

## 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



## 推荐

## 美食江湖寻真味

## 恩济甏肉干饭

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——恩济甏肉干饭，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。

恩济甏肉干饭的“甏”，是指其独特的烹饪容器。这种黑陶材质的甏，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。每一口甏肉干饭，都凝聚着传统工艺的温度。精选的新鲜五花肉，在甏中层层码放，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，甏肉变得肥瘦相间、入口即化，卤汁浓郁醇厚，成为甏肉干饭的灵魂。



当一碗热气腾腾的恩济甏肉干饭端上桌，视觉与嗅觉瞬间被唤醒。色泽红亮的甏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；夹起一块甏肉，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，恩济甏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)



风干肉臭豆腐

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

