



Bringing the World to Stockholm 浓缩世界的多元空间

今年初开幕的 Nosh and Chow 餐厅，位于斯德哥尔摩市中心的“金三角”购物区，北面靠近瑞典皇家图书馆所在绿地，向南 10 分钟即可行至餐厅从属的 Berns 精品酒店。有“城市考古学家”之称的西班牙设计师 Lázaro Rosa Violán 为餐厅构建了条理分明的多层混搭空间，让环境与美食和谐相容，共同“将世界各地风尚展现于斯德哥尔摩”。



(左) 餐厅设计融合多元地域风格，复古又摩登。
(右) 浮雕天花和镂空挂灯呈现传统北非摩尔式样。



设计师 - Lázaro Rosa Violán

传统变奏

斯德哥尔摩是一座交织了历史古韵与现代活力的城市，继承了北欧地区一贯的清丽典雅面貌，并于传统中不断推陈出新。其中 1863 开幕的老牌 Berns 酒店尤以创新风尚闻名，它置身于市中心建于 19 世纪初的古典建筑中，四壁雕花描金、水晶吊灯高悬的欧式风格 Asiatiska 餐厅不拘一格地探寻异域美味，在斯德哥尔摩最早引入中式菜肴，如今除了粤式点心、和风寿司、泰式肉丸等亚洲美食都被列入餐单，是公认的“瑞典最佳餐厅”。秉承“将世界各地风尚展现于斯德哥尔摩”的宗旨，酒店在步行 10 分钟可至的 Norrlandsgatan 大街上开设了独立新餐厅 Nosh and Chow，轮番介绍全球各地美食。

Nosh and Chow 餐厅选址于高端品牌店林立的“金三角”购物区，无论从菜单设计还是室内装饰上都呈现出多元的国际化味道。餐厅改造自旧日住宅建筑，由西班牙室内设计师 Lázaro Rosa Violán 主持整体设计。这位美术专业出身的设计师，最早就是从餐厅设计起步，凭借富有人文色彩的独到审美、深厚的艺术底蕴在室内设计领域脱颖而出，进而闻名欧美。他善于发掘那些被时光遗忘的往昔之美，总能用不同以往的方式来重新诠释传统设计符号，让它们变得清新而现代。



在欧式护墙板中嵌入镜面装饰，造型古典而富有新意。



混搭哲学

比起“设计师”这个称谓，Lázaro Rosa Violán 更喜欢称自己是“城市考古学家”。他的“考古”范围不限于某时某地，而是遍及全球、跨越古今，多种文化、多重元素的混搭构成了他的设计特色。这正贴合了 Nosh and Chow 餐厅所希望表达的丰富融合感，它的多元国际化定位给出了混合东南亚、北非、北美、俄罗斯等众多异域风味的菜单。而在品尝多国美食的同时，我们还能在餐厅看到来自世界各地的新旧装饰品，包括设计师从东京市集上淘来的旧地图、波兰某个冰球场曾用过的灯具、西班牙马略卡岛上最古老的玻璃厂生产的玻璃制品，以及为圣家教堂特别定制的瓷砖。这些材质、工艺、风格各异的装饰代表了截然不同的地域文化，此刻却在设计师的安置下和谐共存。

用纷繁元素达成具有动态感的平衡韵律，是 Lázaro Rosa Violán 设计共有的突出特质，这也是混搭得以实现的重要依凭，从而使得整体空间既宁静优雅又富有活力。他常用简单的几何线条重复组合出繁复而稳定的空间架构，在 Nosh and Chow 餐厅里表现为嵌入式木搁架与其间酒瓶构成的背景墙，结合中央吧台竖起的金属搁酒架、方框隔门、镶镜面护墙板、木质百页窗等多处细节的线条设计，共同交织出视觉效果丰沛的理性秩序。在 Lázaro 看来，餐厅的室内设计要结合光线、环境乃至食物本身，“要让所有的一切和谐相融”，设计师创造它们共存的舞台，需要深入了解空间特质，并融入自身的特色。

（左）来自世界各地的新旧装饰和谐相容于室内空间。（右）繁简交织的几何韵律构成富于变化的视觉效果。