

# 壶光小馆微醺图鉴

编著按：

岁月共琼浆一色，笑语与故事齐飞。“壶光小馆”第一季完美收官。奔走于城市街巷之间，探寻那些有故事的小酒馆：它们有的历经岁月洗礼，依然欣欣向荣，有的独具特色，凭借一道菜行走美食江湖，有的经过几代人传承，历久弥新……本版将第一季探寻的10家小酒馆进行一次盘点，看看哪一家是你的“心头好”？

【之一】

阿宝小酒馆

## 烟火气里的情怀与美味



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。

位置：中央美域

招牌菜：香辣带鱼、黄焖凤爪、风干肉臭豆腐

【之二】

凤临小阁

## 品佳肴 觅诗意



想要在快节奏的生活中放松一下身心，凤临小阁无疑是个好去处。菜品精美简约，环境清静雅致。携二三好友，浅酌，漫谈；品佳肴，觅诗意。

位置：御河西路东侧

招牌菜：烧麦、什锦砂锅、剁椒蒸鱼头、辣烧东海三鲜

【之三】

明月轩

## 铜锅沸腾烟火气 匠心守住旧时光



明月轩传统老火锅虽然没有华丽的外表，但从不缺顾客，常常座无虚席，翻台、排队等位已成常态。真正的品质，从来不需要喧哗取宠，只需守住对美味的虔诚，让岁月诠释“大道至简”的美食真谛。

位置：国宾大酒店旁

招牌菜：

老大同传统铜锅涮肉、什锦火锅、红糖饼

【之四】

聚兴园砂锅居

## 坚守老传统 匠心烹晋菜

聚兴园，始创于1994年，因城市改造由酒店“转身”为砂锅居。睢文选，从业46年，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，用小馆儿演绎老大的传统风味，用砂锅菜打造不一样的晋菜。

位置：尚雅名都东门

招牌菜：小肠豆腐煲、砂锅带鱼、砂锅黄花清远鸡、砂锅海两样、锅贴



【之五】

葫芦娃烤肉

## 以美食之名 见证友情

葫芦娃烤肉是我市本土原创品牌。之所以如此命名缘于小店是好友兄弟7人联合投资，各尽其能，精诚合作，一起创业。店面虽然不大，但布局精巧，布置用心。虽客人满座，但闻不到烤肉的油烟味。

位置：碧水云天颐园二期

招牌菜：雪花肥牛、厚切猪五花、酸菜猪五花、牛肋条、包浆豆腐、菠萝



【之六】

禧舍·川小馆

## 麻辣鲜香的 “江湖侠客”



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，光是水煮鱼这道菜就已经卖了23年。小店不大，130多平方米的样子，装修简约而不失韵味。

位置：柳泉南街学林宸院

招牌菜：水煮鱼、毛血旺、辣子鸡丁

【之七】

欣悦楼

## 别具一格藏至味



忽与一樽酒，自夕欢相持。酒，是诗情画意，是人间烟火。如果想品尝不一样的下酒菜，欣悦楼是不错的选择。

位置：御东瑞兴大厦南侧

招牌菜：

农家杨树叶、雨花石烤鲈鱼、生炒小公鸡、鸡蛋炒糕、手擀面

【之八】

九龙馅饼坊

## 匠心与烟火的 动人叙事

九龙馅饼坊，在大同算得上是有历史、有故事的饭店。它虽没有华丽的外表，却以朴实的烟火气承载了几代人的味觉记忆。

位置：

御河北路御馨花城西北角

招牌菜：

馅饼、老大同糖火烧、采凉山羊肉、蒜香手抓排、避风塘脆皮虾



【之九】

桃源饭店

## 藏在巷子里的 醉人美食



桃源饭店是那种隐藏在城市喧嚣中深藏不露的小馆子。已有24年历史的桃源饭店没有耀眼的门脸、没有华丽的装修、没有精致的餐具，凭借味道正宗的风味菜俘获了一众老饕，天天顾客盈门、络绎不绝。

位置：石头巷（老雁运）

招牌菜：

熘肥肠、小炒肉、鱼香肉丝、玻璃饺子

【之十】

红宝石糕馆

## 隐藏在岁月里的 乡愁密码

红宝石糕馆，从20世纪80年代后期开始出现在大同人的“必选美食谱系”之中，在近40年的岁月里，成为解锁一代又一代大同人的乡愁密码。

位置：齿欣花园旁

招牌菜：

油糕、素糕、炖土鸡肉、炖羊肉、炖骨头、炖牛肉、鸡杂、大烩菜

