

週年慶首選
訂今周刊一年送萬國通路
24吋行李箱! 速翻P.78

10月股災攻略》台股震盪不停! 股市大戶教你持股心態、多空解析、挑股法則 P.56

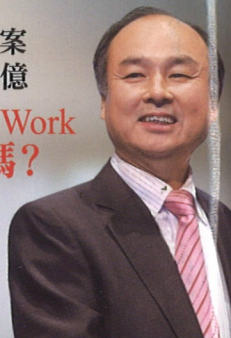
在今天看見明天

今周刊

最大金主捲入記者失蹤案
軟銀市值5天蒸發3500億
擬砸6000億挺新創WeWork
這場豪賭有勝算嗎?

P. 50

日本軟銀集團社長
孫正義



2018.10.22 ~ 10.28

平民翻身、富人聚財的超級商圈

5位億元富豪淘金術獨家解密

西門町

你學不完

為什麼自己打自己是最好的防禦?
有當配角的自覺,才能瓜分到最大市場,
他們如何運用大富翁桌遊法則,讓財富翻倍?
台灣最貴的店面、最密集的商旅、最吸金的柱子,
都在這裡!
P.80



1139

ISSN 1027-1114
定價110元 特價99元
9 771027 611005



好看、好吃、好用的設計 好有道理



烹飪是這個時代的顯學，翻開食譜、滑過網路，有千百種方法，教你如何端出一道像「照片和影片裡的菜」，而且力求快速方便。所以當我們走進一個男人的廚房，發現他做菜前，竟然還要花時間發想畫草圖，真是嚇了一跳。

這位「畫菜男」是品家用品 (JIA Inc.) 設計總監洪忠權。洪忠權來自一個爸爸很懂吃、媽媽很會煮的家庭，他的兒時志願是當廚師，小學一年級，就會為家

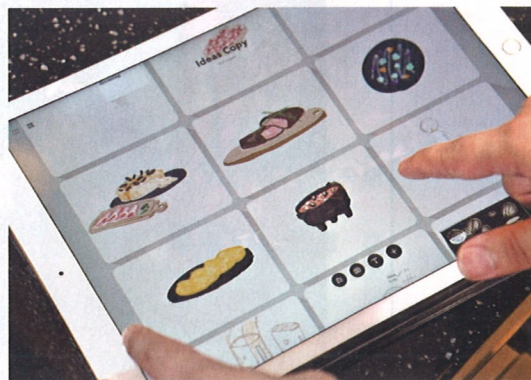
人準備周末早餐，還煞有其事地寫桌卡、排座位。長大後，因為隻身在加拿大求學、工作，更大幅提高下廚的機率。

下廚，先描繪草圖 食材用量擺盤、極致講究

對吃講究加上工業設計的訓練，養成洪忠權先把菜畫一遍的習慣。過程中，他可以思考，「食材的用量組合、顏色如何搭配、成品要以堆疊或平鋪方式呈現、用什麼器皿盛裝。」創意管理

好，完成視覺提案後，再來執行。

擺盤的最高原則，洪忠權認為，「器皿要當最稱職的配角，不但不可以搶戲，還要能為整體感加分。」某次他看到一位北歐主廚，拿黑色石頭當盤子擺放河鮮，此舉並非趕高級餐飲圈的流行，而是傳達北歐料理的採集本色，「他還原了魚在河裡，穿梭石頭的畫面，這樣的組合充滿了大自然之美。」這天，洪忠權端出的其中一樣菜，酒杯菇燉飯，底下襯



iPad電子記事本裡，詳細記載洪忠權著手料理前的發想手稿。

「我從不會衝動購買，一定先做功課，為的不是搶便宜，而是哪個可用最久。」

JIA Inc. 品家用品設計總監 洪忠權



的黑石盤，就是循此概念發想而來。

洪忠權效命的品牌，本來就以餐廚用品打響知名度，身為設計總監，除了顧及產品的造型與功能，他必須以多元宏觀的角度，切入食與器之間的關係。例如他親自設計，一套三件組的碗，其中就包含了潮流觀察、社會學、空間設計等層面的考量。

IG 和 Pinterest 上很流

行「yogurt bowl」(優格碗，將各種水果穀片精心鋪排在價格上。從正上方俯拍優格碗碗面，是時下最夯的食物美圖。)這種碗的銷量，在北美已經連續三年，每年成長三〇%。
飲食，受移民影響
一碗搞定所有、獨享良伴
這代表他們的飲食習慣在改變，以前西方人用餐要刀叉、盤子，現在愈來愈

1. 廚房是洪忠權的天下，每逢周末，他就會從設計師變身大廚。
2. 洪忠權熱愛實驗不同的食材與烹飪組合，妻子是他的最佳評審。
3. 碗豆斜切是餐廳主廚常用的刀功，可切斷纖維，不影響口感。
4. 甜點用的陶瓷刀，洪忠權習慣擺上果醬與奶油，增加美感。
5. 造型不一的砧板，經常權充盤子，大尺寸盛裝烤肉，很是氣派。
6. 邊緣設計漏嘴的優格碗，在造型功能擴充上都是大加分。



