

# 「不止青花 不止山水」

說甚麼斷捨離，簡直就是美好的日常生活的毒咒——尤其針對大叔我這類懵懵懂懂的活在一堆摺愛雜物中，依然自我感覺良好的傢伙，這樣暮鼓晨鐘式的提醒我斷捨離斷捨離斷捨離，完全不識好歹。

撰文 = 歐陽應雲  
攝影 = 陳偉雄

其實就是因為不識好歹，我們的教育體制教授內容裡對甚麼是美；甚麼是好；甚麼該緊緊擁抱；甚麼該輕輕放手，從來沒有完整的明確的指導。也許這也是放養的一種，是更高級的教育方法，所以我們都不得在現實生活中摸著石頭過河，自辨美醜，狠狠的叫做自生自滅。

也就是在這個混沌中，四十多年前的大叔還是一個小朋友，竟然一見鍾情的在裕華國貨公司的家用品部買了同款大小兩疊二十隻來自景德鎮的青花碗。碗身矮矮的，帶荷葉邊，印花圖

案不落俗套，估計是清或民國的久遠紋樣，碗底還寫有「景德古瓷」楷書小字，彷彿也大方得體。為甚麼當年小小年紀，竟然會喜歡上一種有點老派的玩意？只能解釋是基因早種，又或是根本是誤打亂撞，反正愛上了，就一發不可收拾。

從此無論到越南，到土耳其、摩洛哥，到日本，到泉州到上海，以至最後回到原點景德鎮，每當碰上合適的喜歡的青花碗碟食器，都忍不住一疊一疊的買，千辛萬苦抱著拎著回家。這些本來就是日常民用的器物，並非有甚麼收藏價值，但這就





evMega 新張優惠

~ 每座充電樁 HK\$9,800 元

evMega 最近在錦繡花園做宣傳，以優惠價九千八百元連工包料，基本安裝掛牆式的充電樁，從家居的電位拉電，在兩米範圍內設樁，完成之後，不會有月費跟尾。

更讓它們可以直接的在廚房裡餐桌上發揮應有的作用。

二、三十個來自各地的青花碗，是我日常飲食生活的載體，更是精神生活裡的情緒關鍵。平日這些碗都好好的待在家裡廚櫃，日常使用，但最近答應了上海一個廚櫃品牌，要在他們的有如畫廊一樣的陳列室裡作個裝置展覽，我第一時間就想到了要以青花為題，把幾批收藏的不同的地域青花碗碟來個裝置，當中更有我早些時在景德鎮第一次描繪的近百隻青花習作。馬上從廚房裡挑出幾十件碗碟器皿，小心翼翼的用報紙和泡泡膠

包裝，準備親自人肉「慢遞」，比自己出門上路要大陣仗得多。

其實在日常的小忙碌工作的間隙中，就得有種種旁人看來失時費事的「小動作」，不只是愛好甚至是癖好，從青花瓷到其他古物的關注，從家常飲食烹調技法到各國菜系和食材的追尋，說開去更有各種類別的音樂、電影、藝術門類……這才是大叔我追求的理想生活！

也慶幸因為有了這些幾輩子都享用不完的精彩內容，更能冷眼看當下社會的種種紛擾，清楚自己立場和態度，更珍惜交





朋擇友的機會——就像今回有緣認識劉家幾兄弟 Alex, Chris 和 Terence, 兄弟合力以各自專長, 創設 evMega 電動車充電系統, 提供 eMobility 解決方案, 他們熱情好客, 暢所欲言, 我也開心舞弄, 捧上一大盤白酒香茅煮法國青口, 鮮嫩惹味, 配上切片烤過的傳統法棍麵包, 大家的衷心讚賞也叫大叔我足以樂上好幾天!

新朋舊友, 難得的是有話題有共識。就像最近在景德鎮認識的一位朋友, 一見面他就說, 叫我老朱就好了。我笑笑, 好吧! 其實怎麼看, 我年紀都比他要大, 但一開口稱老, 就是老友記的老。

老朱來自景德鎮一個陶藝世家, 幾代人都都在跟陶瓷製作和貿易來往打交道。留學法國的老朱本科主修外貿, 更是繼承了景德鎮陶瓷買賣當中外銷瓷這一個門類傳統, 長期為英國一家高檔陶瓷經銷商獨家提供人工手繪的仿明清青花陶瓷紋樣的餐具系列製作。也就是說, 他們家作坊的出品, 十多年來都只能在英國販售, 顧客都是顯貴之家。直到近兩三年, 才把部份版權拿回自家手裡, 在景德鎮自設門市, 讓國內消費者第一次接觸到這些跟當下流行印花紋樣截然不同的傳統圖案。同一紋樣大小型號碗碟八九件成套, 也是人民幣一千元上下的價格, 絕對是一般喜愛青花的顧客可以承擔接受的好價錢。

最近替廚櫃客戶在上海陳列室除了做幾個裝置, 還得設計一場午間的「青花宴」, 第一時間在老朱那邊訂了十來套大小碗碟作為應用「道具」, 也邀約好上海著名的素食餐廳「大蔬無界」的廚師團隊特別為這青花宴度身訂造餐單, 一拍即合命名「青花無界宴」。從前菜的鮮核桃果仁凍、風乾胡蘿蔔、芥蘭





炸香菇，到鮮松茸湯、煎牛肝菌炒飯到甜品黑巧克力配紫蘇冰淇淋，都以青花碗碟上菜，顯示出傳統青花跟烹調成品的完美結合配搭。經驗豐富的素食主廚對這次合作十分興奮，全力配合，大叔我作為策劃製作人，也為這次出品打了高分。

