

## 壶光小馆

## 开篇的话

一座城,一条小巷,一个餐馆,都有“味道”的故事。在烟火繁华的市井之中,那些各具特色的小酒馆的故事更耐人寻味。

小酒馆“流淌”在街巷之间,从不争先,却在温润的外表下,聚集着汹涌澎湃的能量——守护传播古都大同悠远的美食文化,为城市争光,为城市人争气。

《大同晚报·美食周刊》、大同日报新媒体推出“壶光小馆”美食栏目,展示大同小酒馆别样风情,传递小酒馆诗意温情。

壶光小馆,岁月共琼浆一色,笑语与故事齐飞!

## 阿宝小酒馆

## 烟火气里的情怀与美味

本报记者 牛瑞芳

位于中央美域的阿宝小酒馆已有20年的历史,它宛如岁月的收藏者,不仅藏着大同人的生活百态,更留存着令人难以忘怀的美食记忆,香辣带鱼、黄焖凤爪、风干肉臭豆腐……一道道小酒馆独有的菜品让多少食客不能割舍,不论店开在哪儿,都有食客寻味而来。

进得店里,扑面而来的是质朴而温馨的气息,木质的桌椅摆放整齐,柔和的灯光让人感到温暖、放松。食客或高谈阔论,或轻声细语,服务员热情地穿梭其间,点菜、上菜,自然而亲切,仿佛这里不是一个饭店,而是邻里好友相聚的温馨客厅。

小酒馆的员工们一边忙碌,一边还要向“大姐”问询一些事务。店员们口里

的“大姐”便是负责小酒馆经营管理的葛亚茹。“葛大姐”极具大同美女特有的气质,明艳大方,快人快语。当记者问起“阿宝”并非北方人起名儿的习惯,酒馆缘何如此命名?“葛大姐”向记者讲了一段酒馆的小故事。阿宝小酒馆于2005年开业,创始人名叫陈宝。陈宝既是经营者,又是大厨。开业之时,不知取啥店名合适。“叫陈宝酒馆吧,不上口,于是学着南方人起名为阿宝小酒馆。第二年,中央电视台星光大道出了个大同歌手名叫阿宝,无意之中还蹭了名人的流量。”葛亚茹开心地回忆说。



香辣带鱼

阿宝小酒馆为明档厨房,厨师们烹炒煎炸尽收眼底。香辣带鱼、黄焖凤爪、风干肉臭豆腐三道招牌菜不仅是小酒馆的原创菜品,而且是从开业至今一直在售卖的菜品。小酒馆的菜品制作并不复杂,讲求的是食材的本香、本味。香辣带鱼,选用优质海带鱼,切段,腌制10分钟。入油锅炸至定型,捞出。之后进行爆炒,炒时除常规调味料外,海辣椒的加入使得这道菜有了“辣”的风味。香辣带鱼虽然看似简单,但技术难度极高。制作时不加淀粉,带鱼却不散不烂,金黄焦

脆,麻辣入味。风干肉臭豆腐,食材选用广灵小白干、少量王致和臭豆腐及风干腊肉。将小白干炸至金黄捞出。起锅烧油,将三种食材加入快速翻炒,勾薄芡出锅。用洋葱铺底。洋葱的白色、紫色,小白干的金黄色、腊肉的暗红色,再辅以绿色的尖椒块,菜品看起来色泽艳丽,吃起来味道浓郁,层次多样,风味独特。香辣带鱼、风干肉臭豆腐上桌时都用稍微预热的铁板盛放,未见其菜,先闻其声,菜还没上桌,便可听到菜品在铁板上发出刺啦刺啦的声音,烟火气十足。黄焖凤爪,将鸡爪洗净,入油锅炸,炸至表皮蓬松,加调味料放入微型压力锅焖10分钟。开锅装盘。黄焖凤爪色泽红润,咸香软糯,入口即化。

采访中葛亚茹对记者说,开饭店很辛苦,好多次她想过放弃,可一想到多年来一直喜欢小酒馆的客人们,便又坚持下来。“许多客人都说小酒馆有他们的青春记忆,欢乐和悲喜在菜里、在酒里。”

也许正是这份情怀,才是阿宝小酒馆的全部。



风干肉臭豆腐

## 推荐

## 美食江湖寻真味

## 恩济髭肉干饭

在美食江湖里,总有一些看似朴素,却凭借独特的风味和深厚的底蕴,牢牢俘获食客的胃的菜品。在明堂附近,就有一家让人想起来就口舌生津的餐厅——恩济髭肉干饭,它以“一碗一世界,一勺一乾坤”的魅力,为食客带来独属于自己的美食滋味。

恩济髭肉干饭的“髭”,是指其独特的烹饪容器。这种黑陶材质的髭,承载着古老的烹饪智慧,具有良好的透气性与保温性,能让食材在慢炖中充分释放本味,相互交融渗透,彼此成就。每一口髭肉干饭,都凝聚着传统工艺的温度。精选的新鲜五花肉,在髭中层层码放,加入秘制酱料,文火慢煨数小时。随着时间推移,肉香、酱香、米香渐渐融为一体,髭肉变得肥瘦相间、入口即化,卤汁浓郁醇厚,成为髭肉干饭的灵魂。



当一碗热气腾腾的恩济髭肉干饭端上桌,视觉与嗅觉瞬间被唤醒。色泽红亮的髭肉颤巍巍卧在白米饭上,晶莹的油脂裹着浓郁的酱汁,泛着诱人的光泽;夹起一块髭肉,轻轻一咬,肉皮弹牙,瘦肉吸饱了卤汁,咸香入味又不失鲜嫩;再将卤汁浇在米饭上,让每一粒米都裹满醇厚的汤汁,大口咀嚼,米香与肉香在口中肆意绽放,浓郁的滋味直抵心底。卤蛋、尖椒搭配米饭一同入口,多重口感交织,带来无与伦比的满足感,让人不禁感叹平凡食材碰撞出的非凡美味。

从传统的烹饪器具到独特的味觉体验,从市井小店的烟火气到食客心中的温情记忆,恩济髭肉干饭以其独特的魅力,朴实无华的美味,为每一个热爱生活的人,带来最真挚的味蕾满足。

(孟维鹏)

2025《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

大同市餐饮酒店业协会

弘扬古都大同餐饮文化  
续写国际美食之都传奇

ZJLD 国宴李渡

1308申遗献礼  
液体古酒 喝一瓶少一瓶

0352 55555 35  
国宝李渡文化体验馆  
御河西路永泉湾龙园(御河西路与平泉街路口)

瑞世佳典 孕全酒店 Andbaby 安恩贝

孕期餐免费体验  
关爱孕妈妈 健康下一代

马兵月饼 传统工艺 风味美食

一部:平城区向阳东街红旗集贸市场对面  
二部:平城区明堂公园东门柳泉街  
三部:平城区柳港园A区A3-5号商铺  
电话:13233525885 0352-8888185