



棠·咖啡

相望迎古刹 一梦如“繁花”

本报记者 牛瑞芳

位于清远西街的“棠·咖啡”有一种别致的美——《繁花》里老上海复古的气韵与窗外千年古刹华严寺的飞檐剪影，碰撞出奇妙的和谐之美。

推开棠·咖啡的木门，铜铃晃出一串清响。复古花色的桌布、绿色的围墙、桌上的琉璃台灯，像把老上海的黄昏揉碎在店里。大红色的旋转楼梯将人们的视线直接带上二楼。沿楼梯缓步而上，老式留声机、丝绒沙发、欧式雕像，两只慵懒的猫，满满



的民国风情，让人仿佛穿越回了那个时代。站在露台上，抬眼望去，华严寺的红墙美丽而深沉，禅意十足；俯身下观，车水马龙，让人眼花缭乱，犹如置身于《繁花》中的黄河路，寻觅着宝总的身影……



店里的咖啡师小李是个90后姑娘，快人快语。她先展示了店里的招牌咖啡——华严寺拿铁。华严寺、拿铁，两个风马牛不相及的词汇在小李的创意下变得不仅生动，而且有趣。当这杯华严寺拿铁端上桌时，所有人禁不住发出“哇哦”的惊叹声。杯中呈现的是一幅关于华严寺的画。画质兼有水粉画和蜡笔画的风格，画面上华严掩映在蓝天白云和朵朵桃花之中，让人不禁想到“山寺桃花始盛开”的诗

句。“这幅画是一种糖制品，可以食用，这是我的创意发明，拥有专利的哟”，小李颇感自豪地说。端起咖啡，细瞧细看，几次都不忍心喝，怕将这独具特色的“华严寺”喝到嘴里、消失了。“这款咖啡要尽快品尝，时间长了口感会变差”。在咖啡师的催促声中，轻啜一口，醇厚丝滑，香气浓郁。

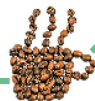
棠·咖啡的“菜单”是店里咖啡师自己设计、绘制的一个小本图册，制作精美，个性十足。泰红冰椰是一款特调咖啡，泰式红茶、椰乳、淡奶油，加浓缩咖啡调和而成。泰式红茶风味独特，融合了红茶、柠檬、糖浆等元素，可以很好地中和浓缩咖啡的苦，使得这款咖啡味道馥郁，清凉可口。

落入百香果之夏，光看名字就能感受到这款咖啡的浪漫气息。这款咖啡的灵魂是冷萃咖啡。冷萃咖啡对咖啡豆的要求较高，中度烘焙的咖啡豆研磨成粉，经过8—12小时的冷萃获取的咖啡液，不仅可以中和咖啡豆的酸，还让酸味变成一种味觉优势。百香果的加入，让口感层次更加丰富，咖啡的香气、百香果的香甜，相得益彰。咖啡入喉，又会有酸味出现，美妙至极。

坐在店里露台的高脚凳上，蓝



天、白云，红墙、绿树，一切美得像一幅画卷。忽然觉得，一杯咖啡的工夫，像是把百年的光阴都泡在了里面——既有古刹的沉静，又有旧上海的旖旎，苦中带甜，像极了那些说不清道不明的岁月。



行业动态

红旗大饭店助学奖励温暖学子



近日，红旗大饭店迎来几位特殊的客人——4名即将走进大学的青年学子，他们是来参加红旗大饭店一年一度的“助学送温暖”活动。红旗大饭店为考入大学的员工子女发放助学金活动已开展了20多年，累计为150名员工子女发放助学金约50多万元。

红旗大饭店位于我市火车站广场北侧，建筑面积1万多平方米，设有客房区和餐饮区。饭店常年与北京钓鱼台国宾馆、北京贵宾楼酒店进行技术交流与合作，菜品种类丰富，国宴、川、粤、湘、淮等各个菜系及地

方风味都有，是许多市民亲朋好友相聚或是举办各种宴会时的首选之地。旗下的皇城一号酒店及两家特色砂锅分店，也都是深受大同人喜爱的餐饮名店。今年8月21日开业的瑞丰楼，是红旗打造的一家酒店综合体，不仅集餐饮、住宿、宴会等于一体，而且成为了古城的新地标。除此之外，在追求一流的饭菜品质、服务品质、宾客感受的同时，红旗大饭店还积极承担社会责任，多次为公益事业捐款。

记者在采访中了解到，为职工子女上大学提供助学金在红旗大饭店已经开展了20多年。公司旗下店面所有员工的子女只要考取大学，都会得到助学金。这项实实在在惠及学子的善举，不仅让员工感受到企业的关爱，也为莘莘学子的成长成才撑起了理想的风帆。截至目前，已为近百名学生发放助学金。不仅如此，公司负责人还邀请考取大学的员工子女到店参观，让他们了解父母每天的工作环境、工作状况，感受父母的辛劳，以激励学子们更加奋发图强。

(牛瑞芳)

我家厨房

重庆江湖菜·花椒炒鸡



抓匀，静置10分钟去腥；

锅中烧宽油，油温六成热时，倒入鸡块炸至表面金黄、水分收干，捞出控油；

锅中留少许底油，下姜片、蒜片、葱段爆香，倒入干红辣椒段和一半青花椒，小火慢炒至辣椒变色、花椒出麻香；

转大火，倒入炸好的鸡块，快速翻炒1分钟，让每块鸡肉都裹上底料的香味；加1勺生抽、半勺老抽调味调色，再放少许白糖平衡口感，继续翻炒至调料融合；

放入青红二荆条和洋葱块，翻炒30秒至断生，最后撒入剩下的一半青花椒，淋少许明油提亮，翻炒10秒即可出锅。

刚出锅的花椒炒鸡，油光锃亮，鸡肉带着焦香，青花椒的麻味混着辣椒的香辣直冲鼻腔。

(孟维鹏)

重庆江湖菜的江湖气，在这道花椒炒鸡里体现得淋漓尽致——不拘小节的分量，直来直去的麻辣，还有那股子带着烟火气的粗犷。这道菜的灵魂，在于“麻”得够劲、“香”得霸道，鸡肉吸足了料香却依旧嫩而不柴，每一口都是对味蕾的热烈冲击。

食材

三黄鸡或土鸡1只，剁成3厘米见方的块，提前用清水浸泡10分钟去血水。干红辣椒剪成段。青花椒、生姜、大蒜、大葱、青红二荆条、洋葱少许。

制作方法

鸡块沥干水分，加1勺料酒、少许盐



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