

北疆美食地图·特稿



黍子丰收

咀嚼黏豆包里的匠心

本报记者 王丰

去赤峰,除了畅游美景,还要探鲜舌尖的美食。

赤峰是中华文明的重要发祥地之一,这里有优美如画的自然风光,也有独具特色的饮食文化,特色小吃多不胜数。

有人说:在赤峰,尝一口黏豆包,便可领略赤峰食材的巅峰味道。

黏豆包,又称豆包,是赤峰特色食品。在当地,黏豆包是人们冬季餐桌不可或缺的主角。黏豆包一般是在冬季开始的时候制作,然后放入户外的缸中保存过冬。一切工艺源自天然,属传统天然食品的典范。

正宗的赤峰黏豆包制作工艺极其讲究。

第一步“淘米”,黏豆包的做法是先把黄米泡上半日,淘净沙子之后晾至半干,磨成面,将玉米面和黄米面按一定比例混合,再用冷水和面后进行“发酵”。待发出酸味,开始揉面。这一步关系着整个黏豆包制作的成功与否,也关系到口味和色泽,所以对发面人的技艺要求较高。

第二步是制馅。将红豆或芸豆煮熟,捣成豆沙,放入细砂糖,攥成核桃大小的馅团备用。

第三步是在揉好的面团里把豆馅包入,团成豆包状,放入铺有玉米叶的笼屉中大火蒸二十分钟,即可出锅。

在现代,黏豆包已经发展为一个产业,成为许多家庭的经济来源。随着多样化口味的开发,市场上有了众多的选择。

小小黏豆包,变成金元宝。随着网络销售渠道的兴起,人们将蒸制豆包的传统技艺与现代销售手段相结合,使得小小的黏豆包在网络上大放异彩,成为备受食客追捧的美食。

这一产业链的延伸,不仅拓宽了传统农作物的市场空间,更成为推动乡村振兴的“金钥匙”。

制作黏豆包的过程,是对传统技艺的致敬。从选材到制作,每一步都凝聚着匠人的心血与汗水。老一辈人通过口传心授,将这份技艺代代相传,让这份舌尖上的非遗得以保留至今。

2017年,黏豆包制作技艺列入赤峰市翁牛特旗第三批非物质文化遗产名录。

诚信

人无信不立
业无信不兴
国无信不强