有沒有過節 看本事

化妝包 告訴您東區的救急住音

今年的耶誕節當然是12月25日，但是是星期…「四」耶，對，沒有放假隔天還要上班，這樣的狂歡，要如何歡得不手忙腳亂又無後顧之憂？男性女性都要有，救急指數讓你/妳高興，哈雷路亞~~

人數	地點	判斷	化妝包
10人以上	CLUB PUB	Dancing dancing~~ 在一通通電話後，趕熱的和半生不熟的朋友，都聚在一起動感交流。	**制汗劑**-避免熱朋友，不代表看見您一舉手後的汗漬，不會倒退三步…。 **雙面膠**-在那有點熱的陌生人心裡，您只希望留下有型的印象，而非隨著熱舞發生的穿幫鏡頭。 **身體亮粉乳液**-舞池裡的人工夜色，拍打在身上的是發光紅愛光藍，一閃一閃地暈射在逮扶亮粉的皮膚，更顯光感動人，漾黑早就被甩在一邊。
5人以上	KTV BAR	可能是和另一半的好友們出去玩樂，仍要保有讓另一半有面子的恰當電力。	**假睫毛**+**眼影**- 迷離的燈光，熱烈的氣氛，盈溢在耶誕氣的背景裡頭。用眼神穿透的溫馨火花，是由熱情的假睫毛為撐手，以及一抹紫對位的珠光眼影。
3人	餐廳 MTV 電影院	或許是知心好友相聚；但更或許是「友達以上想人未滿」之際，所以聖誕節在您倆之間，仍夾著會打沙數的電燈泡。	近距離接觸，任何逃不過法眼的細節，都可能讓電燈泡狂扣分，讓初萌芽的愛意毀滅… **鼻毛刀**+**刮毛刀**-奔波的熱情請別用茂密的毛髮表達。 **指甲剪**-更別用滿污納垢的指甲呈現收納的專長。 **膠帶**-滿佈黑頭的頭皮屑，與滿溢的愛意毫無關連。
2人	富邦金融中心小水池頂好廣場	甜蜜的伴足，是兩顆心交會的默契；時間的雜陳也容不下看月亮。數星星的分秒，您需要一道優雅防線！	**好氣味**-雙人雅座式的互動距離拉近親密的依偎；親愛的，請用香熱噴霧代替熱風襲的體味。 **牙線棒**-耳邊呢喃的悄悄話，不要菜渣插嘴。 **護唇膏**-平時保養，動時…好感加倍。 **遮瑕膏**-別讓毛孔與痘疤成為欲言又止的原因。
1人	捷運站公車站	可能是狂歌後回家的路上，眾人皆醉我獨醒。不論開心或落寞，都要維整心情悠然自在。	一人的時刻，清爽自在為最高指導原則。 **梳子**-梳整亂髮。 **吸油面紙**-吸光下字部位的油光，一掃狼狽。 **蜜粉**-搶救脫妝，給自己一張乾淨的臉。

MOMO富邦購物（map C8）、屈臣氏（map B4、G5）、康是美（map B3、F6、G3、C4）、SASA（map C4）：
制汗劑、身體亮粉乳液、假睫毛、眼影、鼻毛刀、刮毛刀、指甲剪、好氣味、牙線棒、護唇膏、遮瑕膏、梳子、吸油面紙、蜜粉
金石堂（map H5）、學雅書局（map G7）：
雙面膠、膠帶、訂書機（急救過長的鏈鄙、綻開的縫線）
便利商店（請見map 24）：
各式口香糖
聖歌局（map C5）、醫院、藥局（請見map）、男女修改服飾（map F7）、修鞋匠坊（map G6）等救急（請見map ✚）

環保筷 指引您東區的風格品飲

耶誕大餐，除了與朋友相聚，在品飲間，最好可以同時消化東區有機、設計、藝術的經營理念。耶誕大餐過後，停留在您身上的，絕非脂肪而是知識。

有機的耶誕好味 NONZERO (map B7)

