永康路上的网红提拉米苏“超任性”

1勺38元“看心情”？招牌蛋糕一直“一出即秒”

特色小店

晨报记者 谢 蹭

这些年的上海，“上年纪”的小店越来越“有味道”，新加入的“成员”也不断带来惊喜。在上海市商务委支持下，新闻晨报·周到记者将带大家走近小店、体验小店，深入感受在魔都“逛马路”的别样魅力。

去年4月，永康路上开出了一家乡村风的甜品店，名叫In Dough We Trust。

店名的含义，是“我们信仰面团”。

在很长一段时间里，他们家的“招牌选手”——提拉米苏一直处于“一出即秒”的状态。慕名而来的顾客排上几十个号，最后站在门外、吹着冷风一脸满足地吃蛋糕，也是常有的事。

都说这家店之所以红了起来，是因为其完全“看心情”的卖蛋糕方式，新闻晨报·周到记者特别去采访了老板娘，一起来听听这位运气爆棚的“佛系”小姐姐是怎么开店的吧。

位于永康路上的“In Dough We Trust”和它的“网红”提拉米苏

本版图片/晨报记者 吴正彬

提拉米苏因“任性”走红

In Dough We Trust坐落在永康路襄阳南路路口的转角，可容纳十几名顾客的店面不算很大，从外观来看，也算是走简朴风。

这样一家小店，从去年开业起，就成为沪上咖啡甜品店里不折不扣的“网红”。早上11点经过的时候，门外的小长凳上已经有人坐着等了；下午茶时间自然是最忙的时候，从最开始的大排长龙，到后来店员小姐姐贴心地开始做预约登记——留下手机号，出门附近逛逛再回来，避免了长时间等位的枯燥。

在抖音短视频里，“in dough we trust”话题下的视频，播放次数已近200万。这其中，大部分拍摄的都是小店最热门的提拉米苏。

点好单入座，不一会儿，店员便会摆上餐具，再捧着一个大大的瓷缸走到面前，看似随意地挖上一块盛在碟子里，不规则的提拉米苏切面配上蓝白花色的小瓷碟，用木质手柄的勺子舀上一勺细细品尝……

以上为“打卡”视频“标配”，记得提醒小姐姐动作稍微慢一些，方便掌镜拍摄。

细腻绵软、入口即化、甜中微微带苦，是很多顾客给这一份“镇店之宝”的评价。但最有话题度的，却是店家“任性”的分蛋糕“姿势”——甚至有了“魔都最丑、最网红、最看心情的提拉米苏”之称。

随之而来的还有各种有趣的“内心OS碎碎念”：店员小姐姐这一勺下去是多是少，可不一定“有数”呀；一样38元的价格好像我这块比隔壁桌的小那么一点点呀；小姐姐看我那么可爱给我分一块大一点的呗……

老板娘小鱼对此大喊冤枉：“我们真的有做区分啊！虽然不一定精确到每块提拉米苏一克都不差，但大家仔细看看，无论是12块还是8块的，每个瓷缸在“出厂”前都尽量做了平均划分，我们真的没有那么任性啊，请看我真挚的眼神！”

“网红”来得猝不及防

小鱼是个温温柔柔的文艺女青年，求学过程中因为个人喜好辗转去了法国蓝带学习烘焙，回国后实现了很多女孩子从小就有的“开家咖啡馆”的小梦想。她的微博、朋友圈里，也总是分享自己烘烤的美食、点缀心情的漂亮花花和美美的自己。

让自家小店“红红火火”的“任性分蛋糕法”其实并非小鱼首创，而是她从不少国外的餐厅学来的，“就是用一个大大的盘子或碗，挖一勺给顾客，我自己也很喜欢这种‘homemade的方式’，很温馨、很有家的感觉。”

无心插柳之下的“下海”试水，没多久就“解锁”了大众点评上“上海咖啡热门榜榜首”的“成就”，着实让小鱼手忙脚乱了一番。

去年4月开业之初，算上在厨房里忙活的小鱼自己，小店的员工统共也就四五人（1名兼职），而1年以后，这支队伍已经扩张至十人，依然是忙得团团转。“火力全开”准备好的蛋糕，销售速度总是比预计的要快，营业时间有时不得不提前到下午5、6点，但还是会有不少慕名而来的顾客会吃“闭门羹”。

“我们已经尽可能地去补货啦，基本上已经是平常四倍的量进行供应了。但最高峰的时候门外曾经排了七八十桌顾客，我们只能去劝说大家不要再排了，因为等到排到了，蛋糕也已经卖完了”，小鱼和小伙伴们每天至少会提前准备100份外带蛋糕，但依然供不应求。而因为“网红”的力量，点单还是以提拉米苏为主，为此店内原定的蛋糕品种数量也进行了缩减。

事实上，最开始的时候小鱼的“小算盘”是一个蛋糕10片，每天能卖出6个，再配上咖啡，“起步阶段嘛，能赚到一点点就很不错啦”。而到了如今，小店每天的饮料销售量大约在150杯，蛋糕方面仅提拉米苏就要售出270份，周末几乎都要突破300份。

