

夜上海

主厨 Todd Alyn



申之魅

探秘感受 越夜越美丽 野蛮人酒吧

◆ 任天宝

临街座位 任天宝 摄

新民晚报

18

2020年
5月19日
星期二

潮店



格调

意无涯

悦动

味道

买手

影音

流连

“夜上海”，是许多人对这座城市的第一印象。来自上世纪二三十年代的一些时尚烙印尚依稀可辨，从未停止过国际化脚步的上海不断给更多人不同的生活选择。从外滩到南京东路，在一片繁华之中寻找夜上海专属的罗曼蒂克。在颇显小资情调的酒吧街区，夜客们聚集在室内或露天的座位上，在欢声笑语中畅饮或小酌，享受那一番“越夜越美丽”的景致。

和南京西路腹地其他不宽的小路一样，武定路也被梧桐树的枝丫掩映着，略显昏黄的路灯下，三五人群围坐一桌，不管是失意还是得意，每个人在这里找到了与白天截然不同的自己，卸下防备，享受轻松一刻。

均由采访对象提供
本版图片除署名外



Fiona (左) 和 Gene

“野蛮生活”概念

忙完了一天的工作，上海姑娘小秋走出嘉里中心的大厅，在路边找了一辆共享单车，骑车拐上常德路，一路向北，经过几个红绿灯，左拐入了武定路。

快骑到胶州路口的时候，小秋慢了下来，恍惚间觉得自己仿佛正置身异国街区，浓浓的异国情调从这里开始发散，而 Barbarain 则是她最喜欢和朋友聚会的地方。Barbarain 译作“蛮族”，原指古希腊那些“未开化的部落或民族”，2017年6月开业的 Barbarain 在经过改造修缮后，推出了一个令现代都市人向往的“野蛮生活”概念。每逢夜晚，店里坐满青年男女，仿佛在庆祝狂欢一场凯旋，用烤肉串和鸡尾酒在城市与自然中找到和谐共生。

度身订制饮品

如同洞穴一般的整体设计，让人迎面感受到粗犷的气息，墙面上的石块让人梦回远古的石器时代。或许就在这个夜晚，就在 Barbarain，做一个无拘无束的野蛮人，大口吃肉大口喝酒也没有什么是不好，酒入愁肠，一杯不过瘾就再来一杯！

对于小秋来说，Barbarain 最吸引人的一点就是“差异化”的鸡尾酒。调酒师会根据不同顾客的口味，度身定制饮品，其创造力就体现在这一杯小小的鸡尾酒中。即使每次来都点莫吉托，微调的口味还是新鲜感满满，自己所需要的就是在十四种基酒里选择，并说出自己想要的口味和喜好。为了做出一杯足够“野蛮”的创意鸡尾酒，小秋破天荒地选择了食蚁兽精酿白酒，当中式烈酒遇上西式技法，又会碰撞出怎样的火花？小秋拭目以待。

招牌特色烤肉

如果不喜欢喝酒也没关系，肚子可以留给烤肉，点一个不那么讲究的单人套餐，就是个不错的选择。没有任何忌口的顾客，就按照店家推荐点成套的烤串即可。根据人数不同，分为“单身野蛮人”“不文明的夫妇（两人份）”和“野蛮盛宴（适合三到四人分享）”。Barbarain 的烤串是大约 150 克左右的大肉串，牛羊鸡猪鱼虾等肉类选择丰富，囊括了美洲、中东、韩国、中国新疆等不同风味的烧烤。坐在原木制成的桌边大快朵颐，这种古老的烹饪方式还原了食物最原本的美好。烤肉下面垫着的烤蔬菜，用来解腻挺不错。边上搭配的特色丑面包也千万别小瞧，夹上一块肉一起送进嘴里，特别过瘾。

拥有如此高品质的烤肉，幕后英雄就是行政主厨 Todd Alyn。他拥有超过 20 年的高端餐饮经验，并注重食材与烹饪细节。从小在自家后院吃 BBQ 长大的他坦言，自己对烧烤最在行，对于

