

兒時記憶中的廚房，就是一個吃飯的地方，飯桌就在灶台旁。那時候只能看到熊熊的烈火，聽着鏟子和鍋碰撞的節奏，嗅着蹣跚腳尖也看不到的鍋中菜。那時候這樣將廚房「融入」飯廳的模式，便是如今流行的被稱為「開放式」廚房的設計。

室內設計的蓬勃發展，反映了人們生活水平的提高。從客廳、臥室到浴室，廚房常被看作是一個配角，但對於一個每天大部分時間都與廚房相處的師奶來說，廚房就像是一個家的主心骨。如同無線電視台的電視劇《誰家灶頭無煙火》中，通過烹飪和食物等話題，講述了一家人喜、怒、哀、樂的故事，牽扯出港人生活中的酸、甜、苦、辣。



▲TOTO設計的伸縮隱藏式的槽位，適合香港家居面積較小的單位
大公報記者周怡攝



▲早期的水火爐和煤油燈，使用的原理是相近的
大公報記者周怡攝

品味生活 Lifestyle

廚房設計新時代

香港獅子山下有無數的故事。上世紀六、七十年代的港人，衣、食、住、行都十分艱難，尤其是早期的七層徙置區，例如石硤尾、橫頭磡等，每戶只有幾十平方呎的居住單位，並沒有獨立的廁所和廚房，於是家家戶戶便在門外的走廊，放兩個木製的生果箱，或砌一個簡陋的木架，架起水火爐，解決每日三餐。

今時今日，即使香港仍有貧富懸殊，而仍用水火爐煮食已經很少見了。目前大部分家庭用的是煤氣爐煮食，隨着時代的發展，加上大家環保意識的提升，已有不少人由明火改爲用電磁爐煮食。雖然香港是彈丸之地，很多人用幾百萬也只能買到一個蝸居，但地產商在有限的面積中，還是用心設計，以求五臟俱全。港人比較注重飲食衛生和素質，很多人對廚房設計等方面有很高要求，因此高級櫥櫃仍是大有市場。日本品牌TOTO近期就進軍香港市場，其貼心的設計，希望爲港人營造一種來自廚房的生活享受。

廚房不再是「配角」

此品牌於灣仔建築及設計中心，陳列出各系列精美設計櫥櫃及配件，並爲客人提供專屬服務。無論是外形設計還是材料選擇，設計師都從家用角度出發，照顧每個客人獨特的需要。

採訪當日，被稱爲「廚房俠侶」的廚師夫婦——凌瓏菲和陳啓華，於TOTO裝置的示範廚房烹調派對小食。陳列的廚房，以白色爲主，視覺上已令人感覺很舒服，乾不乾淨一眼就看出。用的是電磁爐，烹飪的時候不會有很大油煙。雪櫃、烹調的器皿，全都很有順序地收納在櫃子裡。而廚房的抹布、刀或其他用品，放置在電磁爐前方三塊白色長型凹槽內，按一下蓋子便掀起，整齊、乾淨，不像以前阿媽年代的廚房，鐵鏟或其他烹調用品都是放置煮食爐的側邊，雖說隨手使用方便，但看起來有點凌亂。

此一時，彼一時，如今家庭的廚房裝飾設計如同示範單位，一塵不染，原來真有些人是「無飯」夫妻，廚房只是他們的「裝飾」，但沒有廚房，屋裡就缺欠一些什麼似的。TOTO香港區負責人蕭先生就在陳列室中介紹一個示範的廚房，第一眼看上去還以爲是傢俬擺設，但原來是一個袖珍型的廚房。廚房

