

# MIND

ISSUE 3

曹卫东：柏林，不只是一场青年运动  
车前子：《传统》等七则  
对话阮义忠：见证人性之善  
韩东：季节颂  
专访CLIDY CHAO：创造未来的古迹

定价：人民币 50元



## SMELLS LIKE VINTAGE CAFE – THE BISTROT IN BALI

### 巷里深处的复古餐厅Bistrot

文+郭婧 图+Bistrot

Bistrot在法文里直译作小餐馆，用“餐馆”做餐馆的名字听起来着实直白，毫无修饰。位于南巴厘岛赛明杨地区的Bistrot概念餐厅正好吻合了它的名字——装潢朴素却讨喜，看似平铺直叙却往往暗藏玄机。置身其中仿佛来到了巴厘旧城深处，感官盛宴并以不按常理出牌的餐点菜单，暗暗激发着想要探寻其中秘密的好奇心。

Bistrot有着高且拱起的穹顶和巨大的窗户，通过木板被隔为两层，却在一进门便可见屋顶，站在二层的过道上又可把一层风景一览无遗。这种设计结合了仓库改建和古老欧洲火车站翻新的创意，灵感来自纽约索霍（SOHO）区。索霍曾是纽约的工业改革中心，又在纺织业兴起时沦为平民窟，后被艺术家和时尚业占领，成为纽约不可多得是集文化商业于一身的风景。艺术家们多利用废旧工厂的高天花板特性，进行自由隔断将其制成高顶阁楼（LOFT）。Bistrot的设计风格取经于此却别具韵味，在独特的亚洲热带风情中，水泥或金属与自然的斑驳映衬竟产生了一种典雅质感。

餐厅内布满大小小造型独特的欧式复古灯，因玻璃吊饰而频频闪烁却又感幽然深远；二楼的阁楼酒吧可以媲美东方快车铁路餐厅，桌椅多以木质为主，辅以沙发长椅，皮质充满岁月质感。店中处处展示着店主的收藏品，一楼由砖瓦堆砌配以木桌的角落集中摆放着那些古老的电风扇、缝纫机、煤油灯和各种印尼风情装饰品。这些无一例外地指向着他们的主题：成年人童话——原始而新奇，传统而奔放，简约却热情，永远充满创意。

如果你在某个午后偶然来到这家小餐馆品个咖啡，也许会有幸遇到那两位有点传奇色彩的店主，布雷斯·赛莫伊和祖赫拉·布哈里。祖赫拉·布哈里出生于摩洛哥，在比利时长大，并在那儿与她的丈夫布雷斯·赛莫伊相识相爱。18年前他们一起来到巴厘岛，头几年他们还会每隔一段时间回去一次，但是后来便再也没有回去。祖赫拉说“巴厘岛可以给你带来很多东西，会让你觉得永远都不是离开这里的合适时机”，在巴厘岛他们继续自己的设计工作，并且开了两家餐馆，Bistrot是其中之一家。他们两个可爱的女儿都在巴厘岛长大。夫妇二人只身在异乡安家，创业，竟也扎了根。

他们既是餐馆经营者也是独具风格的设计师。祖赫拉曾到纽约旅行一趟，索霍区废旧工厂的高天花板以及高顶阁楼都触发了她的灵感，再加上对于比利时工厂区的儿时记忆，使得她和丈夫布雷斯在第一眼接触到Bistrot所在空间的时候便清晰地看到了整个设计框架。也因为她喜欢收集印尼风情古董，使得Bistrot的坚硬氛围里也装扮出一种复古的柔软气息。像所有不喜欢一成不变的生活的人，祖赫拉热爱旅行。她也同样热爱自己手头的工作，对于设计，或者经营餐馆都倾注了大量的心血和热情。正因如此，她的设计别具一格，同时也带有一股细腻情怀。对于Bistrot的设计，她想“体现一种时空的融合感，我们的过去就是我们的现在以及未来，每个个体都相互依存”的感觉。

他们经营的另一间开放式概念厨房Balique位于热洲的金巴兰，可在徐徐温热海风的吹拂下品尝美酒鲜味。与Balique不同，Bistrot更像喧嚣市井深处的藏身享乐之所，推门而入便似穿越访古、进入另一个幽谧世界。Bistrot的餐点以传统西式餐点和岛屿特有海鲜为主，辅以亚洲热带风情菜。早餐有自制馅饼和煎蛋饼。值得介绍的是陶罐鹅肝酱，与普通法式肉酱的煎制不同，Bistrot的鹅肝酱是在自制陶罐放入特制汤池中文火慢煮，保留其原汁原味，纯粹且口感绵密丰富。还有新鲜生蚝配以伏特加及青柠，能感到其汁水在口中肆意喷涌，清新香甜。酒单上不但有各类常见的类别，也有一些由新鲜水果配置的热带风情酒，例如西瓜莫吉托、冻草莓戴基里等。在这样后工业及欧式火车风格的小餐馆中吃一盘海鲜、饮一杯酒，再转头看看巨大窗外泛紫色的深蓝天空，繁星点点，实为享受。

充满岁月质感的空间，  
旧的东西和其他的东西交织，  
现在既是过去又是未来。





餐厅中陈列着老旧的家用机器和印尼风情饰品，  
邀请你进入一个重叠了许多年代的时空。



“开饭啦！”





走上阶梯好像走进别人记忆中的城堡，  
原始而幽奇，传统而奔放，  
平铺直叙却暗藏玄机。



仿佛置身巴厘旧城深处，  
窗外是流逝的星空。