



MUSICIAN

香港人就是「數口精」，選科、選興趣班都必定揀高認受性的，最重要讀完一定要有證書。就是這「法則」加上未有考核機制，令無論在日本、韓國、台灣，甚至大陸都大受歡迎的陶笛在香港備受冷落。32 歲的原樂天是上市油漆公司的太子爺，三年前卻放棄繼承家業，不做上市公司管理層，寧願當一名陶笛老師，過每月量入為出的「新生活」。

記者：吳宛蔚 攝影：梁志永

小樂器

在

家人安排下，原樂天自小學習鋼琴，有八級證書在手，其實在培正小學接觸過的牧童笛，才是心中所愛，「當時練得好瘋狂，每日最少練兩小時，遇上校際音樂節更會每日連續練五小時。」就算高考後赴英升學，依然笛不離身。畢業後，順理成章加入家族的上市公司，當上副總經理。即使每日跟合作夥伴「講數」叫他吃不消，但因要肩負接管公司的任務，惟有繼續捱下去。不過，七年前朋友送他一支與牧童笛吹奏原理相似的陶笛，令他「平穩」的人生泛起波瀾。

將那個陶瓷製、極小巧的陶笛放在嘴邊，他即可以得心應手地吹奏出幾段熟悉的曲調；立即上網尋找更多有關陶笛的知識，發現台灣陶笛風氣最盛，有不少陶笛討論區。一次他與家人赴台旅行，便趁機相約台中的陶笛愛好者會面交流。「當時看到很多技術高超的陶笛家、陶藝家，見識到很多造型別致音色極佳的作品。」轉行念頭由此萌生。

赴台向夢想出發

經過一年時間不斷向家人「洗腦」，又交了一份 business plan 給爸爸，家人終於答應採取「積極不干預」態度。為表決心，08 年一辭工，就去了台灣著名陶藝家兼陶笛製作人陳鏡老師家中，學造笛三星期。陳老師不輕易收門生，原樂天透過多次與老師電郵溝通，最終以誠意打動，只收他五位數字的住宿及學費，收他為徒，不但學習吹奏還學製陶笛。

陶笛製法有兩種，將陶土灌入兩個模具，再將兩半組合、挖洞、燒製。或是徒手塑形，再將原型對半切開，把內部的陶土挖出再組合、挖洞、窯燒。兩個多星期的學習過程，做了近百支陶笛，只有不夠十支音色及音準符合老師要求。

亞洲出品勝西方

開辦陶笛教室至今三年，每日忙着編教材，到不同學校授課，早已再無閒情逸致造笛，卻收藏了近百支外形不同的陶笛，他以十足專家的口吻說：「中西方國家對陶笛的要求不同，西方陶笛表面的音孔大，聲量高、氣音多，而且手工粗糙；亞洲國家偏柔和、清純的聲音，對手工要求較高，所以就有亞洲出品較佳的說法。」

他的收藏當中，有最頂級的韓國品牌 Noble，自己最愛的卻是台灣的 TNG，小小一支看似簡單的樂器，價錢動輒數千至一萬元。他拿在手裏，即十分享受地吹奏出 Angry Bird 的音樂，讓我看到將興趣變成事業所需要的不是資金，而是信念與投入。

蘋果網睇片 www.appledaily.com.hk



■自從將興趣轉做事業，原樂天只會選購音色好的陶笛，但好友經常為他搜羅，至今陶笛堆滿房。

■除了陶瓷，陶笛亦會用非陶瓷物料所造。木較輕，又不易打破，是近年流行的陶笛物料。

■原樂天親手在陳老師家中製造的陶笛，但他近兩年多來已沒有新作品。

大魔力

意大利工匠發揚光大

陶笛 (Ocarina) 又稱為洋囀，是一種閉管式的西方樂器，屬長笛類。對於陶笛的來源至今仍未有一個統一的說法，中國、日本甚至南美的歷史

中都出現過與現代陶笛類似的樂器，直至 1860 年意大利燒磚工匠兼音樂家 Giuseppe Donati 創造出 10 孔陶笛，才被世人重視。至 20 世紀先後傳入美

國及亞洲。1928 年，日本的明田川孝為了吹出更多和弦聲，於是在笛上多加兩個半音孔，創作出亞洲地區獨有的 12 孔陶笛。



■廿多年來未為自己計劃人生，一直都照「子承父業」的公式生活的原樂天，竟被陶笛改變。

日本人奏出《大黃河》配樂

意大利多用 10 孔，英國愛用 4 至 6 孔；亞洲地區用 12 孔，影響每個地區吹奏的風格。台灣及大陸陶笛高手雲集，但要數最厲害的都是創作 12 孔陶笛的日本陶笛家宗次郎，他 1985 年以陶笛為 NHK 紀錄片《大黃河》創作配樂，很多本

