

一整套大小不一的餐盘。

■ Cora Sheibani 在银匠的帮助下，制造出了



设计师和助手在吹制手工威士忌瓶

当《舌尖上的中国》风靡大江南北时，外国设计师们也纷纷用自己的专业技能，为他们心目中的舌尖美味送上大礼。工业化的餐饮加工方式，把人和食物之间天生亲密的联系生生割裂。正是基于对这种现象的反思，一批知名的设计师正在用古老的手工艺，重新打造理想中完美的食器。原来，设计界从来不乏吃货，而设计师对于食器的追求和探索更是从未停止。



■ 手工打造小吃吧

■ Tom-Dixon 咖啡五件套



设计界大牌吃货们的心声：
吃的手工艺

◆ 邵华

与其吃那些用塑封袋包装好的速冻火腿片，还不如直接在餐桌上切割一整只火腿来得真实。在意大利知名设计师皮埃罗·里索尼(Piero Lissoni)的记忆中，儿时最爱去的场所之一，就是街边那些喧腾的火腿肉铺。他清晰地记得，身着皮革围裙的屠夫，一边与熟悉的老顾客拉着家常，一边身手灵活矫健地将火腿切割成纤薄的肉片。“这样的火腿铺俨然是个亲切的社交，真实的生活，真实的人际关系，真实的食物。传统的食物切割加工方式，让火腿吃起来格外美味。”

当里索尼萌生挑战餐桌礼仪的“疯狂”想法后，他绘制了大量关于意大利传统火腿铺的场景，还专门去寿司店观察日式料理的刀法，终于构思出一款能以最小幅度在餐桌上当场切割火腿的装置。在意大利厨具厂商 Knin-dustrie 工艺师的帮助下，这款手工打造的火腿切割器诞生了。

“这套看上去很简单,但设计很巧妙,就像切牛排一样,你不用抬起手时,只要将它调整到一个特定的角度,就能发挥杠杆作用,将带着咸鲜味,富含醇厚油脂的火腿肉当着众人的面,一片片轻巧割下。”《Wallpaper》杂志主编托尼·钱伯斯(Tony Chambers)这样评价。

重塑食物的温暖记忆

充满人情味的手作食物，以传统的饮食方式，在很多人的舌根留下了不可磨灭的记忆。对于在伦敦长大的汤姆·迪克森（Tom Dixon）来说，最温暖的记忆来自祖母正统的英式下午茶。在这位设计明星的印象中，祖母会不厌其烦地用多件器皿，经过多道工序，为大家烹制出香气醇厚的咖啡。小小一杯咖啡，拉近了亲友之间的距离。“机器研磨烹煮的咖啡，没有这种吸引力。”依照对正统手工咖啡烹制的记忆，迪克森亲手制作了咖啡五件套。不过，和中规中矩的传统器皿相比，这些咖啡器皿的线条已然被打上了其一贯的浓重摇滚味道。

巴西设计师布鲁诺·贾哈那 (Brunno Jaha) 对金属材质也格外偏爱。经过《Wallpaper》牵线, 他为米兰城中一家巴西菜餐厅的有机沙龙量身定制餐盘。这家餐厅大厨使用的蔬菜原料, 直接从餐厅后院的果园采摘。为了突出刚采摘的菜蔬的新鲜度, 顺便让技痒的工艺师挑战一下金属延展性的工艺极限, 布鲁诺借用了多年前巴西妇女去菜场买菜时必定会携带的“神器”——草编菜篮。当然, 用一体成型的金属打造一个“菜篮”餐盘, 难度可要比使用草编方式高得多。

另一位来自美国的设计师彼得·伊芙(Peter Ivy), 借鉴了父亲以前常拿在手上的酒瓶的造型, 用手工打造了一批复古威士忌酒瓶。“每个瓶子的造型都是独一无二的, 就像每一瓶手工酿造的威士忌的风味也不同。”钱伯斯暗示, 这是他见过的最好的威士忌酒瓶。当灌入这些带着手作温度的酒瓶时, 威士忌不再冰冷, 而是充满了“暖意”的酒精饮料。

新锐设计代表北欧建筑工作室库尔曼·博伊(Kolman Boye),则贡献了体积庞大的小吃吧。

据说，两位工作室创始人正是凭借对儿时糖果店的记忆，结合北欧传统木工和日式精细木工，打造了这个高达4米的“庞然大物”。对欧洲人来说，面积不大的糖果铺是儿时美好的记忆：五颜六色的糖果从上到下摆放在橱柜中，店主顺着孩子们手指的方向爬上楼梯，为他们找到心中所爱。小吃吧的构思正来源于此，两位建筑师找来哥本哈根の木匠搭建了小吃吧的框架，又邀请日本木工，制作了528块极薄的小餐盘，以搭积木的方式斜插在这些坚固的框架上。和糖果铺一样，看中餐盘中的哪款小吃，就得爬上梯子去拿。据说，在社交场合，有人尝试过这种新设计。在帮别人寻找食物让整个社交氛围相当温馨，人和人之间的距离一下子就拉近了不少。

手作是食器设计最初的样子

在很多设计师眼中,手作的食物只有搭配与之相对的手作餐具,才堪称完美。在怀旧复古的同时,设计师也不断尝试新的手作设计语言。

比利时建筑师格兰·赛斯汀 (Glenn Sestig) 也是一枚“食不厌精，脍不厌细”的资深“吃货”。他喜欢用专业的解构思维观察食物，在他看来，完美的食物，通过大厨的妙手加工之后，通常包含了冷与热、水与火，甜与咸等很多种对比的元素。因此，格兰认为，要配得上这些食物的容器，也必定具备呈现这些对比的张力。

由于多年从事室内设计的缘故，格兰对装饰石材相当熟悉，他决定让石材成为餐具的一部分。根据钱伯斯的描述，格兰的设计稿只修改过一次，为的是让圆形的玻璃罩穹顶和平整的切割石材在视觉上更为对比。

“餐盘的石材是从伊拉克千里迢迢运来的，那是我挚爱的含钛石灰华。”为了将石材打磨平整，格兰特意从比利时小镇聚尔特找来了相熟的石匠，用两天时间才能将拣选过的石材做成一个餐盘。不只是石材多变的纹理和玻璃的简素，还有平整与立体、简单设计与多功能使用，这些对比所产生的张力，都值得美食家细细品味。格兰对自己的作品颇为得意：“哈，看，这就是食物的延伸。”

和格兰有着类似想法的，还有纽约珠宝设计师科拉·史班尼(Cora Sheibani)。她早就厌倦了由机械轧制而成的瓷器和金属餐具，认为手作食物本身的绝配就是手作餐具。作为一名珠宝设计师，她在银匠汉密尔顿先生(Hamilton & Inches)工作室的帮助下，制造出了一整套大小不一的餐盘。带着明显手工敲打的痕迹，这些餐盘合成完整的一圈，看上去就像是餐桌戴上了一条项链。“这是科拉设计过的最大的‘珠宝’，没有之一。”钱伯斯评价说，盛放在天然珠宝一般容器中的食物吃起来也格外珍贵。

“每个人都有追求精致生活的渴望，这就是为什么手作虽然一度萎靡不振，但终究还是会被人记起的原因。手作让人们看到食器设计最初的样子。”托尼·钱伯斯幽默地做了一个比喻：“生活就像蛋糕，设计是覆盖在蛋糕上的奶油，而手艺则是点缀在奶油上的糖渍草莓和覆盆子——是一种让生活变得不那么平庸的艺术。”



手工威士忌瓶

■ Glenn Sestig 设计打造的石材餐盘

