



老房子： 公园路尽头的咖啡香

文 | 王志 王丽伟 金梦梦

每个城市都是有生命的，而老建筑就是这些城市生命里的记忆。

小时候，亲戚们都分住在邮电北路的几条巷子里。儿时的我几乎每个周末在第一巷，第二巷和第三巷中穿梭，在九个弯里嬉闹中度过，时光流走，如今构成这些独特巷弯的老房子，有些抵不过岁月的变迁已消散，但还有些矗立依旧，向人展示它的魅力。

在公园路的尽头，与邮电北路的交界处，立着一座老房子，它有祖辈的年纪，方方正正，老人说：只有方正的房屋才最能容纳四方之气。抚摸它粗糙的皮肤，感受深骨里的四季，体验旧宅的情结，回味逝去的时光。朱红门窗，浮雕房檐，在现代射灯照耀下如梦似幻，底子里浓郁的江南古典雅与现代的交错。这排4间的老房在这代的主人手里，焕发出了不一样的韵味。



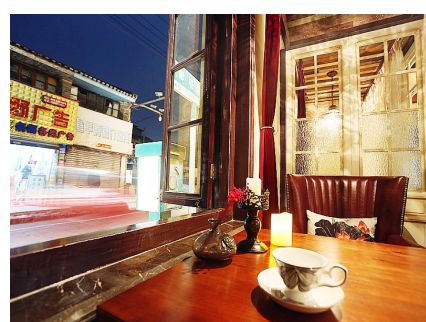
现在的主人阿珑很年轻，年轻到只能从一张老照片上才能得知，30年前，这栋祖屋还曾开过当时红极一时的瑞安四大酒楼之一的西河酒楼，而那时的Boss就是阿珑的母亲。



如今，破旧的祖屋经过阿珑和设计师近一年的设计装修，成为了老城区最有feel的咖啡厅。



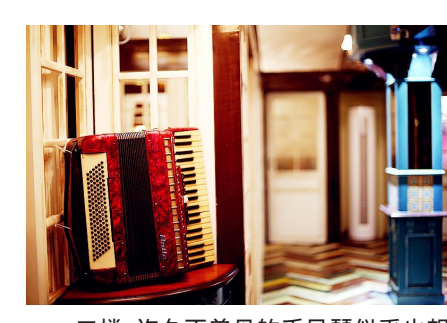
走进店内，老房子里分布着大大小小的包厢和卡座，阿珑说，这其实是为了照顾瑞安人的习惯而设计的。每个包间里都有一盏撩人心的灯，暖暖的，外形各有不同而风格却又如此统一。设计师告诉志哥，整个店内的大小小小各式各样的灯多达100多种，这也许也算是瑞安的咖啡厅之最吧！



一楼的那么多位置，志哥最喜欢临街的二人小间，午后阳光斜照，光线从窗外折射进来，在墙上，在桌上，形成小小的光斑，若干的微尘就在这光斑里上下起伏飞舞，可以逃开喧嚣安坐于此看窗外熙熙攘攘，也可以跳入喧嚣投身滚滚红尘继续修炼。从车水马龙到夜深人静，窗外站立数十年的路牌和邮筒更容易把你的思绪带回到上个世纪！



通往二层的木楼梯，褪色陈旧的木地板，踩上去吱吱响，小白龙敢说若能着一身旗袍，便似走进了时光里。



二楼，许久不曾见的手风琴似乎也想诉说一些属于它的故事。



阳台上，冬日午后，夏日傍晚，一壶清茶，一杯咖啡，一份简餐，一份甜品，可以阅读，可以轻谈，可以放空。

下面就让志哥带大家品尝一下老房子的美食吧！

云朵咖啡



不知道是因为爱吃甜蜜的棉花糖才喜欢天空轻软洁白的云，还是因为爱看天空轻软洁白的云才喜欢吃甜蜜的棉花糖。反正，小白龙对这杯咖啡非常有好感。用叉子一层层掀开棉花糖，直到它小到能够轻易地融化在咖啡里，中和了杯中原有的苦涩。午后的阳光落在桌上，微风拂过纯白的幔帐，是温柔的梦境。

虾仁荟



裹着沙拉酱的虾仁在冬日里吃起来很有凉意，一开始我们都不适应这样的口感。等到吃到底下的面包，四边焦脆，内芯绵密，才觉得胃被这样刚刚好可以察觉的甜抚慰了。再回头吃虾仁，甚至清冷的黄瓜粒，嘴里也不会有激灵灵像刮寒风的感觉了。盘上宕开一笔淡黄色的酱汁，特调的酸味让人忍不住食欲大开。

三色羊排



原味的羊排一向不是很多人的喜欢，味道太烈性，裹满香草沫看起来十分清新，却也不是我的爱，以甜酸咸兼有的糖醋味加诸羊排，倒是很有趣的做法。三种风格恰好能满足不同口味的人的需求。只一点不美，不习惯吃羊肉的人可能接受不了膻味。不小心吃到羊排底下土豆泥，竟有如梦方醒之感，口感绵密，有奶味芝士味，大赞！

算你狠



鸡腿上一把寒光四射的锋利小刀在叫嚣，垫底的烤面包不予以理会，酥脆至极，蘸上日本的胡麻酱，放入嘴里隔5米远都能听见咔滋咔滋声，但鸡腿却被小清新的胡麻酱衬得略显重口味了，这场素食与肉食的较量中，肉食败北了。

粉红饭



由甜菜熬制出的天然汁水用来炒的饭，甜的温和柔软，混入的点点柠檬碎如神来之笔，让这道饭口感清爽又甜蜜。Boss特地再三强调，这粉色绝对纯天然，不加任何色素。

牛排



三分厚的西冷牛排烤完之后，切成粒状，方便了吃货们的夹取。对于牛排来说，适当的火候很关键，在不知道其食材特性的时候，选择店内的默认5分熟也许是上策。而志哥刚好犯了经验主义的错误，要了7分熟，结果就被众小编集体嫌弃！



咸蛋超人



别出心裁的在意面中混入咸蛋黄，原来意面不靠着酱汁也能上味，没有汤汁浸润的意面清爽有弹性，蛋黄的咸香给意面的口感增色不少。

水果茶



合适无法承受咖啡因与茶多酚的人。水果跟茶如果能真的在一起煮一下，或许口感会更好。

老房子蕴含的价值并非这一砖一瓦所能砌成，岁月云烟似的，在粉墙黛瓦上掠过，老房子斑白幽远带几分慵懒闲适，一字一句如瓔珞敲击，讲述着城里的历史，往事陷在其中，镶嵌着泛黄字迹。

在忙碌的年末，偷得浮生半日闲，独坐一楼窗边，喝一杯云朵咖啡，看窗外车水马龙。像身处洋房，又繁华，又寂寞。

此情此景，似梦中与谁同坐。

搜店手记：老房子从2016年3月份开始装修至2017年1月，历时将近一年，无论是灯饰的搭配，还是旧木地板的寻找，又或者软装摆件餐具器皿的选购，都可以看出商家花费了很多心思，在追求商业价值快速变现的如今，能花费这么多精力和时间去磨细节，确实难能可贵。至于店内的菜品，个人觉得吧台的出品已经不错，而厨房部分的出品尚有很大的提升空间，不过让人欣喜的是，Boss十分谦逊，他已经着手一步步去提升不足之处。我想，多给点时间，老房子必然会以一个更好的状态呈现在大家面前。

