

江油肥肠咖啡走红 三级口味越喝越上头

老板手绘“肥肠地图”带你打卡李白故里

近日，绵阳江油一款肥肠咖啡火爆网络。肥肠，作为江油美食闻名已久，但肥肠和咖啡组合还是头一遭，一时间这个新鲜事物成为网友们讨论的热点话题，不少来自成都、重庆的游客第一时间慕名尝鲜。

红烧肥肠，软糯而富有嚼劲；咖啡香气四溢，喝一口让人回味无穷。当肥肠与咖啡碰撞在一起，到底是怎样一种风味？6月17日下午，华西都市报、封面新闻记者来到江油，品尝了这款肥肠咖啡，让味蕾来了一次极限“蹦迪”。咖啡店店主张宇驰表示，希望通过这杯咖啡，让更多的游客了解江油美食、江油文化。

越怪越爱

以前品尝需要提前预订

“诗仙”李白是江油人，江油的特色美食就是肥肠。这家以李白为主题的特色咖啡店，就想到了“咖啡+肥肠”，组成了一对奇怪的“CP”。由于这款咖啡制作复杂，如果要品尝，以前需要提前预订。但这款咖啡走红后，老板为了满足大家的味蕾，现在已无需预约，到店即可品尝。

有网友说，肥肠在江油可以烧土豆、烧笋子，如今就连咖啡都被迫“肠化”。还有网友

说，在江油的肥肠菜系里，只有你想不到，没有江油人塞不进肥肠的菜。

肥肠的“臭”与咖啡的苦，看似水火不容，其实精准拿捏了当代年轻人的叛逆味蕾。“越怪越爱，越喝越嗨。”有网友表示，现代年轻人的味蕾，需要一次这样的极限“蹦迪”。

精准调制

口味大多数人都能接受

记者走进位于江油大剧院一侧的咖啡店，一位女士正在点单。“我是咖啡爱好者，看到有人推荐这款肥肠咖啡，就决定试一试到底是什么味道。”这位从成都过来游玩的女士告诉记者，她在网络上搜索江油旅游攻略时，偶然看到了网友的推荐，喜欢尝鲜的她立马决定来一探究竟。

在咖啡制作间，制作师先测量出肥肠汤汁，再倒入一定量的牛奶、咖啡液，最后一步是放上“一串”处理过油水的肥肠，一杯肥肠咖啡就制作完成了。

咖啡制作师告诉记者，肥肠咖啡的原材料取自江油美食——红烧肥肠，每天店内都会先过滤出红烧肥肠汁，制作肥肠咖啡的第一步就是加入肥肠汁，“我们精准加入6克肥肠汁，



咖啡师正在制作肥肠咖啡。



制作完成的肥肠咖啡。

这是我们经过反复调试后决定的用量，既能品尝到肥肠的美味，又不破坏咖啡原有的香味，大多数人都能接受。”

“肥肠咖啡的口感是咸甜的。”咖啡店店主张宇驰建议，可以先将咖啡搅拌，让肥肠汁

和咖啡液充分混合，而后喝一口咖啡后再品尝一口肥肠，味道更加丰富。

意外走红

店内销售额翻了4倍左右

张宇驰介绍，早在去年刚刚开店时，店里就曾上架过这款咖啡，售价32元。“当时就是觉得怎么好玩怎么来，因为江油肥肠是非常出名的一道美食，我们就想把当地的特色和咖啡融合起来。”起初，店里是将肥肠与咖啡液直接混合，但由于太过“猎奇”，很多顾客并不敢轻易尝试。

“在一个介绍江油肥肠的视频下，一位辽宁网友晒出了

一张我们店之前肥肠咖啡的宣传图，没想到引发了网友热烈讨论，评论数量更是达到了三千余条。”张宇驰说，从那以后，不少成都、重庆的网友慕名而来，进门就指定要点肥肠咖啡，店内的销售额也翻了4倍左右。

