

文/本报记者 王昱然
图/本报记者 倪铭 刘释蔓

徐州的咖啡店越开越多,但值得专门去找的,不多。那种推开门就让你安静下来的、坐下来就不想走的、喝完一杯就开始盘算下次什么时候来的,上院咖啡算一个。

这家庭院咖啡,随手一拍就是大片

一杯咖啡定格小院温柔时光。



一处被天光与绿植偏爱的秘境

上院咖啡坐落在回龙窝历史文化街区的东头。推开木门,中式的庭院,青砖铺地,仿佛走进一座被绿植温柔包裹的秘境。

抬头是通透的玻璃屋顶,天光毫无保留地倾泻而下,洒在满室的龟背竹与琴叶榕之间。玻璃顶的光、绿植的影、手

作的温度,在这里交织成不刻意的画面。随手一拍,是光影,是质感,也是只有这家店才有的独家记忆。

木格窗、老门板、素白的墙面。没有网红店的霓虹灯和打卡墙,安静得像是某个朋友家的后院。格调不张扬,却让每个角落都值得被珍藏进相册。



藏在回龙窝的秘境小院,咖啡甜品搭配,氛围感拉满。

三杯咖啡·两款甜品

经典拿铁

端上来先看奶泡。白色泡沫是绵密的,泛着液态丝绸般的光泽。浓缩和牛奶的融合恰到好处,第一口是奶的甜感,然后是咖啡的坚果和可可尾韵,没有焦苦,没有涩感。

最妙的是奶泡上的拉花,不是千篇一律的爱心或树叶,是老板定制的徐州打印拉花。是限定的,属于这座城市,也属于这杯咖啡。

你喝到的不仅是咖啡,是只有在这家店、这个时间才能遇到的东西。

黄油Dirty

黄油提前冷处理过,和冰博克牛奶一起打底,上面浇浓缩。入口的层次非常分明,先是浓缩的热和苦,穿过冷牛奶的柔滑,最后黄油在舌根化开,带出一股像刚出炉面包的奶香。

不腻,这是重点。黄油的香气点到为止,刚好够让你记住它,又不会抢了咖啡本身的风头。

喝Dirty要大口,三口之内见分晓。第一口咖啡占主导,第二

口奶和咖啡交汇,第三口黄油的余香从喉咙深处返上来。喝完杯子还是凉的,嘴里是暖的。

埃塞花魁手冲

如果你只喝奶咖,这杯可能会让你对手冲改观。

花魁的豆子本身花香调性就很足,萃取时间拉长,出来的不是那种尖锐的果酸,是柔和的、一层一层铺开的柑橘和茉莉香气。

温度降下来之后,蜂蜜的甜感才慢慢浮上来。

开心果巴斯克

巴斯克是重芝士蛋糕里最不修边幅的,但切开你就知道它的好:中心微微流心,边缘扎实绵密。

这一块加了开心果,芝士的咸香和坚果的油脂香在口腔里同时散开。不齁甜,配手冲刚好。

提拉米苏

手指饼干被咖啡液浸透了,但没泡烂,还是有一点韧劲的。马斯卡彭奶酪层打得足够轻盈,勺子挖下去几乎没有阻力。最上面撒的是一层薄薄的可可粉,苦味刚好接住下面的甜。



手冲咖啡。



徐州打印拉花拿铁和黄油Dirty。

前店珠宝流光,后院咖啡静好

咖啡店的老板是一位珠宝设计师,咖啡馆和后街的饰品馆相连接,柜台里银饰、琥珀、翡翠、和田玉的镶嵌饰品琳琅满目,每件饰品的独特设计凝聚了文化的灵魂、匠人的精神和不同的故事。穿梭其中更像是一个饰品展览馆。

珠宝设计师、咖啡店老板,这

两个身份在他身上不冲突。设计珠宝需要耐心,做咖啡也是,都需要对细节极致严谨,都需要长时间一个人闷头做一件事的能力。

有些人开店是为了做生意,有些人开店是想给自己留一个地方。上院咖啡是后一种。前院是珠宝,后面是咖啡,外面是徐州,里面是慢下来的时间。



上院咖啡(回龙窝店)地址:

徐州市云龙区彭城街道回龙窝历史文化街区23号院