

民以食为天 食因器增色

中国当代饮食器具设计的多重维度

党的十八大以来,在党中央的大力倡导和有力推动下,“光盘行动”广泛开展,唤起了全社会的爱粮节粮意识,形成厉行节约、反对浪费的社会风尚。

悠悠万事,吃饭为大。如何让老百姓从“吃饱饭”到“吃好吃”,这不仅是农业科研人员的使命,也是广大设计师们关注的课题。怎样的饮食器具设计能让人们在吃饭的同时感受到文化艺术的暖意?如何运用更巧妙合理的设计来最大程度实现资源的循环利用?中国设计师们孜孜不倦地以多元的创作视角探寻着当代饮食器具设计的新方向。



食盒。 何欢 张建平 罗显怡



新概念泡菜坛。 杨曼羚 邹红媛 周丽雯

食物滋养了人类。在中国,柴、米、油、盐、酱、醋、茶是老百姓日常生活中的必需品,俗称“开门七件事”。一年中,无论是遵循节气的轮转,还是庆祝传统节日,我们总是绕不开一个“食”字,因此,自古以来就有“民以食为天”的说法。

设计造物的宗旨是服务于生活,融入于生活之中的饮食文化与设计的关系更是十分紧密。食材的储存与加工,饮食的烹调与享用,就餐的氛围与礼仪,饮茶的习俗与文化……生活中的吃喝诸事无不与饮食器具息息相关。食因器而增色,茶因器而添香。千百年来,随着饮食器具设计的发展,饮食文化得以不断丰富和延展。近年来,随着我国经济社会发展水平和人民生活水平不断提高,人民日益增长的美好生活需要,也体现在饮食器具方面。

饮食器具在设计和生产中通常采用的材料包括陶瓷、竹木、金属、玻璃、纤维等。以纷繁多样的材料工艺设计制作而成的饮食器具,不但能够满足人们在各种类型的餐饮活动中的实用功能需求,而且能通过其造型变化构建视觉美感,传达艺术观念。不同材质属性所绽放的质地之美,以及装饰纹样所承载的文化底蕴,为餐饮活动的参与者带来精神层面的愉悦和满足感。

当下,中国设计界拥有丰富的饮食器具创新设计。在近年来举办的众多国内外饮食器具设计相关展览和博览会上,不乏优秀中国设计师的影子。许多作品在设计与制作的过程中遵循绿色设计理念,注重“守正创新”,既强调对传统文化的传



砂器。 廖梓



竹节·丝语。 任宇

承,又注重在其基础上创出新意,展现出中国当代饮食器具设计的多元视角与多重维度。

饮食器具作为生活用具,其实用性是一切设计的初衷。因此,如何在设计中不断提升器物的实用价值,使其更加符合作为设计主体的“人”的生活习惯与习俗,是许多设计师探索的方向。以作品《晒桌》为例,其设计灵感来自中国农村在收割时节晾晒粮食这一习俗。设计者将八仙桌和簸箕的功能进行有机结合,运用现代设计中的解构手法来阐释传统的八仙桌,并以中国传统漆艺装饰簸箕等竹编器具。作品不仅在实用功能上做到了不同器具的结合与延伸,还以丰富的视觉语汇体现出传统生活方式与现代设计观念的相融互渗。泡菜制作作为延长蔬菜保存期限的腌制方法,在中国传统饮食文化中具有独特而重要的地位。《新概念泡菜坛》的设计保留了传统泡菜坛用水隔绝空气密封保鲜的方式,针对以往泡菜坛体积过大、外观粗糙等问题进行了再设计,使之适应现代家庭结构和整洁的居家环境。改良后的泡菜坛不仅在解决餐食之需的同时避免了因食物存量过多而造成的浪费,更成为居家环境中富有艺术美感的装饰陈设。