在NONZERO，我們可以看見一種有機的尺寸。店內踏面木材與地面大理石的長方形，都是運用建材廢料調整後的尺寸，而家具與空間都因「再一次」的歷練，散發溫潤的質感。

料理的口味也同時呼應自然有機的訴求；以當季的時令鮮蔬為主，和三芝劉力學農場的食材配送，讓食材的概念回歸到簡單的原則。餐點完全不被過度的油煙味漂染，更能放實地中海式的隨性調意；不讓眾取寵襯托出食材應有的性格，僅以烘烤或淋罩上大量的橄欖油或酒醋、香料(鹽之花、羅勒葉、花椒、迷迭香)來提升味蕾的細盈感，以及一處互動性的open kitchen。

舌尖上的躍動，由生活的初衷鋪引一段感性的節奏。

附記：

餐桌會依照每天市場的採買而有所不同，所以每天去用餐的菜色也會因此有彈性的更動，也讓每一次圍落的預期心態多了點迭發的小驚喜與創意。

匯統統：
在網路上企圖找哈樂地的意義沒找著。後來有一個放假日的早晨，我先生還在打呼，小孩在院子裡騎腳踏車。沒有漏車的便當，也沒有起床的氣。我趕開收音機把李宗盛聽得行雲，嗯~~哈樂地。

設計的耶誕好味 六角設計咖啡 (map P2)

在您用餐的同時就已經擁有設計，除了整體氛圍，還包括您在店內可以運用到的每一種東西，而吏塔克設計的餐具，用餐後更可以讓您帶走。鑑以設計為號召，但這套耶誕特餐在食材用心度、口味烹調、與賣相，都獲得媒體的高度評價。

燉飯收汁恰好，不拖泥帶水在盤上；百香果口味的macaron畫龍點睛的夾著一層薄卻香的巧克力，抹茶奶酪不論色澤，或顏密口感，連硬漢都會心軟；以及榛果有香卻不搶戲的咖啡，都讓媒體趨之若鶩。

（媒媒悄悄話）
六角的前身，是名為「八角」的設計工作室，因為設計出身的老闆雪智禪，認為設計就像生活中的香料一般，只要少少，就能提味。現在叫六角，因為那2D與3D都能表用的形狀，不論入角還六角，都在名稱裡提出設計的主張。

黑輪：
HOLIDAY是：
實踐內心的渴求與想望

藝術的耶誕好味 沾美 (map D7)

（但請耶誕節前品嚐）

當您順著階梯步入沾美，請留意牆上的作品，店內其實就像一間充滿本土的藝術家作品的畫廊，您可以看見朱銘、鄭在東、郭明福…的作品。家具都已40年以上，因人的身體長期琢磨，有最滑順的觸感。

料理的招牌是德國豬腳，用烤烹調了豬後腿，讓豬皮脆，而肉質也變得軟Q。口感交錯，就算不用沾料，也可以順口的吃完一整塊豬腳喔。

（媒媒悄悄話）
採訪時，點了德國豬腳和排力排，都非常好吃。媒媒與陳總清邁採訪時，曾被「把機會留給其他餐廳」為由婉拒一次，訪問時陳總也強調，「一年365天都是節日，請新請者耶誕節前後來。」後來才瞭解，他們希望把耶誕節空出來服務熟客；並且，相較食物，陳總更希望店裡的藝術能被看見。媒媒很認同受訪者的經營態度。每次去到沾美，都能看見陳總穿梭在餐桌之間，和大家天南地北的聊。採訪的過程中，陳總與媒媒分享他對藝術、建築的理解與喜好。他最大的心願，是退休後拾攝台灣建築的接待中心，因為接待中心往往最能呈現豐沛的建築概念與創意。歡迎大家耶誕節的前後，前往沾美品嚐用心做出的道道料理。

