



一个人在城西泡咖啡

全杭州只有这里能吃到这么纯正的焗饭

文并摄 / 本报记者 徐秀秀

推开一扇玻璃门,叮铃当啷的风铃声……这是一间小小的像家一样温馨的阁楼,门口的墙上贴满了客人的留言条。里边坐着一个叫 Shadow 的女子,她亲手给你泡好喝的咖啡,做好吃的焗饭。她说,她泡的咖啡是城西最好喝的。很多人把这里当成自己家,一坐一整天,还有人每天叫上一份这里的意大利面,还一定要老板娘亲手做。小咖啡屋有着一个挺特别的名字——“百氏特”。

家庭作坊式的咖啡屋 在杭州显得有点特别

小小的咖啡馆,全杭州的大街小巷可以找出无数家,但是这家作坊式的小店却被人们牢牢地记住了。有人说因为它有家庭般的归属感,也有人说这个咖啡馆的女主人做的东西太好吃了,其他地方找不到一样的。

小店在西城广场附近,桂花城门口。见到 Shadow 的时候,觉得这样一个利落的女子怎么能做出传说中很好喝的咖啡呢?整个店里就她一个人,所有的布置都是出自她的手,墙上挂着很好看的亲手涂鸦,说话的时候眼皮懒懒地抬一下。她说店里所有的美味都是她亲自去上海学来的,再加

上自己的创造和理解,就成了独特的风味。

整个小店最多只能坐下 10 来个人,坐在小阁楼上能闻到楼下制作间里的咖啡香。Shadow 不太爱说话,但点上一根烟后思维明显跳跃了。聊起来才知道她在东南亚漂泊了近 10 年,那些日子她做的是外贸,于是岁月就在没有归属感的环境里度过。而那里的一些小咖啡馆就是她在国外寻找归属感的地方。“有一家叫百图娜的小店,每次走过都会有很浓的咖啡香,就想走进去一直坐着。那里的咖啡都是老板亲自做的,很有特色。”

她说自己并非想要模仿着做一家作坊式的咖啡店,只是觉得这样的方式很有成就感。“有客人说我的咖啡绝对可以敌过星巴克,说我的简餐是独一无二的,我很高兴。”

的确有些人隔三差五就去她店里吃一份她亲手做的焗饭,是因为真的想念这个味道。

为了能做出最棒的美味。”Shadow 发现许多人喜欢吃披萨却不爱吃饼底,于是她就做成了焗饭,表面有比萨的美味,底下是香喷喷的米饭,成了这里最招牌的一道饭。

时髦老太太 每天按时来叫一份意面

从玻璃门里探出一颗花白的脑袋,一个穿着时髦的老太太向里边喊:“要一份意大利面条”。老太太手里还捧着一本八卦杂志,“要酸一点,要烂一点!”眼神里充满了对她口中的意面的热爱。才知道这个上海老太太就住在桂花城里,每天都会来叫一份意大利面给老伴吃。

Shadow 说因为有这样的客人,她才有动力一直开着这样一家小小的咖啡屋。许多客人把这里当自己家,进来会自己倒水,会把 Shadow 当朋友一样聊天。

而大多数人来这里除了吃她做的简餐,最主要还是喝咖啡。Shadow 最拿手的就是意大利的花式咖啡。“日式的咖啡有点像茶道,口味会比较清淡,是用手工冲泡的,杭州有一家咖啡工坊卖的就是日式咖啡。我这里主要做意大利咖啡,口味很醇厚。”她说咖啡是用来品的,就比如不同的咖啡有不同的口味,曼特宁咖啡喝的是它的酸,其他咖啡喝的是那个苦味,只有真的懂咖啡的人,才能知道这里的咖啡是不是真的好喝。

