

让鸡尾酒成为中国新事

Speak Low

随着近年来“50 Best 系列”的异军突起，进行至第 4 年的“世界 50 最佳酒吧”（The World's 50 Best Bars）榜单在大众心目中的地位也逐渐走高。它不仅成为全球鸡尾酒领域的风向标，也让旅行者在探索一个新目的地的同时，能轻松获取当地最具代表性的酒吧。2017 年 10 月 5 日当地时间晚上 8 点 30 分，在伦敦 Southwark Cathedral 发布的最新“世界 50 最佳酒吧”列表中，中国大陆地区和香港、台湾地区共有 4 家酒吧进入榜单。其中，上海的 Speak Low 酒吧突破性获得第 20 位，仅次于新加坡的 Manhattan，成为亚洲排名第二的酒吧。

Speak Low 自 2015 年开业后迅速成为上海鸡尾酒酒吧的标杆，也是从那时开始，上海的 The Union Trading Co.（亚洲排名第 9）、北京的 Jane & Hooch（亚洲排名第 10）等一批优秀、实力的小酒吧开始出现在城市的夜生活中。或许有人会问，Speak Low 的鸡尾酒水平到底使得他们的鸡尾酒得到比赛或展示时的那么优秀。但在业内人士看来，它的成功与凤凰，更多的是 Shingo, Akashi 等调酒师对于上海独立酒吧的影响，不仅培养出 Faye Chen 等调酒新星也让鸡尾酒成为了一件趣事这样想来或许不难理解，在排名第 20 位的酒吧，所喝到的鸡尾酒并不是很用心的鸡尾酒了——（图 1-2）



巴黎热门的鱼子酱吧

La Maison Nordique

原籍伊朗的 Kayan Eslamdoust 今年在巴黎将他原本已经非常有名的鱼子酱专门店“北国之家鱼子酱”迁到香舍大道附近的 Avenue Ternes，更大的空间，更现代的设计，一开幕在巴黎上流美食圈造成轰动。店内装潢完全以鱼子酱为主题，鱼子酱的包装成为主色调，鱼卵的圆凸状成为玻璃桌面下的特殊形状。墨黑色地毯以白色线条画出鱼子形状，处处凸显专门店的主产品鱼子酱，将法式特有的典雅奢华诠释得恰到好处。

这里是巴黎唯一只卖法国鱼子酱的专门店，产地来自水质纯净的索姆厄河谷 Sologne。北国之家原本为高级酒店与三星餐厅提供高级鱼子酱，本身就是养殖户生产者，可以完全控制其质量。五款鱼子酱：Impérial de Sologne, Seluge Iran, Shadi, Caviar Royal, Bas Impérial，分别来自不同的鲑鱼品种，以及独特的熟成配方。餐厅当然严谨细致伏特加搭配鱼子酱外，也有独家特制的香槟来搭配。（图 1）

