

S+

Style on Line:Life Style Magazine

6

FEATURE
OUI, JENNIFER

CITY GUIDE

逢甲夜市



Oasis

Fashion And Images.



Feature Editor 林韋青 謝艾婷
Art Editor 蔡宜凌
Photo Editor 吳政達
Advertising Executive 許津 0953-128273

廣告總代理 In Touch 無何有 媒體整合

出版者 觀視音整合行銷股份有限公司
地址 台中市西區中興街 229 號 4 樓
電話 04 - 23263161
AVALOKI INTERNATIONAL MARKETING
4F., No.229, Zhongxing St., West Dist.,
Taichung City 403, Taiwan, (R.O.C.)
TEL:886-4-2326-3161

● 美好生活的誘惑在你家

風格線上邁入了第六期了！從第一期的台中特色小吃到第五期的日本料理，我們在這個城市裡來回穿梭了許多精湛的美食展演，空間、氣味、人情，一切都讓人感到暖暖的小確幸。

從第六期開始，風格線上增加了更多更棒的內容。封面故事，城市的每個角落都存在著值得發掘人事物，靜靜地向我們招手，期待更多的了解與交會；我們也邀請眾多網路寫手，音樂、藝術、電影、文學，分享他們的獨特觀點；當然，還有原先最實用的城市美食導覽。希望更多元素的加入能讓雜誌更具閱讀性，也期待每位讀者在城市中漫遊、尋找意想不到的驚奇時，風格線上可以成為最棒的好夥伴！

[編輯部]

- 06 韓國當代攝影反思
- 10 風格人物 Jennifer
- 16 文藝腔
- 18 音樂跨國界
- 20 塗鴉異世界
- 22 紛主題派對 - 中秋星情好
- 46 風格小店 ivory
- 48 逢甲地圖小指南



Photograph by Wu A Da

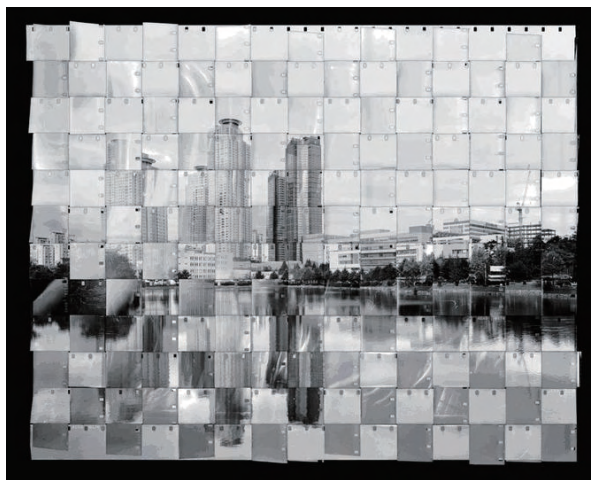
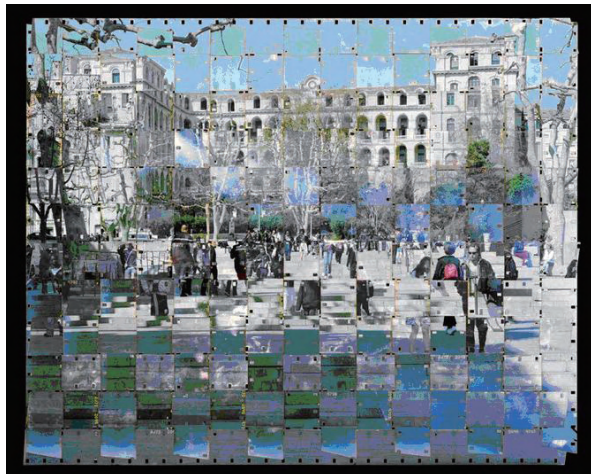
韓國當代攝影反思

文 / 老饕

我一直不欣賞“韓流”這個詞，總讓人感覺它好像是一種短暫的潮流，過些日子就會退流行了。但其實我們仔細觀察一番後會發現，大多數的韓系設計（泛指各類設計）或藝術品，其美感都非常禁得起時間的考驗。建築學裡面有一個常用的字叫 longevity（長久），正是這個意思。設計學和藝術領域裡的 timeless（不受時空影響的）、和 classic（經典）也是這個意思。當然他們有許多東西源自模仿，但模仿並不可恥，任何成功都需要取自一部分的模仿。關鍵在於經過模仿而誕生的產物是否發展出一種新的獨特性。

