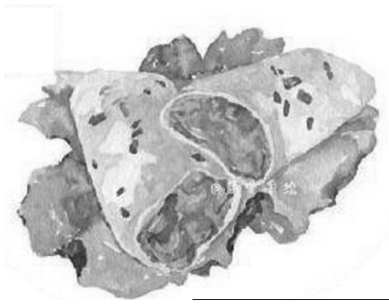
最in菜单

当煎饼果子遇上咖啡

□茶饮严选

前段时间，上海富民路上有一家“煎饼果子咖啡店”火了，不少网友不惜排队一个多小时。煎饼＋咖啡套餐，煎饼2个鸡蛋，油条、脆饼、肉松可任选，咖啡会推荐美式、拿铁和煎饼更搭。早上7点开门，刚好满足上班族的需求。



据一个打卡的博主采访老板说，这家店已经开了7年，今年2月底开始推出煎饼果子＋咖啡，没想到推出之后爆火，一天备料200个煎饼左右，有时候不到中午就卖完了。

网友的反应也很强烈，有人直呼“中西合璧”“跨国CP的组合”；有人透露“我之前也这么搭配”“包子和咖啡更搭哦”；也有人吐槽“太卷了太卷了”“太贵，够我平常吃两顿早餐”。

讨论背后是需求。相比一杯下午茶，早餐，是更日常、更高频的消费场景。

特别是生活节奏快，没有时间在家做早餐的上班族，早餐咖啡，只搭配烘焙产品，显然满足不了“中国胃”。对于上海“煎饼果子＋咖啡”的爆火，不少网友表示“我大概十年前都这么操作了”“我更喜欢包子＋咖啡”“在东北必须是烤冷面配咖啡啊”等。不少网友也纷纷晒出自己各种“咖啡＋早餐搭配”，煎饼、肠粉、春卷、包子等纷纷上阵。“相比较西式的烘焙搭配咖啡，更多人喜欢中式早餐搭配咖啡。”

也许在很多人眼里，这种搭配不伦不类、不符合咖啡的调性。但中国人骨子里的早餐潜意识，是包子、油条和煎饼，是肠粉、烧麦、面线，当咖啡走入日常，与它们相遇，不必抗拒，也许这就是擦出火花的机会。在法国，咖啡的最佳“搭档”是牛角包；在柏林，奶酪蛋糕最适合搭配咖啡；在日本是吐司，冰岛是肉桂包，西班牙是蜗牛面包，印尼是印尼米糕……咖啡正在尝试以各种姿态被中国人接受，来适应中国人的需求。每一次“咖啡＋”的各种组合探索、突破和出圈，都是在寻找到真正适合中国人的咖啡文化。

其实，不论哪种形式、什么姿态，属于中国自己的咖啡文化和时代都在进行中。

另一种滋味

用什么来下酒

□蔡澜

用什么来下酒？这是一大门学问。花生米最普遍，但是我认为这是最单调和最没有想象力的下酒菜，叫我吃花生，我宁愿“白干”。

我反对的只是吃现成的花生，偶尔在菜市场看到整颗的新鲜落花生，买个一二斤，用盐、糖、五香和大蒜煮熟，剥壳吃个不停，又另当别论。

自制红烧牛肉，当然是上等的下酒菜，但嫌太花时间，要是有那么多余暇来准备，那花样可真不少，炸小黄花鱼、芋头蒸鹅、酱鸭舌头，举之不尽。花钱花工夫的下酒菜，总觉不够亲切。

在庙街档口喝酒的小伙子，掌上点一点盐，也能下酒，其乐融融。家父友人黄先生，没钱的时候用一把冬菜，泡了开水干上两杯，比山珍海味更要好。

岳华和我两人，在小旅馆，半夜找东西下酒，无处觅寻，只剩一条咸萝卜干，要切开又没有刀子，唯有用啤酒瓶盖锯开来吃，亦为毕生难忘的事。

三五知己见面，有时碰到比相约更快乐，拿出酒来，有什么吃什么，开心至极。家里总泡了一罐鱼露芥菜胆，以此下酒，绝佳。

至于现成的东西，我喜欢咸鸭蛋。最方便的还有宁波的黄泥螺。

最近由两位舅舅处学到的下酒菜，我认为是最完美的，各位不妨一试，那就是在天冷的时候，倒一小杯白酒，点上火，拿一尾鱿鱼，撕成细丝，在火上烤个略焦，慢慢嚼出香味，任何酒都适合。

