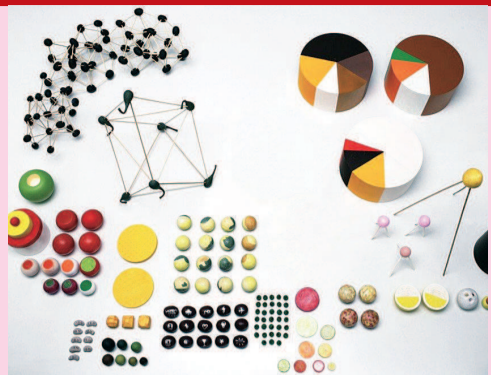




■ 玛姬亚·范杰赞为楚格设计策划大餐



■ 食物设计概念图



■ Ed: 从厨余蔬菜中提取染料

食物设计师，为节日大餐重新写结局

◆ 琳恩

“吃吃吃”的时节，年夜饭、新春聚餐，哪一次不是美食当前的大快朵颐。然而，呈现在你桌上的食物，只是人们所见的一小部分，而更多的食物则可能因为各种原因上不了餐桌，被损耗、浪费了。

这并非危言耸听。国内第一家针对食物科技的加速器和创投机构 Bits x Bites 曾在公开场合发过数据：食物浪费问题 1/3 在农田，1/3 在农田到餐桌路上，1/3 在消费者冰箱。

幸而，有这样一批设计创意行业的从业者，他们一直在思考如何让食物的利用变得高效，如何让剩余的食物和上不了人们餐桌的食材最大程度发挥作用。他们被称为“食物设计师”。

“厨余垃圾并不是丑陋得只配进垃圾桶，它们也可以化作一抹美好。”比如“染乐工坊”食物设计师埃里克利用厨房里废弃的食材，制成天然的染料，再结合染色工艺制造出各种手工艺品。

节日大餐的餐桌之下，他们要用自己的创造力重新为那些食物和食材写一个物尽其用的大团圆结局。

不只通晓美学

食物也需要设计？有大厨捉刀难道还不够吗？

实际上，食物设计师可能会和厨师密切合作，但并不一定会做菜，不一定要懂得烹饪。他们除了了解基本的食品美学之外，还要将自身对食物的认识、理解与创意应用到食物供应链的各种环节之中。用行业内人士的话来说，有资历的食物设计师需具备策展人的素质，懂得管理设计流程、方法与空间、决策展品、配销与销售、设计食器与厨具，还能设计推广食品的广告或行销活动等。

换言之，食物设计师在很大程度上可以被定义为一位社会学和人类学家，需藉由探索食物背后不同层面的符号与议题，去展开、设计一场引领人们省思与辩证的盘中餐。

比如，有食物设计师为了向人们传递生态环境教育理念，尤其是可持续发展的绿色农业对人们生活的重要性，便从生态农业重要指标中提取了“瓢虫”元素。一只瓢虫平均一天就能吃掉三百只蚜虫，是发展绿色农业的重要助力。但是瓢虫对环境非常敏感，当为了追求经济利益，过度使用农药，使得生态逐渐失去平衡之后，瓢虫的身影也离我们越来越远了。该食物设计师就以有机小番茄、巧克力、葡萄、乳酪为原料，制作出一只趴在全麦饼干上的可爱瓢虫，萌萌的食物造型，实际上是在提醒人们、教育孩子，重新重视生态保护的议题。

尽管食物设计师的理念听上去仍有些抽象，但在2014年、2015年，两家国际知名的艺术设计学院先后创立了食物设计专业，为这个新兴职业正了名。

2014年，荷兰NL设计学院创立了全球第一个食物设计学院—Food Non Food，时隔一年后，意大利历史上第一所专业设计院校米兰工业设计学院（SPD），在引领风潮的食物设计先驱者马迪·高希和知名

设计师史迪凡诺的推动下，正式推出食物设计硕士课程。短短数年时间，两个学院的食物设计师专业已经培养出了一批优秀的创意人才。

发掘“厨余”的新价值

但要将自己的理念投射到食物供应链的各个层面并非易事。每一位食物设计师都有自己独特的表达和传播方式。比如，被称为荷兰食物设计之母、食物设计领域女神的玛姬亚·范杰赞就擅长以创新刺激人们的大脑，并唤醒强烈的记忆和情感共鸣。

