



狮子街7号,有一家名为“喝点”的咖啡小馆。用大同话念一遍店名,有一种别样的亲切感。

秋天的古城阳光明媚,碧空如洗。阳光掠过砖雕的飞檐,把影子投在青石板路上。檐角下的红灯笼轻轻晃动,像在对过往的行人眨眼睛。一拐进狮子街,画着动漫的彩绘墙面格外显眼,彩绘墙的隔壁,便是喝点咖啡。

推开厚重的木门,进入小院,鼻尖首先闻到的是烘焙咖啡豆的焦香,混着一丝丝阳光的味道,让人备感轻松。小院虽然不大,但布置精巧,十分别致。制作咖啡的档口竟是雕梁画栋,墙面上是古寺壁画的样貌,颇具匠心。菜单上最打眼的莫过于那几款带着本地印记的拿铁咖啡,汾酒拿铁、沙棘拿铁、大同拿铁。

汾酒拿铁,酒与咖啡的奇妙组合。咖啡机萃取的咖啡液,加入冰块、牛奶,托盘里放一个量酒器、一瓶红盖汾酒,与调好的咖啡一并端上桌,在客人面前倒出15毫升汾酒,缓缓倒入咖

把大同元素溶进了“拿铁”中



喝点咖啡

本报记者 牛瑞芳



啡杯中,一缕淡淡的酒香飘然而至。“之前每杯咖啡中要加入30毫升汾酒,有的客人喝过后竟有些微醺,便减少了汾酒的量”,咖啡师小李一边操作一边介绍说。端起杯,先喝一口,浓浓的酒香在口腔里盘旋。品过酒香,搅一搅,再品,咖啡与鲜奶的基底里,汾酒的香悄悄钻进来,不冲,却勾醒了味蕾。先是咖啡的苦甘,咽下去,喉间泛起汾酒特有的绵甜,像极了一出短剧——先是市井的烟火,末了飘出点江湖的洒脱。

大同拿铁是一款热饮。这款咖啡用盖碗盛放,别有一番韵味。杯中放桂花糖浆,加咖啡液,牛奶打发出奶泡,轻端咖啡杯,将奶泡倒入摇匀,然后用奶泡拉花。点睛之笔是将模具盖



于杯口之上,撒可可粉。一番操作之后,取下模具,心形的图案上便有了“大同”二字。青花的盖碗,奶白色的心形图案,咖啡色的“大同”浮于其上,已然是一幅独具巧思的画卷。抿一口,咖啡的醇厚里裹着不易察觉的甜,不张扬,倒像这古城里的寻常日子,踏实而温暖。或许是加了桂花糖,又或是奶温调得格外熨帖,喝着喝着,时光仿佛都柔和了几分。

沙棘拿铁,略带着点山野气。纯沙棘汁、牛奶、冰块、浓缩咖啡液,四者加在一起便是一杯沙棘拿铁。沙棘的酸是明亮的,撞进咖啡的醇厚里,竟生出奇妙的平衡。酸与甜在舌尖打转,咖啡的苦成了背景,衬得那点果酸格外鲜活。

小院外逐渐热闹起来,游人的脚步

声、说笑声时急时缓。古城的味道从不止于砖石与古迹,它藏在汾酒的绵香里,藏在沙棘的果酸里,藏在一杯咖啡与本地风物的碰撞里。手里的拿铁杯还留着余温,像把古城的一段时光,悄悄揣进了怀里。



推荐

云阿蛮米线

星茂汇四楼有一家好吃的米线店,是云南本土的美食品牌。

与平时吃的米线不同,云阿蛮米线的灵魂藏在“鲜”字里。牛骨汤底要经过慢火熬煮,直至汤色清亮、香气醇厚,每一口都透着胶原蛋白的温润。招牌生烫牛肉米线的主角,是来自云南的黄牛肉吊龙,切得薄如蝉翼,在滚汤中“七上八下”烫煮10秒,入口嫩到爆汁,香气直钻鼻腔。

米线很是讲究,Q弹劲道,再配上软糯的瑞丽饵丝,吸饱汤汁后依旧保持口感,吃



到最后也不会软烂。更妙的是那撮点睛的配料:云南空运来的薄荷、脆嫩的豌豆尖,再加上带着“野香”的老缅香菜、沁人的香柳,都能把味蕾拉到西南的山野之间。

在云阿蛮,一碗米线只是云南美食的开端。边境小吃区藏着满满的惊喜:外焦里糯的版纳薄荷洋芋、外皮酥脆内里爆浆的石屏双料包浆豆腐、焦香四溢的高原香酥炸菌,每一样都是云南街头的经典味道。

酸口味爱好者别错过哆依果酸牛肉串,酸甜的果酸渗透进肌理,搭配微辣口感,层次十足;普洱茶汤圆藏着温柔滋味,糯米的绵软裹着淡淡的茶香,解腻又暖胃。餐后一碗玫瑰黑糖冰豆花或老昆明鲜奶米布,豆花入口即化,米布融合米香与奶香,是属于云南的甜蜜收尾。

云南人吃米线的快乐,一半在配料台。云阿蛮把云南的调味精髓搬了过来:手工搓的糊辣椒、辣过小米椒的节节辣、自家腌的水腌菜,手削的山胡椒根。不懂搭配也没关系,当地人的秘诀是“全部放一遍”,酸辣鲜香在碗里碰撞,每一口都是专属于自己的风味。更贴心的是“无限续”的诚意,米线、汤底和自助小菜都能加,无论胃口大小都能吃得满足。

(孟维鹏)

我家厨房

口蘑酿虾滑



虾泥倒入碗中,加入1勺淀粉和1克盐,用筷子朝着同一个方向,快速搅拌3~5分钟,直到虾泥起胶、能挂在筷子上不掉;

平底锅烧至微热,刷一层薄油,将处理好的口蘑菌盖开口朝上放入锅中,小火慢慢煎1分钟,煎出菌盖的香味;

用小勺取适量虾滑,填入口蘑的“小坑”中,轻轻压平,确保虾滑和口蘑紧密贴合,小火继续煎3分钟,直到虾滑底部变成金黄色;

放入切好的葱白和蒜末,在锅中翻炒10秒,炒出香味后,沿锅边淋1勺清水,水量没过口蘑底部1/3即可,盖上锅盖,转中火焖2分钟,让口蘑和虾滑充分吸收汤汁;

打开锅盖,转大火收一下汤汁,关火后撒上切好的葱绿,一道鲜软入味的口蘑酿虾滑就做好了。(小孟)

口蘑软嫩清香,搭上虾滑的Q弹鲜甜,不用复杂调料,就能做出一道家常硬菜。

食材

新鲜口蘑10-12颗、鲜虾300克

制作方法

口蘑用清水轻轻冲洗,用刀切掉底部的短柄,再用小勺或筷子头,小心挖去菌盖中间的部分,留1cm左右厚度。挖出来的菌碎留存;

鲜虾去头去壳去虾线,洗净后放入碗中,加1勺料酒、少许白胡椒粉和1克盐,抓匀腌制10分钟,去除虾的腥味;

将腌制好的鲜虾,和挖出来的口蘑碎、1小块拍扁的生姜一起,放入料理机中,打成细腻的虾泥;

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