永康路是最好的“活招牌”

小鱼将In Dough We Trust的成功主要归结于“运气”，而运气的主要来源则是店址所在的永康路。

全长600米的永康路可以说是沪上“咖啡圣地”，开在这里的小店似乎总是附上了“网红”光环，不需要怎么宣传，便能“自带流量”。

综合考虑了租金、客流等因素后，小鱼很幸运地get到了永康路上的转角“黄金位”：透过大大的玻璃窗，可以欣赏到静谧的小马路，坐在布置得很温馨的小店里喝喝咖啡、品尝蛋糕，往外走个几步，可能就是个便民小卖部，甚至是个煎饼果子摊——小鱼说，她暂时没有考虑借着这一波“网红”，去其他小马路乃至购物中心里开分店，因为永康路上的浓浓生活气息，恰恰是海派特色的极佳体现，也是她所主张的，走“温馨、美味、家庭氛围”路线的小店的最佳承载地。

让这位有些“佛系”的店主头疼的事儿还有很多，比如因为竞争激烈，魔都的餐饮业态饱和度高，其实生意并不好做，而一家小店的想要更好地生存发展，也总要面对这样那样的难题——持续的大客流会不会“吓跑”很多潜在的常态顾客得考虑；前期“蜂拥打卡”的热度过后，如何维持忠实粉丝得考虑。

5月上旬，记者再次来到In Dough We Trust时注意到，除了提拉米苏，包括树莓蛋糕、红丝绒蛋糕等甜品也成为了不少顾客堂吃、外带的主要选择；而路经小店买上一杯美式或拿铁就出门的消费者更是不少，甚至还有拖着拉杆箱、看起来像是从外地来的游客专门前来“拔草”。“魔都消费者很注重生活品质，他们很会‘吃’、很会‘品’，真正好的咖啡、蛋糕才能吸引、留住他们”，小鱼说，她已经在考虑，让去年夏天几乎和提拉米苏在热度上“并驾齐驱”的“桃子覆盆子糖水”重新“回归”，而她也将继续发挥自己“老本行”的专业优势，为自家小店研制、开发出更多美味、有特色的新品菜单。

“70城旗袍快闪”上海站圆满举行

晨报讯 6月1日上午8:30–10:30，由北京卫视《养生堂》、云南网、杭州日报《杭+新闻》联合旗袍模特互联网大学百乐萌共同发起，上海梦兰旗袍工作室、上海邻里智助平台承办的旗袍快闪公益活动在上海市松江区滨湖路99号华亭湖时代大酒店前广场顺利举行。本次活动聚集14支时装队伍，她们都是上海本地的旗袍爱好者，为我们展现了一场缤纷多彩的旗袍秀。今年是新中国70周年华诞，这次旗袍快闪活动不仅仅让我们领略到传统服装艺术魅力，展示东方女性的自信与活力，同时也是以旗袍快闪的形式庆祝祖国华诞。

本次旗袍快闪活动以退休前后的女性为主体，她们以队伍为单位进行了团体的旗袍走秀，每个队伍都拥有统一的特色旗袍，款式不一，花色缤纷。她们步履摇曳，优雅自信地走在大道上，整个队伍庞大而有序，以饱满的活力，明朗的朝气为我们展现了一场完整震撼的旗袍秀。五支队伍进行了节目展演，将现场气氛炒热。在此次活动上海区主席和主持人领唱下，大家集体合唱《我和我的祖国》，在场所有人挥舞起手中的国旗，将活动推向了高潮。

龙东大道运河桥启动拆旧建新

见习记者陈泉报道 龙东大道（罗山路–G1501）改建工程涉及的龙东大道浦东运河桥拆旧建新工程项目，进入施工阶段。

为配合此项重大市政工程项目顺利推进，本市公安部门决定自6月1日起至2020年12月底，对相关路段（口）采取临时交通组织措施。

为最大限度减轻工程施工给区域交通带来的影响，龙东大道浦东运河桥拆旧建新工程项目采取单侧桥半幅封闭施工模式，即分南、北半侧两个阶段实施。6月1日起，北侧半幅桥率先开始封闭施工。南侧半幅桥面车道调整为双向三车道：西向东（凌空路方向）设1根车道，东向西（川沙路方向）设2根车道，两侧设置人、非混行通道。

龙东大道浦东运河桥是浦东众多市民上下班的必经之处。运河桥原设有双向6根机动车道，项目施工后，双向仅设3根机动车道。其中：西向东（凌空路方向）由原来的有3根机动车道缩减为1根车道，早晚高峰时段，拥堵现象难以避免。对这部分“自驾族”影响较大。

同时，施工区域内车道相对狭窄，考虑到货运车辆，尤其是大型货运车辆的特殊性，警方倡导过境货运车辆驾驶人尽量提前绕行，“自驾族”也应视情提前选择好通行线路，及早养成新的过境线路图。