花木蘭：
哈樂地，行道著逆於平日生活的節奏感。

你家就是 主廚小廚達 東區BAR

開胃薯條

【示範】MOD Public Bar的大廚
【材料】馬鈴薯、太白粉、Mozzarella起司切成末狀備用、胡椒鹽、新鮮羅勒葉

【作法】
1. 將馬鈴薯洗淨，連皮切成2×2公分寬條狀。
2. 以流動水沖泡退除澱粉1小時，再以鹽水浸泡1小時預防氧化，浸泡後瀝上太白粉。
3. 倒油入鍋，開火後即把薯條放入冷油中小火炸，待薯條浮出油面，馬上撈起。
4. 讓油加溫到有氣泡的熱油狀態，再把薯條放入，炸第二次，至外皮酥脆，呈現淺褐色，馬上撈起。
5. 將薯條均勻灑上胡椒鹽。
6. 鍋底第一層放置上起司，放入烤箱，烤至起司融化，取出。
7. 在第一層薯條上鋪滿第二層薯條，再灑上起司，放入烤箱。
8. 烤至表面略微焦黃。
9. 灑上新鮮羅勒葉，大功告成。

※注意：本薯條第一次需用冷油炸，薯條才不會外熟內生。胡椒鹽為個人口味，可斟酌調整為您喜愛的調味料。

一杯特調 （Apple melon kini）

【示範】MOD Public Bar的Mick
【材料】檸檬汁（3/4量司）、蘋果利口酒 apple liqueur（1盎司）、香瓜利口酒 melon liqueur（1/2盎司）、伏特加（1又1/4盎司）

【作法】檸檬汁最先加，接續加入蘋果、香瓜等甜度較高的利口酒(liqueur)，再加入伏特加，最後夾進冰塊(2cm-2.5cm) 6至7顆後Shake，便完成囉~。

※注意：Mick特別建議酒材加入的順序，果汁最先加，接續是利口酒等甜度較高的酒，最後加入較不甜的伏特加。原因是果汁，與甜的酒容易附著在攪杯的邊緣，最後加入不甜的伏特加，有助沖刷點在杯緣的甜酒。

媒媒吃 **MOD Public Bar** (map F7)

東區，或許有一半的美味，藏在19：00之後的夜晚。MOD Public Bar就是晚間19：00開門，它是一間日式調酒與英國MOD文化調和的Bar。因為定位在Whisky Bar，所以為男性準備多樣的Whisky，為女性準備口味上偏甜的調酒。在燈料理使用的香料採自店外盆栽，所以下次去MOD若喝醉，頓請千萬忍住，萬不可拍肥在花盆裡。

強推★**腦乳義大利麵**★

六尺四：
哈樂地，形體不定，邊界無限，隨時間地點游移而有不同色彩、氣味與溫度；適合無重力彈跳旋轉，踩入後具有強烈滿足感。上班時，它安靜折疊於胸前口袋、窩藏心裏，輕巧躍動節拍，讓你不小心哼出輕快；週末時，它恣意奔放延展，續紛繽繽，彈開所有歡愉與放鬆之外的不快。
它每天都存在，是生命中不可缺漏的重要關鍵物…

哈哈哈：
哈哈哈-哈-哈樂地…。像身體裡的重質氣量般，像一日三餐的慣性動作，像四季自然的轉換像呼吸空氣般自然，像喝白開水般的頻繁，就是腦時隨地無時無刻的哈(吸取)-快樂……

香蕉千層派

【示範】Mr. Paco pizzeria的 Tina
【材料】麵粉（130克）、糖（少許，依照個人口味添加）、牛奶（300c.c）、無鹽奶油（少許）、雞蛋（全蛋3個）、新鮮奶油、水果（香蕉，也可依照個人口味喜好選擇）

【作法】
1. 糖和雞蛋先入鍋皿中攪拌均勻，再倒入麵粉攪拌至糊狀。
2. 加入微液化的無鹽奶油(液狀)與牛奶，使糊狀稍微稀釋成可流動的狀態。
3. 把鍋子溫熱，鍋底塗抹少許的奶油，熱度足夠時，將麵糊倒入鍋中使其受熱凝固，煎到兩面金黃即可起鍋。
4. 新奶油倒入鍋皿中，快速攪打使其呈現發泡的狀態，用勺匙挖的時候如果不會滴落，即可。
5. 把剛剛煎好的餅皮鋪平，使餅奶油塗抹均勻，加入準備好的香蕉切片，從外圍往裡面擺置，再鋪上餅皮，並重複剛剛上述的操作，使其一層一層的堆疊成蛋糕體的形狀。
6. 放入冰箱冰置兩個小時後，即可食用。

