

火锅、糖葫芦、酱油、桂花小圆子、高邮咸鸭蛋……

# 国产美食+咖啡面前，酱香拿铁真没啥

## 南通

### 火锅、糖葫芦与咖啡美味“碰撞”

表面撒满辣椒面的火锅拿铁，还搭配了两枚鲜红的小辣椒；去了果核的冰糖葫芦、甜甜的江南桂花米酿，甚至是烤地瓜、绿豆汤……各种让人意想不到的食材搭配咖啡，会在你的味蕾产生怎样的碰撞？位于南通市崇川区的一家国潮咖啡店，近两年来推出了许多不同风味的创意咖啡。

现代快报记者品尝后发现，虽然外表看着“火辣”，但依然保留了正常拿铁的丝滑口感，隐隐约约中还能品尝到一丝丝辛辣，入口时宛如在吃微辣火锅里涮好的丸子。一口下肚，火锅独有的香气依然萦绕在舌尖。冰糖葫芦咖啡则是酸甜微苦，品尝起来较为爽口。

这家咖啡店主打的是“中式咖啡”，开业已经两年多了，产品大多融入了各地的美食特产。现代快报记者看到，店内装潢也是浓浓中式风，背景墙做成了药铺的药柜外形，门窗和桌椅也是中式风格。店内的招牌产品是冰糖葫芦咖啡，占了店内总销售量的30%左右。现代快报记者了解到，这家店的回头客以中年人为主，他们对咖啡有一定的品鉴能力，也愿意花时间和精力来体验不同风格的创意咖啡。还有不少外地的咖啡爱好者特地赶来，就为了过把瘾。



冰糖葫芦咖啡

咸蛋黄拿铁

火锅拿铁

9月4日，瑞幸与茅台合作推出的“酱香拿铁”在网络爆火。现代快报记者留意到，其实有不少咖啡店早已开始尝试风格特殊的创意咖啡。火锅、冰糖葫芦、酱油、桂花小圆子、甚至扬州高邮特产咸鸭蛋，这些国产美食都与咖啡组起了“CP”。这并不是网友们在“玩梗”，而是咖啡店正经调配出的产品。近日，现代快报记者来到这些咖啡店进行了实地探访。

现代快报+记者  
严君臣 花宇 高达 朱鲸润 顾潇文/摄



扫码看视频

## 苏州

### “酱油饴拿铁”，配料存在酱缸里

当咸鲜的酱油遇上香醇的拿铁，会发生什么？在苏州姑苏区一家小众连锁咖啡店里，现代快报记者品尝到了他们的“镇店之宝”——酱油饴拿铁。若不是杯碟上摆放的相关字条，光从咖啡的颜色很难看出它和酱油有什么关联，不仅没有呈现出酱油特有的深色，表面甚至还有“小清新”兔兔拉花。然而入口之后，记者发现了其中的有趣之处：独特的咸甜口让人印象深刻，酿造酱油风味在后段体现得十分明显。

该品牌苏州地区负责人告诉记者，这款咖啡以真实酱油为基底，基底液存于特制酱油缸中，待制作时舀出，以保证风味不会流失。据悉，这款酱油饴咖啡在2019年品牌首店开创之初就已诞生，属于自研的招牌产品，每天在苏州各门店的销售量在六十杯左右。“不是单纯为了博眼球，它在口味上也有着生命力。”值得一提的是，该连锁品牌还销售肉桂拿铁、酒鬼豆拿铁、咖啡泡饭等“重口味”咖啡产品。

## 无锡

### 现煮小圆子搭咖啡，糯叽叽甜滋滋

在无锡市梁溪区有一家独特的咖啡馆，店内的特调咖啡“桂花小圆子拿铁”受到不少年轻人的喜爱。厚厚的奶盖上，有金黄色的桂花，杯底还藏着小圆子，喝的时候用吸管搅拌杯底的小圆子和桂花味糖浆。一口下去，糯叽叽的小圆子和咖啡相混合，是充满了江南味道的奇妙口感。

老板是俊介绍，这款“桂花小圆子拿铁”是两年前刚开店时，突发奇想做出来的。“无锡的秋天满是桂花香，但是桂花拿铁在很多咖啡店都有了，我就想着是不是还能加入一些新元素。”想到女孩子们都挺喜欢软糯的小圆子，于是他决定自己做小圆子现煮加到咖啡中，碰撞出特别的口感。

是俊说，创新产品的路上并非一帆风顺，“现在桂花小圆子拿铁我们做得不多了，因为小圆子需要现场做现场煮，时间上会有些慢。所以这类产品一般会请顾客提前打电话来预订。”之前是俊还做过一款“散场拿铁”，是将爆米花与咖啡结合，结合了电影院的元素在里面。

## 扬州

### 加入咸鸭蛋、莲藕汁，也别有风味

扬州千年古街皮市街，一家文创店内有年代感的桌椅，如果你再点上一杯咸蛋黄拿铁，就与这环境更配了。

“这个其实叫高邮拿铁，里面加了高邮咸蛋黄，所以很多网友都叫它咸蛋黄拿铁。”店主杭树志是扬州本地人，“我们将咖啡也打造成传播扬州文化的载体。”这家店里不仅有“高邮拿铁”还有“扬州拿铁”和“宝应美式”。其中“扬州拿铁”用的是扬州大学高品鲜牛乳，“高邮拿铁”用的是高邮咸蛋黄，而“宝应美式”则用了宝应的莲藕汁。

