

银川的天气最近很好。秋天的落叶，飘散在街道上，让整个城市看起来都是金黄色的，浪漫又美好。此时，太适合约三五好友去城市漫步一下了。偶遇一家独特的咖啡馆，或者一家餐酒吧，坐下吃着美味，安静小酌一杯，都是这个秋天最惬意的事。

在秋天 遇见两家浪漫小店

记者 冯元春
本版图片除署名外均由受访者提供



胡椒餐酒馆。

胡椒餐酒馆

推荐：美味贵州菜搭配本土葡萄酒

在银川，很多热爱生活的人，都非常喜欢一家名叫胡椒的餐酒馆，因为这里别致又有趣。这家餐酒馆，由两个90后女生经营。餐酒馆名为胡椒，原因很有意思，是因为贵州女生姓胡，银川女生姓焦。在这里，两个女生一个做家乡菜，一个推家乡酒，贵州菜和葡萄酒就这样碰撞出了奇妙的火花。

说起开这家餐酒馆的初衷，贵州女生小胡打开了话匣子。一个偶然的的机会，她在外地参加了一些葡萄酒活动，她惊喜地发现，宁夏葡萄酒非常不错。于是，她和好友小焦商量，想以一种新的方式，让大家跟葡萄酒变得更加亲近更加平常，“有没有一种可能，大家不用奔赴遥远的酒庄，随意走到市区一个餐酒馆，就能尝到本地葡萄酒？”于是，胡椒餐酒馆便应运而生。



美味葡萄酒。



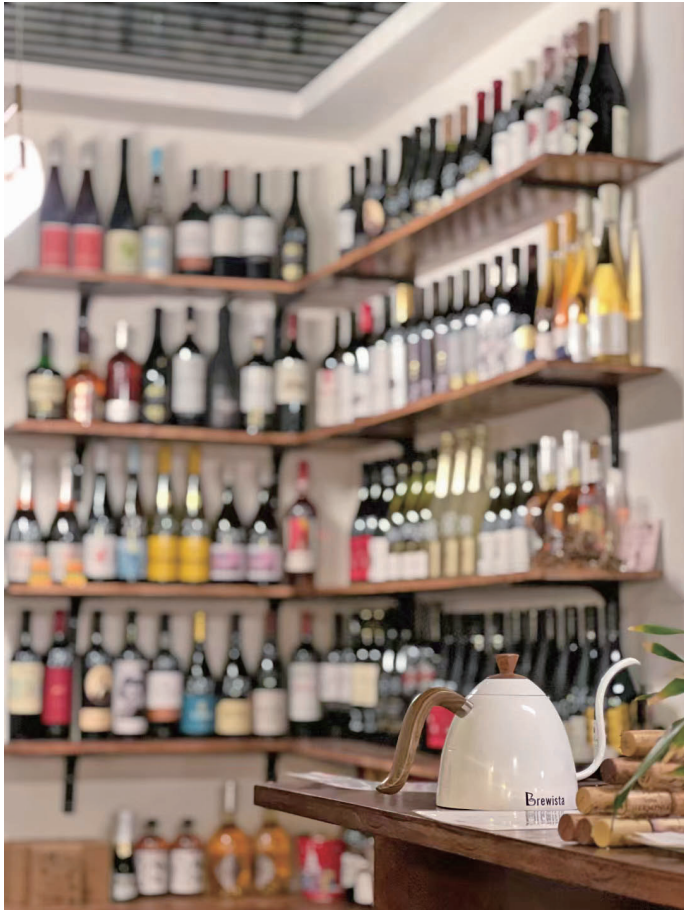
贵州菜和葡萄酒碰撞。

贵州菜，很有生活气息

在胡椒餐酒馆，贵州菜是很有特色的，菜单也随着季节更迭而换新。夏季有凯里的酸汤鱼、炸豆腐圆子，秋冬季贵州烙锅则成了食客的新宠。

“这里的烙锅，是贵州一种民间食物。用油裹满食物，放在锅上烤熟，我在家常吃，一家人一起吃烙锅，会特别开心，有一种热气腾腾的烟火气。”小胡谈起家乡菜颇有感情，她觉得，这样的生活气息，是她想和大家一起分享的美食快乐。

店里受欢迎的还有炸豆腐圆子。炸好的榆林豆腐里面加的都是她们自制的腌萝卜，非常美味。



胡椒餐酒馆。记者 冯元春 摄

酒单，随季节转换

胡椒餐酒馆的装饰，虽然简单，但都是和葡萄酒有关的设计。房梁上缠绕了少许葡萄藤，店里摆满了各种葡萄酒酒瓶。

葡萄酒酒单也很有特点，酒单会一直保证50款基本酒，也会随着季节更迭更新酒单。比如说，夏季的酒单上会经常出现雷司令，而秋冬的酒单则多了一些利口甜酒。最近，顾客们点得比较多的就是长和翡翠维欧尼，那是一款充满花香味道的葡萄酒，和这个季节很搭。

很多人到这里，喜欢点一份店主亲自做的诚意满满的贵州菜，再配一杯葡萄酒。自由职业者王欣是这里的常客。他说，自己平时很喜欢喝葡萄酒，在胡椒餐酒馆喝葡萄酒的状态和时间都非常自由，配上烟火气十足的贵州菜，特别惬意。

即使是傍晚来这小酌一杯，喝到微醺也是没问题的。重要的是，在这里，能感受到浪漫、轻松的氛围。王欣说：“吃点美食，再喝点酒，听着店里好听的音乐，每个人的情绪在这里都可以得到安放。”



木夹咖啡“李大仁”
记者 冯元春 摄

木夹咖啡

推荐：特调咖啡

很多人都很喜欢木夹咖啡，这是一处藏在银川小巷里的咖啡馆。店主叫琥珀。2019年，琥珀和家人从澳洲回到银川生活。两年前，琥珀在银川开了这间小小的咖啡馆。

因为喜欢绘画，琥珀手绘了木夹咖啡的logo。logo中，一个骑着自行车的人，手里举着一杯咖啡，看起来很开心。琥珀说，在澳洲，所有的咖啡馆都不大，“外面的草地上支起一排桌子，就开张了。”所以木夹咖啡很朴素，像是把澳洲的咖啡馆搬了过来。

今年，琥珀在海宝小区开了新店，也是小小的社区型咖啡馆，但依然有不少喜欢木夹咖啡的粉丝会前来打卡。新店整体感觉是工业风，咖啡喝起来依旧美味。

店里有一款黑咖叫澳黑，琥珀介绍说，这是澳洲当地人最常点的一款咖啡。店里还有油条阿芙佳朵、红柚椰风大理石，都很好喝。隔段时间，她还会推出咖啡特调，想让咖啡喝起来有点意思。

咖啡客橙路，特别喜欢木夹咖啡的特调咖啡，她说，老板的有趣和心意，都渗透在这一杯杯咖啡里了。去年带朋友去她的老店，喝了一杯名叫“程又青”的咖啡，非常惊喜，橙子味道的美式，橘子干做摆设，浸泡在咖啡里，味道像雨后看见小雏菊，既平凡又亲切。当然，说亲切还是因为“程又青”是一部电视剧的女主人，大龄、倔强，性格里还有点纯粹。

让橙路惊喜的是，在木夹咖啡的新店，她喝到了一杯名叫“李大仁”的咖啡。“李大仁”上面撒了一层绿色的开心果粉末，喝起来甜甜的，“这两杯咖啡真的有点浪漫，分别在两家店喝到他们的感觉，就像剧中的程又青，要经历过一番考验，才会最终遇见属于自己的李大仁。”