



港人 在香港

黃鎮源和鍾爵麟，一個懂酒，一個愛茶。這兩個北上創業的港漢在香港廣東外商公會認識後，一拍即合，合作在深圳成立了一個酒與藝術結合的展示館，決志找出「紅酒與茶的共同點」，把中國的茶文化和法國的酒文化發揚光大，然後搬回香港。

■香港文匯報記者 李薇、張瀛戈 深圳報道

走進黃鎮源和鍾爵麟在深圳共同經營的紅酒藝術展覽館，映入眼簾的是一幅精美絕倫的佛像，室內金黃色的燈光映得展館惟妙惟肖。大廳內的吧台上井然有序的放着不同種類的紅酒，走進一間房，記者頓時被眼前的景象驚呆了：十餘幅栩栩如生的佛像，給人感覺不像是紅酒店，倒更像是一間「藝術品珍藏工作室」。

展館似藝苑 檀香飄樂韻

為甚麼展覽館看着更像是一間藝術工作室？黃鎮源看出了記者的疑問，但他並沒有馬上解答，而是帶我們來到了另外一間房，還未走進去，就

隱隱約約聞到了淡淡的檀香的味道伴隨着優雅的音樂聲，「在這裡，你可以放下煩惱，穿上漢服坐下來一邊品茶一邊暢聊中國文化、聊茶道、聊藝術，走出去，你又可以品嚐不同口味的紅酒，欣賞形態各異的畫像，這是我的理念——將中西方文化交融在一起。」黃鎮源說。

探討茶文化 奇想突湧現

黃鎮源的父親在香港經營一間針織衫加工廠，作為家中獨子的他從小就過着衣食無憂的生活。2003年黃鎮源從澳大利亞留學回來之後便回到香港開始接手家族生意，對於這個七尺男兒來講，

終日與服裝接觸顯得枯燥乏味。在一次外商公會的活動中黃鎮源結識了在內地經營茶生意的港人鍾爵麟，在通過鍾爵麟與他探討中國茶文化的過程中，黃鎮源也開始思考如何品茶，並在腦中突然想到一個近乎是不可能的想法，何不把茶與紅酒結合起來，讓中西方文化交融在一起呢？讓不同國家了解彼此的文化是多麼有意義的事，這個創意使黃鎮源興奮得徹夜未眠。他回憶說：「我的人生在那一刻終於找到了方向，接手家族生意固然穩妥，但對我而言人生少了豐富性，對這個世界也不會有甚麼意義。」

兩年赴澳法 學習品紅酒

於是，這個衣食無憂的「富二代」決定放棄接手家族生意，開始了他的創業之路。讓他感到欣慰的是，當他把自己的想法告訴家人之後，家人都很支持他的決定。於是，他獨自一人前往澳洲、法國等地利用兩年的時間去品嚐近2,000種紅酒。黃鎮源說：「以前我並不喜歡喝酒，我認為它是人們交際的工具而已。後來，我漸漸認識——品酒跟喝酒是不同的，品酒要按規矩，從色澤、掛壁、氣味去一一體驗，我越研究酒，就越

喜歡酒，就越離不開酒。」回國之後，黃鎮源便選擇在深圳開設他們的創業之旅，也是從那時起，黃鎮源開始了往返深港兩地的雙城生活。創業初期，讓黃鎮源困惑的是，如何找到紅酒與茶的共同點，如何讓人們認識到紅酒與茶也可以屬於同一個文化。

酒廊伴茶莊 憧憬殺回港

他在不斷地探究與學習中逐漸體會到，中國的茶文明是源遠流長的，法國酒文明也是幾千年的歷史，發源的時代都是那麼的悠長。茶是一種植物，葡萄也是，可以說是上天一起給予兩個不同區域的人類最棒的禮物了。

黃鎮源說，我們需要做的是，提供這樣一個場所，來讓大家坐在一起，了解中西方文化，讓彼此的溝通可以上一層樓。就這樣，在經過二三年的籌備後，他們的紅酒與藝術結合的展示館正式在深圳掛牌了，而且就選在鍾爵麟的茶莊旁。他欣然表示：「等到時機成熟，我決定把它帶到香港，讓香港市民也可以在繁忙的工作之餘來到我們的展覽館放鬆身心，舒緩一天的壓力。下一步，我還打算幫鍾爵麟把茶莊也搬過去！」



