



Wagas 的自选吧台



The Coffee Bean



Wagas 的菜单



Citta 的诱人点心

## 假期推荐

刊号热线: 85311091

**SUBWAY**  
每日特价  
Sub Of The Day  
¥18 即可享受健康美味

星期日	Sunday	火腿	Ham
星期一	Monday	火鸡火腿	Turkey Ham
星期二	Tuesday	金枪鱼	Tuna
星期三	Wednesday	火腿肠	Turkey
星期四	Thursday	培根	Bacon
星期五	Friday	香煎鸡柳排	Chicken Teriyaki
星期六	Saturday	香烤鸡排	Roast Chicken

## 【Wagas】

淮海中路 300 号香港新世界大厦 1 楼 107,这是其中的一家,在上海很多时候 wagas 就开在星巴克的旁边,两者总是依偎在一起,有几分相似,又完全不同。第一次去 wagas 的人总是被他那家庭作坊式的操作间所吸引,很温馨,抬头看见黑板上面都是用粉笔写得凌乱的点餐推荐,这里的调调比星巴克随意得多,到处可以看见墙上随意书写的推荐菜,恨不得自己也上去涂鸦几下。如果说星巴克是商业化的,那么 wagas 就有一种家庭的气质,转进落地玻璃的店里,看到的都是人们闲散地窝在柔软沙发里。这里坐着的 80% 都是老外,他们喜欢带着小孩来这里喝个下午茶,吃个沙拉,有的时候瞧见推车里那沉睡的婴儿,就会感受到浓浓的家庭氛围。

很喜欢这里的点餐牌子,清一色的白纸黑字,还有牛皮纸色的纸板上印刻了丰富的沙拉以及咖喱卷之类的点心,没有花哨和复杂,很环保的调调。奚此说 Wagas 的咖啡并不比星巴克差,最重要的是那些点心可是这里独有的特色。吧台上有很多自选的内容,你可以要求服务生搭配出偏好你个人的口味。这里的沙拉之所以好吃,是因为酱料实在是地道,别以为放点沙拉酱就完事了,这里拼凑了各种口味的酱料,复杂又清丽的口感,也许只有在这里可以享受到。

## 【Nap】

终于去了传说中的 Nap,长乐路 392 号。转弯进入长乐路,我们的车开始减速,盯准每一个路边的门牌号,怕错过,结果还是错过了。或许大部分和我一样慕名而去的人都会这样一路问过去,找到号子还得绕过后面的弄堂。转过弯去,上海最经典的里弄人家风景。无法确定是否就是那一间,破破的旧旧的,阴暗狭窄的楼梯上丢着几双不整齐的鞋子,居民家的衣物随意晾挂。当我开始怀疑是不是找错号子时,咖啡香终于可以确定没有走错路。

然后是看到二楼楼梯上的涂鸦,我想,应该到了。

门关着。刚一开门,里面非常热闹,几乎没人注意门被推开了。“里面在上咖啡课呢”,有人在后面跟我说话。一个中年男子抱了只猫坐在楼梯上,头发挺长挺顺,穿一件白色汗衫,像极了北大未名湖边的潦倒诗人。我不知道他是谁,能确定的是,要不是我开了门,那他就一直这么抱猫面门而坐。

那好吧,不至于让我无措,就和他攀谈几句。原来他就是传说中的朱怡,这儿的老板。

20 平方米的地儿,聚集了约有 20 多人在上咖啡课。有电视台在摄像,说的却全是英语。朱怡说了,他这样的小店招架不住本地媒体,万一蜂拥而至,小店就要爆棚了。这应该是种无奈的得意吧。传说中他的妻子纪来就

在里面教人做咖啡,我没找到。

朱怡一直抱着那只黑色的猫,引导我上三楼参观。楼梯太窄了,只有他先站起身,才能让我走上去。门还是关着,破门而入,不到 20 平米的客厅里只有一张沙发、一个书柜、一张桌子、几把椅子,暗色调,几个女孩在聊天,朝我看了一眼,又继续话茬;阳台上三个人沉浸在自己的世界里,一直没有往后看,来一人或是去一人不关他们的事。

有点不好意思称它咖啡馆了,甚至比一般的家庭还简陋还随意。可惜一楼不是他们的,他们的家在别处,只不过租用了这里的二三楼进行经营。我以为,这样的小咖啡店最适合一个人漫不经心地走路漫不经心地遇上漫不经心地探访。

老板没地方坐只好坐在楼梯上,人群中找不到老板娘,是真人行为艺术在向他们的准则“以咖啡为名向生活靠近”致敬。

## 【Citta】

擅用镜子的店是有头脑的,让黑暗变得通透,让低落变得明亮,让狭小变得宽敞。

淮海中路上的 Citta 就是一家擅于利用视觉的咖啡店。底层十多平方米的店堂,右边是吧台,左边是高脚桌和高脚凳,大红和深咖啡色调具有饱满的视觉冲击力。这都不奇怪,只是没注意到左面墙上的一整块大镜子,坐满位置的黄头发洋人又映衬在镜子里,满满当当的小咖啡馆让人短时间内不敢多看,直到

意识到只是一面镜子。

Citta 在意大利语中意为“城市”。如此说来,Citta 不仅仅是一家咖啡店,它更是都市生活的会聚点,不仅提供味觉和嗅觉上的食粮,还供应体验上的城市感。也就是说,以咖啡为基点,除了提供纯正的意式咖啡、健康美食、创意鸡尾酒及高品质服务以外,Citta 也是都市客们营造的一个空间。