烏魚子：
所有的慾望驅動而責任卻格外鮮明的一日。
該要看電影還是與好姊妹吃Brunch抑或是被拼成者到戶外走走？每一樣都好的雀躍，可能在醒來的一刻，化解在洗衣拖地以及責忙陪伴夫家和婆家之間…

（建議在兩天內食用完畢）

媒媒吃 **Mr. Paco pizzeria** (map H6)

看似簡單的千層派，實際製作起來還真是不容易。除了塗抹奶油要刻心之外，一層一層的餅皮堆疊細節也不可小覷，美味，不是偶然，是用心的態度。這道甜點，用了大量的新鮮水果，也補足了維他命C。
吃甜點，再也沒有拒口怕胖的理由。

手機 設出您的哈樂地定義，當個活字典！

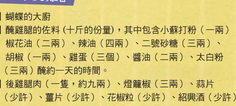
嘴8舌

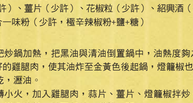
『大千愛雞』

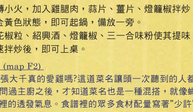
【示範】鯛螺的大廚
【醃料】醃雞腿的佐料（什斤的份量），其中包含小蘇打粉（一兩）、椒花油（二兩）、辣油（四兩）、二號砂糖（三兩）、胡椒（一兩）、雞蛋（三個）、醬油（二兩）、太白粉（三兩）醃約一天的時間。
【食材】後雞腿肉（一隻，約九兩）、燈籠椒（三兩）、蒜片（少許）、薑片（少許）、花椒粒（少許）、紹興酒（少許）三合一味粉（少許，檀辛辣椒粉+鹽+糖）

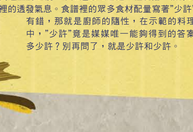
【作法】
1. 先開大火把炒鍋加熱，把黑油與清油倒置鍋中，油熱度夠之後隨即加入醃好的雞腿肉，使其油炸至金黃色後起鍋，燈籠椒也過油，再分別瀝乾，備油。
2. 炒鍋火溫轉小火，加入雞腿肉，蒜片、薑片、燈籠椒拌炒。直到蒜片呈現金黃色狀態，即可起鍋，備放一旁。
3. 鍋中加入花椒粒、紹興酒、燈籠椒、三一合味粉使其提味，與雞腿肉快速拌炒後，即可上桌。

媒媒吃**蝴蝶** (map E2)
大千愛雞？孫大千真的愛雞嗎？這道菜名讓頭一次聽到的人都打了個問號。在問過主廚之後，才知道菜名也是一種酒搭，就像蝴蝶這個創意空間裡的透發氣息。食譜裡的眾多食材配置寫著"少許"，沒有錯，那就是廚師的隨性，在示範的料理過程中，"少許"竟是媒媒唯一能夠得到的答案，有多少許？別再問了，就是少許和少許。









