

30年品牌新马泰饭庄开进永泰街

市井藏珍味 老店润古城

本报记者 牛瑞芳



绿树葱茏，万物竞秀。闻听新马泰饭庄古城店正式开门迎客。这个始于1997年的老品牌，将深耕了近30年的清真美食搬进古城，为古城增添了一处老味烟火之地。近日，记者前往新马泰饭庄古城店进行了一次沉浸式探究品鉴——果然是老品牌的匠心之作：味道扎实，好吃不贵，量足味美。

一个阳光明媚的上午，记者一行来到位于永泰街新马泰饭庄古城店。步入店内，时尚简约，清新雅致。宽敞明亮的明档厨房里，井井有条，忙而有序。85后老板郭启对记者说，多年来，新马泰饭庄从食材甄选到烹饪手法，一直严格遵循清真工艺。所有菜品坚持手工制作、现点现做。



先来两道凉菜：招牌沙葱拌莜面、凉拌鲜黄花。莜面、黄花都是极具大同特色的菜品。招牌沙葱拌莜面，特制的“莜面条条儿”上面，配以碧绿的沙葱、粉嫩的水萝卜丝，色泽明丽，炆拌之后，莜面筋道、蔬菜脆爽，浓香十足。凉拌鲜黄花，作法极简，鲜香脆爽，可口美味。

凉菜过后是两道“硬”菜，铁板孜然牛肉和糖醋丸子。铁板孜然牛肉严选牛后腿肉，切成厚薄均匀的肉片，加盐、水淀粉简单腌制后大火爆炒，出锅时加香菜、孜然等调味料，盛入特制锅中。此菜上桌时锅气十足，滋滋作响，牛肉瘦而不柴、滑嫩多汁，咸香入味。孜然、香菜的加入恰到好处，为此菜添足风味。



爱吃酸甜口的食客千万别错过这道“外酥里嫩、酸甜开胃”的糖醋丸子。手工捶打的牛肉馅紧实Q弹，高温炸至金黄酥脆。秘制糖醋酱汁酸甜比例均衡，浓稠透亮，均匀裹满每一颗丸子。夹起一个咬开，外皮薄脆不腻，内里松软多汁，肉香浓郁，老少皆宜。此菜放凉之后再次品尝时，外壳依然酥脆。

在大同的饭店主食菜单上，怎能少了刀削面的身影。手工现削的面条自带独特的纹路，厚薄均匀、棱角分明。煮好的面条爽滑劲道，浇上秘制的牛肉臊子，面香、牛肉香完美融合。每一碗分量都很足，鲜醇浓郁，清亮不油腻，有的只是纯粹的牛肉鲜香。

清真酱香肉夹馍是该店的又一道招牌主食。精选优质牛肉卤制入味，切成小粒，配少量菜粒炒成馅料。肉夹馍炸得金黄酥脆。吃时将馅料夹于馍中，一口咬下去，肉香爆棚。馍的外皮酥软，馅料肉质香而不柴，酱香醇厚不腻。外皮的酥、馅料的香、酱汁的醇，层层叠加，口感丰富有层次，堪称绝美。

流年不语，食味情深。新马泰饭庄不问繁华喧嚣，用近30年时光坚守老味道，守护一份舌尖乡愁。



推荐

甬江烟火宁波小馆

说起国内的各地美食，网络上有梗说浙江是美食荒漠，作为一个曾在宁波待了一年的资深吃货，小编就带大家领略一下你不知道的江南美食。这家刚登陆大同万达的甬江烟火宁波小馆，推门瞬间褪去北方街巷的粗犷，坠入宁波式的雅致烟火里。

