

藝術 × 美食

文青系生活品味

都爹利會館猶如私人藝術館。



都爹利會館展覽 - 陳沁昕《糾纏》

如私人藝術藏館的都爹利會館

中環的中菜館都爹利會館由倫敦著名的於2013年西班牙AD國際獎獲獎的設計師Ilse Crawford設計，設計精緻而具觀賞價值，置身其中彷彿走進一座博學藝術藏家的大宅。都爹利會館有四層，設不同的區域，各區收藏了多件中外藝術品，例如有近六十幅水墨畫，展示了齊白石、林風眠、張大千等的著名作品。更有現代藝術的區域，主要以攝影為主，展出了人像攝影名家的作品，如南美代表Pieter Hugo及日本杉本博司等。欣賞完藝術品後，你更可以到會館內的酒吧及主用餐區享受一杯杯fashion中西香料及酒的cocktails，又或是品嚐地道中菜。這座非一般的大宅內有超過2,000平方呎的露天花園以及富格調的大廳，讓來賓品嚐手工雞尾酒及年份香檳。

近期都爹利會館由即日起至9月23日正在舉行《眾神失語的日子》藝術家聯展，由北京策展人富源策劃的藝術聯展《眾神失語的日子》，展覽邀請大灣區內四

位年輕藝術家參與，包括香港藝術家陳泳因、陳沁昕、方琛宇，以及生於廣州、於維也納工作的藝術家葉慧。四位藝術家將以破格新穎的方式，將充滿着荒誕電影感的場景帶到現實之中，透過抽象的作品和令人意想不到的情景，為觀眾帶來非一般的藝術體驗。

作品分別在樓梯、會客廳及藏書閣內展出。藝術家陳沁昕(Tap Chan)受到寇比力克(Stanley Kubrick)的電影啟發，並加入自身的經驗及想像進行創作，重新佈置會客廳內部分空間，營造出一種「突如其來」的不祥感覺。



都爹利會館以中菜結合藝術。

隱藏於大館的藝術風餐館

大館是剛於今年5月新開幕的中環文藝創意空間。要配合這個充滿文藝氣息的环境，位於大館的餐廳也必須充滿藝術格調。一間波希米亞風格的酒吧Dragonfly就剛於8月中在大館開幕。Dragonfly由著名室內設計師Ashley Sutton親自操刀，隱沒於活化歷史建築物大館之中，將帶領客人重回19世紀末，體驗歐洲新藝術(Art Nouveau)時代風格，一邊淺酌多款悉心炮製的創意雞尾酒，一邊細聽寫意輕快音樂。

Dragonfly設計靈感源自美國著名裝飾藝術家Louis Comfort Tiffany的美學格調，捕捉了19世紀

的唯美放縱，將波希米亞沙龍呈現眼前，彰顯永不過時的藝術精神。

室內設計反映了Sutton對Tiffany美學的深切致敬：綠松石玻璃燈飾上隻隻黃色蜻蜓裝飾點亮了酒廊的天花板；地板和餐桌上則鋪滿了斑駁絢麗的馬賽克拼貼圖案；超過500隻由鑄鐵物料訂製而成蜻蜓裝飾栩栩如生，蟄伏於酒廊當眼處和四周牆身，為整個空間添上生氣。Dragonfly的戶外空間落在大館的石鋪通道兩旁，客人可同時沉醉在現場樂隊悠揚樂韻和歷史氛圍當中，享受獨一無二的體驗。



大館的Armoury Bar餐廳。



大館的Dragonfly的建築極具歐洲新藝術時代風格。



蕨菜(龍頭菜)清熱滑腸、降氣化痰、利尿安神的作用。



馬蜂菜(馬齒莧)可防治糖尿病。



灰菜：清熱、抗癌。

寧夏的野菜文化與歷史

八月的微風吹拂着寧夏的大地，大地上留下了大自然給人的饋贈——野菜。野菜，非人工種植，可以食用的植物，是大自然留給人的禮物。鄉間的田埂旁，野菜的身影隨處可見。野菜無污染，營養豐富，味道清新可口，是季節性很強的特色時蔬。寧夏就有很多種野菜，並且味道還不錯。是普通家庭桌上的小菜，更是高級飯店菜單上的特色美食。寧夏及其周邊大部分地區歷史上都是靠天吃飯的半農半牧區，收成好壞根本不由人，可以說是老天爺說了算，寒凍、乾旱、風災等自然災害常常威脅這一區域的農牧生產。在這樣的生產條件下，人地關係中順應自然的成分更加濃厚，極具地域特色的野菜文化應運而生，野菜文化在這一區域實際上也是一種備荒救荒文化。