ART MAP 01 媒婆報

2008．11月創刊號

發現東區新魅力，體驗藝術好生活。

指東針 找出過節的心靈方位

什麼叫做方向感？是一種正確無誤的地理方向，還是一種因人而異的心靈方位？

東區有800多家琳瑯滿目，與好吃好玩，您一定得當自己的智者，找到您的伯利恆之星，指引聞溫東區的方向，才能過節過到心坎裡！

過節過到心坎裡

測驗設計／佛洛阿德

依據興味遊戲，找到每個人適合在東區過節的路線。

想拿起電話預約？卻老搞不清情人、好友的喜好？
且慢，先來一場指東針測驗。

讓媒媒指指導出與您心靈契合的東區哈樂地路線，剔除耶誕都吃到飽吃到撐，或非油膩不可的飲念。

除了您自己，也可以給情人、好友、伙伴試試，做完這場測驗，您會發現掌握性格特質，過節更能過到心坎裡。

S T A R T

1. 很愛觀賞美食節目？
A. YES→前往Q6
B. NO→前往Q14

2. 雜誌和媒體介紹過的美食店家，有機會想去吃吃看？
A. YES→前往Q9
B. NO→前往Q11

3. 會邀朋友一起去運動健身？
A. YES→前往Q11
B. NO→前往Q7

4. 顯意花錢在吃喝方面？
A. YES→前往Q5
B. NO→前往Q8

5. 會用數位相機記錄美食？
A. YES→前往Q10
B. NO→前往Q8

6. 天氣漸漸冷了，您會想去吃那類食物取暖？
A. 火鍋→前往Q3
B. 鐵板燒→前往Q11

7. 面對兩種蛋糕無法選擇時，會乾脆兩個都實來吃？
A. YES→前往Q4
B. NO→前往Q13

8. 認為吃到美食和熱巷感覺一樣美好？
A. YES→前往Q10
B. NO→前往Q17

9. 有挑食習慣？
A. YES→前往Q11
B. NO→前往Q13

10. 即使是和同性朋友聚會，您仍會打扮好後再出門？
A. YES→白
B. NO→黃

11. 會優先購買新上市的飲料？
A. YES→前往Q7
B. NO→前往Q14

12. 吃西式餐時，最常選擇以下那種湯品？
A. 海鮮或肉類熬煮的濃湯→前往Q17
B. 清爽蔬菜湯→前往Q10

13. 朋友會向您詢問那種有好吃好玩？
A. YES→前往Q12
B. NO→前往Q8

14. 大夥兒聚會，若要來點小酒助興，您的選擇會是？
A. 紅酒或白酒→Q13
B. 啤酒→Q15

15. 會選那個地點吃飯？
A. 氣氛佳的餐廳→Q12
B. 物美價廉的小店→Q16

16. 朋友常稱讚您實的衣服和飾品很好看？
A. YES→Q18
B. NO→Q12

17. 每當心情欠佳時，您會吃東西安慰自己？
A. YES→紅
B. NO→黃

18. 要和朋友去旅行前，您會先找資料，擬定好計畫再出發？
A. YES→綠
B. NO→紅

白-頂星

您很在乎自己的打扮和舉止，
更在意品味，和您最連配的過節方式，
當然也要將品味擺第一，在設計特殊的品味
店家，過個不一樣的氣質耶誕節。
上哪吃？**六角設計咖啡** (map P2)
六角設計咖啡的耶誕大餐重點在食物之外，還有一套特別耶誕餐具，這不就是您獨樹一格的耶誕禮輯嗎？
上哪逛？**PEKOE實體店鋪** (map E8) →由美貴慧眼葉怡蘭開設的PEKOE，店內餐點都是各食界的英雄；空間更由陸希傑設計，從空間到食物，都是低調的張角色，讓您與識貨的人一起共嚐。（請注意：晚間8：00就關門囉，要坐坐請儘早報~）
上哪買禮物？**爆炸毛頭與油炸朱力** (map G3)，**LEFTFOOT** (map F3)，**j top** (map G3)，**SE[RET] service** (map E9)，店名壓根想不到是服飾精品店，更可以買到國內外設計師最前衛的情資。