Shadow 在国外奔波了这么多年,最终想找一个归属的港湾,于是就有了“百氏特”。“我只是想做杯咖啡,听听音乐,生活就是这么的简单。”Shadow 在阁楼的角落里堆满了自己喜欢的书,她说在国外漂泊的经历让她很讨厌旅游,最爱的事情就是坐在那一堆充满智慧的书里,哪里都不去,只是纯粹的幻想。

【Shadow 手记】

她是个细腻却又大大咧咧的女子,很难相信一个快四十的女人开着一家这么情绪化的咖啡店,写出来的都是这样轻盈的文字。

日子还是得认认真真,踏踏实实地过去。还是要在东西南北千丝万缕的奔波中,在横七竖八忽正忽斜的乱码中,在看似无章法实则息息相关的细节中,以自己的脚去踱着时间的魔毯——或许在下一刻,你就踩到了毯的边缘。你会明白哪怕是最表层的皮肤,也是内容的一种。它从来和我们的血肉相连,密不可分。所以,不要叹息,不要抱怨。没有不值得过的生活,也没有真正无聊的事情——除非你这个人无聊到了极致。许多琐碎凄凉的人生背后,许多浮华可笑的人生背后,许多迷茫动荡的人生背后,如果你去细细寻查,你会发现深深隐藏着的顽强的热爱、真诚的泪水和丰厚的灵魂。

泡沫的下面是酒。如果你还没有喝到酒,那么就先品一口泡沫。最终你必会明白:泡沫也是酒,而且,是更为温柔、亲切和含蓄的酒。

想吃老板娘做的蛋糕 还要看她的心情

“即使是一样的材料,一样的烹饪工具,做出来的东西也是不一样的。”Shadow 说美食是很有灵性的,如果是不一样的,做出来的东西肯定就带着不一样的气质。她喜欢做焗饭,在饭的上面铺上厚厚一层纯芝士,从烤箱里端出来的时候,芝士还在热滚滚地流淌。她还喜欢做意大利的花式咖啡,三下两下把咖啡铺上好看的花朵,顿时觉得这咖啡是有生命的。

有的时候想吃她做的纯芝士蛋糕,还要看她的心情。“心情不好的时候做出来的东西肯定是大打折扣的,所以我心情不在状态时就干脆不卖了。”

Shadow 是个很随性的女人,一边打开唱片机里冷僻而慵懒的音乐,一边说你等着,我给你做一份尝尝,啪啦啪啦就下楼去捣鼓了。一边切着各种配料,一边告诉我她做饭用的酱料都是自己调的,小小的制作间里摆满了各种花式咖啡杯,没几分钟就能闻到带着牛奶香的芝士焗饭的味道。

“我喜欢用好的工具,好的材料,那样做出来的东西才好吃。我的咖啡机和星巴克是一样的,烤箱也是很棒的,一切都是

美的 Midea 空调

快乐家宴

Happy Family Banquet

时尚新煮妇《快乐家宴》从起步

【名人厨房】—— 豆豆之“黑胡椒牛排”

本周请来“名人厨房”大显身手时,是擅长厨艺的杭州电台“西湖之声”主持人——豆豆。

就让我们一起来看看她不俗的厨艺吧。这道萌萌萌萌的家常牛排,经她之手便成了艺术品的创作,而她的一笑一颦,也让我们感受到了她对家庭与生活的热爱。

做“黑胡椒牛排”不难,但要做好却很难。节目中豆豆教大家一些小诀窍,也许下次这道菜也会成为你的拿手绝活。

【两岸咖啡吧】—— “烈巧克力咖啡”

喝巧克力的咖啡,使人不禁回忆起恋爱的感觉。

有心也有情,滚烫一口便能上感。热情与冷漠,在随着动态玫瑰的脉脉脉脉中,无需减少热情,也无需融化冷漠,只是在交界处,有一瞬间的寂寞。

本期两岸咖啡吧,为大家推荐的便是一款“烈巧克力咖啡”,不过千万不要以为那只是巧克力与咖啡的简单混合,其实那要精致得多。

杭州电视台生活频道 7月19日(周六)17点左右播出