“饮食早就不是一个简单的命题：它连接了爱、社会、科学，甚至政治与生物工程。”知名设计机构楚格设计曾邀请她去设计节日大餐。她最初的想法是，节日晚餐都千篇一律，新意则隐藏在人与人、人与食物的关系之中，必须捅破或者说挑明这几重关系。她别出心裁，把一张带桌布的桌子，悬挂在餐桌上空，晚宴参与者需要用剪刀，在垂下的桌布中裁剪出自己的位置。而只要扯动桌布，参与者就能感受到与别的参与者的联系。同时，她在食物分配上也动了脑筋，每个人的盘子都放着不同的食物。参与者想吃其他种类的食物，就必须和别人开始分享他们面前的食物。人们互相分享食物，思考人与人、人与食物之间的关系，这是食物设计师用她的理念为人们带来的新奇体验。

而环境学科班出身的埃里克则对“厨余”食材情有独钟。品相不好的紫椰菜，有些腐烂的白菜叶，脏兮兮的洋葱皮……对于大多数人而言，这些又脏又烂的瓜果蔬菜令他们避之不及，但在埃里克却每天都到菜市场、垃圾堆中翻找。因为，对他而言，这些都能变成宝。

然而，将厨余变成染料，也不是听上去那么简单的事情。用厨余食材制作染液过程繁复，气候和食材本身微小的差别，会影响最终呈现结果。每次去菜市场、超市“大扫荡”后，埃里克所做的第一件事就是将所有厨余食材消毒，再用专业工具将食材可用的部分捣碎，添加糖、盐、醋等，进行颜色的调整与稳固。仅调整固色这个步骤，他尝试了上千种方法才找到了从厨余蔬菜中提炼较为稳定的天然染料的科学方法。比如，埃里克发现，如果把紫椰菜切碎晒干，加葡萄糖用搅拌机打碎，真空保存180天，等“厌氧

发酵”让紫椰菜变成糊状，使用时兑上水，就是天然的蓝色染料。

成功提炼成染料，只是埃里克进行食物设计的开头环节，染布也是一门手艺活。为了取经，埃里克专程前往日本奈良的染布坊研习了一段日子。“我发现奈良的布品经常加入传统图案，其实我们也可以利用一块布说一个故事。”在归来之后，他便将水磨石地砖、通花铁闸的花纹都印到布上。别看埃里克是“90后”，但他的手艺已经和一些娴熟的老匠人媲美。只见他用芹菜头蘸上染料，在布上压一压，一朵花就出来了。“没有一个芹菜头是相同的，所以这朵花也是独一无二的。”

在试验成功之后，埃里克开始通过教授学员传递“厨余食材亦有价值”的理念，并不断产出新的创意。尽管，有时候染一件衣服要花上整整一天的时间，但看平常人眼中的厨余“废弃物”能让衣物呈现出美丽的色彩和纹理，埃里克的满足和愉悦之情难以言表。

讲述人和食物的故事

正因为食物设计师所做的事情大多数时候是偏概念性的，是去探讨食物及其文化未来发展的可能性，这也给了他们的设计更多的发挥空间。

用玛姬亚的话来说，没有什么是食物设计师不能设计的。比如，她本人就设计过能用液体的口味传递感受对方情绪的装置。一方参与者站在由绳索和24个玻璃移液器组成的装置中间，另一方在装置外，依照标签上的描述的诸如“我厌倦了我自己”“我会一直在你身边”扯动绳索，装置会将相对应的液体透过中间的玻璃滴管送到对方的嘴里。

而一些在都市中成长起来的食物设计师，则像埃里克一样，关心如何利用厨余食材和食物。比如，荷兰一位食物设计师就举办过“厨余派对”，常被废弃的面包边角料被堆叠成炫酷的游戏方块，有趣的造型使得人们重新对其产生了食欲。因为“歪瓜裂枣”、卖相不佳而被商家筛选扔到垃圾桶的蔬果，变成卖萌的拟人造型，传达出营养价值不输那些颜值高的蔬果的理念，成了人们争相带回家入菜的“香饽饽”。

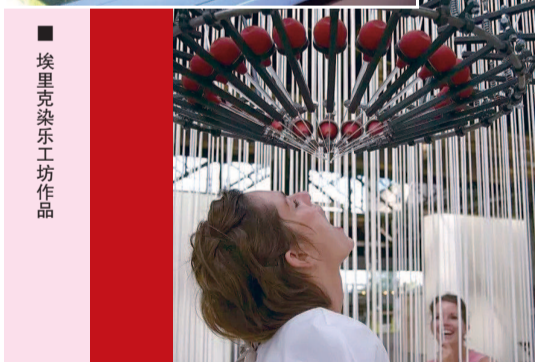
“食物设计师最大特长应该是通过食物本身向人们讲述人和食物的动人故事。”不浪费，节日大餐之中，那些被人们忽略的食物和食材，将会有个圆满的结局。



■ Marije



■ 埃里克染乐工坊作品



▲▼ 用液体的口味传递感受对方情绪的装置



■ 「剩食派对」