野菜的功用顯然不僅僅局限於「菜」或副食，而是主食，直接當糧食使用。歷史文獻顯示，西夏時期本區域的百姓就因為糧食短缺而「春食鼓子蕨、鹹蓬子；夏食從蓉苗、小蕪蕒；秋食席羅子、地黃葉、登廟草；冬則食沙蔥、野韭、拒霜、灰條子、白蒿、鹹松子，以為歲計。」

地方志中有關物產中蔬菜的記載一般都是栽培品種，例如明代成書的《固原州志》中就將蕨菜和蕨菜收入蔬菜類物產中；清代的《中衛志》中則記載當地「草有綿蓬、刺

蓬、水蓬子，皆可食，遇旱，山民採以備荒。綿蓬子，可釀酒。又有登粟，產沙地，子可做麵食，變可糧食，一名沙米。」

關於寧夏野菜資源植物的數量，到今天還沒有定論。一項研究表明寧夏有野菜資源植物49科111屬142種，而在寧夏野生食用資源植物資源數據庫中則收錄了多於此數目的種類(158種)。寧夏及其周邊地區充作蔬菜的野菜，其食用部位多數是幼苗、新芽、嫩葉，如掃帚苗(地膚)、馬齒莧(胖娃娃菜)、沙蔥(三稜韭)、苦苦菜(有甜苦苦菜、苦苦菜，實際上包含相近的多個品種)、香椿等等。近年來本地餐桌上又出現了頗受歡迎的枸杞苗，原以為是枸杞的嫩芽，後來在枸杞園搞實驗才知道是枸杞果落地後種子新萌的小苗，可見餐桌上的叫法不虛妄，應當也是本土野菜大家庭的一員。

枸杞有冬果夏果之分，生長季裡落地的枸杞子不斷，枸杞苗也常有，鮮菜的收購價大約十幾二十元，是枸杞農副業收入中重要的一項。值得一提的還有藻類的髮菜、地軟等，因為產量少而金貴，屬於野菜中的上品，地軟包子近些年成為寧夏大小餐廳的必備麵點之一。以「紅黃藍白髮」馳名的寧夏五寶中，「黑」字原意是髮菜，近年來從在其採集過程中造成嚴重的草場破壞，從五寶中被剔除。髮菜從資源到「非資源」的軌跡

轉折，正是生物資源命運多舛的真實寫照——所有的野生生物資源，一旦被人類所垂青，很難不走到破壞、枯竭、物種瀕危乃至滅絕的結局，竭澤而漁，是人類對公共資源的必然態度。

野菜還是野菜嗎？

野菜作為可更新資源中繁殖更新能力最強的一類。雖然常常在災荒年景「樹皮草根，掘食殆盡」，但災荒過後依舊會捲土重來。從古論今，野菜在國內市場上經歷了從醜小鸭到白天鵝的蛻變，從農村集市逐漸走入大超市，從百姓餐桌走上高檔宴席，從偏遠鄉間走進城市。

野菜的價格在這個過程中也一路上揚，從幾分錢一堆到幾元一把，甚至數十元一斤，在北京、上海等中心城市甚至達到了「野菜比肉貴」的境地。野菜的今天俏銷走的是綠色、養生、保健之路，與過去的備荒充飢功用相比，具有極大的產業空間和產業價值，已經發揮着對農副業極大的拉動作用，甚至成為個別村鎮的主業。野菜儘管有着與人類同樣久遠的歷史，但能夠成為批量供應、大宗生產的產業，如果不算歷史時期那種為皇家或軍隊提供真品補給的採摘加工的話，可以說是新興產業，而且是有旺盛需求，一些