PRIVATE
GOODS

洪忠權的私房好器



1 **Royal VKB 濾水鍋** / 這組鍋子是荷蘭品牌，有兩百多年歷史，在當地，只要冠上Royal，就代表是皇家御用。它本來在千禧年時已瀕臨倒閉，後來成功轉型，以創造更好的烹飪經驗為切入點，重新振作起來。它除了造型是我偏愛的北歐風格，在使用經驗上，轉動就可濾水的鍋蓋設計，也十分便利。

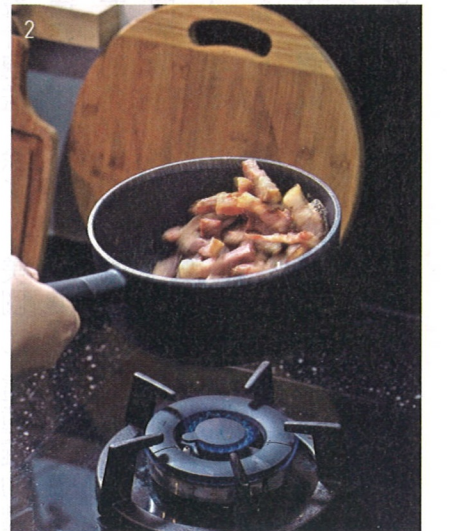
2 **Pro-Balance 廚刀** / 這是我用過最滿意的廚刀，設計師細心考慮到握刀的施力點和重心因人而異，於是將刀柄部位，做成依照使用者習慣，能夠任意調整配重的設計。旋開刀柄底部，放入砝碼固定即可，也是一種半訂製的概念。

3 **深澤直人 日嚙系列平底鍋** / 深澤直人設計的餐廚用具非常少，過去只有和Alessi合作過。這只鍋光看外觀很像鑄鐵鍋，事實上材質是少見的鑄鋁。鑄鋁的優點除了輕，且導熱速度是鐵的3倍，不鏽鋼的13倍。它採用不含全氟辛酸（PFOA）的塗層，免去以往大家對鐵氟龍致癌的憂慮。我用過很多平底鍋，這只不但好握，且不像大多數不沾鍋，沒用多久就開始沾了。

4 **無名瓷碗** / 這是少數我衝動購買的商品，沒有品牌，也不知道是什麼窯燒的，但它的設計恰好落在工藝與極簡之間，看到就想立刻擁有，放小菜很適合。

5 **無名磨泥器** / 許多人追隨日本民藝之父柳宗悅所推廣的民藝之美，但對我來說，手工並不重要，難道非得是一年生產30件或只有80歲老奶奶會做的物件，才應該被欣賞？這磨泥器造型功能具足，有服務性的美，又可大量生產，當然是好東西。

6 **JIA 研磨鉢** / 研磨鉢一碗一槌，造型幾百年來沒變過，但使用時卻經常發生裡面東西亂飛的狀況，通常廚師會教大家用手掩著鉢口，但這代表它在功能上需要升級，於是那用古代茶碾的設計，解決此一問題。



- 1.2. 深澤直人為JIA設計的三件一組鍋具，是洪忠權的最愛，成為心目中排名第一的廚具。
3. 餐桌風景要賞心悅目，洪忠權認為餐具永遠是配角，不可搶過食物風采，食器也不宜出現簽名式設計。

隨興，所有的東西放在一個碗裡，不坐餐桌，直接窩進沙發看電視、滑手機。這種改變和移民帶入的文化也有關係，像韓國石鍋拌飯、東南亞菜系的炒飯、炒麵，都是不同的食材混雜在一碗，逐漸影響主流飲食習慣。」

洪忠權分析，此一趨勢令

「碗」跨出亞洲市場，進入西方人的生活。

而主流的開放式居住空間，也左右器皿的設計方向，「廚房不再是被隔開的角落，而是融入餐廳和客廳，所以推出跨越空間、功能，方便用餐時傳遞分享的食器就很重要。我把同樣形狀的碗延伸成三種不同尺寸，最大的藍色我一個人的話，所有食物裝一碗就好；一家人吃飯，大碗就變成裝菜的分享碗，小黃碗是飯碗，最小的放調料或醬汁。」這組碗更打破制式形狀，突出一角漏嘴擴充功能，洪忠權說他除了常用黃碗裝備料，打蛋尤其方便，倒蛋液時不會亂流。

問洪忠權，他心目中理想的餐廚用具設計，應該具備哪些條件？他表示，「好看，但每個細節有其存在意義，不為了展現簽名式風格而出現毫無功能的設計。它應該成為Life Companion

（生活良伴），是迎合多種需求、方便每天使用，令使用者的生活更舒服便利。」

「Spend more, choose well, make it last.」是多年來洪忠權奉行不悖的選物原則，意思是多花一點錢、多花時間選，就能讓它長長久久。「我從來不會衝動購買，一定先做功課，為的不是找哪個最便宜，而是哪個可以用最久。」

哎！好像把洪忠權講得太一板一眼了，其實一位優秀的設計師，怎麼可能全然理性呢！一定得有點頑皮嘛！洪忠權的「脫序」，全藏在他的菜裡，炒海瓜子用比利時淡菜兌紹興酒；燉飯裡的起司改成豆豉；涼拌菜的優格醬，以馬告取代黑胡椒，搭襯檸檬的清酸；滷肉飯更絕，不放糖，直接可樂加下去，再把醬油變蠔油。作法融合中西、滋味一絕，若搭配料理手繪稿編成一本食譜，搞不好會大賣呢！