

寻味北京

漫步南锣鼓巷 品味文艺风云

“北京胡同小巷是文艺青年的主要聚集地，这里不仅驻足着众多的文艺小店，还有很多比文艺更深刻的咖啡店在这里创造着属于他们的时代，他们用咖啡来代替另一种艺术形式，用苦涩来阐述人生，在人生用苦涩反省遗失的过往，漫步于南锣鼓巷，品味文艺风云，领悟人生之风华。下面就去那些附着于特殊内涵的小资情调的咖啡厅去一品人生吧。”



Real Coffee 坐落于寸土寸金的旧鼓楼大街的 Real Coffee，被女咖啡师袁丁打理成京城少有的精品咖啡馆之一。她对于咖啡有着自己的坚持与偏爱。“何为咖啡师？就是每天上班后，调磨调试机器，第一杯先做给自己喝，能愉悦自己挑剔口味的咖啡，才可以给客人出品。何谓精品咖啡馆？给你们的就是精品，我就是精品了。”

袁丁认为在咖啡口味的世界里，没有绝对的“对”与“错”。咖啡口味更多的取决于个人的主观判断，因此在喝咖啡时不必太过教条。而你的口味也会随着饮用经验的丰富而发生变化。而最令人惊喜的咖啡，一定是在诚恳交流下得到的那一杯。

Coffee Fix 北京精品咖啡圈名人的店。一面灰墙，一块门牌一样的店招。一面白墙，两行英文。简洁到不多不少刚刚好。“LET US FIX YOU A CUP OF COFFEE”“IT’S NEVER JUST COFFEE……”

店里主要用少数派的豆子。少数派，2014年世界咖啡杯测大赛中国区冠军吴凌波和两位设计师创立的牌子。一切如



咖啡馆的装修风格，技术和原料过硬的同时，也展现出对生活的极致追求。

喀法咖啡 喀法咖啡是一家很有个性的咖啡馆。而这份个性来源于店家老板，据说老板

是在北京较早的咖啡生意人之一，上个世纪80年代留学意大利的经历让他成为了意式浓缩咖啡的忠实拥护者，希望有一天北京也能像意大利一样，大街小巷都能有精华的意式浓缩咖啡。这里不止是一间咖啡馆，更是一家培训机构，而教聋哑学生做咖啡，也展现着谭老先生的爱心。

你来过喀法，就会爱上。咖啡不拉花的个性经营方式，让更多人关注在本身品质，甜苦得宜，淡中有甘甜，喝一口全身心涌起幸福的感觉。店主的评判标准通俗简单：你觉得好喝的，就是好咖啡。

小时光 将小清新美学坚持到底的小时光。一层是喝咖啡聊天发呆逗狗的好去处，沿白色台阶上到二楼，撞进露天的多肉植物房，如同多肉王国，一排排精巧又说不上的绿色多肉，被整齐码成了四面的墙，阳光和风从它们的缝隙中穿过，一切都是郁郁葱葱而又悠哉游

哉的模样。

无论是洒满阳光的午后，还是阴雨天气的小停驻，这栋带着老北京胡同生活气息的屋子，都会让你的咖啡时光透露着温暖亲切与美学质感。

69 Cafe 创建于2009年，名称源于1969 WOODSTOCK音乐节。69 cafe精彩的不仅是喝东西，更多在独立音乐表演上。南锣鼓巷冒着浮躁之风的时候，69依旧保持着自我的态度在做着自己。

如果你也喜欢这里，那就坐下来，听着音乐，看看书，喝杯咖啡，针对的是所有喜欢真正音乐的人们，不分年龄，创建者展旭表示，想让更多的人听到这些在流行乐之外的一些发自内心的真正的音乐。

Empty Cup 北京文艺青年们最喜欢的文化活动之一，想必是看话剧，开在胡同里的鼓楼西剧场则是人气颇高的独立小剧场。沿大石桥胡同向里走，就到了鼓楼西剧场，进了剧场的大门，在剧场的外面，就是咖啡香气弥漫的 Empty Cup 二店的空间。