张宇驰说，目前这款咖啡是经过改良后的3.0版本。肥肠不再与咖啡液直接混合，肥肠汁也是经过反复调配，最终呈现出一款大多数人都能够尝试的比例。为满足更多消费者不同的口味需求，店里将咖啡分为初、中、高三等级，等级越高，“肥肠味”越重。

肥肠咖啡火了，张宇驰连夜制作了手绘“肥肠地图”。在这张Q版“肥肠地图”上，以“李白气味”咖啡店为坐标原点，标注了几家肥肠店的大概位置以及距离，并贴心标注了推荐原因。“到店来品尝肥肠咖啡的客人，可以看一看我们当地人的推荐，吃到更加正宗的江油美食。”张宇驰说。

张宇驰告诉记者，他们还将推出新产品，将更多的江油元素整合进去，“游客到这里，可以了解更多的江油美食、江油文化，了解李白的故事。”

华西都市报-封面新闻记者 崔瑶 周洪攀 摄影报道



学生在食堂工作人员的指导下将土豆切丁。

6月18日，星期三，上午10点，随着下课铃响起，泸州二十八中初一（七）班的19名学生飞快跑到食堂前集合，戴好老师分发的一次性帽子、手套和口罩后，便直奔食堂二楼后厨。

这是大家期待已久的“小帮厨”实践活动。进入厨房后，学生们可以是监督员，进入食材仓库检查食品是否有异样；也可以是备菜员，在备菜间帮忙择菜切菜；还可以是“掌勺人”，在厨房里翻动大铲子炒一锅菜。

现场

食堂阿姨手把手教学生切菜

两年前，泸州二十八中创新推出“小帮厨”实践活动，让学生们从单纯的就餐者变身为“参与者”。每周二至周四，一个班的学生分成三个小组，轮流进入食堂后厨，参与食材准备、菜品制作等环节。

当天的实践活动中，在备菜间择菜、切菜成为大家参与最多的一个环节。同学们有的切豇豆，有的剥小葱，还有的忙着准备土豆丁……

“阿姨，土豆丁要切多小才合格？”“你看，像这样厚薄适中、大小均匀就好。”食堂工作人员兰正英手把手教学生切菜，同时不忘叮嘱“一定要慢，注意安全”。

还有同学直奔厨房，几口偌大的铁锅正炒着肉，锅里的



学生在食堂厨师的指导下，尝试用大铁铲翻动锅里的菜。



学生在备菜区剥小葱。

大铲子仅靠单手拿起来足够费劲。同学们双手拿起大铁铲，尝试着左右翻动锅里的食材。“把铲子背过来，顶着这些菜往后面一推就可以了。”看着铁锅中食材越堆越高，一旁的厨师接过铲子，为大家演示怎样才能继续翻动。

改进

学生提意见让菜品更合口味

记者了解到，泸州二十八

中是一所初中制学校，每个年级有12个班。“我们这学期是从八年级往下轮流的，现在期末了，已经轮到了初一年级七班。”该校副校长陈守兵介绍，最初，学校只是为了收集学生对食堂的建议和意见，会定期抽选各班班长和生活委员参与到食堂后厨“帮厨”。后来，学校发现很多同学对这项活动积极性很高，便在全校组织了“小帮厨”实践活动。为了不影

响孩子们的课程，“小帮厨”都是利用10点到10点半的大课间活动时间。

“学生参与，可以监督食堂做得更好。”食堂现场负责人张晓清说，“小帮厨”实践活动开展以来，孩子们提了一些很具体的建议，比如青椒切得更细一些、菜品别太油太咸、炒蛋别用蘑菇搭配……学生们提出的意见让菜品更符合口味，食堂都采纳了。

“这也成为我们的一个劳动育人平台。”陈守兵说，学校还将这项活动与感恩教育结合，通过让学生亲身体验备餐的辛苦，培养他们的感恩意识。“看到孩子们从‘饭来张口’到懂得珍惜粮食，这就是最大的收获。”

华西都市报-封面新闻记者 徐庆 摄影报道

泸州一中学把食堂变“课堂”：

切菜学勺样样来
学生轮岗当“帮厨”