

Dream Nightmare

Memory Box

记忆盒子

VISION

青年视觉



陈琦的灵感笔记

art Chen Qi's Inspiration Note

摩登老人的摩登生活
culture Everybody's Fine





directing: C' test 艾思特
musician: eden c' user 管制
photographer: 姚伟 @ 心相随 Muto

监制:姚伟 摄影:艾思特 音乐:管制

T
R
O
C
r
a
h
U
I
f
t

从一个时代跨入又一个时代，我们生活方式随着科技的发展、自然的衍变、环境的迁移而不断变化着。在面对革新和效率化生活的这个时代，如何面对传统、传承经典成为一个重要的课题。而尊重原生态和手工艺，也不意味着抛弃数字化时代和工业化生产所带来的便利。今天我们应该如何引导正确的“制造”方式？手工业与工业化两者能否有效地结合，达到精神上的统一？科学越是发展，就会变得更加隐形，我们会在不知不觉中享受更多的效率与便捷，以及意想不到的视觉体验。坚固的建筑材料也可以变得更加轻盈通透，与空气和环境融为一体。当现代材料与传统美食相结合，结合科技的支持，将会出现无数的可能。也许某一天实实在在的食物会被盛放在隐形的托盘当中，轻盈的漂浮到我们面前。享受美食的那一刻，充满结构感的容器也同时在丰富着食客的视觉享受，美味与美感同时弥漫着整个饮食体验。



“手艺”即以双手与简单的工具相配合所产生的手工技艺和艺术。本期的视觉实验室（VISION Lab）邀请的两位创作者来自不同的国家，拥有完全不同的经历，但同样有着对于传统的敬仰之情。荷兰设计师汉尼·范·尼斯特洛依（Henny van Nistelrooy）长期探索现代工业化生产过程中如何植入“手工艺”的价值；而来自香港的粤菜大师古志辉则坚持秉承传统粤菜烹饪技艺与精神。这一次的合作，两位创作者希望通过不同的“手艺”以革新性的方式向传统致敬。



北京丽思卡尔顿酒店 中餐行政总厨

古志辉

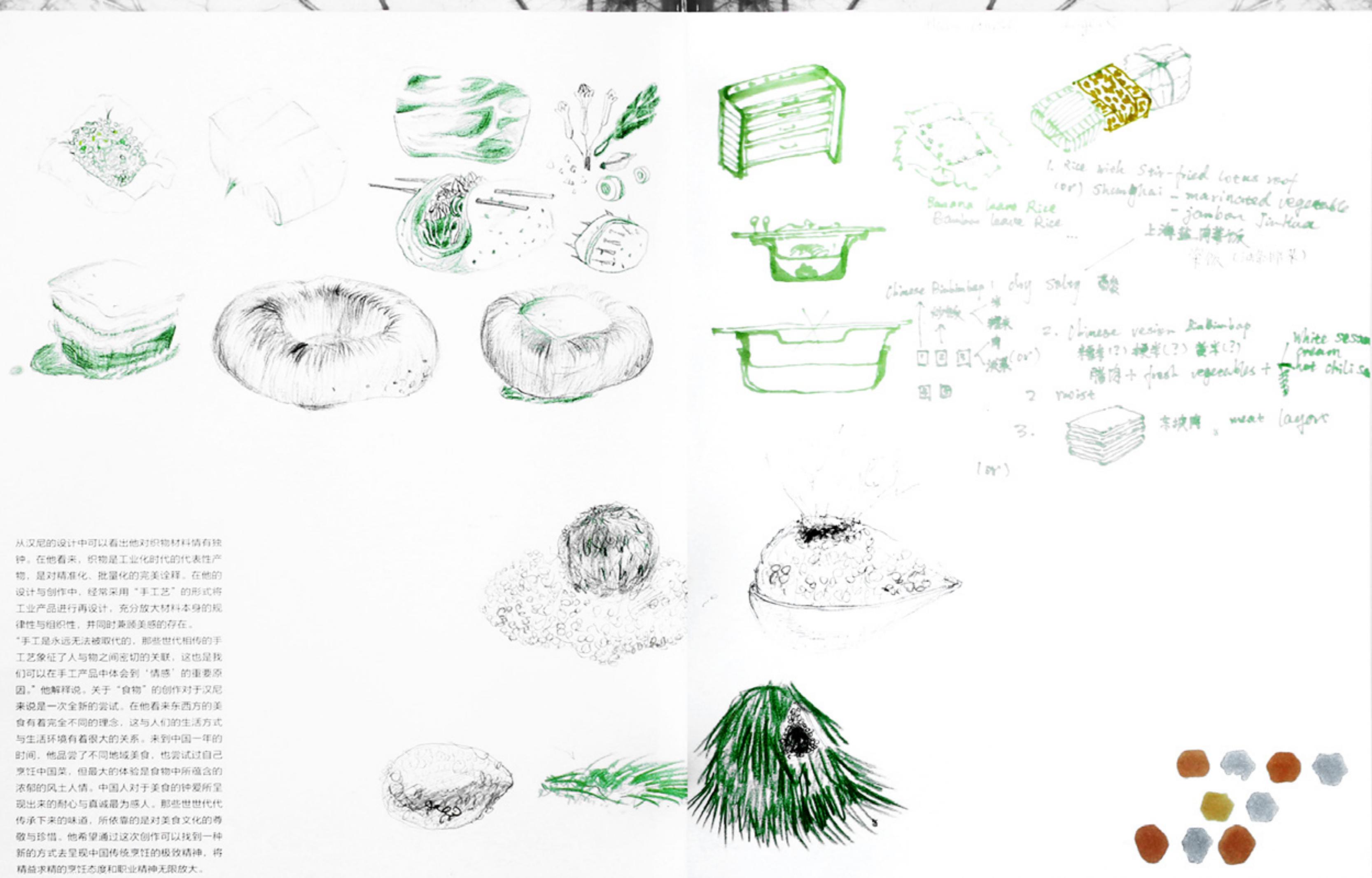
古志辉，50岁，来自中国香港。18岁之前开始在香港当点心学徒，随后加入香港丽苑饮食集团学习传统粤菜，并一直晋升至总厨。2005年就职于日本大阪丽思卡尔顿酒店，2009年回到北京丽丝卡尔顿酒店担任行政总厨。

