



走街串巷

寻美味之九十六



小吃简餐

甜荞记荞麦芝麻饼

热吃酥脆可口 冷吃软糯香甜



→ 荞麦芝麻饼。



↓ 制作中的荞麦芝麻饼。



↑ 周老板正在制作荞麦芝麻饼。



→ 小店店面。

★推荐理由 香味浓郁 红糖味足

每次路过这家店都会闻到浓郁的红糖香味，然后就会忍不住买一份荞麦芝麻饼吃。这家的饼红糖味足，看老板煎的时候撒上芝麻，真是香迷糊了！荞麦饼热吃是酥脆的口感，冷一会吃又不一样，软糯香甜。

——家住八里街欧洲小镇的黄女士

★记者探店 美味又实惠的荞麦芝麻饼

近日，记者来到位于八里街川东四路上的甜荞记荞麦芝麻饼店。还没到门口，那阵阵红糖的诱人香气便扑鼻而来，让人忍不住加快脚步。

小店从清晨7点开店，直至晚上8点30才关门。步入店内，老板周女士正在煎饼机前忙碌着。看似复杂繁琐的做饼步骤，周女士得心应手、流畅自如。她轻轻将面糊倒在煎饼铛内均匀抹开，一面煎至金黄诱人，接着撒上白芝麻，再轻巧地用工具将面皮翻转，细心地煎烤另一面，直至饼身呈现出诱人的微微焦糖色，一个完美的荞麦芝麻饼便诞生了。

饼刚出锅，老板会将其对折，并轻轻扇动，确保饼内的水蒸气尽数散去，以保持其外酥内软的绝佳口感。周女士说，这一步骤

必不可少，是荞麦饼外脆内软、口感层次丰富关键所在。

切成均匀大小的荞麦芝麻饼，每一块的厚度都恰到好处。虽然荞麦饼的外表朴实无华，甚至有些像是未经雕琢的“泥巴块”，但一旦品尝，那香甜的味道便让人难以忘怀。

趁着饼还热乎，记者迫不及待地拿起签子叉起一大块送入口中，咬上一口，那浓郁的荞麦香便弥漫在口腔，既有芝麻的香气四溢，又有红糖和荞麦的独特风味交织，甜而不腻，越嚼越有味道，令人回味无穷。而这样美味的荞麦芝麻饼，价格却十分亲民，一斤仅需12元，早餐买上3元的分量加上一杯豆浆即可饱腹。

周女士是一位宝妈，因为孩子在附近上学，她便决定租下一间门面，将自己的热爱和手艺转化为生计，同时也为孩子提供了一个可以依靠的港湾。她的店面虽然不大，却散发着一种家的温馨和亲切。

说起与荞麦饼的缘分，周女士说：“从小我就对糯叽叽的食品情有独钟，那种口感上的满足和味蕾上的享受，让我非常喜欢。于是，我就去重庆学习了这门手艺。”

开店后，周女士对饼的口味进行了大胆的改良和创新。她降低了糖量，让荞麦饼更加健康、低糖，更适合附近的宝妈们品尝。同时，她还不断尝试新的口味和配方，希望能够研制出更多独特、美味的荞麦饼，满足不同顾客的口味需求。

谈及荞麦饼粉浆的制作过程，周

女士兴致勃勃。她介绍，自己家的荞麦饼制作粉浆的主要原材料只有荞麦、老红糖和面粉。在冬天，她需要将这些原材料混合在一起，经过长达十几个小时的发酵，这样一番精心制作，荞麦饼的粉浆才算真正完成。

每天清晨，周女士都会早早地起床，开始一天的忙碌。每天大约能卖出4-5桶粉浆，消耗的面粉量达到20余斤。尽管工作繁忙，但周女士总是保持着乐观的心态，用她的热情和微笑感染着每一位顾客。

在做饼的态度上，周女士始终坚持现场制作，卖完一张做一张，确保每一张荞麦饼都是新鲜出炉。同时，她用心挑选好的原料，用心钻研手艺，只为呈现出最完美的味道，赢得了众多周边居民的喜爱和信赖。

记者刘琪 文/摄