就這次在國美館展出的遊走前衛 - 韓國當代攝影展來說，許多實驗性作品（攝影雕塑 photo-sculpture 或攝影織物 photo-weaving）的表現手法皆非最新和最佳的代表。但這次展出的實驗性作品也都有自成一格的氣勢。韓國系的設計和藝術多半語彙清楚、具國際觀、方向分明，而且已經在多年的演進下形成一眼即可認出的韓式美學和哲學。這無疑已經是一種成功。

反觀台灣方面，撇開攝影不談，大部分的設計和藝術作品都有語彙（或旨意）不清、用意不明、難以理解等問題。追根究底筆者認為就是台灣人的生活環境和教育方式偏向言詞不明和壓抑自由思想所造成。長期以來，普遍台灣民眾有著不把話說清楚的習慣，做事沒有原則，搖擺不定。這也間接影響了和生活習習相關的設計及美學方面。再者、原本設計應該是用美感和技術來解決問題。藝術亦是用其技法及媒材做抒發管道，反應人心及社會問題（如作家、作曲家、電影工作者等等...）。但台灣的整體教育（學校、家庭、社會）使得多數民眾普遍無法敞開心胸接受批評。造成大家不敢直接批判。大環境的壓抑和社會風氣的不鼓勵，造成台灣創意工作者常常表現得保守、內向、屈就於主流口味。而保守就容易導致作品旨意不清楚。設計上則常因為行事草率、得過且過而做出使用上不便利、不安全、或不美觀的產品。



上為朴昇勳 (Park Seung Hoon) Textus 系列作品



上為權五祥 (Osang Gwon) 的攝影塑像

雖說這篇文章是寫展覽的觀後感，但我想傳達的不是展覽本身和藝術家的想法，而是我如何從此展來延伸看韓國跟台灣創意市場的差異和風氣。藝術人文風氣的養成是全民運動，也是日常生活中累積下來的一種態度。南韓政府和大企業對創意和藝術活動及藝廊都是大力資助。而與南韓相比，台灣連辦國際型展覽的經費都是少之又少。我們的民間團體、企業和政府應該正視這個會真正提升台灣國際地位，又可以吸引觀光及國際曝光率的文化創意產業領域。除此之外，適當運用藝企結合還可打企業形象，也可推出形象設計產品。這絕不是單單靠通過一些法令就可以改變的。將創意與普羅大眾的互動擺在第一位才是長久之計。

附上的是這次參展的其中兩位攝影師權五祥和朴昇勳的作品圖片。圖中作品並非此次展出的作品。筆者另外找來他們的其他作品想和各位讀者分享。作品著作權為原藝術家所有。

個人網站：<http://www.jenhaophoto.com/>

老饕藝文設計資訊交流平台：<http://blog.udn.com/rentonyeh>



每一刻都是美好生活

她主持活動，也經常演講，她開班授課教烹飪，她熟習茶道、押花、瑜伽，她表演短劇與魔術秀，從挑音樂到選服裝全都自己來，擁有一間美味的甜點店，擅烹飪美食佳餚舉辦 party，對於 fashion 有著獨特見解，生活多元身分多重，這樣十八般武藝樣樣精通，我們該怎麼定義她？『我的職業是母親』 Jennifer 這麼說。

溫和親柔的聲線中帶著堅定說服力。見過她，或許你能夠想像她在派對中迷人風采的模樣，但沒見識過在廚房做食物的模樣，你絕對無法想像原來做菜也能這麼美麗，每一舉手一投足都散發著優雅的魅力，讓你無法離開視線完全地被佔據。

這天的菜單開出來後我想像著無比美味的食物，美味的銷魂彷彿雲端，令人意外的反而是超乎滿分的演出，這位美麗的廚娘，有 bartender 的聊天功力，想到什麼隨即分享給大家，做菜的樣子真是美得不可言喻，從容不迫的像在表演著什麼似的，不小心的失誤總像是一種刻意逗鬧幽默的方式，Jennifer 說暴露自己的缺點，反而更自在從容。沉浸於她營造出的氛圍，完全將時間拋於腦後，錯覺讓人忘了是來用餐，心甘情願的乖乖等待。



