爱上内蒙古
Fall in Love with Inner Mongolia

内蒙古

荞麦如何实力圈粉？

内蒙古是我国荞麦主产区，也是优质荞麦产区，常年播种面积250至300万亩，每年出口荞麦2万吨左右，居全国首位。

□本报记者　施佳丽　韩雪茹

寻味食光

“味道是顶好的”

总有一种味道，以其独有的方式储存在记忆之中。

穿梭在呼和浩特市的大街小巷，隔三差五就会出现一家饸饹店。这里的饸饹，大多以荞麦面为主要原料制作而成，故色泽鲜亮、口感筋韧。再配一碗滋味绵长的羊肉汤，挑一筷子入口，面香浓郁、回味悠长。

饸饹店多数铺面不大，三五张桌子靠墙摆放，也没有考究的装修。对于第一次光顾的人而言，不会想到这里竟然隐藏着让人叫绝的美味。果不其然，冯安初尝饸饹，就被它的味道惊艳到了。“味浓而不烈、味香而不艳，恰似内蒙古人的性格，质朴坚韧。”他给出了极高的评价。

冯安，浙江台州人，一直从事餐饮相关工作，品尝到荞麦美食是这次内蒙古之旅的意外收获。凭借对食物烹饪的敏锐洞察，以及对食材极尽挑剔的味蕾，他对荞麦产生了浓厚的兴趣。一番了解后，他认为，人们对膳食结构追求返璞归真，已逐渐认识到多食五谷杂粮的好处。从营养学的角度看，荞麦兼有低糖、高营养等特点，满足了现代人既要吃饱吃好、还要吃出健康的要求。同时，荞麦也被称为净肠草，对人体有一定的保健功效，是不可多得的药食同源之物。

返回浙江时，冯安特意带了一箱荞麦面条，准备让家中父母尝尝鲜。然而，当老父亲看到荞麦面条后，却大呼亲切：“这个面条我十几年前就吃过。因为它的颜色微微发黑，我印象深刻，吃起来味道是顶好的！”

原来，老冯年轻的时候是个养蜂人，每到油菜花开的时候，他都会带着他的一车蜜蜂去呼和浩特市武川县采蜜。“那个时候不富裕，吃的东西也不多，荞麦面条被当地人奉为食中上品，我就老买这个黑黑的面条吃。”老冯回忆道。美食带来的喜悦，往往会长久储存在人们的记忆之中，一旦被重新激活，就会令人欢喜无比。

不仅是荞麦面条，冯安现在还热衷于购买各种各样的内蒙古荞麦产品。“我经常从网购平台购买荞麦美食，从荞麦米、荞麦面到荞麦蜂蜜、荞麦茶，只要家里人喜欢，我都会买回来尝尝。”冯安说，“这几天，我又网购了几个荞麦皮枕头。这种用荞麦皮做的枕头，可是在几千年前就流行了，一点也不比乳胶枕差。”

如今，冯安全家人已被内蒙古荞麦实力“圈粉”。那么，这小小的荞麦蕴藏着怎样的魅力？让我们一起来探一探。

寻味溯源

芬芳出自“深闺”

“坡远花全白，霜轻实更黄。杵头麸退墨，皓齿雪流香。”冰的味道，土的味道，阳光的味道，成就了内蒙古荞麦的味道。

秋日，当你乘车经过通辽市库伦旗广阔的田野，向窗外极目远眺时，你会被一幅极其绚丽动人的画面吸引：在绿浪起伏的大地上，白里透出些粉红的荞麦花漫山开放，美不胜收。

在这里，荞麦找到了最舒适的“家”，并生息繁衍上千年。内蒙古属于中温带大陆性气候，降水量少、寒暑变化明显，为荞麦生长提供了有利的条件。农谚有言：“立秋荞麦白露花，寒露荞麦收到家。”正是荞麦这种生长期短、耐旱耐瘠的特性，才决定了它能在干旱贫瘠的土地上获得比其他作物更高的产量。

芬芳出自“深闺”，得天独厚的造化之美铸就了内蒙古荞麦的独特品质。内蒙古是我国荞麦主产区，也是优质荞麦产区，常年播种面积250至300万亩，每年出口荞麦2万吨左右，居全国首位。如今，内蒙古荞麦产品远销日本、韩国、俄罗斯等国家以及东南亚、欧美市场。