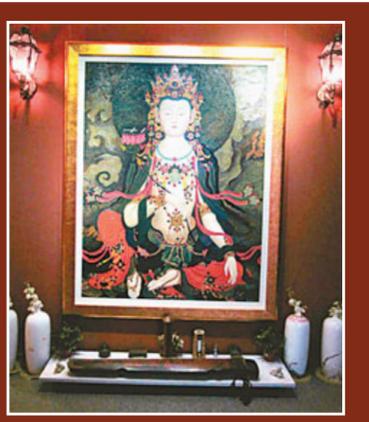
■室內點着檀香，最宜品茶交流。張瀛戈攝

■展館內的特殊工藝油畫。記者李薇攝



愛茶

■鍾爵麟與穿着漢服的黃鎮源合照。李薇攝



■紅酒展館入口處有佛像油畫。李薇攝



■黃鎮源和他的紅酒吧台。張瀛戈攝

深圳創業顯優雅

黃鎮源拍鍾爵麟 紅酒佛像中西韻

業餘攻讀茶博士 憧憬全球開茶室

黃鎮源懂酒，鍾爵麟則愛茶。採訪當日，記者與鍾的聊天是在悠揚的古箏聲和淡淡的普洱茶香中開始的。一副無框眼鏡，一口標準的普通話，鍾爵麟以書生的儒雅緩緩地陳述着茶的歷史，以及自己對茶文化的見解。他說品一泡普洱茶就如同品味人生的每一個階段，需耐心、細心慢慢感受。他認為自己是一個在內地創業的文化人，他計劃在48歲前拿到浙江大學茶博士的學位，然後組建一個和他一樣熱愛茶的團隊，將茶文化帶到香港甚至歐美國家。



■鍾爵麟的茶莊。張瀛戈攝



■鍾爵麟泡茶技藝嫻熟。張瀛戈攝

品茶三步驟 人生同意境

「品茶，你如何理解品字的三個口？」在鍾爵麟的茶藝工作室中，他以嫻熟的技巧泡出三杯生普洱茶後拋出一個大多數人並未關注，也不知如何回答的問題。指着一杯顏色清澈的茶，他說，第一個口在於「觀色」，年限不長的生普洱茶色略顯黃綠；第二個口在於「聞味」，生普洱茶有穩重深沉的木頭味，不似熟普洱茶帶有果香和菊香；第三個口在於「品韻」，略有點苦甘味是生普洱茶最大的特點。「這是品茶的三個基本步驟，與品位人生有着相同的意境。」

原做機械業 浙大學農科

現年40歲的鍾爵麟本職是在香港及內地從事機械設備製造業，2003年，一個偶然的機會，他開始接觸茶，並對茶文化產生了濃厚的興趣。為了深入了解這個行業，鍾爵麟毅然決定重歸學堂拿起課本，目前他是浙江大學農學院山茶科方向的一名本科生。「我的目標是在48歲之前拿到茶博士的學位，這樣人生就圓滿多了。」鍾爵麟稱，研究茶已經成為他人生最大的樂趣，而他的研究不是停留在表面的，不只是了解茶的歷史，不只是懂得怎麼判斷茶葉好壞，「在甚麼時間段採摘茶葉最好，陽光露水經緯度會對茶葉產生怎樣的影響，這些都必須懂，所以我要讀書」。鍾爵麟說，接下來有時間他還會到江蘇等盛產茶壺的地區實地考察茶壺製作工藝，更加系統地學習茶文化。

寶安開茶行 當作試金石

在鍾爵麟的身上，不僅沒能感受到香港這個繁忙、節奏極快的都市給他帶來的急迫感，看着他舉手投足間所透露出的從容，聽着他講訴一段段歷史典故，彷彿回到唐朝與陸羽一起品茶。「這是學茶帶給我的轉變，沒有悠閒的心境就無法品出茶的真諦。」鍾爵麟告訴每一個與他一起品茶的人，品茶須慢，尤其是好茶，每一泡都是有年齡、有層次感的，「很多人喜歡一眼就給茶定性，但如果願意給時間慢慢去品，會有更多不同理解和感受。人與人交往也是這樣，需要時間慢慢了解才能透徹。」