黃-燈光

體貼又溫柔的您，很善解人
意，會關心朋友和戀人的心情。
個性單純可愛的您，依然相信童話，
和您最連配的過節方式，是和親朋好友共處，
在溫馨氣氛中享用聖誕餐點。
上哪吃？**小熊森林** (map P3)
團圓的綠樹把塵囂隔絕在外，與人等高的大熊更讓人有一腳踏進童話世界的錯覺。
上哪讀書？**可可府** (map F5)，85%巧克力跟71%黑巧克力，苦裡伴著甜，成熟滋味仍然童話。上哪送禮自用兩相宜？童話裡，糖果通常是個陷阱。
好禮棒棒 (map P2)，藍色的大門配墘姿手把，玻璃罐裝著五顏六色的糖果，在這裡依稀可看見童話故事裡的甜食狼角色。幸運的是，童話裡與甜食有關的被害妄想，這裡不會發生。而由小木板圍過的 **figure21** (map G3)，像極了童話中鄉村小徑的手作工坊，佈滿溫暖手感與性格兼具的手工包包。

綠-耶誕樹

您是團體中的核心
人物，遇事很冷靜，可
靠的魅力讓您成為意見領袖。
和您最連配的過節方式，是由您當
起耶誕活動的總策劃，找個舒服的大場地，
邀約大夥兒把酒言歡。
上哪吃？**NONZERO** (map B7) →店裡只有7張桌子，但是是7張大桌，如果
您喜歡和朋友相聚，不分遠近親疏，再多朋友都可說您「同一桌」。圍繞桌邊的椅子每張都是
中古木椅，形式各有不同，就像朋友在您心中總有一個位置。
上哪讀書？**JPS:TAPAS** (map E3) →還整精緻又透出慵懶味道的西班牙小食配些小酒，
更是飯館後的最佳選擇。時尚的氛圍，強放的音樂，一個在夜裡不遇光的燈塔酒吧，
持續照亮您的相聚您的話題 **SOULFOOD** (map F3)的餐飲空間揉入了音樂、
藝文的知青性格。東區夜未眠，從這不完的話題開始。
上哪買禮物？**Dazzling** (map E3)，開業的言葉**PHANTACI** (map E2)，
相宜？話題人物開的話題店家格外適合您，歡迎有名線面紙的
也可以去**OVERKILL** (map E2) 或 **SOL** (map G4)，
買頂相霸和DJ林哲倩共同的潮牌，讓您的
話題威力加倍。

紅-熱情與活力

頭腦轉得快的您，喜歡和朋
友們聚在一起談天說地，炒熱現場
氣氛就靠您囉。和您最連配的過節方式，
當然是和朋友或戀人吃喝玩樂，先吃好菜再參加熱
鬧派對，樂到最瘋點。
上哪吃？**Lion** (map P2) →主菜與配料和成一氣的川式菜餚，就像您和朋友的融
洽氣氛不分家主；各式香料都是重拍，讓您把酒嗆呼的完美天分發揮光大。上哪讀書？**sofa** (map F3) →對您
而言，排隊代表人氣，人氣意指熱情，熱情引發幫上隨興。那麼，去需要預約或排隊，有道觀可玩的sofa吧！
上哪送禮自用兩相宜？**Pot Plant Life** (map F3) →讓收著的表情擁有強大的張力，是讓耶誕熱烈起來的必
備法寶。色彩亮艷復古大膽的好物，絕對讓您成為party中的視覺焦點。**POP MART** (map E3)，讓流
行實穿為超市物件的概念，把服裝比喻為生活的必需品，跋語幽默適合藝術快的您。

筆記本 一探東區的節慶筆記

每一個節日，都會有人「準備」讓您過節，從耶誕大餐、空間裝飾、舞會派對、到真誠的信仰，他們業精的過節專業，都完美了您的耶誕夜！

東區的事業，完美了您的耶誕夜

沾美西餐廳 (map D7)

硬漢的軟Q身段，陪您超過40年 ／陳總

沾美，展現的不只是時光魔力，更有種硬漢風格。

克里斯古柏，每看到陳總，腦袋都會閃過和他長得幾分相似的好萊塢硬漢。剛毅的臉部線條交織殷實的經驗風格和圓融的人情味。而硬底子的氣息，更展現在沾美的服務人員身上。服務人員幾乎沒有40歲以下的，身材沒有不稀稠發福的，但是服務絕對專業貼心，食物也是硬底子功夫揉出來的，種種的老練身手，和用了40多年的桌椅器具，都透出一種老當益壯，當仁不讓的味道，餐廳更硬漢不作聲的在地下樓藏身40餘年。