挖掘传统,是为了更好地服务当下。中国有着丰厚的饮食文化传统,深扎其中,并将具有代表性的技艺进行提炼,在现代饮食器具设计中加以应用,普通的生活用具便有了文化的灵魂。试看《八大碗——高脚餐具系列》,作品的设计灵感来源于汉代传统器物的造型特征。设计团队依据中国“天圆地方”的传统理念,将器物设计为圆口方底,在充分体现“民以食为天”这一概念的同时,让这组餐具具有更高的识别度和审美价值。茶具《竹节·丝语》则将中国传统文化里“竹”的意象进

行提炼。作品所运用的“竹丝扣瓷”技法是一门制作考究的传统手工艺。创作者以白瓷器皿为胎,用纤细如发、柔软似绸的竹丝依胎编织。制作过程中,竹丝随着瓷胎的轮廓变幻,形成独特肌理,彰显出清新淡雅的东方文化气韵。

勇于表达观念与个性,尝试探索饮食器具的设计边界,这样的设计理念越来越受到青年设计师们的推崇。他们或是以新的视角彰显设计特点,或是发掘新的制作工艺,抑或是以新材料进行大胆实践,许多作品让人耳目一新。铜胎漆器食盘《叶问》借鉴中国画的皴法重塑铜器表面肌理,大胆探索铜材质的艺术表现新维度。设计师以形同卷曲树叶的器物为载体,运用传统漆艺装饰器身,通过光滑与褶皱的肌理对比,表达两种材质的视觉丰富性和艺术魅力,同时体现出中国传统绘画的审美境界。《山海杯》的造型看似简洁,却一点也不“简单”。作品由十余个色彩丰富的水杯组成,囊括玻璃、大漆、陶、木、金、银、铜、纸、竹等多种材质。精细的工艺和多变的质感让这些器具构成五光十色的“山海世界”。

中国的绿色发展理念、绿色发展方式和绿色发展智慧为建设美丽中国提供不竭动力,也为开创全球绿色发展新格局提供重要牵引力。中国设计师在进行设计创作时,也将可持续发展意识贯彻其中,为节能环保提供思路和方法。不插电的食物保温器《竹编焐库》便是一个很好的例子。“焐饭窠”是中国传统的保温器具,将热的饭菜放入稻草编织的容器中封存,能让食物保温两到三个小时,以待田间劳作的家人归来食用。作品《竹编焐库》在“焐饭窠”的基础上进行改良,在稻草编织的容器内外都加上竹编层,使其可以拆分晾晒,既弥补稻草参差不齐的视觉缺陷,又可以收紧稻草层使器物有更好的保温效果。作品在延续传统民间智慧的基础上对其予以再设计,让这个不插电的食物保温器以全新的面貌进入现代家庭,为我们提供暖胃又暖心的食物。此外,纸胎漆器餐具《砂岩》将浸泡后的废纸用作材料,引发使用者对环境保护的思考;《废石餐桌》利用矿石开采中产生的废弃余料加工而成,为石材的再利用提供范本;《铜瓷造物——碎瓷重生器皿系列》食盘则将不可降解的碎瓷片进行打磨拼接,使其以崭新的样态“涅槃重生”,赋予瓷片废料新的生命价值和审美意义。

不同时代的人们对饮食器具的使用与审美要求并非一成不变,除了烹调方式、餐饮形式、就餐环境的改变会带来器具的变化之外,人们的文化艺术修养的提高和审美情趣的转变,也会促进饮食器具设计的不断发展。可以说,饮食器具的设计是动态的,为当代人的使用而设计才是当代饮食器具设计的真正意义。

此外,要让饮食器具的设计与时俱进,还需要广泛地开展学术交流,把我们的设计放置于更大的舞台,让不同文化背景、不同饮食习惯的人们有机会看到它们、了解它们、使用它们,这对中国当代饮食器具设计的发展具有积极的意义。

(来源:光明日报 作者:王立端)



竹编焐库。 王晨雨