

茶汤,是呼和浩特市回民区一种传统甜品。这一传承百年的小吃,不仅以软糯香甜的口感征服了消费者,也因其独特的“翻碗不倒”的制作绝招而走红。陪伴了几代人成长的儿时味道里,更留存着首府旧城特有的记忆。

没有“茶”也没有“汤”

隐藏在回民区小巷里的一家传统小店,门口摆着一把大铜壶,告诉路过的客人,他家是制作茶汤的。因为做茶汤离不开滚烫的开水,而这把铜壶就有50多斤,装满水时有近150斤,确实很考验制作人的手艺。

过了国庆假期,呼和浩特的旅游旺季已经过去,回民区宽巷子美食街里寻找美味的外地游客少了许多,但茶汤仍是不可错过的打卡美味。10月22日中午,记者来此拜访时,见到仍有不少慕名而来的外地游客。

茶汤,相传起源于明朝,因用开水冲调如沏茶一般故而得名,虽然名字里有“茶”,但跟茶可是一点儿关系也没有。它是一种甜品,原料选用优质小米,洗净晾晒一晚后磨成面,用细筛筛好,再配上红糖、白糖、花生仁、黑白芝麻、圣女果、葡萄干、黑加仑等混合在一起的配料,用开水冲食。

一碗用料扎实的茶汤让人很有食欲。店主陈师傅告诉大家,茶汤不能搅拌,要用小勺从上到下挖着吃。入口后,先是红糖和坚果的甜香味弥散在口腔内,紧接着是米香味被激发出来,口感层次丰富。茶汤吃起来并没有汤汤水水,而是软糯香甜,虽然是用热水制作而成,但却有一种冰激凌的口感。

口感香糯“翻碗不倒”

游客们来此打卡,除了品尝地道的美食,还想亲眼见识师傅们“翻碗不倒”的绝技。这个手艺,在网上美食推荐的视频中总能刷到,一碗美食的制作过程,更像是一场炉火纯青的技艺展示。得知记者和游客的来意,陈师傅将店门口的炉内填满炭火,等着烧水做茶汤。说话间,铜壶旁边的小汽笛“呜呜”响起,水烧开了。陈师傅先把小米面舀到碗里,加入温水并不停地用小勺搅拌,直到小米面化开如稀糖浆一般拉丝。随后,他一手端

茶汤起了蜂窝状气孔是恰到好处的标志



碗,一手执壶,将开水倒入碗中。

看似简单的过程,其实很讲究功夫。开水要一次性正好冲入碗中,否则茶汤的味道就不对了,在冲调过程中,还要把握好壶嘴与碗的距离变化,以控制好冲调茶汤的厚薄程度。

一股沸水直冲碗内,水满茶汤熟,小米面瞬间变成了油脂一般的固态,上面浮起蜂窝状气泡,此时,陈师傅高举手中的碗,调好的小米面果然“翻碗不倒”。这一组动作行云流水,博得大家阵阵掌声。

“翻碗不倒”的绝技需要日复一日的练习,在做茶汤过程中对原料的比例要有精准的掌握。“调得太稀了就像汤水一样,翻碗就会流出来。调得太稠,虽然把碗倒扣过来不会洒漏,但是口感差很多。因此要做到‘翻碗不倒’并保证茶汤的口感绝非易事,要靠辛苦和琢磨才行。”陈师傅说。

美味小吃传承百年

“大铜壶里炽煤柴,白水清汤滚滚开,一碗冲来能果腹,香甜最好饱婴孩。”在回民区,茶汤是广受欢迎的特色小吃。以前的呼和浩特曾有“驼城”之称,旧城更是有许多养驼人,常到“后山”一带做贸易交换生活物资,最远可达如今的二连浩特、蒙古国等地。当时,驼队北行常常要走数月,便于保存又能饱腹暖身的茶汤,就是常带的食物。随着时代变迁,驼队运输早已成为历史,制作茶汤的手艺却代代传承下来。

以前,茶汤并不是每天都能吃到,只有在元宵节、中秋节、端午节之类的节日家里才会做,后来逐渐成为常见的一道茶点。上个世纪八十年代,陈师傅在回民区摆起了小摊卖茶汤,因为用料上乘手艺精湛,渐渐有了名气,开起了自己的店面。

做了几十年的茶汤,陈师傅始终坚持用料上乘和制作手法原汁原味,以此赢得顾客的青睐,还吸引了全国各地的游客。对每一名远道而来的客人,陈师傅都要亲手展示一下手艺。他想把首府茶汤的历史讲给客人们,更想把这项绝技代代传承下去。

文·摄影/草原云·北方新报首席记者 查娜

茶汤

传承百年的甜蜜味道

一碗碗诱人的茶汤



沸水冲调一气呵成