這就怪了，很多東區黃金店面，雇用型男美女，招牌明亮的店家幾乎一年就被淘汰。媒媒一定要問出沾美長久經營的秘訣來：如何定位沾美？東區的消費特色是？耶誕節有特別的準備嗎？菜色風味是否調整過？如何策劃耶誕活動？陳總的回答一律是，「沒有耶，就是服務…。」「我們的客人，嗯…就是2、3代的客人。」「我們很喜歡藝術家來到這裡，有藝術家光臨，是我們很大的榮幸…。」數次重複的問與答之後，媒媒發現，策略或許不是陳總經營的重點，而陳總，真的很愛藝術，於是開始聽他說服務，以及藝術的故事。

基本的服務是讓顧客愉快，神奇的服務是幫顧客加值，在顧客宴客的過程裡，用食物、酒為主人設出散待的心意，溫暖的服務更是一種念舊，因為您是顧客而不是過客。而陳總希望把沾美經營為藝術和餐飲交會之處，更是陳總專注經營的特色。

最終，陳總說：「喝對了，我們耶誕節一定會有烤火雞和金必多湯。」bingo！其它的耶誕堅持，沒錯，還是服務。

1949年一直經營到今？一直在同樣地點？菜色沒變過？他們真的服務超過20年？是的。硬漢就該當如此，我們不要阿諾當溫柔奶媽，勞勞當感性岳父，我們就是要始終如一讓人折服的硬漢，不管是餐廳還是服務。

後記：媒媒去到沾美的那天，巧遇強龍薯蜜，風雨中服務人員神雨撐傘，扶持一位喝醉的爺爺上孩子的車。數十年前的陳總曾到德國學餐飲，或許德國古統造就了沾美護守規矩又溫暖的獨特紳士情調，他們會和您聞天，卻不打擾；體貼服務，卻又不討好。這是一種熱溫味，熱服務，熱經驗、與熱客一起醺醺的從容節奏。許多店家用名人的經歷為號召，讓來吃過，誰過生日，哪些名人在這被偷拍，但陳總期待的沾美情節，是靠馬時與Picasso的故事…。

耶誕商品－鑫美 (map C3)

限量的花招，無限的驚喜 ／大江

如果我們覺得，小時候喜歡當家班長的同學長大當立委助理；登改制服種子的該去法國學服裝設計；那喜歡創實的同學呢？最應該開開像鑫美的精品店。

獻寶是敬業，花招是專業，這點可以應證在鑫美的經營風格上。如果大多數飾品店有賣充氣人，鑫美的就不但會充氣還會招手；別的嚇人小丑箱，在鑫美彈開的同時就是音樂盒，反正就是會比別人再厲害一點。這些花俏的藝品大多是台灣製造銷售國外的高價商品，這就是鑫美一直強調自己是「精品店」的原因。而這些被擱置下來商品數量有限，所以您會常聽到：「賣掉就沒有了，無法補也無法調。」的回應。

每年萬聖節接續耶誕節，是一年中最大的旺季，商品超過一萬種，得靠之不是老闆親手製作的耶誕樹、樹圍，許多人都會先預定，店長同樣設到耶誕樹時，賣口出如同日劇一般的台詞：「燈光，是耶誕樹的靈魂。」不會閃的燈泡是暴調，閃爍的燈泡就是在耶誕樹上施展的博演技巧，何時明滅又如何明滅，就是最大的功夫與樂趣了。講到樹圍，阿開認為關鍵是：「緞帶，因為它決定耶誕圍的生死」又一句鄉地有聲的日式銘言。