「我希望有朝一日Tea Room（茶室），可以和Starbucks（星巴克）那樣風靡全世界。」不久前，鍾爵麟在寶安開了一家茶行作為他拓展茶文化的試金石，之後他還在攻讀碩士、博士學位的幾年間，找幾個志同道合的朋友將寶安這家店的模式複製到香港，成立香港茶文化旗艦店。

盼港開旗艦店 推廣茶文化

在他的設想中，旗艦店中有中國溫婉的女孩彈着古箏，有穿着旗袍的漂亮女孩教導客人如何泡茶，店內還需擺設着各種各樣與茶相關的藝術品。「香港喝酒的人很多，品茶的人相對較少，主要是社區中的老人家和有一定社會財富的大老闆。我希望能在這部分人當中推廣茶文化。」鍾爵麟笑言，目前香港也已經有些學校開設了茶藝班，通過學茶藝來幫學生減壓，茶文化已開始在年輕一輩當中推廣，「如果可能，更大膽些，我還想把這樣的旗艦店推廣到歐美國家，讓他們不再喝咖啡，也改學喝茶，浸入中國的東方茶文化中。」

商品含文化 商機即無限

只要談及文化，鍾爵麟就有聊不完的話題，在他看來文化是趣味性的東西，當文化與商品結合的時候，商品就會變得商機無限。以香港為例，鍾爵麟認為香港的商業模式早已被定位了，年青一代想要在香港創業，無論多努力基本都很難有成就，而唯一尚未定位好的就是文化，「文化的商業價值很高」。鍾爵麟稱，從藝術品收藏市場鼎盛現狀可見一斑。

字畫紫砂壺 收藏如戀情

在日常生活中，鍾爵麟也會進行一些字畫、紫砂壺等的收藏，他形象地用男女戀情來形容自己對那些藝術品的熱愛。「喜愛收藏茶壺的人，看着茶壺的工藝造型如此優美，就如同男孩看女孩的眼光一樣，越看越愛不釋手。」在鍾爵麟看來，帶有文化內涵的商品，沒有走下坡的可能。

組合新模式 穩固再推廣

2009年，鍾爵麟在香港廣東外商公會認識了港人的黃鎮源，同樣對紅酒有着一定的理解的兩人一拍即合成立了一個酒與藝術結合的展示館，不僅做紅酒亦做油畫和檀香。成立這個展示館，鍾爵麟坦言，在商言商，是看中了紅酒的前景。但單純賣酒這樣的道路顯然已經過於普通，「看着油畫品酒，就和聽着古箏品茶一樣，我們想借『紅酒+油畫』的新組合模式在內地推廣，打好基礎後再推向香港。」

深圳車管所 可網上預約

今後港人在深圳辦理相關機動車及駕駛證業務將可提前在網上預約。深圳市公安局日前推出車管業務「網上預約」服務，全市每日13個服務點可同時為1,040名申請人預約辦理業務。申請人登錄深圳市公安局交通管理局網上車管所即可。

網址：<http://cgs.stc.gov.cn/>

據深圳交警局車管處副處長溫偉中介紹，網上預

約服務項目包括補領機動車行駛證、補領機動車號牌、車主基本信息變更（姓名、身份證明名稱及號碼）等機動車業務6項；駕駛證補證換證、駕駛證註銷、駕駛人年度體檢延期、駕駛證期滿換證、恢復駕駛資格、駕駛人審驗等駕駛證業務7項。

港人憑回鄉證登記

根據網上預約協議書，申請人須憑本人身份證明（港澳人士可憑回鄉證等做為身份證明）進行

預約，每天每人限預約2次。如需撤銷預約，須至少提前半個工作日在網站預約申請頁面進行撤銷，否則視為失約。對於在6個月內申請人失約累計達到3次的，車管所將在12個月內不再受理該申請人的網上預約申請。

不可代辦採實名制

溫偉中表示，為防止出現黃牛黨，預約業務不接受代辦，需本人前來辦理，預約採用實名制，請如實錄入個人信息，否則不予受理。在選擇預約日期和時段時，如系統未能顯示，表示該時間段預約已滿。 ■香港文匯報記者 郭若溪 深圳報道

忠誠 正義 為民 奉獻
深圳市公安局交通管理局
網上車管所

業務分類

- 網上預約
- 在棧辦理
- 信息查詢

網際地圖