



酸汤鱼皮云吞配冰咖啡



咖啡店里也卖云吞

# 咖啡+云吞,冰淇淋+辣椒油,拿铁+皮蛋…… 餐饮界的“野性混搭” 你吃过多少?

□记者 黄雅维

咖啡和云吞、冰淇淋和辣椒油、拿铁和皮蛋……这些看起来根本不搭的食物,不知怎么的,突然在某一天就出现在餐饮店餐牌上成为了CP。记者近日发现,不少看似奇奇怪怪的中西方“野性”组合,正在玉城一些餐馆或饮品店里上演,挑战着人们味蕾的同时,也受到小部分人的追捧。

## 中西结合:茶饮+咖啡=茶咖

如今,随着茶和咖啡市场的饱和,不少茶饮店和咖啡店在出品方面越来越“卷”。这不,曾经以差异化的文化符号存在并形成身份区隔而“势不两立”的茶与咖啡,如今竟然以“茶咖”这一新鲜组合开始活跃在饮品界。

“盖碗里是已经冲泡好的黄山毛峰,量杯里的是已经萃取好的咖啡液,你可以根据自己的口味喜好自行加入不定量的茶水与咖啡液。”在玉林城区文化广场附近的雨林制茶,店家端上冲泡好的一碗茶水,一杯冰块,还有一小杯萃取好的咖啡液,在冰块杯里倒入茶水后又缓缓注入咖啡液,这样,一份融合茶与咖啡的黄山毛峰冰美式茶咖便做好了。

记者抱着好奇尝了一口,馥郁的绿茶与咖啡的融合并没有想象中的突兀或不可接受,入口黑巧咖啡风味四溢,之后回甘,口腔里又弥漫着黄山毛峰的幽幽兰香。“茶咖这款饮品目前在一些大城市风靡,不同的咖啡豆与不同的茶叶碰撞在一起,能带给味蕾不同的感受。”店家告诉记者,由于店里的消费群体偏年轻化,这部分人群既能接受新鲜事物,也敢于尝试挑战,因此,他在关注新式饮品的同时,也会大胆引入,“目前看来,喜欢喝咖啡的人群都是能接受这款茶咖的。”

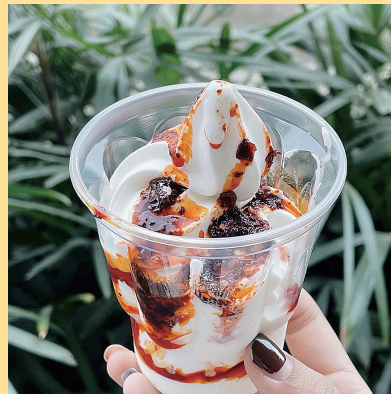
据了解,如今年轻一代的消费实力正在崛起,各式各样的茶饮店和咖啡店都愈发注重产品的设计感,想通过更高的颜值吸引更多的年轻消费者,在出品方面也越来越多“卷”,各种新潮饮品如雨后春笋般层出不穷,于是这种用传统茶叶沏好的茶做基底,加上咖啡进行混合制成的新式饮品逐渐流传开来也不足为奇了。



绿茶+咖啡“中西结合”



▲最近爆火的皮蛋拿铁,你想尝试吗?



▲冰淇淋+油泼辣子



▲拿铁配手卷凉皮

## 口味越猎奇越博眼球

从速溶咖啡时代屈指可数的原味、特浓、卡布奇诺、拿铁咖啡等口味,到现在咖啡馆琳琅满目的咖啡种类产品表,如果不是偏爱某种口味,购买时你可能也会和小记一样陷入选择恐惧症。

看看现在的咖啡出品吧:从一开始的咖啡里加上3至5克的茅台,名为“人间清醒”;咖啡萃取液里加入藤椒,名为藤椒冰美式;到后来的加入豆腐花、绿豆冰棍、紫苏薄荷……再到如今加入章鱼、干辣椒、皮蛋……从曾经一开始的卷“豆”:瑰夏、花魁、耶加雪菲等;到后来开始卷“奶”:厚乳、厚椰乳、冰博克牛奶、燕麦奶等;再到如今的“卷”内容:酸甜苦辣一起上,好不好吃已经不重要,能“出彩”就行。可以说,一杯单纯的咖啡豆萃取液体似乎已能“包罗万象”。

“没想到云吞可以配酸汤,吃云吞的时候还可以配一杯美式咖啡,这种中西结合的餐饮店很有意思。”玉林城区内环南路一家售卖不同口味云吞和“不正咖啡”的小店也吸引着不少食客。店家称自己的想法很简单,因为自身既爱吃云吞也爱喝咖啡,便把这两种元素融入店里,没想到获得了不少年轻消费者的好评。

咖啡店里的手卷凉皮配咖啡套餐,一口凉皮,一口咖啡;传统的冰淇淋面上淋上一层油泼辣子,做出冰火两重天的口感……在平常看来,两个根本没有联系的事物,但是创造性地结合起来,立马就吸引了人们的关注。“对大部分普通消费者来说,咖啡好喝、新奇要比专业、精品更能吸引他们。”已经在玉城开了4家咖啡店的郭总说,这其实就是利用大众的猎奇心理,而大众似乎也习惯了在一定程度上为消费附着了情感属性,同时也成为新一代年轻人追逐的生活方式。“一些本土地方美食,在自身产品固化,难以创新的背景下,依然希望能够和年轻人产生“碰撞”,这个时候,新奇的创意就显得格外重要。”