把一个小火炉放在桌上，上面架一片洗得干干净净的破屋瓦，买一斤蚶子，用牙刷擦得雪亮，再浸两三小时盐水让它们将老泥吐出。最后悠然摆上一颗，微火中烤熟，波的一声，壳子打开，里面鲜肉肥甜，吃下，再来一口老酒，你我畅谈至天明。

舌尖上的故事

古人烧烤都吃些什么？齐白石创造了“烤”字

□艾栗斯

烧烤，是属于现代人夏季夜晚的悠闲享受。其实古人吃烤串的姿势也跟我们很像，串上的花样或许更多；甚至再往前，回到远古时代围着火堆而坐的先祖那里，火架上烧烤的第一缕香味，便会从百万年前穿越时空飘来……

1 烧烤开启饮食文化先河

远古先人的烧烤都吃些什么？问题的答案就藏在考古发现的一个个烧烤坑里。不同于一般考古发掘的灰烬，烧烤坑的灰烬下通常有序排布着黑褐色的卵石，遗留较多呈现火烤痕迹的动物骨骼，有时还能发现散落的陶片和取火石——所有遗迹都跟人类的烧烤活动密切相关，那些排布成槽状或三角形的卵石，也许就是最早烧烤架的雏形。

在我国金牛山旧石器早期遗址的烧烤坑里，发现动物烧骨185件，人类敲骨吸髓的碎骨片9786件；以色列发掘的距今79万年前的烧烤坑里，发现有骨头、燧石、果类以及谷物的烧火痕迹；在捷克发掘出的2.9万年前的史前烧烤坑遗迹里，除了烘烤过的石头，还有长毛象的动物骨骼——今天我们戏称的“万物皆可烧烤”，或许远古时期的人类也曾这么认为吧！

2 齐白石创造了“烤”字

说来有趣的是，烧烤的历史有上百万年，但中文“烧烤”这个词的历史却不到百年。《康熙字典》和《说文解字》里从来没有“烤”字的身影；清代美食大家袁枚的《随园食单》里提到烧烤类的烹饪方式，也只说“烧”字而不见“烤”字。《燕山夜话》里有一篇《“烤”字考》，文章作者邓拓先生从北京西城区宣武门内大街的“烤肉宛”说起。这家店请齐白石大师给招牌题字时，齐老新造了一个“烤”字，还在题名下加注一行小字：“诸书无烤字，应人所请，自我作古。”火字旁不用说，右侧的“考”字可能音从《集韵》里的“熇”字：“苦浩切，音考，注云：火干。”

3 东汉画像里的烤肉串

上世纪80年代，考古专家在鲁南临沂市内五里堡村出土的一座东汉晚期画像石残墓中，发现两方描绘烤肉串的画像石，两方画像石中，都是用两根叉的专用工具串肉，放在鼎上烧烤，并用扇子扇火。专家研究认为，这两幅画中所见的人物形象皆为汉代人，他们烤的肉串是牛羊肉串。两幅图反映出1800年前鲁南民间的饮食风俗。原来，东汉年间，山东鲁南、徐州一带不但流行吃羊肉，还已经开发出了烤肉串的吃法。

图为：鲁南五里堡村出土的东汉晚期画像石

俗话说“秋天吃一宝，虎年无烦恼”，这“一宝”指的是鸭肉，它属于味甘性寒的食物，具有补水防燥、润肺健脾的作用。天气干燥没啥胃口，不妨多吃点鸭肉补身体，下面给大家介绍一种鸭子的做法，喜欢的朋友跟着学习，往后经常做给家人吃吧！

“秋天吃一宝，虎年无烦恼”！

□小橘

姜丝焖鸭肉——醇香开胃

【做法】

1、半边老鸭剁成小块，油热加入姜片爆炒，1分钟后添加进酸话梅汁，继续不停翻炒。

2、鸭肉直接倒进去爆炒，让酱汁覆盖完鸭肉，再倒入一碗鸡汤焖2分钟。

3、接着加入食盐、酱油、老抽进行调味，采用中火焖15分钟，直到出香味后，加入适量的淀粉水。

4、开大火进行翻炒再收汁，2分钟后盛出来即可食用，鸭肉醇香开胃非常好吃。