

# 室內 Interior



設計見聞

## 調味

撰文及圖片提供 | 郭宗翰

2021 年的夏季，由於新冠疫情嚴峻，讓所有人過了幾乎與往昔完全不同的防疫日常，我也在這段時間裡居家工作，幾乎每天為自己做早餐。一開始的前兩週，因為生活步調尚在調適，在早上匆匆忙忙下總是快速做個簡單的蛋捲當早餐，即使烹調過程中添加些許食材與調味，但美味總是不如預期。兩週過去了，漸漸適應整個上午的居家工作步調後，製作早餐的過程變得從容許多，但依然讓我納悶：為何只是做個簡單的蛋捲，美味卻總是未達滿意？思考過後我發現，食物的美味與否，取決於從冰箱取出的第一樣食材。

首先，在匆忙時我總是隨手取用大小懸殊的雞蛋，沒有仔細清洗外殼，由於當下情緒急躁，早早就開火預熱平底煎鍋，看著油溫變得過熱，當下心情逐漸煩躁，因蛋液攪拌不均所以色澤混濁，煎製過程裡在蛋層還未成型就急於翻動，時間與火候都拿捏不當，這些種種細節的疏漏，即使內容加入了松露、干貝等美味食材，或是誘人的香料，最終成果依舊差強人意；這一切，都是因為我在初始環節就已經錯失了製作美味蛋捲的重要因素，沒有按部就班的掌握全局所致。基於上述思考基點，我開始逐一修正每個製作環節，像是備料時要重視量的平衡，讓受熱程度及容量易掌握、事先細心清潔蛋殼避免異物摻入、掌握打蛋時的力道與技巧，讓蛋捲色澤與口感更加細緻、待一切就緒後再從容地將油注入鍋內整平、開火，直到油溫適當時將蛋液均勻倒入鍋內（適當的油溫能讓受熱更平均，使蛋捲表面能有些微焦香，內部保有濕潤），最後專注的觀察、等待，翻捲第一層薄薄的蛋層，接著第二層、第三層捲疊，耐心的完成每項步驟後，即使蛋捲只是加入少許鹽巴也能有份單純的美味，能從中品嚐到蛋香與誘人鍋氣。

烹飪過程的每一個細節都是調味的一環，都應該細心以待。創造美食的訣竅取決於食材的均勻、節奏的掌握，烹製過程的步驟與細節都不能輕率省略，烹飪者在當下的的心境狀態也必須調整，這三者的加乘才是創造美味食物的關鍵，而非一味追求昂貴用料或是猛加調味。設計也是如此，一切成果細節源頭，都來自於每個步驟的環環相扣，從最初基地環境勘察與客觀機能條件整合，規劃空間旅程的區塊鋪陳，光與景的延續與攬入，將有機體的形態轉化成立面連結，甚至將使用者的期望與特質融入，一切都左右了結局。設計的細部生成就如食物調味過程，絕非只是單一動作或想法植入即可，它應該具備全觀視角、慎密計劃與嚴謹審視過程，讓一切都在精準與平衡的拿捏下所完成的得宜調配。



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

設計 梁景華 邱德光 陳連武 張豐祥 袁丕宇 王正行  
俞挺 黃晨 康智凱 李俊平 阮昊 李政倫 張瑋麟 鄭廷緯  
觀點 郭宗翰 / 調味 方信原 / 策夢者：簡約·細膩的極致（上） 何宗憲 / 重設  
報導 TID Award 2021 台灣光環獎 紐約微笑住宅 杜拜世博日本館 透光質地選品

ISSN 1027-6130  
10  
#337  
10 2021  
9 771027 613009

NTD200/RMB68/USD15 www.interior-mj.com.tw

interior OCT 2021