



第9站

福兴斋烧麦

本报记者 牛瑞芳



福兴斋是古城大同一家名副其实的老字号，尤以烧麦著称。多年来，福兴斋始终扎根古城市井，平价亲民、匠心如初，凭借传承数十年的地道风味，收获一代又一代食客的偏爱。

一个周一的清晨，“你早，大同”一行来到位于教场街街口的福兴斋。刚刚早上7点20分，店里已座无虚席。放眼望去，店内耆老比比皆是，他们或3人或4人围坐在一起，边吃边聊，谈笑风生，一派温暖和谐景象。“这些老人都是福兴斋的老顾客，几乎天天来”，

老板马文华正与记者说着，一位老奶奶闻听后说道：“我在福兴斋吃烧麦吃了24年了，干净、好吃”。

马文华精干漂亮，完全看不出已年近六旬。采访中她告诉记者，自己做烧麦的技艺是从她婆婆那里传承的。早在20世纪80年代末，因为单位不景气，她就和婆婆一起开店，主要卖烧麦、馅饼等。后来她和丈夫在大西街开了滨华饭店，仍以烧麦为主。2000年，她将店开在教场街，因为毗邻新建小区福兴园，故以福兴斋而命名。“现在饭店主要是儿子、女儿打理，制作烧麦的技艺也已传承给了他们。”马文华说，店里员工每天凌晨4点就已到店，开始切肉、制馅、包烧麦……因为有的老年顾客6点半已结束晨练，就要到店吃早餐了。

记者在采访中了解到，馅料是福兴斋多年“制胜”的法宝。他们坚守本味初心，主打羊肉、牛肉两款经典馅料，搭配创新虾仁牛肉烧麦、养生素烧麦、虾仁素烧麦，兼顾传统与创新。此外，用牛奶、砖茶、奶粉熬煮的自制咸



奶茶是店里的又一招牌。

来一笼双拼烧麦(4个牛肉馅、4个羊肉馅)，一壶咸奶茶。刚出笼上桌的烧麦热气氤氲，香气扑鼻。莹白的外皮微微透亮，饱满的馅料撑起烧麦圆润的身形，褶皱花边愈发灵动诱人。轻轻夹起一枚，指尖能感受到薄皮的柔软回弹，小心翼翼咬开小口，肉汁瞬间在舌尖迸发，鲜香四溢却毫无腥腻感。薄皮软糯劲道，肉馅紧实细嫩，汁水丰盈、满口留香，咸淡恰到好处，每一口都是实打实的诚意。边吃烧麦边喝奶茶，一咸一鲜，一柔一浓，两种风味完美交融，开启元气满满的一天。

福兴斋烧麦，一笼地道珍味，半部古城食韵。



我家厨房

孜然小羊排

孜然小羊排外皮焦脆油亮、内里肉质软嫩，孜然香气裹挟着羊肉鲜味儿，不腥不柴，绝对是餐桌上的热门硬菜，下饭、佐酒、家宴待客都十分出彩。

食材

羔羊小排 800克

制作方法

把小羊排剥成长短均匀的小段，放入清水中浸泡1小时，中途换水两次，泡出肉里的血水，从根源上减轻羊膻味。

冷水下锅，放入羊排、三片姜、少许葱段、一勺料酒，开中火煮沸，撇净表面浮沫，

继续焯水三分钟后捞出，用温水冲洗羊排表面杂质，切忌用凉水冲洗，避免肉质遇冷紧缩发柴。控干羊排水分放入大碗，加入剩余姜片、洋葱丝、葱段，倒入生抽、料酒、食盐、白胡椒粉，撒入一半孜然粒，用手抓揉三分钟，让调料均匀裹满每一块羊排。密封保鲜膜放入冰箱冷藏腌制一小时以上，时间充裕可腌制两小时，香料风味渗入肌理，成品香气更足。

平底锅刷薄油，将羊排平铺下锅，小火慢煎至四面微微金黄；往锅中倒入温水没过羊排二分之一，盖上锅盖小火焖煮25分

钟。这一步能让厚处的羊肉熟透软烂，后续烘烤不易夹生，懒人也可用高压锅10分钟替代焖煮，省时省力。焖煮结束开大火收干汤汁，羊排表层微微干爽即可盛出。烤盘铺油纸摆放羊排，表层刷一层薄油，均匀撒孜然粒、孜然粉、辣椒粉、白芝麻，上下火200℃烤制15分钟，中途翻面一次，烤至表层起焦斑出炉。

刚出炉的孜然小羊排油光鲜亮，撕开肌理汁水丰盈，孜然浓烈的香气搭配羊肉醇厚风味，一口咬下焦香爆汁。

(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

