

LIFESTYLE JOURNAL

信報
優雅生活

Lifestyle of Value Enlightenment
> 8 DECEMBER 17 > ISSUE 208



LIFESTYLE JOURNAL
(會 報 雜 誌 刊 誌) 10th Anniversary



> COVERSTORY

| 寶珀的工藝世界 |

《LifeStyle Journal 優雅生活》非賣品 隨 12 月 8 日《信報》附送

E

EDITOR'S NOTE

Festive Moments



裝飾了聖誕花及24K金箔的24K Poinsettia蛋糕成為了人見人愛的Ms. B's Cakery聖誕蛋糕。

一年裡有這麼多不同的節日，聖誕節的節日氣氛特別濃厚，大家也想趁這時跟家人朋友吃大餐慶祝，或者買禮物送給自己關心的人。為帶更多的聖誕禮物靈感給大家，所以我們增加了12月8日這一期的雜誌。時裝編輯Ben Wong搜羅了多款獨特的生活精品、小玩意及小皮具等，將我們日常的生活變得更有趣、更精緻。

文：Joyce Mok 圖：Sevva

聖誕節美食，總少不了火雞、聖誕布甸及聖誕蛋糕。說到聖誕蛋糕，我每年都留意郭志怡（Bonnie Gokson）所創立的Ms B's Cakery的最新作品。今年，郭小姐設計了以可愛的小天使、聖誕花及象徵喜慶的蝴蝶結為主題的蛋糕。美麗的蛋糕往往提升了party的氣氛，單單放在桌上裝飾已是一件賞心悅目的事情。曾有一段日子，每當朋友生日，我都會買一個Ms B's Cakery的蛋糕為主角慶祝，大家通常也看得開心、吃得開心。今次訪問郭小姐（全文載於優雅靈魂的欄目），才知道她亦為自己的蛋糕可帶給人快樂而興奮：「我有些朋友跟我說，做餅不是賺錢生意，但我說我覺得自己在積福，當一個人接受了我的禮物/美麗的蛋糕，蛋糕會令人開心，就算是半秒鐘，累積起來，你都會積到少少福。我喜歡分享，喜歡幫助別人。」

另一個郭小姐的簽名作是Sevva餐廳內享用的Marie Antoinette蛋糕，雖然蛋糕已面世多年，但每次見到蛋糕上面的粉紅色棉花糖及夢幻色彩的macaron，總覺得心花怒放，而且蛋糕味道可人：「我曾在外國生活一段長時間，我食的東西也是很普通的。我習慣了吃質素好的忌廉，當你有其他品牌不用貴食材來做蛋糕，當然便會不太好吃。我在Ms B's Cakery時，就在想怎可將普通餅變得更好味？在香港的糕餅界，我想我是一個catalyst（催化劑），用一些靚的糖花去裝飾鬆軟的海綿蛋糕，後來，這逐漸受人歡迎，我也為此感到興奮。I am so happy to see the industry flourish。」要做美麗的糖花，是十分困難的事情，仔細看，你會發現他們做的糖花的並不是死實實的顏色，而是漸變色，她為此也花了很多功夫：「有時，我會坐在日光下看顏色的變化，我對顏色的觸覺十分敏銳，我們放了很多時間進去研究，但我鍾意美麗的東西。」

美麗的東西不是唾手可得，像Sevva內的一道植物牆，便要有專人打理：「我們是第一在餐廳裝飾vertical vegetation，牆上的植物不時要更換，而且要花很多功夫打理。每個星期植物牆的護士要來3次，她要換比利時進口的蕨類植物，不可以用混種貨，因為只有純種植物的根最強壯，才可健康生長。」郭小姐相信植物跟美食一樣，同樣有治癒能力：「I believe in energy. 你做什麼事情，人夾人，如果你有個朋友常常感到心情低落，好容易wear you down，你最緊要不要經常跟他們在一起。當他慘的時候，你的同情心都給了她，你自己就沒有生氣，所以你需要保留自己的能量。我相信植物的治癒能力，這是我受到我的德國醫生及Dr. Rudolph Steiner（1876-1943）所啟發的，Dr. Rudolph Steiner推崇人智學，主張透過按摩、運動、counselling等去治療，並使用植物製造天然藥物。植物對我們很重要，這解釋了為什麼如果你去做瑜伽或什麼治療，總會叫你擁抱巨樹的樹幹，因為樹的能量對你很好，是很好的能量。」我們都需要正能量，祝我們在聖誕及以後的每一天都活得健康、活出好心情。