火焰充满了原始的崇拜。“其实烧烤的秘诀就是用好调味与腌制，并发挥烟气的作用，在烧烤过程中，油脂掉落到烧红的炭木块上，一股升腾的烟气会给食物平添几丝风味！”说话间，Todd Alyn 就拿出了“战斧牛排”来举例，“战斧牛排”就是连着长骨的肉眼，因为像极了战斧因而得名，绝对是野蛮部落里最高级别的待遇。整块肉的位置不同，口感也会略显差异，最中间的那一片粉红色的牛肉是顶级的饕餮享受，连接着骨头上的那几片吃起来更是肉汁四溢。

来 Barbarain 感受一把“fire power”，看烧烤架上的炭火，赏调酒台上的喷枪，更可体会内心燃起的火焰。

创始人“黄金搭档”

2014年10月假期，Fiona 通过社交媒体平台意外结缘俄罗斯人 Gene，这对日后的“黄金搭档”在第一次见面时一起吃了早餐。那时，Fiona 在一家外企公司工作，她思考人生发展方向，计划了整整一年，想要开属于自己的餐厅，就这样随口问了一下 Gene，没想到两人一拍即合，Gene 一直对做生意很感兴趣。于是，原先从事咨询工作和大数据分析的他和 Fiona 珠联璧合，开创了 Bibimi 餐饮公司。

2015年11月，两人开创了第一家酒吧餐厅 Bites&Brews，Gene 负责创作品牌概念，准备菜单，设计 logo 和团队组合；Fiona 负责运营，对接设计师和组建团队。

Fiona 不无感慨地说，自己到二十七岁逐渐知道了自己喜欢什么，30岁时才真正明确了人生的方向。

Gene 是一位大数据分析师，他希望利用自己的技能和知识来改善客户体验，希望为中国带来许多欢乐和创新的餐饮概念。再加上本身热爱设计，时常迸发许多灵感。“每次看到客人在自己餐厅吃饭，喜欢店里的环境和食物，自己会油然而生一种满足感，这正是自我价值的体现”。Gene 如是说。

之后，笔者又来到武定路上另一家拉美餐厅 Solana，那种原始蛮荒的感觉和 Barbarain 如出一辙，但是细节上却体现出了设计者的更多巧思。草料编织而成的灯罩悬挂在吧台和桌位的上方，墙面上挂满了几何图形的麻布，营造出复古的氛围。DJ 背靠街道，激情澎湃地输出动感音乐，台下食客品尝着美食，岁月静好。

如今，Bibimi 公司有 5 个餐饮品牌，设有 8 家设计风格迥异的酒吧餐厅。在开店过程中，两位创始人根据都市人的需求设计不同的品牌概念，同时做一些排比分析，吸收灵感，这是为什么会做多个品牌的原因。Fiona 介绍道，今年还将在魔都开出 4 家新店，展望未来，5 年内至少有 15 家餐厅在魔都落地。



Barbarain 门头

任天宝 摄



粗犷的设计风格

任天宝 摄

行有迹

Barbarain (武定路店)

营业时间：上午 9 时至次日 2 时
店址：武定路 1019 号（近胶州路）
交通便捷指数：★★★★ 乘坐轨交 7 号线昌平路站 3 号口下车，步行 600 多米即可到达。
价格亲民指数：★★★★ 价格算比较亲民，如果只是简单喝点饮料，再来一点烤串，人均 100 多元即可。
服务亲和指数：★★★★ 餐厅氛围很宽松，顾客有什么需求都可以找服务员小哥哥小姐姐，在这里就像家一样。



调酒师正调制鸡尾酒

店景 任天宝 摄



新民夜上海
越夜越精彩

八小时之外，大好休闲时光，兜兜逛逛、看戏听歌、运动健身、血拼美食。引领时尚，廓清风气，更多精彩，尽在新民夜上海！

视觉设计 黄娟
本版编辑 刘珍华