發展至今，原來可以如此？廚房在整個家居設計中，不再是被忽略的一部分，現在很多住戶對廚房裝飾設計的要求，比臥室、客廳的要求更多。

TOTO的貼心設計

蕭先生笑說：「看上去像不像藝術品？廚房也可以做到如此效果。」他還說，如今很多客人都喜歡開放式廚房，不過香港居住單位都不大，要爲客人度身訂造，會根據面積大小而設計，盡量節省空間。然而，香港人不同外國人，香港人煮飯要有「鑊氣」，方便煎炒烹炸，是故大部分客人還是喜歡傳統式的廚房。

蕭先生又說曾有客人，希望居所能夠打造兩個廚房，客人居於大屋裡，一個是用來煮食，另一個是用來看。不同客人有不同需求，只要客人講出自己的要求，他們會以專業知識爲他們設計一個貼心的廚房。

來自日本的品牌TOTO，此前從未出口其他國家，今次萬順品集團有限公司和TOTO簽訂合作協議，成爲TOTO香港區總代理。蕭先生強調，TOTO櫥櫃是糅合歐洲美學設計及日本高品質監控，用料方面十分嚴謹，全部採用歐洲進口物料。同時使用較高的櫃門，並採用「一鍵開車」及靜音抽屜設計，適合身形較嬌小的香港主婦。



▲「廚房俠侶」凌瓏菲（左）與陳啓華現場使用最新設計的廚房烹飪
大公報記者周怡攝



▲除了開放式廚房，一些簡易又充分利用空間的廚房設計適合小型單位的家庭
大公報記者周怡攝

回憶煮食爐

煮食爐亦有其故事。上世紀五十年代，一般百姓家庭會燒柴、燒炭，用火水爐是相當先進的了。而在戰後至六十年代的香港，火水爐是平民百姓家庭主要的煮食器具，在富人區的少數人家，才有煤氣供應。

火水爐這種爐具，由來自瑞典的F. W. Linqvist於一八八〇年左右發明，香港人家用的火水爐，全部都是香港廠家改良和製造的。火水爐下方有一個面盆，是裝火水的容器，上面有一個「膽」，一條條的綿芯吊入容器內，外面有個透氣的保護罩，火水會透過綿芯，用火柴點一下，就會成爲一個火環。基本的設計是一圈綿芯，重型的有兩圈綿芯，火力加倍。有一個簡單的拉掣，可以拉高拉低，調節綿芯突出的長度，以控制火力強弱。

但火水爐由於製造較輕身，如果上面放的是大煲食物，上重下輕，很容易打翻。香港每年因此發生的火警，時有所聞。小時候家中一直使用火水爐，至一九七〇年才改用石油氣，常見的是蜆殼牌，當時感覺方便清潔多了。石油氣爐的火力較猛，家中又不能儲存太多，因此到接近用完時，便要打電話到石油氣公司叫人送貨，如果居住房屋有電梯還好，否則便見那些工人托着石油罐爬樓梯，真的替他們辛苦。

舊式屋村因沒有煤氣裝置，仍有人用火水爐或石油氣爐。如今煤氣煮食普及化，近年因環保及安全，更力推電磁爐的無火煮食。如果要大家選擇，多數人會用煤氣爐，食其夠鑊氣。煮食爐的進化，現已不需如五十年代時燒柴燒炭，而無論選擇哪一種烹飪工具，煮出來的菜餚或少了當年的味道，但少不了煮食人時代記憶中酸、甜、苦、辣的過往。



▶TOTO香港區負責人蕭先生笑說，廚房設計也是設計藝術品
大公報記者周怡攝

英式下午茶地標

半島酒店的下午茶，和深井的燒鵝、翠華的奶茶、再興的叉燒及好到底的雲吞麵一樣，都是一提到香港就能從港人的記憶中或google的頁面上脫穎而出的美食代表。

最近恰逢多位友人讓潘少推薦香港下午茶的好去處，經過一輪密集試吃，潘少決定以最經典的半島酒店下午茶開頭，推薦幾處頗有特色的中西式下午茶。

早在廣東讀大學的時候，「去半島酒店喝下午茶」就和「去迪士尼樂園」與「去太平山頂看夜景」一起排在潘少赴港旅遊行程的前三名。當時的心情很複雜，既覺得以將近一晚房費的價格吃一頓二人非正餐奢侈之極，但在現場演奏的管絃樂中排了半個小時的隊後見到三層架的精美點心又難掩興奮。

