



Shopping Conscious

在可持續生活方式越來越盛行的當下，如何在衣食住行各方面以更環保的方法實行，成為了不少消費者當前的考慮。在香港這個彈丸之地，其實也有不少店舖，持之以恆地實現更環保地消費的生活態度。這次我們帶大家走訪這些空間，了解當代的綠色生活，對地球友好之餘不減享受。

by Alison Lau

Photography: Natalie Dunn



Slowood店中瀰漫着白鼠尾草的香氣，除了能淨化空氣，更有提升能量和療癒心靈的功效。



Zero-waste Lifestyle

位於沿海的堅尼地城，生活用品店 Slowood 佔地 3,000 多呎，由夫婦 Jeff Chen 和 Dora Lam 主理，是香港其中一家最大型的零廢棄 (zero-waste) 概念生活百貨。橫跨店面的落地玻璃牆讓陽光鑽進店內每一個角落，牆身全髹白，還有高如樓頂的一排排木製層架，令只在路上經過的途人亦印象深刻。原來室內裝潢全由 Dora 親自設計，曾為空中服務員的她周遊列國，喜歡在世界各地收集古董或二手物品。後來與丈夫移民新西蘭，在那裏切身體驗能將環保概念完全融入生活的文化和習慣，令她萌生了在香港成立一個一站式環保百貨店的念頭。店內囊括全部生活所需用品，以竹和栗木為原材料的環保餐具容器、無包裝的「裸買 (bulk-buy)」糧油雜貨，由護膚品到嬰兒用品在這裏全觸手可及。



Tania liu

Slowood 不是一般的百貨店。不論是否顧客，只要身處 Slowood 店內便是這個空間的一分子，正如店長 Tania Liu 所說，是一個「共學空間」。Slowood 積極鼓勵顧客自行攜帶容器，還會與客人互相分享對環保的認知和小貼士。Tania 分享：「其實可持續發展包含二手重用、可生物降解 (bio-degradable)、零廢棄 (zero-waste)、公平貿易 (fair-trade) 等多種概念。甚至乎只要很簡單的選購有機的產品，已可為環境出一分力。」只要在生活上多注意一點，環保其實離我們不遠。「回歸自然，從生活每個細節開始。」



Slowood
The Hudson, 11 Davis Street, Sai Wan.



Eco Gifting

厭倦了香港匱乏的送禮選擇，Kate Jones 與表妹 Seanne Ducat 一同成立了 get.give，將可持續發展的概念和手工藝融入生活。她們在世界各地搜羅由不同藝術家和工藝師製成的環保生活用品，每一件作品背後都有其故事——以幾何線條形成獨特設計的 Kahoko 地氈來自肯亞東非大裂谷 (Rift Valley, Kenya)，一絲一絨全由當地工匠人手編織而成；希臘品牌 Daphnis & Chloe 與當地農民合作，以有機耕作技術種植製成薰衣草和香草產品；還有雕塑般的瓷瓶、迷迭香砵板油、乾花睡眠眼膜、手繪兒童書籍……在 get.give 總會找到意想不到的法寶。活潑健談的 Kate 時常遊歷各地為 get.give 尋找更多有趣的作品，並親自接觸全球多個合作品牌：「我長期處於搜索模式，能親身體驗品牌的人和物對我們來說是關鍵。我們希望致力建立一個以人與人之間的關係為中心的業務，並在工藝層面制訂嚴格的可持續發展目標，為我們的世界帶來更豐富的色彩。」位於黃竹坑的工作室更不時舉行現場人體素描分享環節，濃厚的藝術氣息為香港帶來一番新景象。



Kate Jones



get.give將可持續發展的概念和手工藝融入生活。

get.give

22A, Gee Chang Hong Centre, 65 Wong Chuk Hang Rd, Wong Chuk Hang.



