

美食与美酒

社交餐桌：上海餐饮界新玩法

苏丽雅：周末晚，社交餐桌就会开启：彼此陌生的事先预定的食客，拿好号码牌，围坐在同一张桌旁，共度一晚。



更新于2019年11月29日 04:42 苏丽雅 为FT中文网撰稿

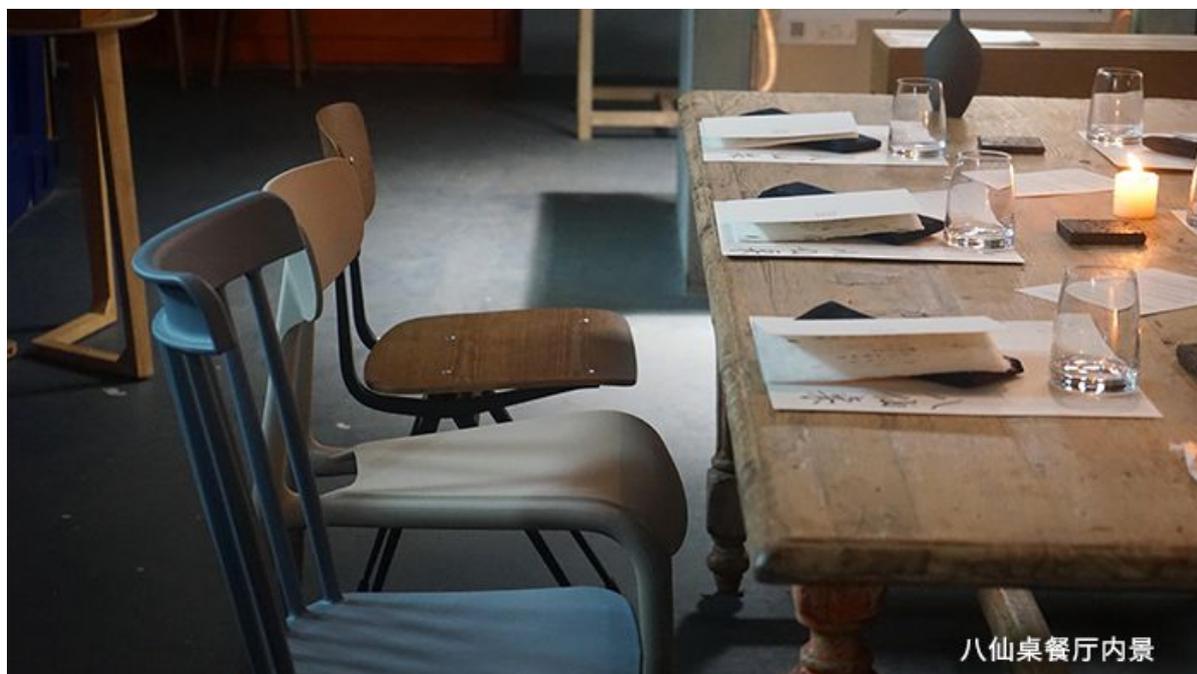
为了吃，你想去哪个亚洲国家旅行？日本、新加坡、泰国、香港、澳门从来都在最佳推荐榜单上，而上海略显尴尬。或许也是好事，没有过多的“偶像包袱”，可以自由生长；也得益于最近几年上海餐饮业的发展，各种新鲜有趣的“餐桌”形式出现，厌倦是不存在的。

社交餐桌，成了近日的新宠。此前彼此不认识的食客，围坐在一张长桌旁，共同度过有美食美酒与愉快交谈的晚上。或许听着会似曾相识，的确它也并不是被新创造出来的，只是以前还没来得及懂得它的意义，就被遗忘了。而现在才发现，原来它比想象中离自己更近，也可以更有乐趣。

上海社交餐桌的始祖，要数Ultraviolet by Paul Pairet（2020上海米其林指南

三星餐厅、2019世界五十佳餐厅排名第48)。餐厅从2012年开业到现在，每晚只接待一桌共10位预订客人的用餐形式，从没改变。同桌的人大部分都是不认识彼此，只是为了能体验可能是人生中其中最难忘的一餐，绕了地球几圈后在UV相遇。不管之后继续保持联系，还是只有一面之缘，但到七老八十回忆起这个难忘的用餐时刻，也会记得。

食物缺少了人的懂得是孤独的，而若人没有了食物的慰藉，又是悲伤的。如果希望食物与人的联结最大化，那么餐桌上的互动也该美好得难以代替。与欧美国家推崇社交餐桌文化不同，中国对社交餐桌文化显得陌生。并不能说人们对它排斥，而是它很少出现在人们的生活中，或者说在社交餐桌上，会有点手足无措。



UV 始终如一的低调，难免会让人觉得它离自己的生活很遥远；直到最近，主厨把相似的理念延伸到位于外滩18号六楼的Mr & Mrs Bund（以下简称MMB），这才让更多的本地食客开始参与到社交餐桌来。每周五周六晚上，社交餐桌就会开启，有预订的客人会准时到场，拿好“号码牌”，却不知道会遇到哪些有趣的人，甚至连聊天也毫无“剧本”，让人觉得有点紧张，不过更多的是期待。尽管最后得不到“彩蛋”，但因食而聚的心情也足够完美。

外表在亲和力上有点“失分”的主厨Chef Paul Pairet，内心住着一个细心又温

暖的巨蟹座。在MMB的社交餐桌上，还包含着更多的意义。主厨把它用法语诠释为：Table D'hôte，可以想成像民宿主人为客人准备的晚餐，等住宿的客人在指定时间入席后，就与大家一同分享主人准备的晚餐。

通常，高级餐厅自带严肃高冷的气质，或多或少会让客人不自觉地变得拘谨起来。但在MMB，这是没有的。对我来说，MMB不止有一张社交餐桌，而是全开放式的整家餐厅就像一张会移动的餐桌。不管客人是自己一个，还是和朋友一起用餐，他们可以安静地待在位置上用餐，也能够移步到一侧的吧台去小酌一两杯，然后和旁边的人聊上几句；亦或推开露台的门，欣赏外滩夜景。

高级餐厅里的“人味”，是MMB散发出的独特气质。像不久前在Table D'hôte上遇到的女生I，她说，“每次在MMB，都会觉得很开心。”记得去年圣诞节前的亮灯仪式，在一侧开辟的小小角落里，窗台上摆着柔和的蜡烛灯光、桌上铺着红白相间的桌布、热气腾腾的热红酒，把整家餐厅都照亮得温馨无比，感觉就像正在一家法国平常人家里，和主人家一起度过温暖的平安夜。

1 2 » [下一页](#) [余下全文](#) [全文](#)

版权声明：本文版权归FT中文网所有，未经允许任何单位或个人不得转载，复制或以任何其他方式使用本文全部或部分，侵权必究。