郭志怡 平衡就是美

2008年4月8日，郭志怡 (Bonnie Gokson) 剛開了太子大廈頂樓的餐廳Sevva，登上了《信報優雅生活》創刊號的封面。今天，Sevva與《信報優雅生活》同樣邁向10周年，我們再相約郭小姐談美學、談生意、談優雅。

文：Joyce Mok 圖：Sevva、Ms B's CAKERY、Ben Tam(人物)

優質食材 健康飲食

每次在Sevva碰到郭小姐，她總是漂漂亮亮、神采飛揚的。十月底的某一晚，她邀請了傳媒舉行聖誕晚餐，dress code是一點金 (a touch of gold)。她穿上一襲金色鉤織 (crochet) 裝飾的黑裙，配上金色圓珠項鍊，在微黃的燈光中閃爍着自信的光芒。郭小姐還為每位來賓設計了一個包着金色糖皮及白色糖花的蘋果，讓大家可以帶着當晚金光醉人的回憶回家。她，就是如此的注重細節。

開業接近10年，Sevva的名人及富豪顧客不絕，在這裡你會容易碰見郭富城、梁朝偉，餐廳更吸引了國際巨星曉格蘭特 (Hugh Grant)、Jennifer Lopez、美國歌手 Lionel Richie、Olsen Sisters及韓國天王 Rain等光顧，很多國際品牌，如Berluti、Dolce & Gabbana都曾在Sevva設宴。郭小姐同時也創辦了悅目又美味的蛋糕品牌Ms B's Cakery，帶起了精皮裝飾蛋糕的風潮，以及提供以上兩個品牌一些焦點食物的精致咖啡室酒吧 (café-bar) C'est La B。美國著名的活動及婚禮統籌師 Colin Cowie稱郭小姐為 "The Queen of Confections"，出版商 Thames and Hudson讚譽她是全球最佳糕餅師之一。

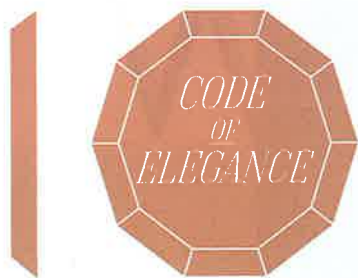
Sevva的菜式由香港的多元文化所啟發，融入了廣東菜、上海菜、印度菜及西餐等，而其菜譜可能來自郭小姐的家，也有朋友的傭人、祖母或媽媽的秘密配方。對我來說，Sevva的招牌菜都沒有採用矜貴食材，如魚子醬鵝肝松露等，反而是一些看似平凡不過的家常菜，魚湯米線、雞皇飯、牛肉麵。不過，在平凡背後，Sevva所選的食材都是最優質的，而且是花時間製作的心機菜，郭小姐解釋：「我不喜歡在任何食物加上松露或鵝肝等。為什麼我的牛肉麵那麼貴，總有原因。如果我們的牛肉麵不是用靚的和牛牛腩，都不會炒得這麼靚。有些海鮮食材，像龍脷魚，我們用了法國Brittany的貨，它肉厚味鮮，跟香港撻沙魚不可同日而語。雞皇飯的醬汁，我們用舊式煮法，不是用現成的白汁，所以才會這麼香。有一天，我行過廚房，看到他們做龍蝦湯，好多功夫，全部的蝦殼慢慢椿，我們做的都是老式方法，所以有fast food和slow food的分別。外國人說slow food，我們中國一直都有，好多步驟。」因此，這裡的食物看似很簡單但其實背後一點也不簡單。

平衡的菜式

除了關注食材的質量，郭小姐認為食材的配搭、菜式設計及食材安全都十分重要。今年，Sevva被國際醫療保險公司Bupa Global選為全球最健康的9間餐廳之一，網站文章內有提及餐廳着重優質農產品以及採用新鮮、簡單及真正優質的食物 (honest good food)：「我們從剛開業至今，洗菜也要用到過濾水，整體健康 (holistic health) 很重要。我現在要到外國找PH值高的食材，如果我找到9/10的鹼性食物，我已經很開心。（編者按：酸性食物是容易致癌的原因之一。）我是第一個引入biodynamic wine的人，只要土壤質素好，種出來的葡萄酒也是高質素的，又例如我們飲的醋，都是有機的。薄荷茶，是triple mint organic，是我喝過最好的，贏過很多獎項，來貨貴，但我仍然入貨，因為我相信與人分享。」

