者 杨净毓

“第一次听说焙子,还纳闷呢,盖的被子咋做成了吃的呢。早晨在呼和浩特回民区宽巷子喝羊杂时吃了牛舌头焙子,觉得很特别,经过推荐得知土炉焙子最正宗,便来到这多买一些带回去,已经加上店主的微信,以后想吃随时邮寄。”

7月26日上午,来呼和浩特旅游的四川曹先生在回民区后新城道街的韩老二土炉焙子店购买各种焙子。

很多人都认为认真地吃一顿早餐,才是打开忙碌一整天的正确方式。而焙子,就是呼和浩特人早餐桌上的主角。在呼和浩特的大街小巷,卖焙子的店铺随处可见,每天早晨呼和浩特人在焙子的香气里开始了忙碌。

啥是焙子?呼和浩特有名的面点,小麦面发酵,兑碱烤制而成的。种类包括白焙子、咸焙子、糖焙子、油焙子等,形状有圆的、方的、长方形的、三角的,外干脆内暄软。

7月26日中午,甘肃游客郭女士来到韩老二土炉焙子店,购买了十几个焙子冷链邮寄回甘肃。

“上次来呼和浩特看演唱会时没有吃上土炉焙子,这次陪着闺蜜又来到了呼和浩特看邓紫棋演唱会,这次吃到了,最爱吃油焙子,外面酥脆,咬一口,嘎嘎脆,里面又很松软,已经安利给闺蜜了。”郭女士一边说一边吃着焙子。

韩老二土炉焙子店店主韩福祥看着远道而来的游客满意的表情,也心满意足地笑了。

意足地笑了。

韩福祥介绍,与现在许多焙子使用电烤箱烤制不同,他店铺里使用的是土炉,土炉中加入无烟蜂窝煤。用土炉烤出来的焙子比电烤箱更加油香酥脆。

“从爷爷那一辈开始烙焙子,到我这里是第4代,我烙焙子也40多年了。”韩福祥说,想要把传统手艺做好,也是很辛苦的,因为他做的焙子只用碱面来发面,早上4点开门,开始和面,一次性和好一天的用量,中间不能再加。如果使用酵母、泡打粉来发面,虽然可以随时和面,但因发面时间较短,口感上与碱面发面制作的焙子相去甚远。

最忙碌时,韩福祥每天需要烙4袋面的焙子,现在每天都保持烙1袋面。

“上午烙完,下午就卖完了,每天也就是卖二三百个,随着年纪的增长,累了,有点干不动了。”韩福祥说。

随着时代发展,制作工艺复杂、产量低的土炉已经逐渐被淘汰了,大家都改用机器和面,用燃气或者电烤箱烤焙子。但韩福祥却始终坚持用传统的土炉烤焙子,他说,纯手工制作,自己的焙子铺是呼和浩特城里最后一个土炉焙子铺了,传统手艺虽然费时、费力、费人,但是做出来的焙子口感好、吃着健康。

韩福祥说:“累点苦点都是值得的,现在许多外地网友通过网络知道了土炉焙子,联系我邮寄焙子。他们都非常喜欢土炉焙子的口感。我们每天还需要为在网上下单的顾客邮寄焙子。”

在焙子的故事里 可以有传承与创新

本报记者 王丰

在呼和浩特说传统特色小吃,焙子是个无法绕开的话题。如果不说焙子,就像来了内蒙古没有去草原一样素淡无味。

当然,每个地方都有自己独具特色的美食。呼和浩特的焙子,其实与山西的烙饼、陕西的馍、河北的烧饼基本差不多,烘烤做成,外干内软。

在呼和浩特,焙子通常早上吃。一碗羊杂碎,配上一个焙子,当地人便称之为“硬早点”。也有人不只是早上吃,中午和晚上也要吃,一日三餐,对焙子难离难舍的“吃货”大有人在。

说呼和浩特的焙子铺有多少,可以告诉你,有多少条小巷就至少有多少家焙子铺,甚至有的小巷子里“云集”四五家以上。为何说焙子铺没有开在大街上。这是由于产业特性决定的,焙子铺多为一人一作坊,大的店铺也就是夫妻店,也就不值得在大街上租个门面儿卖焙子,除非有人家横到极致。

客观地说,焙子的故事,多少有些朴素平实。没有高大上的概念和复杂的设计,没有起伏的剧情和吸睛的噱头,但有的是,真正的实惠,一个焙子两块五,一顿早点就可以解决。如果想吃个“豪华”焙子,那就夹个鸡蛋、香肠、榨菜,也就是6元吧,是工薪阶层首选的早点之一。

呼和浩特的焙子流传千年之久,外形、材料、制作工艺、口味等均已定型,有一批忠实的消费者,销售自不在话下。在市场上,每家焙子铺少的时候一天要烙1袋面的焙子,多的时候要烙3袋面的焙子。从数量上足以说明其基础稳固,并不愁卖。

不过,烙焙子的技艺和文化也需要由一代代来传承,要不断吸引年轻人,来主动接受和传承这种文化,方可延续文化血脉。而焙子对年轻人来讲,恰恰显得过于落伍,款式陈旧、口味单一等标签,早已不适应年轻人的“新潮”品味了。

显然,焙子也需要做出一定的改变,重新打造新的“脸谱”,吸引年轻的消费者。这就需要适时推出各种“创新焙子”,用料、大小、口味、包装设计等都要有全新的变化,将焙子赋予更多的文化价值,这恰恰就抓住了年轻人的心。

从长远发展考虑,这样的创新是符合时代的发展潮流,给予了焙子更长久的生命力,让年轻人更愿意接受,主动去触摸、品读焙子文化。

“创新焙子”的内核没有改变,创新的是其他外在元素,这就使得传统焙子得以凝聚,没有脱离原本的文化范畴。时代一直在变化,焙子亦非一成不变,也应随着时代的发展,而不断适时增减内涵。

人间万事出艰辛。在焙子的故事里,没有一夜暴富的神话,只有打工人们一路追赶的梦想。因为梦想成真只能靠辛勤的劳动和诚信经营去完成。



羊杂配焙子,呼和浩特的硬早点

诚
信

人无信不立
业无信不兴
国无信不强