



小店名片:

店名:A To Z C-afe
地址:环城西路 66 号
主打:蓝莓芝士、致命巧克力蛋糕、柚子红茶



居民楼里有家蛋糕店

据说蛋糕比哈根达斯的还要好吃

文并摄 / 本报记者 蒋瞰

听人说是居民楼里开出的店,虽然得知了确切的门牌号,还是禁不住怀疑自己能不能找到。还好,环城西路 66 号,省政府对面,环城西路公交车站牌旁边,靠马路边,A To Z C-afe 一下就被找到了。晚上 10 点半,小店还开着,两个女孩忙里忙外,主要是收拾残局——刚来过一伙“强盗”,在店里饕餮捕食结束散场。

“下午是阿里巴巴的人来开会,再是一群群的人,没停过。”小 Y 边收拾边说,虽说是累了些,但心里还是乐滋滋的。

小店开了不到一个月,“比哈根达斯还要好吃”的蛋糕美名就传开了。“价格不低,但真的是好吃”,去过的人都这么评价。冷冻柜里,紫色的蓝莓、奶黄色的乳酪、深咖色的巧克力、清新的抹茶绿,虽然名字里有个 Café,但它并不是专心经营咖啡的小店,主打蛋糕,咖啡只是作为配合罢了。

“我们想让杭州人知道,什么才是好吃的蛋糕。”小 Y 和闪闪两个女孩,年纪不大,雄心不小,一下子提升到了整个城市的高度。

长串的店名蕴含一生的计划

A To Z C-afe,通透明朗的玻璃窗,只有咖啡和纯白色的外墙面,还有门口那块不起眼的黑框白底的招牌,简单清爽,有点像艺术画廊。内置还要清爽,一色白,连同沙发、茶几、柜子、灯具……“是崇尚北欧简约风吗?”“是喜欢宜家吗?”“是来不及装修吗?”或许是看多了花里胡哨的店面装修,面对这么简单的一家店,竟然觉得不可思议了。

“这里原来是美容院,本来就白墙壁,我们两个人也都不喜欢花哨。”小 Y 说,想不到因此还得了好处,阿里巴巴来这里开会,就看中了白墙壁,可以放投影,于是,本来打算粉刷墙壁的念头也暂时搁置了。

不过说起这个有点拗口的店名,没想到还有个小故事。

“A To Z 是英文字母里第一个到最后一个,一共有 26 个,我们想着也要开 26 家。”小 Y 解释这个店名。而在 café 这个单词中,特地把 C 这个字母单独拎出来,用小短划线连起来,就是这家店的风格指示。这里打头的是 C,那么就是 cake 和 coffee 为主,小店主打蛋糕和咖啡,如果什么时候看到一家 A To Z S-ea,别惊讶,一定是 A To Z 的连锁,而这家十有八九是卖海产品或者海洋饰物的。

不过 A To Z 有它的中文名字:勺子,那是他们注册时用的名字,因为好几个都重名了通不过,随便想了一个“勺子”就通过了,两个女孩认为应该是一种缘分。“说不定下一阶段的活动就是收藏勺子或是勺子展示了呢。”两人咯咯笑着。

20 多岁的两个女生扬言计划开 26 家 A To Z 连锁,每一家都有自己的风格,你可以说她们张狂,可以说她们不知天高地厚,可是青春有什么不可以呢?张扬总比无所事事好。

因为穀屋,所以 A To Z

小店里东西并不便宜,招牌的蓝莓芝士和致命巧克力,普通大小分别卖 33 元和 36 元,比一般咖啡店或者蛋糕店里卖的高出一倍多,最便宜的抹茶慕斯也卖到 23 元一块。“我们不是以价格高为噱头,实在是降不下来。”闪闪有些无奈,“都是上海的穀屋运过来的,即使价格这么高,我们还是没得赚哦。”

穀屋是马来西亚人在上海开的蛋糕店,张江和北京西路都有,小小的店子布置得很西式风格。人们对于穀屋的评价无外乎:蓝莓芝士

“醇厚得一塌糊涂”,“让人幸福得只剩下赞叹”;巧克力泡芙“湿湿软软温温润润”,配上“凉凉的鲜奶和酸梅酱”,含在口中“怎么化也化不开”。小 Y 和闪闪也都是这么认为的。那会儿闪闪还在上海工作,去穀屋挺方便,小 Y 在杭州,也要每隔一段时间去一下,因此和这个马来西亚的主厨布莱恩混得很熟,一来二去,闪闪也回杭州工作了,两人突然不想老为了几块蛋糕往上海赶,何不自己也开一家呢?