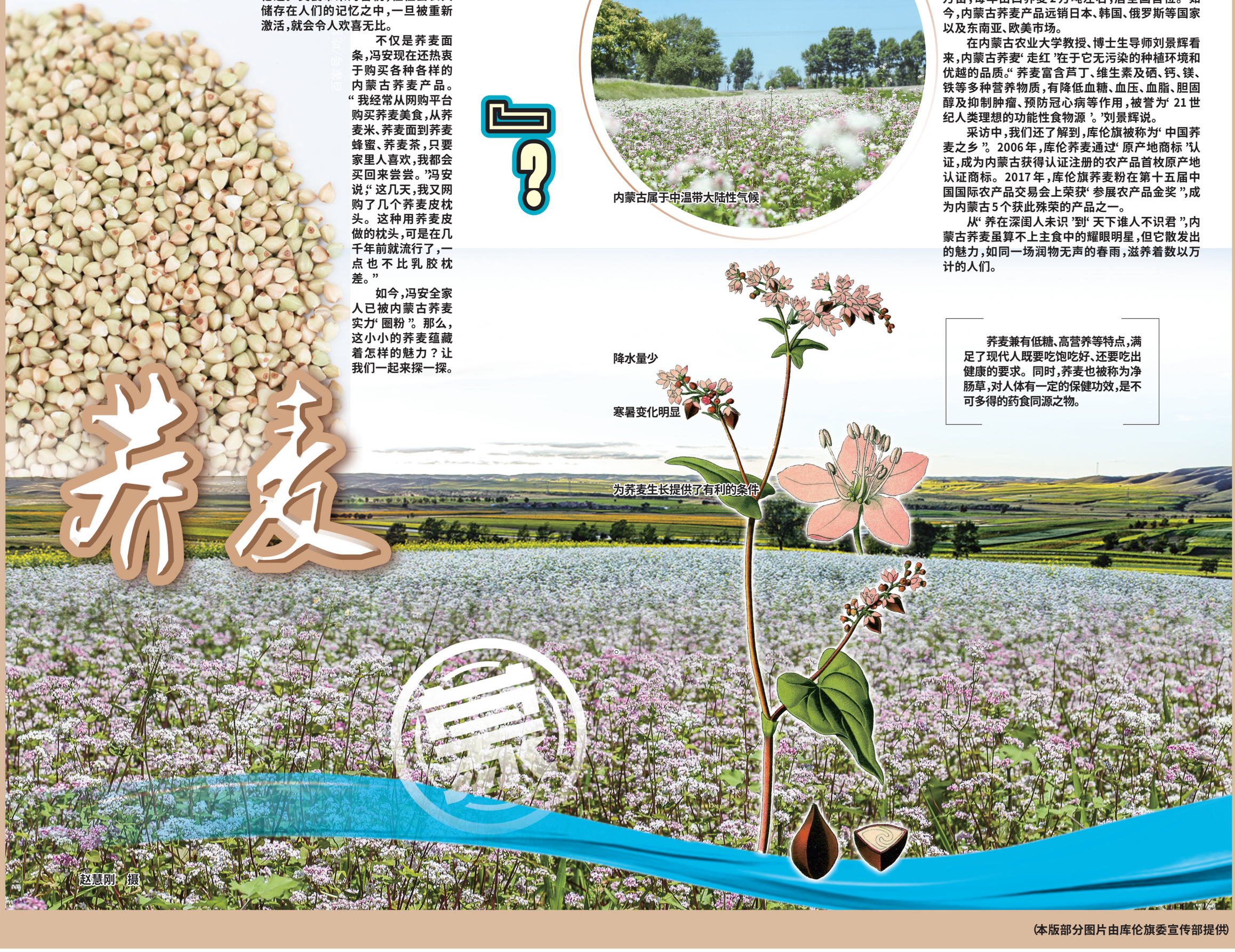
在内蒙古农业大学教授、博士生导师刘景辉看来，内蒙古荞麦“走红”在于它无污染的种植环境和优越的品质。“荞麦富含芦丁、维生素及硒、钙、镁、铁等多种营养物质，有降低血糖、血压、血脂、胆固醇及抑制肿瘤、预防冠心病等作用，被誉为‘21世纪人类理想的功能性食物源’。”刘景辉说。

采访中，我们还了解到，库伦旗被称为“中国荞麦之乡”。2006年，库伦荞麦通过“原产地商标”认证，成为内蒙古获得认证注册的农产品首枚原产地认证商标。2017年，库伦旗荞麦粉在第十五届中国国际农产品交易会上荣获“参展农产品金奖”，成为内蒙古5个获此殊荣的产品之一。

从“养在深闺人未识”到“天下谁人不识君”，内蒙古荞麦虽算不上主食中的耀眼明星，但它散发出的魅力，如同一场润物无声的春雨，滋养着数以万计的人们。

内蒙古属于中温带大陆性气候

荞麦兼有低糖、高营养等特点，满足了现代人既要吃饱吃好、还要吃出健康的要求。同时，荞麦也被称为净肠草，对人体有一定的保健功效，是不可多得的药食同源之物。


赵慧刚　摄

（本版部分图片由库伦旗委宣传部提供）