



柴十二

# 新中式茶咖的别样情趣

本报记者 牛瑞芳

柴市角,古城新晋热门地段。其街口有一家名为柴十二的小店十分惹眼。店铺处于一个高台之上,玲珑精巧,远远望去,好像融在湛蓝天空里,别有趣味。

拾级而上,店门前一小片开阔之处摆放着桌椅。灰色砖墙上红色的“大同”二字格外显眼。细看“大同”二字,笔画中写满大同方言:圪蹴、家巴雀儿、眼泪爬擦、光眉处眼等十分有趣。推门而入,店内环境清新自然,颇具禅意。

当问起为何以“柴十二”作为店名,美女老板介绍说,准备开店时正逢黑神话·悟空大火,想与此搭个边儿,“恰好我的生日也与柴十二有关,便起了这样的店名。年轻人创业更在意的是产品,店名能抓人眼球就好。”柴十二主打的是新中式茶咖,将传统韵味与现代饮品巧妙融合,每一款饮品都藏着自已独有的巧思。



“大同蓝”系列堪称柴十二的招牌。大同蓝咖啡,牛奶与蝶豆花混合搅匀,将萃取好的咖啡液缓缓倒入,白色、蓝色、咖啡色层次分明,看着就十分清爽,品一口,牛奶的香气与咖啡的香气都恰到好处,有咖啡香而没有咖啡的苦味,清新宜人。柴十二还有一款名为大同蓝的奶茶,创意十足。杯中放纯牛奶,加入茉莉绿茶,用蝶豆花调出淡蓝色。蓝色浮于白色之上,色泽柔和。然后取一块棉花糖,用手捏成云朵的形状,放于杯口处,俨然一幅“蓝天白云图”,光是看着已觉妙趣横生,品一品,香甜可口,茶味悠长。

黄杏汽泡冰美式是一款特调咖啡。杏酱置于杯底,加冰,加气泡水,然后注入咖啡液,杯口稍作装饰。喝一口,会有一种奇妙的味觉冲击:汽泡水刺激,黄杏酸甜,与咖啡的微苦在舌尖交织,落口时喉咙间咖啡的香醇令人回味无穷。桂花拿铁是一款热咖啡饮品。杯底放桂花酱,然后注入咖啡液。打发的奶泡缓缓注入,拉出一个完美的心形,最后在杯口撒一勺干桂花,香气浓郁。第一口要小口抿,奶泡的绵柔先裹住舌尖,接着是牛奶的温

润,而后咖啡的微苦才慢慢浮现,最后在喉头留下桂花的余韵。每一口都带着秋日的温柔,喝起来格外治愈。

店家极力推荐的另一款新中式奶茶名为绿意。这款饮品制作颇为复杂,以茉莉绿茶为基底,加椰青水、抹茶粉、牛奶搅拌均匀,最后加一个奶盖。杯口再撒一层抹茶粉装饰,一杯“绿意”大功告成。这杯颜值超高的奶茶口感清新,茶香奶香完美融合。

在柴十二,不必追赶节奏,只需点一杯心仪的饮品,任时光慢慢流淌。看窗外古城风貌,品杯中独特风味。新中式茶咖的魅力,便在这一口一景中,悄悄打动人心。



推荐

藏在烟火里的治愈美味

## 米白铁板炒饭

热油滋滋作响,米粒在滚烫的铁板上跳跃翻滚,金黄的蛋液迅速裹住每一粒米,葱花与配料的香气瞬间迸发——这就是米白铁板炒饭的魅力,用最简单的食材,翻炒出最动人的烟火滋味。这家位于万金街的店,敢把炒饭这个品类单开一家店,那肯定有自己独特的地方。

米白铁板炒饭的精髓,从选米开始。精选长粒香米,提前浸泡后蒸熟,冷却后打散,确保颗粒分明、口感劲道。铁板高温速炒是关键,火候的精准把控让米粒充分吸收油脂的香气却不觉油腻。外层微焦带脆,内里松软弹牙,这就是老食客心心念念的“锅气”。

招牌原味铁板炒饭,最简单的配方却最见功力。鸡蛋与米饭的完美融合,蛋香浓郁,米粒金黄,撒上一把翠绿葱花,咸淡适中,老少皆宜。培根玉米铁板炒饭,培根的咸香与玉米的清甜碰撞出奇妙火花,每一口都有丰富层次。玉米粒的脆嫩为炒饭增添了别样口感,深受年轻人喜爱。酸辣土豆丝铁板炒饭,嗜酸星人的福音。酸辣可口的土豆丝融入炒饭,开胃解腻,微辣的口感恰到好处,让人越吃越上瘾。

无论是忙碌的午餐时光,还是深夜的解馋时刻,一份热气腾腾的米白铁板炒饭总能带来慰藉。它没有复杂的工序,用最纯粹的美味,温柔呵护味蕾,去承载生活的烟火气息。

如果你也偏爱这份接地气的美味,不妨来打卡米白铁板炒饭,让滚烫的铁板翻炒出的香气,治愈你所有的疲惫与不开心。

(孟维鹏)

### 我家厨房

## 砂锅海鲜粥

日渐寒冷的天气,最适合用一碗滚烫的海鲜粥慰藉身心。白粥裹着海鲜,每一口都透着食材本真的香气,冬日暖心暖胃。今天,就为大家解锁这道砂锅海鲜粥的做法,在家也能轻松复刻馆子级别美味。



#### 食材

大米 150 克、鲜虾 10 只、梭子蟹 1 只、花蛤 200 克、干贝 10 粒、瘦肉 50 克

#### 制作方法

大米淘洗干净后,用清水浸泡 30 分钟,泡好的大米更容易煮出绵密口感;

虾去头去壳去虾线,保留尾部少许虾壳增香,加少许盐、料酒、白胡椒粉抓匀腌制 10 分钟。梭子蟹清洗后对半切开,花蛤放入盐水中浸泡 2 小时吐尽泥沙,洗净备用。干贝用温水泡发 30 分钟,撕成细丝;

瘦肉切成薄片,加少许淀粉抓匀。生姜切丝,香葱和香菜切段;

砂锅中加入足量清水烧开,放入泡好

的大米,大火煮沸后转小火慢熬 20 分钟,其间不时搅拌,防止粘锅;

放入干贝丝和瘦肉片,继续熬煮 10 分钟,让干贝的鲜香和瘦肉的嫩滑融入粥中。加入花蛤和姜丝,煮至花蛤开口,捞出不开口的死蛤丢弃;接着放入腌制好的虾仁和备好的梭子蟹,煮 2-3 分钟至虾仁变色熟透。最后加入适量盐和白胡椒粉调味,撒上葱花、香菜段和枸杞,滴几滴香油提香,搅拌均匀即可关火。

一碗好的海鲜粥,无需复杂调料,只需用新鲜的食材和耐心慢熬,便能将大海的馈赠与谷物的温润完美融合。清晨煮一锅,开启活力满满的一天;深夜炖一碗,温暖疲惫的身心。

(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