



这种惜物的态度，也被 Nicole 带到了日常生活中。Brut Cake 所在的老洋房，一楼被布置成为 showroom，二楼除了是工作室之外，还配备了一个开放式厨房。初见这个简洁精致的厨房，还以为 Brut Cake 提供私厨服务，Nicole 解释说，这其实只是他们的员工厨房而已，并不对外。工作室的午餐只有每人 10 元的经费，但 5 个员工轮流做饭，虽然只在附近的菜市场买菜，吃得很简单，但每天他们都做出了健康幸福的味道。“通常二三十元就能煮出很好吃的东西。每天做午餐慢慢变成了好玩的事情，大家会开始比较谁能花更少的钱来烹饪出更棒的饭菜。无形中也增加了大家的凝聚力。”



+ 一张残破的旧椅子，在她的眼里，可能是一个面容和蔼的大婶，一个神志不清的老人……凭着好玩的心态来发挥，把自己看到的面孔，通过古布的拼接“画”出来，于是，这些家具作品渐渐都拥有了丰富的表情。

因为一直在跟旧物打交道，Nicole 对于这座城市的认知，也跟很多人不一样，她眼中的上海更为市井更为生活。“经常跟弄堂里的裁缝师傅打交道，能看到他们的生活起居，也结交了很多上海的朋友，我喜欢市井文化。这是我喜欢这座城市的所在，也是让我觉得自己可以为城市做些什么的地方。” Nicole 说，城市在发展，她也跟着成长，很是喜欢这种状态。

边收集老物件边了解城市，Nicole 把收集到的老物件当作是城市的标本和记忆，“我把它们保存起来，大家还能继续使用它们，让物件的生命可以变得更长，这是很美好的事情。” Nicole 觉得，如果自己的生活里都是新的物品，那种感觉会很飘，不接地气，“但如果你的家里放上一些过往的东西，我会觉得它们会守护着我，让我变得很踏实。”

Nicole 的想法很多，想尝试的更多。她正在着手实现 Brut Cake Cafe，满足很多人对 Brut Cake 作为甜品店的期待；很喜欢老房子的她，非常希望自己能有机会去修复老宅，守护它们的灵魂和残破美；Nicole 还在景德镇有了自己的厂房，她计划把厂房变成她陶瓷作品的研发中心，让更多理想中的东西变成实物。

她开玩笑说，觉得自己生错了年代，如果回到石器时代自己可能更能干，什么东西都可以靠自己的双手来制作，她一定很受欢迎。那种简单的生活，单纯的快乐，希望在这个年代也能被找到。 ●



Q：希望通过 Brut Cake 传达什么？

A：想给大家拥抱手作的温度。我们珍惜材料，经常使用回收的物品，或被遗忘的材料，如老家具、古董手工老土布等。同时，我们也注重原创性，挑战自己去用大家最熟悉的物品，做出大家没有见过的东西。对我们来说，我们制作的东西不是产品而是作品，希望透过这些手工的物品带给人们生活一点甜味幸福。

Q：最初是怎么发现材料本质之美的？

A：我们创作的起点，来自于单纯修复已坏掉的物品。还有那些我们热爱的江南土布也是一样，这些布被遗忘了好多个年份，但好的物品永远经得起岁月考验，那种强韧质朴的美，是无可小觑的，她是天然有机，是用爱心织出来的强壮的布匹，可以在密密麻麻的织纹里体会每个母亲挑灯织布的心意，我想，这些费时费力、双手制造的材料最能体现本质之美。

Q：对旧物的升级改造相对于全新的创作，难度和魅力分别在哪？

A：用新的材料去创新不难，用大家已经看过的元素去创新才是挑战，我们想“用看过的东西做成大家没有看过的東西”(see new in old)。当然，我们十分热爱旧物，但运用旧物跟传统工艺的过程中，让我们的创作也肩负一点社会责任，让我们的工作变得有意义，因为这是很环保的，也经常与文化与时代背景关联，为此我们经常被说成是文创品牌的代表。

Q：希望通过自己的创造能带来什么样的改变？

A：希望透过我们在做的事情，让人们体悟到好的材料跟物品的寿命其实比我们想象的更久，可常保惜物之心。

Q：把生活过成艺术，和把艺术过成生活，Brut Cake 是哪一种？

A：应该是说 Brut Cake 先把艺术融入生活，让生活里被美的物品跟心意环绕，透过这些物品，唤起惜物之心而形成一种美好的生活方式。以我们为例，我们把 Brut Cake 的理念用在生活中，比如我们一起轮流做工作室午餐而创办的“朴素食堂”，就是一种 Brut Cake 的生活艺术。

Q：你怎么理解简单的生活？

A：无法“知足”的人无法“简单生活”，这说起来简单但其实非常不容易，特别在这个日新月异的大环境下，只有不断地练习才能真正把生活过得简单，我想这也是 Brut Cake 一直在努力的方向。