



喝一杯大同专属的灰猴咖啡



在“屋檐下的猫”

本报记者 牛瑞芳

屋檐下的猫，光是看到这个店名就叫人眼前一亮。这家位于红旗街的咖啡馆用两层楼的巧思，将咖啡的香与猫咪的柔结合在一起，又以一份匠心将大同的独有气质与咖啡的别样气韵完美融合，灰猴、乃心虎、野山坡，这样的创意咖啡是不是撞击到你的心坎上了呢？

推开临街挂着铜铃的木门，“叮铃”一声便进入了一个时尚的、色彩多样的小馆里，空气里弥漫着咖啡的香味。经营小馆的是一对年轻夫妇，妻子小张彬彬有礼，言语温柔。交谈中得知，屋檐下的猫已经经营了3年多。开咖啡馆前小张曾在上海干了10年与咖啡有关的工作，考取了业界很牛气的咖啡感官认知资质。小馆的二楼是猫咖，客人可与40只不同种类的猫零距离互动。

“在大同方言中，灰猴不是名词而是一个形容词，形容一个人淘气而又有点聪明，有时候也是长辈对晚辈一种宠溺的称呼，是一个很‘大同’的用语。”小张一边操作灰猴咖啡，一边对记者说。灰猴咖啡将调制乳、冰博克混合后，加入浓缩咖啡，最后在杯口边撒一圈儿海椒面。浓缩咖啡用优质的埃塞俄比亚耶加雪咖、巴西喜拉多、乌干达布基苏按比例拼配而成。小张说，灰猴咖啡做好后要尽快且大口喝，才能感受到冷热交替的口感。端起杯，大喝一口，风味特别，口感复杂。确如小张所言，冷热交替中口感分为几个段落，先是浓浓的奶香，然后是微酸微苦的咖啡香，最后一段颇为刺激——咸、甜、微辣蜂拥而至，奇妙至极。在这杯名为灰猴的咖啡中，竟是酸甜苦辣咸五味俱全。此时，在屋檐下的猫，喝灰猴，不只是在喝一杯咖啡，而是在品人生的滋味，也是品大同的滋味。

乃心虎，又是一款极具大同风情的创意咖啡。用车厘子、草莓、树莓熬制的果浆，加入黄柠檬汁、牛奶、冰块，打发至绵密，最后加入洪都拉斯酒桶冷萃咖啡，杯口用辣椒丝装饰，高颜值的乃心虎便完成了。最下一层是沉静的深



红色，之上是略浅的红色，最后是白里透红的细密的奶白色，依次渐变，赏心悦目。端起杯细品，先是绵密的奶泡，然后是泡沫丰富的奶昔口感，余韵是经冷萃后柔和的咖啡香味，恰如其名，像极一个漂亮活泼的大同小姑娘。

野山坡是一款融入了沙棘元素的咖啡。沙棘原浆、茉莉椴树蜜混合加冰块，打发至三者完全融合，最后加入洪都拉斯酒桶冷萃咖啡。沙棘的酸甜、咖啡的醇厚，二者相得益彰，清新冷冽，落口喉咙间回甘且有茉莉的花香，每一种味道都恰到好处。乃心虎、野山坡端给客人时，还要搭配一小杯咖啡原汁，店家的用心程度可见一斑。

屋檐下的猫咖啡种类虽然算不上多，但每一款都独具特色，橙子海、大象

拿铁、苹果肉桂拿铁……店里咖啡所用的果浆都是自己熬制而成，与咖啡搭配的小甜品也是自己精心制作。

屋檐下的猫，以垂直分区缝合了现代人的两种渴望：清醒的理性与柔软的感性。它就像悬浮在咖啡因与多巴胺之间的一座小桥，让快节奏的生活有了具象的温暖。



推荐

我家厨房

笔记安顺夺夺粉火锅

在大同百盛云中店三楼，藏着一家云贵高原风味的餐厅——笔记安顺夺夺粉火锅，让大同人不用去贵州就能沉浸式解锁安顺街头的烟火密码。

火锅的灵魂在锅底。这里的酸汤拿下了国家级专利，堪称“时间的杰作”：严选海拔2400米的高原野生毛辣果，装入老坛经12个月自然发酵，再以非遗工艺淬炼熬煮，开坛瞬间酸香混着果香直钻鼻腔。

除了经典酸汤的酸辣开胃，店里还有六大味型可选：糟辣豆米带着柴火焦香，原汤豆米温润醇厚，就连不能吃辣食客，也能在鸳鸯锅里找到偏爱。上桌时锅

底自带肉末和配菜，咕嘟冒泡的声响里，烟火气瞬间拉满。

名字里的“夺夺粉”藏着玄机——这可不是普通粉条，而是用安顺当地大米制成的米豆腐，因吃时需用竹签“夺”（戳）取而得名。米黄色的粉块滑入酸汤，煮得越久越入味，吸饱汤汁后软糯弹牙，米香与酸辣在舌尖形成奇妙碰撞。

搭配招牌的贵州软哨、鲜切牛肉和手工鲜肉丸，口感层次更显丰富。软哨的油香、牛肉的鲜嫩，裹着酸汤的醇厚，每一口都是地道黔味暴击。解腻的贵州冰浆酸甜爽口，与热辣火锅堪称绝配，吃完直呼“过瘾”。

门店把贵州元素搬进了大同：竹编装饰、手绘梯田与老陶坛点缀其间，古朴基底融合轻潮设计，围坐砂锅前仿佛置身安顺老街，无论是朋友小聚还是家庭聚餐都很合适。不辣的豆米锅底能满足小朋友口味，分量扎实又实惠，服务也周到贴心。

从安顺街头的小摊到全国的“排队王”，“笔记安顺”靠着对风味的坚守，带着高原温度的酸汤，以最鲜活的姿态，等待食客前来解锁舌尖上的贵州之旅。

（孟维鹏）



右玉盐煎羊肉



在晋北大地的右玉县，草原与黄土融合出独特的饮食智慧，盐煎羊肉就是这份智慧里最耀眼的存在。无需复杂调料，仅凭右玉本地羊肉的鲜嫩与食盐的纯粹碰撞，就能成就一道香飘百年的家常硬菜。笔者作为一个在右玉长大的大同人，这口糊嘴软糯的盐煎羊肉是儿时对美食最美好的记忆。

食材

右玉羊肉500g，优选羊肋条或羊腿肉，带少量脂肪更香。做盐煎羊肉，食材是成败的关键，右玉地处塞北高原，羊群常年在草原上觅食沙葱、苜蓿等天然牧草，喝山泉水长大，肉质细嫩紧实，脂肪分布均匀，几乎没有膻味，自带淡淡的草香。

制作方法

羊肉洗净后，切成2-3厘米见方的块，无需焯水，保留原汁原味，生姜切片备用；

热锅冷锅均可，若用羊肋条肉，可直接下肉翻炒；若用瘦肉较多的羊腿肉，加1勺食用油。中小火慢炒，待羊肉表面变色、析出油脂，炒至边缘微微焦黄，逼出羊油更增香，还能去除多余腥味；

加入姜片、葱段和花椒，与羊肉一同翻炒1分钟，让香料的香味融入羊油中，激发羊肉的鲜醇口感。转小火，均匀撒入食盐，快速翻炒至盐粒完全融化，裹满每一块羊肉；

保持小火慢煎3-5分钟，让羊肉充分吸收盐味，表面形成微焦的质感，内里却依旧鲜嫩多汁。出锅装盘，趁热端上桌，刚出锅的盐煎羊肉香气扑鼻，咬一口外香里嫩，越嚼越香。

（小孟）

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