



New Minimalist Style
當代淨簡

設計 沈中怡 李智翔 郭瑞文 黃昱誠 方信原 唐忠漢
李中霖 陳連武 余劭珊 張佑綸 溫奕謙 陳俊翰
觀點 郭宗翰／取捨的智慧 何以立／極簡台灣篇
陳鴻文／Kid-Friendly Home 讓孩子做自己 張育睿／在自然之間
報導 2022 松山文創學園祭 鹿特丹北園住宅 Tuin van Noord 書房設計

ISSN 1027-6130



9 771027 613009

#345
06 2022

www.interior-mj.com.tw

NTD200/RMB68/USD15

設計見聞

取捨的智慧

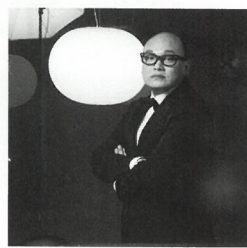
撰文及圖片提供 | 郭宗翰

記憶中，在我年少時期的某個週末午後，父親一時興起帶我們兄弟倆去一間麵館；與其說是館子，我倒覺得更像是一處隱身巷弄裡的麵攤，附加一處有屋遮的桌椅區。坐定後，父親熟稔的點了幾道，起身走到麵攤旁，抓了7、8顆蒜頭，和煮麵的老伯簡短對話，像似在打招呼。老伯抬頭望向我們兄弟的位置，默默的看了一眼，似乎透露出會為我們倆個初來的小夥子好好煮上兩碗麵，有著一種沉默卻親切的氛圍。接著，父親返回坐位，手上剝著剛剛抓取的蒜頭，一邊說道自己高中時期下課後幾乎每天到這兒吃麵，他年輕時食量大，老伯總會為他加湯續麵，一碗的價格，卻足足吃了兩碗的份量；現在回想，或許這是在那個純樸時代，一位麵店老闆默默回饋社會的行善方式吧！父親說到這時，四大碗熱食已經端上桌，其中一碗的模樣不同，是撒滿切花大蔥的牛肉泡餅（註1）。

此後，除了國外求學的那些年，我幾乎每年都會去那間老麵店，是解饞更是回憶，每次點的都是當年父親的選擇，在我喝著湯嚼著餅時，心裡總想著：口味這麼獨特的平民美食，真應該讓更多人認識與品嚐，因此只要遇到牛肉麵愛好者，我就會詳細介紹那家老麵店的作法、口味，推薦大家去嚐嚐，就像此生不嚐必留遺憾的語氣。隨著時光流逝，當年的老伯已不親自煮麵，改由第二代接手，每次造訪只見老伯總是坐在一隅，默默看望客人。

近幾年，麵店幾乎不見老伯身影，第三代小老闆們在店裡忙碌的招呼客人。就在父親帶我第一次去麵店的30年後，老伯為父親煮第一碗麵的67年後，或許是小老闆們靈活的行銷思維，米其林必比登為它留名，但自此之後的3年，我造訪的次數卻逐漸減少，甚至一整年不曾去過一次。記得，在麵店獲得米其林肯定的第一年，我看到了30年來未曾見過的畫面，排隊人龍擠滿麵店的巷弄，絡繹不絕的饕客進進出出，有的三人合吃一碗嚐鮮，有的覺得口味不合未食就離開，一切一切在我們這些忠實老客人眼裡著實難受。

這讓我思考，品牌必須持續提昇，經營思維也要與時俱進，然而在轉化的過程裡，取捨的核心精神究竟是什麼？更使我自省，曾覺得如此獨特美食竟未大力宣傳的膚淺想法，如今回想，或許老伯數十年來不極思擴張，不摻雜念，用心盛上每碗麵食給予知音，才是真正的智慧！因為，在米其林褒獎之後，我嚐到的已非30年前那碗看似樸實卻滋味豐美的牛肉麵了。



郭宗翰
英國北倫敦大學·建築設計研究所
英國倫敦藝術大學·空間設計學系
台北實踐大學·設計學院講師
2002年創辦石坊空間設計研究

（註1）四個大碗中，三碗相同，唯一不同的那碗，是撒滿切花的大蔥以及數個狀似小麵包塊的清燉牛肉湯，那是我第一次見到牛肉泡餅。於我而言，在10幾歲的當下，這泡餅沒有任何回憶與解鄉愁的功用，但嚐起來就是有一種難以形容的美味，或許是紮實的麵餅浸泡入滿是牛油的清湯以及蔥花撲鼻而來的嗆辣香氣，共織出那種對比又融合的獨特滋味吧！