

# 艾真倩

丽人丽人之间



粉墨意境

全天候美肌方案

荷净纳凉时

草堂借居都市里

良綢

虚静素朴之美

东方式约会

N 1674-6368



74 636093

8月刊 RMB¥20 HK\$30

# 不正经！有筷子的法国餐厅

文「Vino」图「吴钰」

新餐厅的开与关，往往与主厨的走动有关。几个月前尚有人推荐同一地点的法棍如何松软，如今它已由一位不按常理出牌的厨师接手，来到这样一个不那么严肃的餐厅，服务员开始穿起了牛仔褲配帆布鞋，桌面上的筷子与刀叉同在，用来伺候雄本生蚝与蔬菜色拉皆可。有人会说是「不正经」，不过并非贬义词。



餐桌上的筷子暗示餐厅的不拘一格。

外滩最近并不妥当。尘土飞扬，交通不便，即使外白渡桥回到原址也改不了公众对它的印象。外滩区域的餐厅几乎成了餐桌上的死角。而外滩18号楼上新开的Mr & Mrs. Bund，出乎意料，口碑甚好。

## 猫眼+筷子+不看菜单点菜

Mr & Mrs Bund走的是高级版的家常风格。所谓的高级，首先是地段，阳台上可望江景，楼下则通往四面八方。其次室内天花高挑，老建筑的格局不会形成局促感，你大可放开手脚随心所欲。细节装饰是摩登的，主色选择了水泥灰，融入红色高脚凳、结构感水晶灯。在通往洗手间的路上有小窗一排，内侧为厨房，不知是否有客人会驻足观望，至少这个设计是鲜活的。而它的家常显得轻松随意，带有一些私人会所的影子。看名字，外滩先生女士之家。去之前最好要定位，到了门口，竟然小门面上还有猫眼。推门而入，有别于沪上众多“高级餐厅”的昏暗，光线比想象中的亮堂，好似布置得体的会客室。台面上刀叉、汤匙并非在你左右，而是与筷子一起放在黑色木盒中，很少见有法国餐厅呈现如此的桌面布置。翻开菜单，当刺身、精致小食跃入眼帘，才明白筷子原来并非虚设。毕竟东方人还是习惯用筷子进食，无关乎吃的是什么。菜单显得过大，这已是第二版的菜单，之前更大。也罢，可否不看菜单直接由服务生推荐？可，前提是你不在乎食物的价格。经理很是专业，当我提出“不爱吃红肉，其他随便，好吃就好”的要求后，给出建议若干，以供做选择。所以估计一个完全没西餐经验的食客，也不会在这觉得丢了脸或无从下手。

## 不带形容词的赞叹

当吞那鱼慕丝酱罐头登场那刻，心里有着“这不就是吞拿鱼酱嘛？”的疑虑。入口奇妙，首先是细腻，质感如泡沫轻盈。用舌尖轻轻接触后，鱼鲜味散发开。回过神来，第一句便是问服务生：“可外卖吗？”回答令人沮丧，这罐头只是盛器，不能直接外带回家。作为前菜的蚝有雄本生蚝与美国蚝两款，口味则分原味与厨师推荐两种。生蚝零星几个，调料则五花八门。红醋、柠檬汁、生抽、辣椒。第一次觉得吃蚝如做化学实验，每一个都有不同的可能性，从原味吃起，随后逐渐复杂它的调料成份，最后以原味收尾，体验蚝本身的完美性。鳕鱼一丝丝的质感好似蟹肉，白得鲜甜，因为用料新鲜的缘故，即使不淋特配酱汁依旧惹味。朴实的巧克力杯做法是比利时的，单纯巧克力味。传统的它把食客亢奋的味蕾从土星带回地球。



巨型薯条与芦笋



黑、灰、白、稳重、干练的色调，营造摩登就餐氛围。

● Mr & Mrs. Bund  
上海中山路18号外滩18号楼(南京东路口)  
021 63239898