记者点了一杯“高邮拿铁”，仔细观察发现，有些咸蛋黄的“油”漂在咖啡上。喝上一口，咸甜交融的味道并不违和，反而有些丝滑，咸蛋黄的味道让拿铁更加香浓。“‘高邮拿铁’必须要喝热的，凉了口感不太好，而‘宝应美食’要做冰的，热了不好喝。”杭树志告诉记者，咖啡也是一种文化，可以加入很多当地的食材，让外来的咖啡更加本土化，“比如说扬州的绿杨春、茉莉花等等，我们也在尝试更多‘扬州味’的咖啡。”



苏州酱油饴拿铁 受访者供图

## 业内人士

### 咖啡+国产美食的组合 是推广中华文化的一种方式

现代快报记者在采访时发现，不论是瑞幸等连锁品牌推出的联名，还是独立咖啡店推出的创意新品，主打的都是国内传统食品。白酒、绿茶、火锅、冰糖葫芦、酱油、桂花小圆子、咸鸭蛋……就算是一些“暗黑咖啡”，往往也是在间接介绍家乡美食，而这证明了咖啡在国内越来越“接地气”，东西方美食文化在发生特殊的“元素反应”。

咖魁创始人秦相杰已经从业十年，现在是全国咖啡师考评中心南通市崇川区考评中心主任，是一名咖啡师、咖啡培训师和咖啡门店顾问。他经营着一家国潮咖啡店，就是想将中国地域特色和传统文化元素融入咖啡制作中。

“现在很多地方特色美食都已经成为了当地的一张名片，比如柳州螺蛳粉、重庆火锅，美食能加深人们对这个地方的印象，也能带动当地旅游经济的发展。”秦相杰说，这类的创意咖啡，并不是网友想象中简单的加法，能在实体店长期“驻扎”的咖啡，都是经过较长一段时间的前期研发、在消费者中做调查并收集反馈，口感都是过关的。

“瑞幸的酱香拿铁推出后，争议可能比较多。”秦相杰说，这样一款自带流量的创意咖啡爆火后，消费者的购买动机也不一样，有些人是为了体验尝鲜，也有人为了跟上“流行”，可能最主要的目的是拍照晒打卡，带来的更多是情绪上的价值。

“不管是瑞幸这种大品牌，还是独立咖啡店的小众品牌，都是在推广中国咖啡文化，维护本土的咖啡市场。在很多人的印象中，咖啡一直都是舶来品。但其实我们国内的咖啡消费群体已经非常庞大，让国产美食与咖啡‘搭档’，其实是在潜移默化中改变大家提到咖啡就是外国货的刻板印象。我们也希望以咖啡为载体，结合中国传统文化进行呈现，让中式咖啡走向国门，让更多的外国人以此了解中国的特色美食和传统文化，增强我们的民族自信。”秦相杰说。

## 相关新闻

### “茅台咖啡”不是想卖就能卖 已有商家涉嫌侵权被罚

据瑞幸咖啡官方消息，“酱香拿铁”刷新单品纪录，单品首日销量突破542万杯、销售额破1亿元。

据茅台工作人员称，“酱香拿铁”是茅台与咖啡品牌的第一次联名合作。但实际上，市场上早已出现了“茅台咖啡”。记者检索天眼查App发现，曾有商家因自制“茅台咖啡”被处罚。

2022年，无锡市市甜化妆品经营部在未领取食品经营许可证的情况下销售“茅台咖啡”，且在店内设置“专属特调茅台咖啡 53° ¥128”“咖啡天花板玖号 53° 飞天茅咖”等宣传牌。

由于无法提供食品经营许可证及茅台公司的相关授权，当事人因涉嫌违反《食品安全法》和《商标法》，被无锡市梁溪区市场监督管理局没收违法所得8378.15元，并处以罚款63640元。

此前，据蓝鲸财经报道，茅台工作人员表示，咖啡店擅自添加茅台售卖，即便不以此作为卖点宣传，实际上也是侵权行为。

5日，茅台客服对上述说法进行了更正，“餐饮店若在商品中添加茅台售卖，并以此作为卖点宣传，便属于侵权行为。若不以此打广告，则不算侵权。”

除了咖啡店来“蹭热度”之外，记者发现，在“酱香拿铁”开卖当天，长沙一知名火锅店也发文称，上新酱香茅台火锅。“金奖牛肉火锅底料搭配贵州53度飞天茅台，每一份酱香茅台火锅中都含8毫升贵州茅台，用餐现场当面添加，保真保正，锅底售价128元一份。”

记者以市民身份联系该餐饮管理公司，当询问“茅台火锅”是否得到茅台公司授权后，对方挂断了电话。

河南泽槿律师事务所主任付建表示，瑞幸与茅台是商业合作关系，但其他餐饮店若仿照瑞幸进行宣传，则涉嫌不正当竞争。

如果餐饮店在未经授权的情况下，将茅台酒添加到食品中售卖，那么这确实是侵犯了茅台的商标权和著作权，构成了侵权行为。情节严重的，还可能被吊销营业执照。

但是，如果餐饮店已经获得茅台的授权，或者是在茅台的许可下使用茅台酒作为原料，那么这种行为就不构成侵权。

此外，如果餐饮店并没有将茅台酒作为卖点宣传，而只是将其作为一种原料使用，那么这种行为也不会对茅台的商标权和著作权造成实质性的侵害。

综合九派新闻、蓝鲸财经