

私家地理

TRAVEL
+ LEISURE

2009年2月号

25处梦幻天堂

伊斯坦布尔
圣彼得堡
布宜诺斯艾利斯
博拉博拉
纳帕谷



真实的边境

满洲里·室韦·阿尔山·札达
亚东·白哈巴·额济纳旗·东兴

北德风情录

那些曾隐隐作痛的事
依旧隐隐作痛

阿斯彭的雪

滑下落基山

长安 记忆的疆界

首尔狂按快进键

零售价¥20. HK\$40

www.travelandleisure.com.cn

ISSN 1673-4742



02 >

9 771673 474092

愈夜愈美丽

餐厅浓缩生活，而酒吧浓缩人生；偶尔游走在生活和人生之间，是自如和冰冷的两张面孔。

文/喵鱼、图/蚂蚁

第一次去M1NT，便是在夜里。

那天人很多，几乎什么都没看清，只记得那一大长条鱼缸里的小鲨们，游得甚是欢畅，看起来比在人堆里挤来挤去的我惬意许多，其中一条游过玻璃上许多个白色的M1NT标志，仿佛要与我扑腾过来。我一个恍惚，觉得它在缸外，我在缸内，仿佛困顿在潜水艇中。

并非所有时候都适用“困顿”这个词。

我一直考虑一家酒吧到底能为一个习惯在酒吧流连的

人带来什么，它越是让我游魂，便越让我觉得似物有所值。那天晚上我饮着杯中香槟，把那冒着气泡的金黄色饮料半矗在眼前，似乎向虚空敬酒，背景里，被橘色灯光照得闪闪发亮的帘子泛着冷冷的金属光泽。

不知道那帘子是什么质地，也不关心，后来才知道，那原本就是金属。

M1NT让我觉得有些冷冷的，没有灯光时便一点不招人喜欢。它有挑得似乎过高的天花板——顿空归于冷风，它

上海

夜晚的M1NT，窗外的浦东灯光璀璨。右页左上图起顺时针：Dan Segall说，我想和我的员工们一起照，鲜丽的龙虾非常上照；Danielo调好酒的一瞬，确实比他手上的酒更抢眼；冷淡被灯光柔和了不少，而别具魅力起来





上海 MINT 指南

人均消费：餐厅¥400，酒吧¥80
福州路310号24层；021-63912811

足够宽敞的沙发座——让小个子们怨念自己不够壮硕，但这样的环境适合主厨Dan Segall与Dan的团队们，它虽然看起来不够温馨（酒吧一定需要温馨么），但能带来足够的自由。

我开始并不知道MINT还做餐厅，但那应该是个好地方，我对看着黄浦江下饭总心存好感，何况福州路这个角度，正对着对岸的金茂和环球金融中心两座大楼，当然还有东方明珠，我看着它们就想着不久前正坐在对岸望着此地，突然有重新做回景中人的怅然。我一直觉得餐厅浓缩生活，而酒吧浓缩人生，偶尔游走在生活和人生之间，是自如和冰冷的两张面孔。

Lily说，Dan是从香港的Zuma过来的，突然让我精神一振。Zuma是我喜欢的一家餐厅，并不是说我对创意日本料理有多喜欢，而是喜欢Zuma背后的不愿意仅仅复制传统。我对Dan说：“你是在把玩食物吗？”我喜欢看着他整张脸突然从心底里由衷笑开，这让他那张本来就挺帅的脸更英俊了，说实话美国人就是该多笑。

来自波士顿的Dan并不见得喜欢上海，他在亚洲许多地方工作过，除了香港，上海，还有北京和新加坡。他一个劲说着即将实施的度假计划——新加坡，到温暖的东南亚度假是明智之举，那儿日的上海很冷。

Zuma做的是创意日本料理，但即便再创意也不能不是日本料理。

“我想要更多的自由。”Dan说他还想做其他东西，比如泰国菜、中国菜、新加坡noodle。MINT能给他这个自由，他们把这叫做“混合亚系”，创意亚洲菜，比如，试着把cheese注射到虾饺里去。Dan笑着说，下次可以来试试，真可惜，他对经典中餐的概念便是点心。

Dan 16岁开始学厨，这对美国人来说已经算早了，他那时走进厨房并非为了某种远大的理想，他单纯地只是想赚点小钱买包烟，每天过着削削土豆皮的愉快生活。他说那时他削个土豆只要6秒钟，但那些强悍的只要2秒钟。

但天才和不是天才有时就是不一样，虽然Dan在大学主修戏剧艺术，但创意被

他用来寻找更与众不同的口味。他不知怎么就入行做了厨师，他的脑子里时刻涌动着各种有趣的点子，把一种原料和另一种原料混合在一起，仿佛就在画布上任意描绘颜料。或者，一出高潮迭起的戏剧？

Dan说他喜欢中餐的原因是中国人吃饭时都把桌子堆得满满的，便可以任意选择吃什么或者不吃什么，或者多来一个朋友也没关系，添副碗筷就得，没有西餐的拘谨，时时刻刻都如同一场美味的party。Dan也把各种各样的吃食在我面前摆了一桌，咖喱龙虾、烟熏三文鱼、酸辣汤、羊排……琳琅满目，好像盛大的节日，这种满足感我似乎久已不觉得。近来中餐都希望做出西餐的严谨，而Dan却希望把西餐做到中餐的随意，对美食的态度不同，对人生似乎也便不同吧。面对黄浦江的MINT，虽然看起来有些空旷有些冷，但餐食，却看起来异常温暖。

MINT另一位值得一提的人物绝对是调酒师Danielo，他与Dan一样有着微妙的职业起步，可能更微妙，你见到他时，会以为他微褪的态度可能来自他出身伦敦的严谨，但你可能想象不到他科学家的一面，毕竟那是他的梦想：化学技师。他曾是个派对男孩，有一天“突然发现调制鸡尾酒成了另外一种实现理想与抒发对科学激情的方式：相似的混合、测量、搅拌、研磨与不断的调配”。

理智与情感，于是混合成你唇齿间迷人的液体。+

