



Bindi 的提拉米苏

## 冰淇淋店不再是杭州人的爱情标杆地 好吃的冰淇淋藏在哪?

文并摄 / 本报记者 徐秀雾

一不小心就到了骄阳高照的时候，中国人习惯了把冰淇淋店叫做冷饮店，似乎一切都是为了降温祛暑。“杭州人什么时候可以把冰淇淋当做是一种点心，而不是夏天才吃的冷饮呢？”采访的时候，一家冷饮店的老板貌似有些苦恼，这一句话恐怕道出了许多冰淇淋店不温不火的原因。不过不要紧，向来生意都不火爆的冰淇淋店，现在正迎来一年中最热闹的季节。现在，冰淇淋可以大口开吃了！

### “微波”表孝心

过年没能回家，母亲节也已错过，这周父亲节，一定要回家看望二老，并奉上最贴心的惊喜。几个姐妹在母亲节时集体采购了格兰仕“中国红”光波微波炉，请微波炉为母亲表心意。父亲爱美食，母亲擅厨艺，这次何不借微波炉给父母来个“一箭双雕”的惊喜呢？

来到家电卖场，一看格兰仕中国红光波微波炉，是高科技产品，不禁忐忑不安起来：对于传统的父母而言，使用起来会不会很困难？导购员很知心地现场演示了一番，原来操作非常简单，全功能的“中国红”特设了几十种自动烹调菜单，粤、鲁、浙、川等各地名菜均可在几分钟内新鲜出炉；为了便于老人操作，微波炉操作视窗上还有鱼、包子、鸡、米饭、肉串等日常食



物的图形菜单，所有操作可以一键搞定，设计非常人性化。

格兰仕正在进行“感恩中国行·夏日之旅”推广活动，现在购买格兰仕微波炉，不仅特别物美价廉，附加的时令赠品也特别多，五六百元买一台微波炉可赚到一大堆高附加值赠品。面对这么物超所值的节日礼物，一向节俭的父母想必也会收得更加舒心。

想着父母今后因为这台“中国红”从繁重的厨房家务中解放出来，而且再也不用烟熏火燎地烹调三餐，心情不禁爽透。

### 冰淇淋店难生存 最古老的哈乐冰淇淋屋 现在是小朋友的最爱

说起哈乐，许多年轻人会说，那是杭州人的爱情标杆地。10多年前开在六公园的少年宫附近，生意好得不得了。那个时候冰淇淋店很少，而哈乐是杭州人接触到的首家冰品店。这个来自奥地利的品牌，在很多人眼里是个稀奇而美妙的东西。它把冰淇淋弄得非常好看，造型很华丽，于是那里成了众多杭州年轻人约会的地方。

2002年，这家冰淇淋屋搬到了南山路上，10多年前也许你觉得花25元吃一份冰淇淋是很奢侈的事情，可是现在这家店依然卖着25元一份的冰淇淋，当端上来那一碗华丽丽的冰淇淋拼盘的时候，你不禁感叹，这也太划算了吧！

点单的时候有些看不过来，意大利面条形状的冰淇淋以及五彩缤纷的水果冰淇淋，眼花缭乱。店经理姓江，他说现在这个哈乐的生意当然是远远不及2003年以前了。他说，哈乐其实是一个奥地利冰淇淋大师的名字，店里很多冰淇淋的做法都是他亲自传授，很花哨也很独特。

水果味很重，是哈乐的最大特色，没有油腻腻的奶油，连冰淇淋球里也含有丰富的水果肉。因为每个季节的水果不同，哈乐的冰淇淋也随季节变化内容，前段时间卖得最火的是草莓系列，每个冰淇淋总

要配上足够的草莓才过瘾。如此多的水果让冰淇淋清爽而柔滑，没有很重的奶味，而且也不甜，正因为如此，哈乐冰淇淋总是吸引一些怕胖的姑娘们。

“两年前天使冰王关门了，冰淇淋店的生存情况真的是不太好呢！我们也准备转型寻求些变化。”这家哈乐和许多家幼儿园合作办起了亲子活动，拿店长的话说，原本的恋爱圣地成了小朋友的最爱。从点单牌上的皮卡丘造型的冰淇淋就不难看出，小店开始打造更合孩子口味的产品。

像这样老牌的冰淇淋店不免让人想起哈根达斯，多年前一句口号“爱我就带我去吃哈根达斯！”成了很多人的向往。现在哈根达斯也只不过在周末的时候成了人们小坐的地方。一年前开张在GDA购物中心的爱茜茜里手工冰淇淋的经营同样并不乐观。爱茜茜里开张的时候，就有许多人为它捏了一把汗，因为杭州的冰淇淋店难开是事实。而如今，只要站在天桥上就可以看到客人爆满的满记甜品，隔着墙壁的另一边则是冷清的爱茜茜里。“主要原因还是杭州人不会将冰淇淋当作是甜品，总觉得那是夏天用来降暑用的，不会常去吃。”爱茜茜里的工作人员说。

### 去小店找找好吃的冰淇淋 意大利最有名的 bindi 甜品藏在一家酒窖里

好吃的冰淇淋？哈根达斯吗？你真没劲，去哈根达斯吃冰淇淋的人通常并不是为了冰淇淋本身。如果要吃好吃的冰淇淋，现在的人会去咖啡店或者甜品店里找。玉古路的中田大厦底下有很多卖葡萄酒的酒窖还有咖啡馆，很多人喜欢去那底下的一家叫做味雅的咖啡吧，因为那里有很地道的意大利餐和法式餐，更重要的是那里还藏着来自米兰的bindi冰淇淋。起初不知道bindi是什么，后来才明白这个品牌就像illy咖啡在欧洲的名气，1946年创立至今是意大利最有名的冰淇淋了，知名度在欧洲甚至还高于哈根达斯。

说起这个bindi，老板尤春真是煞费苦心了，分批量地从米兰运到杭州，最要命的是这个bindi有自己的脾气，零下8度就开始融化，所以全程必须保证要在零下22度。为此尤春还专门花了大价钱为bindi购置了一台特别的冰箱，他说还是定做的，很宝贝的样子。

Bindi的口味有好多种，从米兰买来的时候是什么样子，你在味雅吃到的是同样的原汁原味。样子也都很好看，最好看的提拉米苏，很纯正，要比通常的冰淇淋味道更浓更厚，刚从冰箱拿出来，尤春就着急地要客人吃掉，因为熔点太低，马上就会化掉。果然勺子放进去是柔滑的感觉，底下还有一层巧克力蛋糕，有些甜。尤春说bindi是比哈根达斯还要甜而厚的冰淇淋，醇厚是它的特点，本地的客人有时候会吃不太习惯。

店堂里播的是蓝调爵士乐，每周五晚上花园里还有来自不同国家的朋友演奏，坐在树下，挖一口浓郁的冰淇淋太过幸福了。一般的餐厅喜欢用雀巢的冰淇淋球，这里的老板就不太一样，必须要进最好的原料，而且价格还不贵，所以不对外宣传的小咖啡店依然天天客人满座。



柠檬雪葩

流金岁月