

## 百年马烧麦

马家烧麦馆坐落在沈阳市沈河区小北门里正阳街路西。马家烧麦制作史可追溯到190多年以前。早在清嘉庆元年(1796)，回民马春便每天推车到沈阳城内各热闹场所边包边卖烧麦，因其选料精良、配方独特，顾客很多，已小有名气。道光八年(1828)，其子马广元继承父业，在沈阳市小西城门拦马墙处开店，挂上了"马家烧麦馆"的招牌，名气日振。马家烧麦的特点是用手工把面擀成荷叶片，边薄中厚；以蹬筋去皮的鲜肉作馅，肉、油、水不混杂；以大米粉作布面，面皮柔韧；吃时馅香有汁，味道鲜美，不沾牙。1961年马家烧麦馆迁到城内小北门里，进一步改进制作工艺，形成其独特风味，名扬东北三省。但到60年代中期，因原材料不足，又忽视传统制作方法，烧麦质量下降，名气受挫。1978年以来，市政府大力支持其发展，把烧麦馆面积扩建3倍，拨平价牛肉、原料等使之恢复传统投料标准，选派马春第五代人马继亭任技术指导，改机械压面为传统手工擀面，烧麦质量胜过从前，不但味道鲜美，而且造型美观，备受顾客好评。许多伊斯兰教国家访沈客人，大多前去品尝。马家烧麦是沈阳市清真风味小吃，已有180多年的历史，享誉沈阳地区。

“烧麦”是中国北方特有的一种加馅蒸熟的面食品。因烧麦其形似麦稍上绽开的白花，故在清代乾隆年间诗人柳东人曾用“稍麦馄饨列满盘……”的诗句，来称赞烧麦的美味。

马家烧麦的妙处就在于：用开水烫面，柔软筋道，用大米粉做补面，松散不粘，选用牛的三叉、紫盖、腰窝油等三个部位做馅，鲜嫩醇香。制馅要求严格，须将牛肉剔净筋膜然后剁碎；用清水浸喂，加调料拌匀不搅，呈稀疏状的"伤水馅"，拢包时不留大纓，形如木鱼，成熟后皮面亮晶，柔软筋道，馅心松散，醇香味好。其外形犹如朵朵含苞待放的牡丹，令人望而生涎。

特点：选料考究，制法精细，成品馅满微露，皮白不粘，呈石榴状，吃

起来香气四溢，回味无穷。马家烧麦始见于清朝光绪年间，因店主人姓马而得名。不仅风味独特，而且店内服务周到，雅座布置考究。如今，承德的马家烧麦仍远近闻名。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/bnlsl-852325.html>