當我們在東區認真修習時尚學分之際，鑫美就像是個愛獻寶的同學，只是不經意翻開藏寶箱，就讓我們玩興大發。稍遲疑就被賣走限量花招，有時比衣服、包包更加給您無限的驚喜。

※後記：根據富邦藝術基金會的媒媒耆老說，鑫美在東區已經開了20年了。台北市三個藝品重鎮:東區、天母、太原街，因不同的環境造就不同的風格。在東區的鑫美，因為20年前就有時髦的西方潮雷興流，來購寶的顧客大多都從事藝術設計，鑫美的商品不僅不多樣並新奇，與因為外傳度多的天母，以及太型拉寬緊集的太原街有所不同。

行道會台北教會 (map F3)

別忘了，也要祝祂生日快樂／白牧師

白牧師：

12歲被邀請到教會參加聖會，13、14歲時參加了屬於第一次教會的耶誕節，體驗了耶誕劇的演出、唱詩歌的美好回憶。大學時期主修美術設計，也唸過戲劇，更在畢業之後赴美深造大眾傳播。目前在學校兼任教職。在台北行道會服務的經驗，八年。

祝你生日快樂，祝你生日快樂…，是首經典頌唱的好歌。每個人從出生的那一刻起，都擁有著自己誕生的祝福與存在意義。

而耶穌也有個生日，名耶誕，12月25日，祂是救會裡的雋永名角，教會早在過節前的感恩節裡，悄悄地定上了裝飾性的風貌，氣氛推陳變成喜樂的篇旨，等到耶穌生日前夕的來臨，平安的夜就在東區街角的巷弄熱鬧起來，唱詩、戲劇的表演的方式都是以誕生作為一個起念的起召，以耶穌的存在來探討人類存在的意義，來表達對上帝的愛，相對於泛大眾化耶誕的熱悉，也多了原本的意涵在其中。平安的夜就由東區教會裡的青年朋友以報佳音的方式在頂好商圈、明曜百貨前小廣場吟唱如天使般的音韻，以愛來當頌唱的響拍，圍繞且不打烊。

看似每年固定形式的慶祝，根據白牧師的娓娓道來也有了微幅的改變；從去年開始，也多了接待南部的南和圍小原住民小朋友來參加教會的活動，資助他們來台北玩，讓偏遠地區的孩子也能擁入城市耶誕記憶的參與感。

耶誕節，除了客耶誕卡片、交換耶誕禮物，跟紅配綠搭上眼之外，我們也能這麼記得"耶誕"的原味。

好吃音樂社／DJ果子

要high要開，還要幫居體不見

只要有節奏大家就會嗨？沒有那麼簡單，在東區這個住商混合的地方，辦舞會要high要開，還要讓鄰居體不見…。

DJ果子說：「在東區住商混合的空間辦派對，集體氣氛太高漲的時候，警察就會出沒控管秩序，甚至會在我旁邊拍肩膀說：『要注意一下!!!』。」東區的耶誕鑫會竟是「緊張」的，算是另一種鮮明的區域現象。大家對於派對，不外乎是玩得瘋，肢體筋疲力盡的印象，但基於是耶誕節，就應該來點不一樣的！

耶誕夜，除了有holy night的應景樂曲之外，入夜以後的東區派對魅力，是許多人同樂的途徑。派對的音樂元素，絕大部分是由DJ在料理，帶入精心特調的曲味，在吃過耶誕大餐後，把一首首的樂音當作飯後的精神甜點，填滿了感官的體感需求。

音景裡的節奏，無形成為一種共通的語言。不是隨機抽樣的high，而是有深度的心情鼓動，都由派對的靈魂DJ安排並分享他的創意中軸。如何掌握氣氛精髓，來點綴一個完美的互動？曲單的選取，是一個外輪廓的描摩，先把符合情境調性的音樂(快樂且愉悅，避免流行的充斥)抓取出來，但不先預作任何排演，完全是到了現場再依照情況配放，在這道程序上(必須考量很多的因素，比如：參加活動的年齡層？族群喜好的偏向等等)，運作的過程則是先試放一兩首歌，看看回應的情況，再作彈性的幅動調整，逐漸地理出整體情緒紋路後，適時的送上溫馨暖情的老爵士，輕軟又有節奏用音樂觸撫每一顆心，Merry Christmas，正洋溢著幸福的光采。