



禧舍·川小馆

麻辣鲜香的“江湖侠客”

本报记者 牛瑞芳

在美食的江湖里，川菜绝对占有不可撼动地位。位于柳泉南街学林宸院的禧舍·川小馆如同隐匿于江湖的侠客，以一抹麻辣鲜香，在大同的美食版图上勾勒出别样的风情。

一进入禧舍·川小馆，便踏入了一个充满烟火气的麻辣江湖。小店不大，130多平方米的样子，装修简约而不失韵味，木质格栅顶棚上随意垂下来的花束，给小店平添几分温柔。老板彭桂英在大同餐饮行业浸润多年，性格直爽，快人快语，“光是水煮鱼这道菜就已经卖了23年。我最早在大同开川菜馆的人之一，从麻辣品味，到蜀我行，再到底的禧舍·川

小馆，水煮鱼一直都是招牌菜”彭桂英回忆说。

在禧舍·川小馆，首当其冲的必点菜品非水煮鱼莫属。小店在制作这道菜时多年来一直选用活鱼，草鱼、江团鱼、青鱼等。食材的新鲜是保证菜品的第一要义。活鱼宰杀清洗干净后，将鱼肉片成约3毫米、薄厚均匀的鱼片，用盐、料酒、蛋清和淀粉腌制，黄豆芽是必不可少的配菜。在厨师的一番操作下，最后随着滚烫的热油浇在码放整齐的鱼片上，在“刺啦”一声中美味即成。当这道菜端上桌的那一刻，视觉与嗅觉的双重冲击让人瞬间食欲大增。赤红的辣椒与油亮的花椒漂浮在表面，雪白的鱼片若隐若现，翠绿的香菜、葱花点缀其间，宛如一幅色彩斑斓的画卷。夹起一片鱼片，入口瞬间，嫩滑的鱼肉带着麻辣鲜香在舌尖散开，麻意先声夺人，辣味紧随其后，却又不会掩盖鱼肉本身的鲜美。豆芽的清甜与鱼肉的鲜嫩相互交融，每一口都让人陶醉在麻辣鲜香的世界里。



川菜怎能没有毛血旺？毛血旺各家有各家的做法。禧舍·川小馆的毛血旺除了鸭血、毛肚外，黄喉、鳝鱼、肥肠等的加入让其颇具特色。满满一大



推荐

沙胆彪炭炉牛杂煲

在繁华都市的街头巷尾，总有那么一口锅，用滚烫的热情温暖着食客的胃与心。沙胆彪炭炉牛杂煲，正是这样一道承载着市井情怀的美食。

位于万达广场四楼的沙胆彪炭炉牛杂煲，店家以老广记忆中的牛杂煲为蓝本，遍访民间老师傅，收集传统秘方，反复打磨烹饪技艺。精选牛肚、牛筋、牛肠、牛肺等新鲜牛杂，搭配牛骨、鸡架、10多种天然香料，用文火慢炖数小时，让牛杂充分吸收汤汁的醇厚鲜香。每一块牛杂都软嫩弹牙、入味十足，浓郁的肉香还原记忆里最地道的广式风味。

与普通牛杂煲不同，沙胆彪坚持使用传统炭炉加热。红泥炉里炭火噼啪作响，锅内浓汤咕噜翻滚，氤氲热气裹挟着诱人香气扑面而来，瞬间勾起食欲。炭炉加热不仅能让牛杂煲持续保持温热，还赋予食物独特的炭火香气，让每一口都充满“镬气”。食客围炉而坐，看着锅内食材在汤汁中起伏，边煮边吃，热气腾腾的氛围，让美食体验更具仪式感与社交乐趣。

沙胆彪炭炉牛杂煲的魅力，还在于丰富多样的搭配选择。基础款牛杂煲浓淡相宜，牛杂量足味美，嗜辣食客可选香辣口味，鲜辣滋味刺激味蕾，搭配响铃卷、炸腐竹、萝卜、娃娃菜等吸汁配菜，食材浸润在香浓汤汁中，口感层次更丰富。此外，一碗白米饭淋上牛杂汤汁，或是来一份酥脆的炸馒头蘸汤，都是老饕们私藏的神仙吃法。

(孟维鹏)



行业动态

我市启动2025年餐饮行业“四名”评选活动

本报讯（记者 牛瑞芳）为深化文旅融合、提振餐饮消费，我市将于2025年6月至8月举办“名店、名厨、名菜、名小吃”及“金牌服务员、优秀传菜生”评选活动。评选活动旨在挖掘大同餐饮文化精髓，树立行业标杆，推动“国际美食之都”品牌建设迈向新阶段。

此次评选活动在大同市商务局、大同

市文化和旅游局的指导下，由大同市餐饮酒店业协会主办。活动涵盖餐饮全产业链，评选范围包括全市符合条件的餐厅、厨师、菜品及服务人员。名店涵盖酒楼、特色小吃店等餐饮场所，重点考察品牌影响力、文化传承及服务质量；名厨要求从事烹饪工作满10年以上，有较大社会影响和较高社会声誉，并为大同饮食文化形成、推广、

传承、创新作出突出贡献的烹饪从业人员；名菜与名小吃，以大同特色食材为核心，挖掘兼具文化内涵与市场认可度的传统美食，并通过网络投票选出“最能代表大同美食”的一道菜和两道小吃；金牌服务员与优秀传菜生，依据服务规范、技能水平及团队协作等能力综合考评。

本次评选活动分为推荐申报、大众投

票和专家评审三个阶段。各县（市）区商务部门及行业协会负责动员申报，市民可通过线上投票参与评选（占比50%），行业专家则从专业角度进行线下评审（占比50%）。经评审确定的入选“名厨、名店、名菜、名小吃”及“金牌服务员、优秀传菜生”的名单，在相关主办单位门户网站、协会公众号、官方媒体等进行公示并向社会公布。

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