現在再去半島下午茶，是爲了享受難得地與朋友共渡渡閒的午後時光，與熟悉的口味和廚師對食物的誠意。

先不談最上層的各式精美甜點，就單講一盤鹹點中最不起眼的黃瓜三文治，這個食材樸素的小點心，廚師不僅察覺到黃瓜出水後會將麵包浸得濕軟，影響口感，並且不會採取爲此而選用質地硬身的麵包這種懶辦法，而是提前很久就開始醃製，使其排出多餘的水分，從而保證食客吃到的是濕度適中而

又不失脆度的成品。而Scone是最深得潘少喜愛的下午茶點。喜歡直接吃，也喜歡塗上果醬，最喜歡抹上厚厚的淡奶油，但不喜歡一層奶油一層果醬，味道太多。半島的Scone是屬於直接吃也很好吃的那一群。溫熱使其鬆軟，健康自然的奶味與黃油味，淳樸得好吃。作爲下午茶中個頭最大的點心，女生怕是吃兩個就飽了。

其實很多酒店的下午茶點也很精美，格調亦高，但半島的下午茶不僅以食物帶給人們味覺享受，它代表的時代文化與貴族氣質更填補了一部分人精神慾望的溝壑，使人們爲這一份價值付出得心甘情願。

就像新加坡的茶佛士酒店，這座英國殖民時期的老酒店已經營業超過一百二十年，它供應的下午茶若論精美度甚至連當地的前十名都擠不進，但至今還是每天吸引並服務着成百上千慕名到訪的客人，並讓他們滿意而歸。

在偶然看到的一張一九二八年的黑白老照片中，半島酒店竟仍顯出了堂皇的色彩。（「下午茶」系列上篇）

圖、文：潘少



▲英國紅茶作爲下午茶的主角之一，茶葉、器具與沖泡自然講究



▼甜橙皮與朱古力撻是最佳搭配



▶以前使用炭火煮食物的小灶
大公報記者周怡攝



▲6月30日之前，半島酒店的下午茶除經典點心外，還加入了斑蘭蛋糕與鮮蝦豬肉蛋批等泰式口味的點心

輕盈舒適夏季鞋款

▼明星鞋款ZeroGrand之美國獨立日特別版，色彩鮮明，充滿玩味元素
資料圖片



爲迎接即將來臨的美國獨立日（七月四日），美國休閒品牌Cole Haan旗下明星鞋款ZeroGrand推出獨立日特別版。每隻鞋重只有二百九十克，以輕盈著稱的特別版ZeroGrand，除了保留品牌獨創的Grand.OS高科技緩震、減重技術外，更採用特別尼龍物料加防污塗層。設計上則以星條旗元素作點綴，利用各種色彩大膽碰撞，出色搶眼。

功能上，除了Grand.OS緩震、減重技術，高回彈性以及超薄中底，爲鞋履帶來

高度的柔韌度和輕便性。物料上，有別於以往採用的英國羚羊皮作鞋面，ZeroGrand男裝特別版採用一片式防裂尼龍布，並塗上防污塗層，使用真皮沿條，鞋頭與後跟處均添加耐磨橡膠。

男裝特別款除了星條旗圖案外，還有以美國國旗的鮮紅色及深藍色爲主的純色系列。而女性特別版除了Grand.OS技術，鞋面以防撕裂尼龍與牛仔布包裹拼接，拼接處飾以圓形鏤空花紋，外加PU防污塗層，全鞋布滿白色星芒圖案。而白色橡膠大底跟部以鮮艷紅色膠底加以點綴，簡單之餘更添一份特別。