郭小姐對於Sevva被選為Bupa Global推崇的健康餐廳，感到十分高興，因為沒有什麼比健康來得重要，而健康飲食亦是她一直堅信的。「簡單是好緊要，我們吃什麼便什麼，不需要搞得 Fancy。我剛才在看一本由香檳公司送過來的書，說他們的

2008年4月8日，郭志怡 (Bonnie Gokson) 登上了《信報優雅生活》創刊號的封面；今天，我們在同一位置的附近拍攝了郭小姐最新的照片。



LIFESTYLE JOURNAL

《信報優雅生活》10th Anniversary

生活方式，全部都是grand的，但很多碟餸都是很簡單，我就要教我的廚師，不要放很多汁、很多不同的元素進去一款菜之中。菜式我會與師傅商量，設計我喜歡比較簡單的東西，不要將所有東西都放在一起，不是雜碎 (chop suey)，每樣東西都有我覺得幾核突，there's no class to it。你什麼都要肉，大魚大肉，there's no balance，我們得到Bupa Global那個獎因為我們有balance，沒有人喜歡太heavy的菜式，用最好質素的豆、artichoke配襯肉類，這是現代人如何生活及享受食物，我已奉行這種飲食哲學一段長時間，This is my own style。」郭小姐注重健康，經常從整體健康的角度去了解身邊的事物，因為這20多年裡，她所認識的德國醫生亦是奉行整體健康的理念，從他的身上，郭小姐學會了很多東西。

和諧一致的氣氛

餐廳的構成，除了食物，還有設計裝飾、服務及整體的氣氛，郭小姐將自己的工作比喻為指揮家：「你有一個管弦樂團，每個人有不同樂器，你要發揮指揮家的本領，不可以讓聲音一高一低、一個大聲一個細聲，這就是我在做的事情。顧客來到餐廳時要感覺舒服，初初有些員工想要有fancy制服，當我看到全部的setting，已經每個地方都有一些看頭，如果任何地方比較loud或如你穿太突出的制服，你會好眼花繚亂，所以我是指揮家，令所有東西和諧一致。我們真的希望餐廳有自己的class，在這裡不是很高尚，你不需擔心自己穿得怎樣，沒有侷促的感覺，可以一個人來好casual 好舒服。如某明星上來吃雲吞麵也不需擔心，因為沒有人拍照，我們想保留Easy Glamour。」

郭小姐認為餐廳的每一方面都影響了顧客對餐廳的整體觀感，若某方面做得不好，便會失分。餐廳內每樣精品、餐具都經過她精挑細選，郭小姐擅於尋找美麗的東西，她曾協助胞姊打理Joyce Boutique生意16年，又擔任過Chanel亞太區形象總監逾四年，練就她對美特別敏感。什麼都以美行先，不過對於菜式的擺盤，她卻有不同的要求：「我自己鍾意簡單擺盤，雖然有些人覺得要做得靚，但我不喜歡食物過分handled的感覺。對我來說，食物就是食物，有些人第一考慮是電話，但有時靚卻未必好食。」

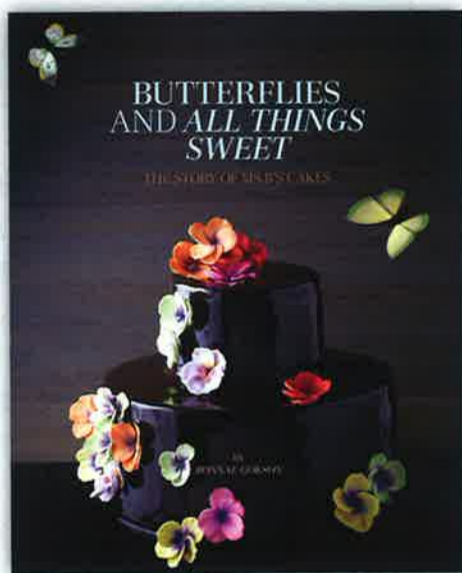
商業的平衡

Sevva開業10年，郭小姐坦言每天都在學新的東西，當中也包括經營之道。有時在美學、創意及商業之間，她也要取捨：「我的願望是不用絲花，因為我很難一個月用10多20萬買鮮花裝飾全間餐廳。就算開冷氣，香港也不能保存鮮花很久，所以才肯用優質的絲花。最初我也有點抗拒，但後來沒辦法，也要屈服，因為我沒理由要花這麼多錢的，你要有平衡。」Sevva不時會邀請不同的樂隊來表演，但郭小姐也會兼顧到顧客的喜好：「之前我們邀請了The Voice (TV show)幾年前的冠軍來演出，我們一直和Quincy Jones的團隊合作，他們會給予我不同表演者的建議。I love Jazz，而香港人鍾意廣東歌多少少，所以我今年都暫停邀請音樂人過來。要做生意，你要懂得平衡。」

