一笼内蒙古羊肉烧麦的杭州之旅

2026年11月13日 21:13 来源：中国新闻网



在杭州国际博览中心，王秀英一大早就开始忙碌。她一手捏着烧麦皮，一手往皮里放肉馅，不到3分钟，一笼烧麦就包好了。烧麦放入蒸锅不久，肉香就弥漫开来。

第二十三届中国国际农产品交易会13日在杭州开幕。提前1天到达展馆的王秀英，是内蒙古老绥元餐饮有限公司的烧麦师傅。为了让中外民众品尝到地道的内蒙古自治区羊肉烧麦(简称内蒙古烧麦)，王秀英采用现蒸现卖的方式。她大声地对过往民众说：“烧麦5元1个，肉是正宗的，您尝尝。”

安徽合肥画家朱伯堂被王秀英吸引而来。朱伯堂之前出差时去过呼和浩特，当地羊肉烧麦配砖茶的饮食方式让他念念不忘。这一次，他边吃边赞叹：“确实正宗，和我在内蒙古吃过的烧麦是一个味儿。”

“烧麦和包子有啥区别？”在现场，不时有杭州市民询问王秀英。她一次次回答：“烧麦皮薄馅多，包子则不然。”

13日中午时分，内蒙古展馆涌来更多前来品尝烧麦的民众。王秀英一边忙碌，一边对大家说：“吃三四个烧麦，午饭就不用考虑了，绝对能吃饱。”

内蒙古烧麦跨越数千公里，变为各地民众喜爱的特色小吃。此前王秀英曾带着内蒙古烧麦走过上海外滩，她说：“现场很多外国宾客非常喜欢吃内蒙古烧麦，并一个劲地竖大拇指。”

内蒙古农畜产品产销服务中心副主任王国英告诉记者，作为游牧与农耕文明交融的印记，内蒙古烧麦古称“捎卖”，可追溯至元代。2009年，烧麦制作技艺入选内蒙古非物质文化遗产代表性项目名录，这个美食也成为呼和浩特“无烧麦，不青城”的城市符号。

内蒙古烧麦行业协会会长李翠萍告诉记者，目前呼和浩特拥有约3000家烧麦门店，占全市餐饮门店总量的四分之一。在内蒙古，与烧麦相关联的企业超5000家，日均10万人食用烧麦，年营业额约50亿元，带动12万人就业。

本教材仅限天天中文内部使用

“当前，内蒙古正在学习嵊州小笼包的发展经验，并借鉴沙县小吃、广西螺蛳粉的做法，做大做强内蒙古烧麦产业。未来5至10年，内蒙古烧麦有望培育成年产值百亿元级的产业集群。”她说。

让李翠萍兴奋的是，如今，内蒙古烧麦依托连锁扩张与冷链物流优势，不仅走向全国市场，还在东京、新加坡等海外市场拥有了一席之地，成为传递草原风味的文化名片。

截至记者发稿时，王秀英当天收入近5000元。她说：“这趟杭州之旅，大家对烧麦印象深刻，相信以后烧麦的知名度会越来越高。”

单词：

	mánglù	mímàn	dìdào	zàntàn
	忙 碌	弥 漫	地 道	赞 叹
	kuàyuè	tèsè	jiāoróng	yìnjì
	跨 越	特色	交 融	印 记
	jièjiàn	péiyù	liánsuǒ	yōngyǒu
	借 鉴	培 育	连 锁	拥 有

讨论：1.很多食物背后藏着历史和当地人的生活。你有没有一样特别喜欢的家乡食物？它承载着什么样的回忆或者地方特色？

2.你在别的国家吃过日本料理吗？你觉得味道是否地道？地方美食传到海外，常常会为了适应当地人的口味做出调整。你认为这样的改良好还是不好？说说你的理由。

源新闻：https://www.chinanews.com.cn/sh/2026/11-13/10731734.shtml

音声 URL：http://ttcn.co.jp/sound/text/files202611181794982236.mp3

本教材仅限天天中文内部使用