地及台灣的陶笛家都是因此而接觸陶笛。原名野村宗次郎，出生於群馬縣，最令人敬佩的是親自製作所有演出用的陶笛，從不假手於人，為了方便取材及創作，更不惜移居至廢棄的小學、山村。要求極高的他，一生中雖製造出數萬支陶笛，但只有十多支是他滿意兼常用的。



宗次郎



大澤聰

另一日本陶笛大師大澤聰在爵士樂世家長大，自小已浸淫在充滿小號的世界，所以長大後決意加入國立音樂學院並主修同樣是爵士樂常用的樂器——色士風。2004 年因病令大澤聰放棄深愛的色士風，轉為發展陶笛藝術，更將爵士風格帶入陶笛世界，令人眼前一亮。2008 年更獲最高級的韓國陶笛製造商 Noble 邀請合作推出個人品牌陶笛，至今仍保持市場上最名貴陶笛的地位。

Noble Ocarina

網址：<http://www.nobleocarina.net/>

TNG 陶笛

網址：<http://www.tngocarina.com/>

Music O' Region Center

電話：6700 0305 (原樂天)

FOOD FOR THOUGHT



■即煮松露芝士意粉，只於星期五、六、日供應 \$148

光芒是蓋不住的

餐廳一角放置了一部手推車，上面那個不就是我夢寐以求想為自己的廚房添置的嗎？自從到過意大利一家民宿，嚐過主人一整輪 Parmigiano 芝士中央挖個淺洞，像一隻中式鑊似的，每次用酒燃起火種，將一碟意粉倒進去，溶掉的芝士就會沾滿意粉的每分每吋，那種滋味實在叫人懷念；久別之後想不到會在這家隱蔽的餐廳重逢，原來才 35 歲的老闆兼主廚劉銘佳 (Ken) 到米蘭旅遊時也嘗過這滋味，把這種食法引進，一輪熟成了 18 至 24 個月的 Parmigiano 芝士已經要三、四千元了，大概只能用兩個月，之後還狠狠下黑松露醬，幽香撲鼻的意粉才賣 \$148。

Ken 過去曾效力半島酒店的 Verandah & Chesa，在法國餐廳 Gaddi's 工作了五年，沾染了法國人對吃的刁鑽與執著。瑟縮於一幢連停車場也沒有的文娛中心，沒想過餐牌內居然會有西

班牙紅蝦的出現。懶理是甚麼菜式，只要一見用這材料做的菜，我也一定不會錯過。野生的紅蝦在地中海一帶也有，只存活於深海，即使同一個品種，來自西班牙的就比意大利貨貴兩、三成，因為意大利西西里的出品體積雖大、肉也豐腴，但香氣卻不及來自西班牙海域的紅蝦香濃。



Homemade Linguine with Spanish Red Prawn \$348

手造 linguine 未放到面前，蓋着眼都嗅到濃郁的蝦香，就是這種獨一無異的香味了，尤其蝦頭內的膏像濃縮了幾十隻蝦的精華，一吃齒頰留香；西班牙人甚至會將蝦頭內的膏用橄欖油慢煮成調味用的油，做菜時下幾滴令燴菜都沾一抹蝦香；那隻毫不起眼的番茄竟也散發著一種玫瑰花香似的，以為是甚麼名貴品種，原來不過來自以色列，Ken 說香氣是番茄的頂莖，連番茄同煮 15 分鐘就有這種香味。就是慢煮乳豬，和牛臉皮也頭頭是道，食物的水

“在烏煙瘴氣之下自求多福，是這個年頭人人都該學懂的生存絕招，如果你信黑暗遮不住光芒。”

Palco Ristorante

準，是即使撕掉門前的明星光顧留影牆，也早晚會被發掘出來的，與餐廳的裝潢、位置都有點不匹配。所處的青年廣場不設車位，得將車子泊進對面環翠邨停車場，每個停車位的空間其實不足夠容下一架車，泊得進也開不了門，請別猶疑，一架車佔兩個車位吧，人人都被迫不守規矩。走到又大又空洞的青年廣場，對，這就是董建華於 1998 年花了近 8 億興建、2010 年 3 月正式啟用至今實際營運虧損達 3320 萬元的傑作，本為青年而設的所謂文娛中心現呈半荒廢狀態，企圖為青年實業家實踐創業夢的商場，孤孤寂寂。看到後巷似的電梯大堂，放膽走進去吧，上面的而且確有家食物挺像樣的意大利餐廳。

經過一片荒涼，看到官僚下的一場糊塗，更顯得在這裏已開業三年的小餐廳生氣盎然。

地址：柴灣柴灣道 238 號青年廣場 4 樓
電話：2618 8383

記者：顏美鳳 攝影：程志遠

編輯：金敏珊、梁麗芬 美術：李冰心