

烩辣羊肉、凉拌海菜 昆明“咬秋”新品来啦

都市时报全媒体记者 尹安达 实习生 张霁阳



烩辣羊肉



酸笋牛肉



凉拌海菜



思茅小炒鸡

本版图片 都市时报全媒体记者 尹安达

立秋时节,全国各地有“咬秋”的风俗,普遍是以“咬”玉米、西瓜、茄子为主。记者走访多家本土知名餐饮企业以及奶茶店获悉,气候温和、饮食结构繁复的昆明,“咬秋”的新品已经陆续上市且不拘一格,其中不乏独具云南地域特色的烩辣羊肉、盛产于大理的海菜,就连卖了 22 年的读书铺酸笋鸡也第一次端出了“酸笋干锅牛肉”,在初秋以飨食客。

“烩辣羊肉”为秋天垫个底

刚刚立秋,野生菌的香气尚存,虽然夏天的热浪还未褪去,也到了老饕们吃点羊肉,为即将到来的秋天垫个底的时节。位于滇池路摩根道的“菌海森林”餐厅主理人老段就端出了“烩辣羊肉”,市面上羊肉的吃法,以“炖煮”为常见,清汤的打一碗蘸水调剂口味;黄焖的汁浓味厚适合下饭;但是老段的自创品牌

叫做“烩辣羊肉”,很有云南味道,区别于川渝一带火爆浓烈的“麻辣”,也不同于贵州一带略显尖刻的“酸辣”,“烩辣”虽味浓,但口感相对“圆融”。

老段告诉记者,在选品方面,自春季到夏季,自己跑了云南各个山旮旯,挑选出来自丽江高寒山区的小耳朵黑山羊,肉质紧实,自带一股青草

的芬芳。切成小块的带皮羊肉炒香,再以汤锅的方式炖到耙糯,汁水煮得咕嘟咕嘟冒泡,烫嘴得很,遇到重口味的食客,还可以直接再倒一碗辣椒面、花椒面下去,瞬间一股“烩辣”香气直冲脑门,一口咬下去,肉皮软糯弹牙,肉质细嫩醇香,烩辣味还是那么霸道,却还隐隐缠绕着羊肉自有的清甜口感。

读书铺酸笋鸡端出“酸笋牛肉”

读书铺酸笋鸡在昆明餐饮圈一直很低调,从小村子起家的品牌,如今已有 22 年历史,虽然已经拥有 9 家直营店,但是菜品始终只有一锅“酸笋鸡”。品牌创始人曾治凯介绍说,22 年来,店里都只有酸笋鸡,考虑到酸笋还有更多的研发搭配价值,

尝试做成酸笋牛肉,以干锅的形式呈现,经过不断研发,酸笋干锅牛肉正式成为今年秋季新品。在海乐世界旁边的“达人汇新店”才推出不到一个月时间,128 元小份,188 元大份的价格,已经吸引了周边街坊尝鲜。

新鲜牛肉、发酵 100 天的哀牢

山竹笋、芝麻香油,搭配新鲜的洋葱、葱姑、土豆、木耳、大白菜、豆腐皮、手工魔芋豆腐等配菜,牛肉先用鸡蛋腌制后,芝麻香油大火翻炒,炒熟爆香后加入提前过水的酸笋和其他配菜,翻炒至味道融合即可,兼具了“麻、辣、酸、香”的风味,很下饭。

海菜凉拌吃也很云南

“凉拌海菜”“云南酸菜炒牛肉”“思茅小炒鸡”外婆味道的三道秋季新品,每一道菜都具有云南特色。素有“云南菜大当家”美誉的外婆味道,目前共有 72 家门店,行政总厨李加彦告诉记者,秋季新品的食材、味道、烹饪,都综合考虑到昆明的地域饮食特色和大众口味喜好,“凉拌”让初秋的燥热稍微降点温度;“酸菜”开胃,“炒”的烹饪方式锅气

十足,很下饭。价格从 20 多块至 40 多块一份不等。

思茅小炒鸡选用了养殖时间六十天以上的三黄鸡,云南特有的大香菜、香柳、小米辣混合猛火爆炒,鸡肉鲜嫩又香辣,是一道不错的下饭菜。

酸菜是云南家家户户几乎都有的腌制类食材,在云南新平有这么一句话:“吃尽鱼虾嫌油腻,馋涎新平腌酸菜。”新平腌酸菜也拥有制作技艺非遗

文化名片,酸辣爽口的酸菜搭配蛋白质丰富、口感嫩滑的牛里脊肉,猛火爆炒,每一口,都有着属于云南人自己的烟火气。

海菜,是云南独特的一种野菜,常见烹饪手法是煮汤,此次创新用了凉拌的方式,佐以云南的辣椒和小米辣,让辣味更繁复,但又不会喧宾夺主,散失了食材的本味。这道凉拌菜目前一推出也很受食客们欢迎。

喜茶的“夺冠纤体瓶”很吸引眼球

“夺冠纤体瓶”“减糖·椰椰芒芒”“茉莉奶绿”“青瓜菠萝茶”“红石榴葡萄”……记者在金科爱琴海购物公园实地打卡了喜茶、古茗、蜜雪冰城三家门店发现,今年的秋季新饮品也花样百出。

趁着巴黎奥运会的余热还在,喜茶的“夺冠纤体瓶”很吸引眼球,记者尝试了一下,有新鲜羽衣甘蓝,融合苹果、黄柠檬等多种新鲜水果,同时加入奇亚籽以及喜茶经典无香精绿妍茶汤,新鲜现榨,整款饮品主打的是热量低、无负担,喝起来口感清爽。

记者还尝试了喜茶本季推出的另一款“椰椰芒芒减糖版”,新鲜芒果切

丁、无代糖零糖椰乳、绿妍茶汤、海石花冻相融合,口感层次丰富。

在蜜雪冰城,记者了解到,茉莉奶绿是本季饮品中的爆款,部分门店还推出顾客唱《茉莉花》立减一元的活动,也带来不少欢乐。不过蜜雪冰城吸睛的还是它一如既往的实惠价格,每杯 6 元的价格让不少消费者感觉“很香”,口感甜而不腻,有淡淡的茉莉香和茶香。

青瓜菠萝茶是一款评价两极分化明显的饮品,记者做了一个简单的调查采访,一部分顾客认为口感清爽,口味独特,一部分顾客则认为口味有点

奇怪。这款饮品用料主要是青瓜酱、菠萝酱和绿茶,记者尝试喝了一杯,有一股浓郁的青瓜味,还可以喝到青瓜和菠萝的果肉渣渣,想试一试的消费者可以体验一下。

在“古茗”,记者尝试了红石榴葡萄,这款本季新品采用了石榴汁、葡萄果肉、清凉冻、茉莉茶汤。一口就能喝到清爽 Q 弹的果冻,酸甜的石榴冰沙和大颗的葡萄果肉,不管是颜值还是口感都可以得到高分。

记者发现,除了初秋新推出的饮品,喜茶的多肉桃李,古茗的超 A 芝士系列等经典饮品也在本季回归。