文艺青年们来看戏，来杯咖啡等候则是度过时间的最佳方式之一，看完戏如果犹未尽，可以坐这儿聊聊戏，看看帅气咖啡师，和话剧大咖们偶遇也是常见事。

咖啡中品味人生之起落，在起落中发现最好的自己，在最好的年华创造属于自己的个性，咖啡如此，人亦如此，懂得个性，懂得转变，你也会是最文艺的新时代青年。（北京旅游网）

食尚厨房

香辣肉沫豆腐



香辣肉末烧豆腐是一道很下饭的混搭菜，小米椒健康提味，豆瓣酱是很好的调味品，再加上碎碎的五花肉末，使得这道菜品味道鲜美，营养丰富，口感香辣。

主料：豆腐一块儿、五花肉40g；

辅料：生姜4g、大蒜3g、豆瓣酱一勺、小米辣六七、料酒一勺、葱花适量、盐适量；

做法：1.准备老豆腐一块备用；2.分别将生姜和大蒜去皮切细末，葱头洗净切小段备用；3.取少许五花肉切小块儿，小米辣切斜段；4.豆腐先均匀地切一

大块，再斜着切对角，就是两个三角形；5.锅里放入少许油，烧至六成热，放入切好的豆腐三角儿，一面煎至金黄后翻面煎至，全部炸完即可；6.洗锅后上少许油，加入大蒜生姜末小火爆香，然后将小米辣也一起爆香；7.先放入一勺豆瓣酱小火炒出红油，再加入一勺料酒，把炸好的豆腐角放入翻炒至均匀的裹上酱料；8.加入少许开水，煮三四分钟后，加入少许盐（豆瓣酱本身有咸味，可根据个人口味添加）和鸡粉；9.然后加入少许水淀粉勾芡，最后将切好的葱花撒在上面就可以出锅了。

资讯

全聚德等老字号联手打造“北京特产美食联盟”

本报讯 近日，代表传统食品行业的三大领跑品牌全聚德、北京稻香村、御食园三家京城食品企业齐聚新闻大厦，宣布正式达成品牌战略合作，成立“北京特产美食联盟”并建立统一装潢、统一标识的实体店，三家企业的产品将在同一家店面里销售，共筑消费新业态。

地域性美食是一座城市的名片。我们对一座陌生城市的第一印象往往就是被当地美食唤起的，而北京的传统美食更是名声在外。旅游业的发展赋予了传统美食新生，消费者对品质的追求、需求的升级换代也催生了供给侧，要不断研发出消费者喜欢的产品来丰富市场。美食联盟的成立，优质产品的供应，无疑

将假冒伪劣产品不法商贩更大地挤出市场，从而使北京的食品市场更加健康持续发展。

“北京特产美食联盟”的成立首次突破了单一品牌单一门店的老字号销售模式，而是打通了全聚德、北京稻香村、御食园三家企业的销售渠道，从“单打独斗”变为“抱团发展、互相支持”，在京城传统食品中打造全新的消费业态。

据介绍，“北京特产美食联盟”将在如王府井、大栅栏等多个旅游聚集区进行门店布局，统一标识，统一的门店装潢，方便旅游者辨别。走进“北京特产美食联盟”门店，消费者即可一站式购齐三大品牌的名产，以合理价格放心消费。

“北京特产美食联盟”

的成立，旨在净化目前市场，优化消费体验，推出合作战略，整合多方资源，通过有效的资源配置，优势互补。由各行业内的领品牌，升级成为北京最具竞争力的全方位食品购物平台，精准触达具有持续消费能力的群体，培养新生代用户，突出老北京特色，以优质产品和趣味文化为两翼，创新销售渠道。同时这个美食联盟，也是一个开放的平台，在未来的联盟发展中，也欢迎有更多的有品牌、有品质的企业加入，共同为消费者打造一个诚信、优质的美食供应平台。

发布会上，三家企业将举行隆重的品牌战略合作典礼，同时还发出诚信号召，倡导诚信放心消费。