Buy Better

消費主義被視為可持續發展的最大敵人，因為每生產一件貨物，所用上的資源及製造的污染都十分可觀。想減低消費對地球的破壞，最直接的方式，就是循環購買已存在的東西——古董，或許是永續消費與品味的完美平衡。古董店 Parc Antique & Lifestyle 中的「Parc」在法文裏指「公園」，店主 Ceci Leung 親自從法國搜羅各式各樣獨一無二的珍寶和古董，小巧如孔雀和玫瑰圖案的迷你便攜式煙灰缸，大至古董鋼琴和餐桌。被店內琳琅滿目的擺設和首飾環繞，猶如置身傲慢與偏見式的 19 世紀巴黎鄉村，恍如隔世的復古裝潢更曾吸引不少本地音樂人和品牌在此為音樂影片和廣告取景。在欣賞別致的古董收藏時，在店內一旁的茶座更能一嚐各種源自歐洲中世紀修道院的復古食譜或午膳茶點。Ceci 同時推出提供婚禮統籌服務的副線 Silly Symphony，以法式古董作婚禮場地佈置及婚紗攝影，務求打破一式一樣的傳統模式，以古董裝飾取代即用即棄的塑料膠花和氣球，為一對新人打造無可替代的終身回憶。



Ceci Leung



走進店內猶如時空穿梭，每一件古物背後都有一個故事、屬於一個年代。

Parc Antique & Lifestyle

B2,10/F, 60 Hung To Road, Kwun Tong.

在陽光明媚的將軍澳海傍享用美味茶點和全日早餐，不論甚麼時候都令人心情頓時變好。



Eat Well

在一望無際的海景下一邊享受午後茶點，一邊悠閒地運動健身；猶如假日旅行的場景卻出乎意料的近在咫尺。對甜品和素食充滿研究的三位好朋友 Ice Chong、Lu Ng 和 Ewen Liu 在遠離城市煩囂的堅尼地城和將軍澳分別成立了 JOMO Coffee & Cake 和 JOMO Kitchen & Health Hub。「JOMO」意即 JOY OF MISSING OUT，代表着她們寄望能為到訪的客人提供一個可以獨處和享受片刻寧靜的空間。同是素食者的 Ewen 認為：「現今社會到處充斥着商業元素，所以我們希望在經營咖啡廳的同時，能融入我們對生活和健康的追求，讓工作和生活之間取得平衡。」餐廳堅持一半餐單維持純素選項，以不傷害地球、永續的飲食方式為原則，用新鮮食材製成健康食譜，為客人提供多一個選擇。三位店主更常常在公餘時間帶領員工們一同在餐廳裏的健身室做運動：「餐單上所有高蛋白質的食物都有一個小小的啞鈴圖示，在健身前後期間也可安心進食，也適合任何時候為自己補充含有高蛋白質的食物。」舒泰的環境、精美的食物還有窩心的提示，讓純素主義再也不容抗拒。



左至右：Ewen Liu, Ice Chong, Lu Ng



JOMO Kitchen & Health Hub
Shop G01, Monterey Place, 23 Tong Chun St, Tseung Kwan O.



位於藝術創作發展蓬勃的深水埗，店內除了售賣純素甜品，還有各式小手作和書籍，是年青人最愛的聚腳地。



Guilt-free Treats

純素飲食除了是健康考量，去除肉類、以至所有動物製品（如雞蛋、牛奶、蜜糖等）的食材，也是支持動物權益，減少畜牧業碳排放的生活方式之一。在純素的世界內，最大挑戰莫過於甜品。純素甜品店 Moono，由曾為美術指導的 Tina Lam 創立，當初為追求更健康、無負擔的甜點而開始了研究純素甜品的旅程。善用不同顏色對比、線條配搭和材料的本質，將對「美」的要求融入每一件蛋糕和曲奇，亦令她希望能與更多人分享她對純素甜品的熱誠：「希望讓更多人嘗試和愛上純素甜品，也讓他們更無憂地享受甜品帶來的快樂和幸福。」



Tina Lam

餐單上皆是由店主 Tina 親自研發的純素甜品。以無蛋、無奶、無麩質、無任何添加劑的有機食譜製成，食材大多選用無反式脂肪的純素大豆忌廉和米忌廉，或是能取代蛋黏性的金亞麻籽。無論是對蛋奶敏感還是追求健康的人，都可以全新的態度享受甜品。



小小的馬卡龍，背後卻其實極考功夫。原來需要的材料和步驟已不簡單，而製作純素的馬卡龍更是將製作難度提升。要形成入口即融的口感，蛋白霜是當中不可缺失的材料，為了在食譜中剔除蛋製品的同時，能製成外形與口感均與普通馬卡龍無異的純素版本，研發過程經過了不斷的試驗和食材選用、比例、焗爐溫度及時間的調整。Tina 更曾因為蛋糕卷的製作突然屢次失敗而休業一星期，其間密密試驗找出失敗原因，可見每一件甜點都是 Tina 以至誠態度認真對待的成品。

Moono
G/F, 186 Tai Nan Street, Sham Shui Po.