Jennifer 說：我沒有特別有天份，但是我很勤勞。聽到這句話時的確真有些驚訝，因為她那才華直覺就是與生俱來的，說著說著也明白為什麼會這麼說了。想像一個三角型它是由 fashion、healthy、beauty 所架構而成，所以食物的美味絕對美麗可口卻兼顧健康，Jennifer 定義了這樣的概念。美食並非得高價才能擁有，在有限的預算最出精巧的規劃，那麼一切都容易多了。初學製作蛋糕的時候以為為母親，照顧兒女直到入睡，能夠練習製作蛋糕總已是入夜之後了，不是最聰明的最具天份的但絕對是最精進的學生，就這樣每天晚上挪出睡眠時間做蛋糕，於是她笑著說她有個綽號，那正是『夜夜做蛋糕的女人』。



Jennifer 生活豐富多元又具有多項才能，問起最後為何選擇“食”當事業，她這麼說著：『吃』是最能凝聚大家的一件事情。你能夠想像一個人要一次製作六百個御飯糰嗎？她說：每次都不曾想過會遇到什麼困難，反而是會先找方法。Jennifer 說她在生命的每個階段都遇到不同的人，心存感激認為無論開心與難過的歷程，受益最大的總是自己。所以很願意給年輕生命一些東西，爾後這些年輕人也能傳遞各種不同美好給下一代。如果這是一次的採訪，那麼我應該是受益最多的一方。不僅男人愛她，女人更是為她著迷，迷人風采是無法言喻躍然紙上的美好。

當你進入 Jennifer 的世界，你會看見所謂集美人、美食構築而成的美景，那裡有著美不勝收的誘惑。下期開始風格雜誌邀你一起與 Jennifer 發生段美味關係吧。



逢甲小吃 嚴選 10+

01 紅燒當歸鴨



逢甲「紅燒當歸鴨」位於文華路的偏僻巷內，就算夏天的夜晚依舊熱得汗珠直落，一拐進福上巷內，還是遠遠的就看到排隊人潮，客人的嘴和老闆的手從沒停過。用茶葉和甘蔗煙燻、代代傳承的一隻鴨，不僅撐起一個家，也溫暖了每一個過路人的胃。

招牌當歸鴨麵線，當歸湯頭濃郁不死鹹，喝起來還會回甘，一口湯一口麵，再咬上一口肉質扎實不乾澀的鴨肉，清甜好滋味絕對是夏天溫補不二選擇。店內當紅小菜切盤「當歸米血」，經過當歸湯頭不斷熬煮的米血，搭配鴨肉高湯特調的沾醬，每一口都吃得到米粒的香Q口感。

第一次造訪，就對這份簡單的美食留下深刻印象，熱情的老闆和活潑的工讀生弟弟們，更叫人難忘。我想，這就是台中特有的好味道，難忘的鄉土人情味。

地址：台中市西屯區文華路5巷6號
營業時間：18:10pm-01:00am



TuRKEY'S 醬料廚房

電話：0975-312-715
地址：台中市西屯區西安街 277 巷 27-1 號
營業時間：10:30am-21:00pm
公休：星期日



二八一朵花的年輕老闆娘，總是細心堅持的親力親為，從麵條口感到醬料口味的大膽創新，每一口都吃得到滿溢的幸福魔法。

離開逢甲商圈擁擠的喧囂人潮，沿著福星路一路向北，再循著芳香拐個彎，一陣烘著暖陽的青檸薄荷香，在午後悄悄瀰漫，勾引著久未甦醒的味蕾。隱身福星北一街巷弄裡的【TuRKEY'S 醬料廚房】，有別於傳統涼麵的麻醬飄香，年輕的老闆娘，將對服裝設計的創意與熱情，移轉到涼麵醬料的開發中，每一個新口味的推出，都希望能在帶給客人熟悉溫暖的家鄉味的同時，又期待一點別出心裁的小小驚喜