吃喝是一回事，大叔在同場還做了幾組裝置作品，進門的一組用了明代的工筆人物青花作為天幕，下面長桌打算來個叛逆的動作。我在微信中跟老朱說，請你寄來一批倉庫裡的次品，我要把它們敲碎做一個視覺震撼裝置——老朱說，OK，不破不立！

所以說，能夠在短時間裡馬上清楚這是否一位值得長期交往的朋友，都是見微知著。一旦認定了有共同志向，即使見面機會不多，也是會默默互相支持——這回上海工作結束，到杭州幾天，入住一家位於創意園區裡的民宿「谷」。這家民宿實際上已達到精品旅館的級別，由幾位早就認識的朋





Chris Lau, 劉國東  
~ evMega 舒密加電動車充電系統 董事總經理

evMega 是香港「自主研發」提供電動車充電系統解決方案的新品牌，創辦人 Chris 幾個兄弟，各人二十多年來從事機電設備和電力工程的相關事業，處理電力是專家，熟悉本港機電工程處的特殊要求和規定。

幾兄弟從「電」和「機」的行業集合一起，創立了 evMega，除了提供充電硬件，強項是提供充電解決方案：「是智能充電，利用手機應用程式，用家可以尋找不同地方的充電設備，知道可用的充電樁在哪裡找得到，而且可以即時作位置預留。充電的中途，程式亦會顯示車子充電情況，計算出尚餘的充電時間。而且系統可以對應八達通付款。」Chris 解釋說。

香港要做 smart city，電動車 eMobility 是重要環節。但現時充電設備的發展步伐緩慢。他們指出問題所在：「現時的問題是停車場電力不足，一部車充電，用電量以幾百安培計算，可能整個停車場也提供不到這個電量。evMega 的 smart charge 系統，可以在供應電量不足的情況下，即使用幾部車同時在充電，也可以平衡它們之間的用電量，以至決定誰先充完，騰出位置予下一部車。」因此，下一部電動車便可作預先留位安排，到時候便有位可以充電。這就是解決方案。

至於 evMega 何以稱為「舒密加」？「純粹覺得個音似，舒密加也多人熟悉，大家易記。」Chris 解釋說。



友經營和設計，花了近兩年時間把一棟老廠房翻修改建。旅館只有八個房間，在整體的新中式簡約工業風格的框架內，各有裝飾細節，入住的兩個晚上刻意分別住進兩個不同的房間，體驗一間有閣樓和茶室間隔，一間有畫廊空間的安排，都是很成熟很不錯的設計體驗。

民宿所在地相對偏遠，已經過了西溪濕地，再過去就要離開杭州市區範圍，但也正因這樣，園裡聚集了好一批傢俱、茶器、園藝設計創作工作室和品牌陳列室，吸引有目的而來的體驗消費者，比市內的同行更多了一份悠閒和淡定，更凸顯了杭州有別於上海、北京以至廣州的不同的性格。民宿旁邊一家由同一批合夥人經營的餐館，叫做金桃，是杭州新一代餐飲經營裡頗有名氣的蜜桃系列的一員。主打多國籍跨界料理。這回跟來訪的友人分享吃到的五花腩肉薄切 pizza，泡菜 pizza 以及烤薄切牛舌沙拉，燒豬頸肉沙拉都是不錯的選擇，聽說餐廳的顧問主廚還是一位每個月會飛到杭州監管大局的年青港男！

杭州短短三日勾留，排滿各種聚舊，觀展，新品發佈，客戶業務相談，更有大半天要到紹興去拜訪一家傳統的黃酒企業作坊，所以「食」、「住」、「行」的處理也必須是最精準俐落。有幸身邊有足夠的杭州好友作協力支援，點到點幾乎無障礙，好讓大叔我有更多時間與攝影師老友曾瀚在他的《山水訓》個展現場細看他近二十年來的作品回顧，跟九十後小朋友暢談他新近發起來的一個為平胸女孩平反的公眾號，跟一位早在十多年前他的學生年代在深圳見過面的空間設計師和大學講師抱膝夜談，談到我一直激賞的在景德鎮陶溪川創意園區的展覽館空間，原來就是他的規劃設計。

杭州的美，也真的不只在山在水。 A



充電樁使用指引

1. 打開手機 App
2. 掃描二維碼
3. 選擇充電時間
4. 點選開始充電

手機 Apps 共享方案

evMega 手機應用程式顯示車子充電情況，也提供尋找充電樁的資料，知道正確地點位置，以至可作車位預留，正是 eMobility 的訊息分享的解決方案。

# 泰式白酒煮青口配麵包



材料：法國青口、牛油、乾蔥、香茅、青檸、番芫茜、指天椒、白酒  
 造法：  
 ~ 洗淨青口，乾蔥切碎，香茅切碎，指天椒去籽切小片  
 ~ 鍋中乾蔥以牛油炒香，然後加入香茅和少許指天椒，略炒後把青口放入一起兜炒，加入白酒煮至青口打開，擠半個青檸汁，撒上一大把番芫茜，即成。



# 荷蘭番茄沙拉



材料：水牛乳酪、荷蘭番茄、  
 火箭菜、初榨橄欖油、現  
 磨黑胡椒  
 造法：  
 ~ 乳酪及番茄均切塊狀，與火  
 箭菜一起置於沙拉盤裡，以橄欖  
 油拌勻，再撒上黑胡椒即完成