穀屋从来没在上海以外的地方开过分店,也不外送,能够得到布莱恩的特许,两个女生没少发邮件,没少打电话。“他是被我们的一番诚意打动了,才肯发货给我们的。”闪闪说起这话的时候挺感慨的。

“几乎是每隔两天上海给我们发货一次,所以如果指定要吃哪一款蛋糕,提前预定一下就更好了,不然有可能临时过来已经卖完了。”

三样必吃:芝士、鸡翅、花茶

真正懂蛋糕的人都知道芝士分为重和轻两种,而这里主推的是重芝士。蓝莓芝士蛋糕,上面是蓝莓酱裹得严严实实的蓝莓颗粒,下面是相当厚实重乳酪。浓浓的乳酪需要舌尖慢慢细抿,“醇厚得一塌糊涂”的说法看来一点不夸张。蓝莓的酸甜,配上乳酪的醇厚,不用店主推荐,光听听旁边人的七嘴八舌就足以让你动摇并且被征服了。

致命巧克力,相当诱惑的名字,蛋糕和巧克力较劲是历史最悠久的。最上面是 45%浓度的巧克力慕斯,第三层巧克力酱里夹杂着类似麦

丽素的小圆粒,加上中间两层湿软的蛋糕体,吃到嘴里还发出脆脆的声响。

还有几款都是店里的经典,抹茶慕斯、巧克力布朗宁、香草摩卡榛子,好心的两个小女生会切一点给你品尝。“主要是我们也在找适合杭州人口味的糕点呢。”她们说,可能在上海火的东西在杭州未必火。

还有必吃的就是鸡翅和花茶,尤其是花茶,罗汉养生茶、桂圆红枣茶等等。这段时间过去,店主会推荐你喝柚子红茶,是朋友从巴黎带回来的“原装洋货”,断货概不负责。喝茶不但能降低吃蛋糕时所摄取的热量,还能清爽味觉,为你享受下一口重重的乳酪芝士味做好准备。

城市客厅,在这里晒太阳

小店装修得很简单,却注意抓细节。开水杯不是一般的“宜家货”,而是别致的不倒杯,乍一端上来的时候忍不住要去扶,“当心当心,杯子要倒啦!”

顶上的吊灯也是,托底和灯泡都在旁边,乍一看还以为灯装歪了。“都已经不记得从哪里淘来的了,零零碎碎的,以至于许多顾客想要买几个这样的杯子去,我们都答应不了,因为我们自己也买不到了。”

白色家俱,碎花靠垫,正如两个小女生说的,打造的就是一个客厅。

而借了居民楼的优势,原本居民房里的阳台也派上了用场,正好摆上一张桌子,对面对两把椅子,白天阳光直射进来,窗外是马路,在周末的下午晒太阳喝茶,是最惬意的。

品质蛋糕试吃招募令

招募令:我们需要什么样的蛋糕?

本报和 A to Z C-afe 共同举办品质蛋糕品尝会,前五名报名的读者都有机会在杭州尝到曾令人神魂颠倒的上海穀屋蛋糕美味。

你需要:

- 1、2008 年 12 月 13 日 14 时有空余时间,不然怎么去吃呢,对吧?
- 2、对于蛋糕有自己的品鉴能力,不然怎么来为小店出谋划策呢?
- 3、及早给我们电话报名,不然怎么够得上前五名呢?

我们将从报名者中挑出 5 位对蛋糕最有心得的读者和我们共享这个有蛋糕和茶水的下午。

报名电话:137 7789 5773