墨西哥莎莎，軟嫩多汁的火雞肉，Q 中帶勁的純白細麵，淋上新鮮番茄和辣椒佐羅勒香草莎莎醬，極簡又濃烈的震撼交疊，在嘴裡律動出熱情狂野的 Salsa 舞步。蕃茄牛肉，筋牛腱肉在紅褐色滷汁鍋裡翻騰的呼嚕聲，混著滿室芳香四竄，最後嘴裡留下的，回歸台灣最樸實的在地的好味道。

06 梅香小吃

能在逢甲屹立不搖經營 31 年之久，這種獨特味道台中僅此一間別無分店。曾經有客人連續吃了 27 餐的紀錄，這看似普通的店面卻賣著簡單卻獨一無二的料理。



胡椒飯與辣椒飯簡簡單單，白飯配上半熟的荷包蛋加上主角肉絲，嚐過一次便朝思暮想的不斷回味。肉絲以胡椒粉和特製醬料醃製三小時以上，讓肉絲充分入味，經由大火拌炒後香氣十足，味道特殊的難以形容，正是逢甲特色小吃店之一。

電話：(04)2451-4043

地址：台中市西屯區逢甲路 20 巷 42 號

公休：無

營業時間：11:00am-20:30pm

07 EZ 現打果汁



最初只是攤販經過四、五個年頭後才開始有店面，前前後後將近 11 年，老闆每日親自採買水果，完全使用林鳳營鮮乳，使用原料完全不添加人工色素，堅持從無懈怠。沒有特別精緻裝潢招牌的果汁店，卻是內行人熟知的質純好店。



綜合果汁－水果會因季節而作調整，喝到的都是最新鮮的水果原汁，天然健康無負擔。

木瓜牛奶味道濃稠與木瓜香甜融為一體，不會只有單一木瓜或牛奶的味道。

電話：(04)2706-1058

地址：台中市西屯區逢甲路 20 巷 41 號

公休：無

營業時間：10:00am-23:00pm

08 大甲芋頭城

指定產地大甲頂店的芋頭，無添加色素防腐劑，除了嚴選芋頭產地外，採回來後經過處理得將芋頭燉上兩小時。此外，這裡只用屏東萬丹產出的紅豆，一粒粒光澤剔透的芋圓也是自己做、純手工，完全不假他人之手，品質百分百。



一大塊一大塊的芋頭甜度適中香醇又鬆軟，芋圓也是滿滿芋頭味，而這裡的芋圓即使遇冷也不會像一般變得硬而難以咀嚼，紅豆飽滿鬆軟粒粒分明。就連單賣的芋頭冰淇淋也是出乎意外的純粹好吃。

電話：(04)2452-5817

地址：台中市西屯區福星路 461 巷 2 之 2 號

公休：無

營業時間：14:00pm-01:30am

09 一心素食臭豆腐

轉化對宗教的虔誠信仰，老闆用心堅持做出道感動人心的素菜料理。新鮮現做、以中藥滷包醃製的豆腐，在精準的油溫和时间掌控下，炸出的臭豆腐金黃酥脆，少了臭豆腐的駭人臭味，多了養生中藥材的口齒飄香。



臭豆腐

300 度油鍋高溫酥炸的臭豆腐，外酥內嫩，搭配手工醃漬的泡菜和小黃瓜一口咬下，混著特調的中藥醬汁，一併在嘴裡交疊出豐富口感，清爽不油膩。

麵線糊

加了豆皮、素滷肉、金針菇、木耳、杏苞菇等食材熬煮的麵線糊，在中藥湯頭的長時間燉煮下，吸收了飽滿的濃濃香氣，吃起來清香爽口，回味無窮。



電話：(04)2452-5389

地址：台中市西屯區福星路 461 巷 2 號

公休：周一公休

營業時間：16:30pm-01:00am

+ 1 美好生活的誘惑 在你家

現在立刻加入風格線上會員
即可下載每月風格雜誌電子版

限量 1500 名
詳情請上風格線上網站 <http://www.solmag.tw>

+ 2 訂風格 月月安

一杯飲料讓你擁抱美好生活中的誘惑
郵差叔叔車馬費 30 元 / 期 360 元 / 年

風格雜誌 免費 BUY
誘惑到家 全面啟動

限量 1500 名
詳情請上風格線上網站 <http://www.solmag.tw>