香港大館既是古蹟又是生活藝術區。

在這個追求品味的年代，單純的美食已經不能滿足我們的用餐體驗。近年香港就有一些結合文藝和飲食的餐廳和美食坊，在美酒佳餚以外，還可以同時感受文化和藝術，注重環保和身心健康，達至視覺與味覺的同時享受例如大館、元創方大型商場酒店。要數香江最有名的文藝飲食的社交場所，就不得不提位於中環的中菜館都爹利會館。都爹利會館並非博物館，也非畫廊，更像是一間私人美術收藏館，展品多以中國傳統及當代藝術為主，既有世界知名藝術家的作品，也有新晉當代藝術家的作品。

文、攝(部分)：香港文匯報記者 陳添浚



七彩蔬食花束

要體驗文藝風的美食，也不一定要去餐廳，親自DIY也可以，而且還可以吃得很健康。環保達人Hidy擅長以7色蔬果及循環再用布料包裝，再運用創意加入個人風格製作色彩繽紛又有益的文青系蔬食「花」束。「花束」內全部食材可作烹調食用，而包裝布料亦可重用作便當中等，由內到外不會造成任何浪費。

早前記者於由荷里活廣場舉辦的「蔬食文化節2018」就有機會親身體驗製作藝術蔬食花束。Hidy解釋7色蔬果是指紅、橙、黃、綠、紫、白、啡，除了色彩多元，令最後的成品更漂亮外，也更有營養價值。包裝花束時原來也有特別的技巧，原來要用深色的菜去配搭淺色的菜，再用野葛菜去填補當中的空隙。

藝術蔬食花束



環保達人Hidy教授包裝花束技巧。

文青系咖啡體驗

提到文青系飲食，就不得不提咖啡文化。力推精品咖啡文化的The Coffee Academy cs ROASTERY於今年8月6日起進駐國際金融中心推出嶄新的度身訂做Custom咖啡調配概念，為期六個月。The Coffee Academy cs ROASTERY期間限定店提供的Custom Blending Bar服務讓顧客從挑選咖啡豆到包裝，都可以根據個人喜好度身訂做，製作其獨一無二的專屬咖啡。記者親自嘗試過這些透過平板電腦

的度身訂造選項，發現它會根據你喜歡的音樂、花卉、旅遊地點等選擇一切合你的口味，非常好玩。這些咖啡豆包括公平貿易有機咖啡豆、卓越杯以及其他優質單品咖啡，均由慈善農場直接供應，符合生態標準。咖啡豆配以高貴的包裝，可以選擇自己喜歡的圖案作包裝紙，每包均附上卡片去詳細介紹咖啡豆的來源及特色。店內更有西洋書法家為顧客親自在卡片上寫上自訂信息。



度身訂做的咖啡



咖啡豆配以高貴的包裝。

高級酒店餐飲與藝術聯乘



數碼港艾美酒店的回本餐廳Umami，有本地藝術家Elaine Chiu以水彩畫成的香港風景畫。

數碼港艾美酒店的回本餐廳Umami一直結合藝術與美食，過去幾年都有大大小小的藝術展覽。近期它們就與專注於中國及國際當代藝術的Genecy Gallery合作，展出本地藝術家Elaine Chiu以水彩畫成的香港風景畫。看着Elaine Chiu充滿地道風情的畫作，邊吃着以本土特色食材烹調的特色料理如大澳天婦羅、香港仔魚餃稻庭烏冬等，別有一番風味。



Elaine Chiu與日本餐廳Umami合作。

地方已經意識到這一點，開始作為優勢特色產業大力培育扶持。人工種植野菜在當地雖然稱為綠色產業，但以追求經濟效益為目標的「綠色產業」往往很難持續下去，很快會與一些中藥材資源一樣，面臨資源枯竭的境地。寧夏及周邊地區大力發展野菜產業，但是帶來的一系列生態問題。

採訪：香港文匯報 寧夏特派記者 王尚勇



蒲公英(婆婆丁)清熱消腫，對肝有好處。