

无间设计创始人、设计师吴滨



Hai Shang

HAI SHANG: 启动五感, 认认真真吃一顿饭

如果一个设计师亲自开一间餐厅会是什么样子? 上海HAI SHANG餐厅, 回答了这个问题。HAI SHANG位于上海無集二楼, 由无间设计创始人、设计师吴滨创立, 他所创导的“摩登东方”设计理念, 被西方主流媒体誉为“代表了中国设计之崛起”。他的作品囊括豪宅、酒店、地产等多个领域, 在全球各类设计大奖中屡获殊荣。“一直以来, 我都很期待打造一间全感知的餐厅, 从视觉、听觉、味觉、嗅觉、触觉五感出发, 给客人以整体的感受。”也因此, 吴滨创立了HAI SHANG餐厅, “**餐厅整体空间以幽暗的黑色为主色调, 意在将食客引入东方主义的神秘时空, 消解外界的繁杂与干扰, 沉浸于料理本身。**”步入餐厅入口, 细密的海芦苇断面堆叠成圆形的围挡, 唤起人们海上芦苇丛的记忆; 沿着儿时记忆中粗砺质朴的石阶行走, 依稀可见石隙中的青苔, 幽深的走廊两侧是斑驳的木作墙面, 水声潺潺。这便是吴滨营造的“似曾相识”的空间场景, “通过对空间颇有趣味的处理, 我期望在城市中营造一种停顿, 拂去城市的喧嚣, 回应人们心中对自然和乡野的渴望。”行至餐厅, 混凝土质地的墙面, 用木模印刻出自然木纹的机理, 与炭黑色的樟木相拼接, 这种肌理和色泽上的反差, 赋予墙面自然的气息和生命力。天花上旧租界拆下的老式房梁不加掩饰地暴露在外, 是对材料的敬畏, 粗砺而不羁。Alvar Aalto设计的Golden Bell黄铜吊灯, 经历氧化后, 同样呈现出时间的印记, 呈现古朴的铜绿, 与巨大的氧化红铜烟罩呼应着拙朴的建筑语言。板前的台面由巨大的砚台石打磨而成。砚台石的特点是温润, 打造成台面不仅让客人获得更舒适的触感, 同时也是HAI SHANG对食材温度的隐喻。板前的坐高视线与厨师和服务生的视线相平, 客人在板前用餐时, 拥有与餐厅工作人员顺畅交流的氛围, 这也是一间餐厅最具温度的体现。“**HAI SHANG餐厅最吸引人的部分是提供了一种全感知的体验。**客人在板前清晰地看到食物烹饪的过程, 厨师也能在第一时间将食物送到客人面前。这种互动感极强的板前用餐体验, 通过12道菜品

餐厅器皿均为配合HAI SHANG空间的东方韵味所精心打造。



层层递进, 让每一位食客都成为HAI SHANG空间氛围的一部分, 身临其境, 置身一场全方位的用餐体验。”这是吴滨最为重视的在场感。餐具是除了食物之外, 最直接与客人产生接触的空间元素, 所以无论外形还是质感都至关重要, 优秀的餐厅主理人和设计师绝对不会忽略餐具的设计和选择。HAI SHANG的器皿都是由吴滨和无间研发中心设计, 为每一道菜品度身定制, 在地匠人打造的。以银灰与乌木为主色调, 叠加竹节、锤纹、大漆等传统元素; 筷子是轻巧的八角形, 晶莹的白与暗灰的黑以榫卯结构相连……运用中国传统工艺呈现出现代视觉效果, “中式元素的运用并非符号化地复制古人的生活方式, 而是通过回望过去, 探索和思考当下人居生活。”吴滨希望通过传递感官信息令客人产生更深入的思考。

毫无疑问, 设计师主理的餐厅在视觉上能带给人极度享受, 但作为餐厅, 立身之本依然是食物。“**HAI SHANG的菜单设计呈现的是“食材”与“场所”在重组之后的呼应关系, 共同呈现‘摩登东方’现代美学。**”空间氛围的高度统一是设计师最大的偏执。HAI SHANG的总厨是曾在纽约米其林二星餐厅Atera工作过的Eddie Huang。在正式成为厨师之前, 他曾是一名职业高尔夫球员。米其林餐厅的工作经历和自小游历全球的职业比赛经历, 让他对融合和创新有更深切的体悟, 因此他创作出独特的无国界料理。HAI SHANG的菜单融入法餐、北欧菜系、纽约融合菜、中式烹饪等多种料理灵感, “不同的灵感元素彼此之间微妙平衡, 呈现食材的本来情绪……”吴滨说, 这是他希望呈现给食客的味觉感受。“我认为好的餐厅不仅关乎于美食料理本身, 还包含空间设计、料理制作、摆盘与设计带来的全方位体验。”这是吴滨对于一家好餐厅的期待, 他也正如此践行着。



如果一个设计师亲自开一间餐厅会是什么样子? 上海HAI SHANG餐厅, 回答了这个问题。HAI SHANG位于上海無集二楼, 由无间设计创始人、设计师吴滨创立, 他所创导的“摩登东方”设计理念, 被西方主流媒体誉为“代表了中国设计之崛起”。

上: 细密的海芦苇断面堆叠成圆形的围挡, 门口一侧漆黑细柱上的灯光, 将芦苇装置开口照亮。
下: 板前的台面由巨大的砚台石打磨而成, 其温润的质感, 是对食材温度感的隐喻。