當香港的餐廳在不停地轉，Sevva現在做到的成績，毫不簡單，事實上，郭小姐亦笑說很多人最初也沒看好她這門生意，以為不到兩年，她便會關掉餐廳。對於這10年的成功之路，她感慨的說：「我認為當任何一個企業開展業務時，大肆宣傳及吸引很多人談論是非常容易的。就我而言，每個人都知道款待業和餐飲業是生存最艱難的業務。對我來說，成功是年復年都要有維持一致性和好的利潤，這不僅只局限於機構裡，還要達到國際的知名度，而且要令國際媒體仍然熱衷於談論餐廳。餐廳如今度過了十年，我感到非常自豪，我只能感謝我的員工和客戶的支持。」

優雅的平衡

訪問郭小姐，當然要抓緊機會問一下請教她對優雅及美學的看法，原來她覺得兩者都關乎平衡之道：「優雅並不受時間限制，是timeless的。每個人都會老，但去到某個年紀，我不會穿到太似young teenagers，這也是關於balance。生命裡每一件事情也關乎balance，balance是好緊要的。Elegance is timeless，可以將Audrey Hepburn比喻為優雅，又或者是Grace Kelly，因為她們的樣子高尚高貴，但穿衣方面不會走誇張路線，有種清雅，而這是持續的。」



郭小姐曾出版《Butterflies and all things sweet》的coffee table book記載她的精美蛋糕創作。

CODE OF ELEGANCE

《Lifestyle Journal信報優雅生活》創刊於2008年時，即秉承《信報》一貫理性與知性訴求，致力倡導生活的「價值與啟迪」(Value & Enlightenment)。創刊十周年，我們提出了「優雅符號」(Code of Elegance)理念，從探求生活的「價值與啟迪」之基礎上再進一步，致力發掘並表彰，在方方面面的生活上，象徵優雅形象、心智與靈魂的「優雅符號」。



十月底的某一晚，她邀請了傳媒舉行聖誕晚餐，dress code是一點金 (a touch of gold)。她穿上一襲金色鉤織 (crochet) 裝飾的黑裙，配上金色圓珠項鍊，在微黃的燈光中閃爍着自信的光芒。

怎樣維持自己的美學觸覺？你要balance到，雙眼很重要，如果這裡太多，你要減掉另外一些，怎樣做才可以平衡呢？我自己也不知道，例如我去一個大Trade show，無論在德國、紐約或巴黎，展覽會都有成千上萬的展品，但你要幾日內決定下訂單，然後還要決定怎將這些東西拼湊在一起。我是由小時候開始已接受這種訓練，所以我自己知道什麼可以配搭到，I can pull it together. I think it's a gift。或者有時有人要我設計什麼，我自己好快可以想像，and I can see it within。就像我怎將餐廳的顏色配襯好，這麼多的東西，包括碟、叉都是我自己買，但怎可以將它們保持和諧一致，由制服到餐廳到每一樣東西，有時你dippy disc都會壞，要記着好多事情。

不過我認為，旅遊真的可以幫到不少，it opens your doors to so many things，不一定去看最貴的地方，最靚的地方，你什麼都要試。」在郭小姐的心目中，她的家人無條件去支持她，而她的導師就是她的姊姊——時裝女王Joyce Ma和生命，「生命一直是我的導師，我不會說所有事情都是美好的，我也曾有不少困擾，這就是生命。」郭小姐經常借以下的睿智之言勉勵自己，筆者亦希望大家能從這組句子得到正能量：

「謝謝那些曾經恨我的人，
是你們讓我變得更堅強。
謝謝那些曾經愛我的人，
是你們讓我變得更深情。
謝謝那些曾經關心我的人，
是你們讓我覺得自己很重要。
謝謝那些曾經走入我的人生的人，
是你們造就了今天的我。
謝謝那些選擇離開的人，
是你們讓我知世上沒有永遠。
謝謝那些選擇留下的人，
是你們讓我找到真正的友誼，
謝謝那些願意傾聽的人，
是你們讓我覺得自己很值得。」