甬江烟火的灵魂，在于砂锅猛火锁鲜加本味调味，不添多的调料，只靠火候激发食材原生鲜甜，每道菜都鲜得原汁原味。砂锅焗小黄鱼作为甬派海鲜的经典代表，小黄鱼肉质细嫩，砂锅焗后牢牢锁住鱼肉的汁水，淋上葱油提香，入口鲜而不腥，嫩到轻轻一抿就脱骨，连鱼骨都浸满了鲜醇的汤汁，是老宁波餐桌上的地道风味。黑椒焗口蘑是桌桌必点的宝藏热菜，口蘑在滚烫砂锅中焗得软嫩爆汁，黑椒酱汁的咸香完全渗进菌肉肌理，每一口都能吃到口蘑的鲜甜与黑椒的浓郁，是拌米饭的佳品。宁式菜饭是用砂锅现焖的地道主食，米饭软糯油润，青菜的清爽与咸肉的油脂完美融合，粒粒分明的米饭裹满肉香与菜香，简单却足够治愈，每一口都是家般的温暖滋味。外酥里嫩的招牌小酥肉是店家的经典小食，炸得金黄酥脆的小酥肉，蘸上干香的辣椒面，一口下去咔嚓作响，肉香在嘴里迸发，是等餐时的绝佳搭配，也是解闷的可口小食。收尾的紫米汤圆双皮奶，是颜值与口感双在线的招牌甜品，绵密浓稠的紫米铺在丝滑的双皮奶上，4颗圆滚滚的白胖汤圆软糯拉丝，一口下去，双皮奶的奶香、紫米的微甜、汤圆的软糯三重口感交织，冰爽解腻，完美中和海鲜的鲜醇，给这顿甬味盛宴画上圆满的句号。

在大同，从不缺地道北味，却难得江南鲜醇的烟火滋味。甬江烟火宁波小馆，以鲜活食材为底，以甬派砂锅技艺为魂，把宁波的海味烟火，揉进平城的日常三餐。

(孟维鹏)



我家厨房

猪皮炒黄豆

在家菜谱里，猪皮炒黄豆绝对是低调又惊艳的存在。猪皮软糯Q弹，黄豆吸饱肉香变得绵密入味，咸香适口，不管是配米饭、拌面条，还是当下酒菜，都堪称一绝。

食材

猪皮300克，干黄豆150克，生姜1块，大葱1段，大蒜3瓣，干辣椒3-5个，八角1个，香叶1片。

制作方法

干黄豆提前用清水浸泡4小时以上，最好泡一晚，泡至黄豆饱满圆润，捞出沥干水分，这样炒的时候更容易煮软，口感更绵密。

猪皮冷水下锅，加入1勺料酒、姜片、葱段，大火煮开后撇去浮沫，继续煮5分钟，煮至猪皮微微变软，捞出放至不烫手。

用镊子拔净残留猪毛，用刀刮去猪皮内侧多余的油脂，这一步是去除腥腻的关键，处理好的猪皮切成细条备用。

锅中放少许食用油，油热后放入切好的猪皮条，小火慢慢煸炒，炒出猪皮里多余油脂，直到猪皮变得微微焦黄、卷曲，盛出备用，这样处理后的猪皮吃起来完全不腻。

锅中留少许底油，放入蒜末、葱段、干辣椒、八角、香叶，小火炒出香味，注意不要炒糊，避免发苦。

放入泡发好的黄豆，转大火快速翻炒1分钟，让黄豆表面微微炒香，充分吸收调料的香味。

加入生抽、老抽翻炒均匀，给食材上色，接着加入足量热水，水量没过黄豆和猪皮即可，放入半勺白糖提鲜，大火煮开后转小火，盖上锅盖炖煮20分钟，煮至黄豆变得软糯。放入煸炒好的猪皮条，继续小火炖煮10分钟，让猪皮充分吸收黄豆和汤汁的香味，最后开大火收汁，根据口味加入适量盐调味，翻炒均匀，直到汤汁浓稠，裹满猪皮和黄豆即可关火。

(小孟)

2026年《大同晚报·美食周刊》大同日报传媒集团全媒体美食频道战略合作伙伴

以牧鲜 达领先
山西塞北兄弟牧鲜食品有限公司
地址：大同市云州区农业示范区 电话：13753289908 13070567251

ZJLD 李渡
1308中遗献礼
0352-5555535
国宝李渡文化体验店
御河西路水泉湾龙园（御河西路与平泉街路口）

魏欣源烧麦
好食材 大同味
电话：138 3522 8788
魏欣源食品有限公司（平城区小南头街道艾庄村）
魏欣源烧麦餐饮馆（平城区御河西路御西景苑）

建设“国际美食之都”
三年行动计划
即将收官