



聚兴园砂锅居

坚守老传统 匠心烹晋菜

本报记者 牛瑞芳



聚兴园,对许多大同人来说并不陌生,它始创于1994年,因城市改造从城西迁至城南,由酒店“转身”为砂锅居。

睢文选,我市“段位”最高的厨师之一,从业46年,中国烹饪名师、山西省烹饪大师、资深级注册中国烹饪大师。

聚兴园与睢文选,老店与名师相遇,用小馆儿演绎老大同的传统风味,用砂锅菜打造不一样的晋菜。

采访中记者问起睢文选为何要开创一家以砂锅菜为主的饭店?睢文选向记者讲述了一段往事。早在1994年,聚兴园酒店刚开业时,睢文选推出

了他研发的创新菜——小肠豆腐煲和砂锅带鱼。没想到,这两款砂锅菜受到许多食客的喜爱,几乎桌桌必点。此后,他又不断加大对砂锅菜的研发力度,许多砂锅菜都受到了食客的追捧。2018年,凭借多年对砂锅菜的研究,他开设了专营砂锅菜的聚兴园砂锅居。店内不仅有小肠豆腐煲、砂锅带鱼等传统砂锅菜,还新增了砂锅黄花清蒸鸡等50余道砂锅菜。睢文选说,砂锅的种类丰富,每一种砂锅都有不同的作用,从而产生不同的味道。只要认真、用心,就能在这种特殊的炊具中发现丰富多彩的烹饪技法和味道,对于晋菜的传承和创新有十分重要的作用。



卖了30多年且桌桌必点的小肠豆腐煲和砂锅带鱼到底是怎样的存在?日前,记者来到聚兴园砂锅居一探究竟。位于尚雅名都小区的聚兴园砂锅居不足300平方米,古朴典雅,小巧精致。明档厨房内的灶台上,10多个砂锅分两列排开,有的大火沸腾,有的小火咕嘟,香气弥漫,烟火气十足。厨师长刘旭介绍说,小肠豆腐煲,将新鲜的猪花肠清洗干净,加水、葱、姜、辣椒、白酒煮至八分熟,捞出切成长2厘米的段,豆腐切成1厘米左右的长条。豆腐余水后放入砂锅底部,将小肠段盖于豆腐上,再加入炒好的汤料,小火慢炖。砂锅带鱼,选上好的带鱼洗净切段、腌制,入油锅炸至金黄,铺入砂锅,加汤料烧开后小火慢炖。“砂锅菜没什么技术难



度,凭的是多年的经验,讲究原汤原味。”刘旭说,砂锅海两样是将老大同传统菜“烧两样”改用砂锅烹制,集菜与汤于一体。



锅贴是聚兴园砂锅居的又一个招牌。锅贴的皮比饺子皮略大一些,包足馅料,两边留口。放入平底锅中煎制,待锅贴底部变黄,倒入调制好的面糊再煎。时间到,掀开盖子,香气伴着刺啦刺啦的声音弥漫开来,锅贴的底部挂上一层焦黄透明的薄脆,犹如冰花。明艳透亮的“冰花”是锅贴的灵魂,使其华丽转身成为一种颇具艺术气质的美食。

热气腾腾的砂锅、高颜值的锅贴端上桌,让人不禁食欲大开:小肠豆腐煲,小肠香而不腻,豆腐筋道入味;砂锅带鱼,带鱼酥烂,咸香微辣;砂锅海两样,鱿鱼筋道,海参软糯,再配上脆爽的玉兰片,口感丰富,汤鲜味美。最值得期待的是锅贴,牛肉锅贴、猪肉锅贴,皮薄酥脆,馅料鲜香,汁水丰腴,吃一口,让人超感满足。



行业动态

我市启动

“链通资源·共创品牌”计划



近日,大同市餐饮酒店业协会联合大同市品牌农业与科技信息发展中心、市供销社等七大机构举行国际美食之都“链通资源·共创品牌”主题活动,成立大同好粮供应链运营中心、美食数字化电商委员会、社区文创非遗产品供应链直销中心三大平台,推动农业向品牌化、数字化、融合化转型,助力乡村振兴。

为了破解我市农特产品优质不优价、有品无牌的发展瓶颈,5月29日,大同市餐饮酒店业协会联合大同市品牌农业与科技信息发展中心、大同市供销社、大同市大同好粮协会、大同巾帼家庭工作者协会、大同5G直播基地同创汇、大同我来家庭服务有限公司等机构,共同举办国际美食之都“链通资源·共创品牌”活动,旨在整合产供销文旅资源,构建“产供销文旅”一体化发展体系。市品牌农业与科技信息发展中心主任梁全表示,“大同好粮”区域公共品牌将依托杂粮产业优势,通过标准化品控、数字化交易和全国化销售网络,提升品牌附加值。同步成立的供应链运营中心已吸纳20家种植合作社、物流龙头及电商平台,计划通过景区、社区渠道布点,推动黄米凉糕、守口堡杏酒等特色产品走向全国。

“通过社区展销、电商直播等场景,产品溢价率很高。”开源街道负责人刘亚莉介绍,该街道通过“123便民服务体系”,以家政品牌为核心,联动非遗工坊、电商培训等业态,带动千余户农户增收。市餐饮酒店业协会执行会长朱润礼表示,协会将着力推进刀削面分会、全国非遗面食大赛及“国际美食之都”评选等活动,提升大同餐饮业发展水平,为打造城市品牌贡献力量。美食数字化电商委员会主任马志鹏表示,依托大数据实现供需精准匹配,降低流通成本,“以品牌赋能产业”建立协作机制和供应链联盟,深化农业供给侧改革,助力乡村振兴。

(牛瑞芳)

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