带有红色、橙黄色、白色、绿色、蓝紫色这五种色调的蔬菜和水果是 Citta 独门的“一日五色”营养膳食配方。而咖啡却弱了,书面上新鲜的咖啡豆和实际口感并不吻合,咖啡和奶的比例不协调使得拿铁和摩卡喝来并无异样,加上火候把握的偏差,留在胃里的咖啡竟是一股胀胀的饱食感。

走上二楼。

浓重的橙色扑面而来,又是一个镜子的世界。

橙色是沙发和吊灯的颜色,镜子以常规和圆形为多。上海老式的窗格子和深咖啡色类似中药店里的药材抽屉是二楼较为保守的一部分,只是和鲜亮的橙色不成一格。亮色调做蝴蝶形沙发,深咖啡皮做椅子,巨大反差,鲜明对比,也成了喜欢和不喜欢 Citta 的人走两端的分界点。

桌卡放在圆形桌子的最边上,和常规做法放置在圆心或者正中间不同,小细节中都是 Citta 的独特之处。而宜家木制镜框里的黑白老照片又在说一个和历史有关的故事,新旧交替,时尚和经典永远不矛盾。

## Coffee 之细节

**【黑板】**每家店门口几乎都摆放块小黑板,最简单的只是写营业时间,大多会有些招牌套餐之类的提示,比如尚街 loft 旁边的 MANTA,除了 2:00~5:00PM 的时间标注外,下面就写了 Apple Pie+coffee,苹果派加任一咖啡。相隔不到 10 米,又竖了一块大小相同的黑板,也只是用白色粉笔写几样简单的餐式,三明治、色拉、汤,都有英文标注。不过在上海,确切地说,中文是英文的解释才对,字体算不上好看,矗在店外露天桌椅旁,却也简单明了。要说简单还有绍兴路上的维也纳咖啡,极有品质的一家小店,门外的黑板没擦干净,写了三行漂亮的英文“Sunday Brunch 10:00am~14:00pm 135RMB/per”。

当然,花哨的也有,他们把黑板当成招牌,用心经营。首先是黑白两色变成了彩色。田子坊一家小店门口的黑板上画了一只可爱的小兔子,左上角一只蜜蜂,占满了整块

黑板,字只能给他们让位,最有用的信息就是 35RMB。一家名叫丹的小咖啡店把信息全部搬到了门外,门外的墙壁上贴了一块黑板,出口处又放了一块,提拉米苏、丹式特制抹茶、冰淇淋,中英对照,还特别标注了“自家制(home made)”。

当然了,因店主性格不同,黑板也会呈现出不同的风格。随意些的小店干脆让黑板随便倚靠在建筑物上,每次也只是用黑板擦擦掉再写;讲究些的店主会准备特制的黑板架子,黑板也总擦得锃亮锃亮。

黑板真是最常见的摆设,没有一家店能够摒弃这个廉价又实用的宣传媒介。

**【芝士蛋糕】**几乎所有的咖啡店里都配着芝士蛋糕的,但是你会发现,没有两家店可以做出一模一样的味道来。

最先去的是 85 度 C,就开在最热闹的地

方,虽然看似是一个面包房,不过这里的咖啡也很不错,芝士蛋糕不是这里的招牌,所以会觉得不过如此。露天的大阳伞下面,每隔 5 分钟就会跟换一波客人,这里是很多人解决早饭的地方。

一路经过了多家咖啡店,比如一间法式的 MANTA,路过有浓厚的美式风格的 The Coffee Bean。据说加入美国俱乐部踢球的贝克汉姆常出没加利福尼亚当地的 Coffee Bean & Tea Leaf。里边的芝士蛋糕同样不赖,精致好看,又地道。Costa coffee 离 Coffee Bean 不远,风格就现代得多,去的时候恰巧中午,看不见几个人,那里的芝士蛋糕没有买的欲望。

最后,奚此带我们见到了最地道的芝士蛋糕,一家开在偏僻小巷子里的维也纳咖啡。刚要推门进去,就从里边出来一拨芬兰人,一下子扑面而来的是一股咖啡和蛋糕的香味,醇厚得很。原来这是一间老式的洋房,就像当

年富贵人家的餐厅,木质的结构,能看见顶上吊的是很现代的铁艺灯,一眼望去,以为这是 30 年代老上海人家在开生日派对,门口是像家一样的厨房,丰厚而诱人的各种芝士或者巧克力蛋糕都是一大盘子放在吧台上,由于不是放在玻璃柜子里,所以一闻到那蛋糕的味道,你的心理防线立马就土崩瓦解。本想在里边小坐,可惜这里热闹得就像酒吧,也有靠在吧台上的美国人,喝一口咖啡,迷离地朝我们笑笑。据说这里的芝士蛋糕是出了名的好吃,家庭作坊式地现烤现卖,很棒!那么为了这个芝士蛋糕就切一块下来,打包买走。于是小小一块蛋糕,没几分钟就消失了,醇厚不腻,入口即化,还有厚厚一层底子,就算不吃光闻着那香甜的味,就已经神魂颠倒了。出来的时候,见一个北欧模样的女孩子,银色短发,坐在落地玻璃的店门口,手里夹着一根烟,发呆。奚此说这个女人就是维也纳的老板。