产品设计师/装置艺术家

汉尼·范·尼斯特洛依（Henny van Nistelrooy）

汉尼·范·尼斯特洛依，34岁，来自荷兰，与父母在荷兰的农场长大。在英国皇家艺术学院完成了硕士学位后成立了自己的设计工作室，并在一年前来到中国，继续着他的设计工作，并且任教于中央美术学院。





从汉尼的设计中可以看出他对织物材料情有独钟。在他看来，织物是工业化时代的代表性产物，是对精准化、批量化的完美诠释。在他的设计与创作中，经常采用“手工艺”的形式将工业产品进行再设计，充分放大材料本身的规定性与组织性，并同时兼顾美感的存在。

“手工是永远无法被取代的，那些世代相传的手工艺象征了人与物之间密切的关联，这也是我们可以在手工产品中体会到‘情感’的重要原因。”他解释说。关于“食物”的创作对于汉尼来说是一次全新的尝试。在他看来东西方的美食有着完全不同的理念，这与人们的生活方式与生活环境有着很大的关系。来到中国一年的时间，他品尝了不同地域美食，也尝试过自己烹饪中国菜，但最大的体验是食物中所蕴含的浓郁的风土人情。中国人对于美食的钟爱所呈现出来的耐心与真诚最为感人。那些世世代代传承下来的味道，所依靠的是对美食文化的尊敬与珍惜。他希望通过这次创作可以找到一种新的方式去呈现中国传统烹饪的极致精神，将精益求精的烹饪态度和职业精神无限放大。



产品设计师/装置艺术家

汉尼·范·尼斯特洛依 (Henny van Nistelrooy)

这次创作的关键是需要把握如何保留，如何创新。也就是“取舍”的关系。于是“局部独立主义（Adhocism）”概念被应用到这次的创作当中。美国建筑评论家查尔斯·詹克斯（Charles Jencks），1968年提出的这一概念所倡导的是学会如何获取周边已经存在的既有物体进行再创作，从而产生新的物体。这表示对“既有物”可以另有新用，同时强调设计过程是一种“选择”更胜于是一种元素的组成。

汉尼选择了中国厨房中一些独有的食材作为创作材料，荷叶、粽叶的自然肌理和使用方式激发了他动手创作的欲望。同时，他又在自己的工作室中寻找既存材料，他发现那些被大面积应用于建筑结构中的金属建材具有很强的塑造力，只是在以往的大面积应用过程中，其细节上的美感很容易就被忽略了。于是，食材与建材就这样被联系起来，成为了创作者的实验对象。

汉尼在材料使用实验的过程中始终思考如何将粤菜传统美食的精致体现出来，新设计不可以破坏食物的传统味道，其手工艺感又需要被放大。他一方面建议厨师使用同样的配料和烹饪方式，加入更加复杂的手工制作程序，在形体上对食物进行统一化的改变；另一方面则试图通过各种手工制作的方式处理工业建材的形体，寻找新的使用的可能。最终他选择了合金波纹板和不同规格的金属网作为主要创作材料，同时融合具有自然生长机理的叶片的形式感。在他看来，这种具有绝对精准形式感的工业材料可以完美地衬托手工制作过程中微妙偏差所塑造的美感。激发人们在体验食物美味的同时，也可以体会到烹饪的过程复杂性和细节制造的魅力。



Henny 对于食物的理解：“人若想生存就必须依靠食物，但进食的过程更像是一种社交粘着剂，人们在吃饭的过程中交流探讨，用餐的过程也很有趣，像是在表达人类对精致品质和丰富味道的需求。”





古师傅 对于创意的理解：“古师傅 对于创意的理解：“人都想生存就必须依赖食物。但进食的过程就是一种社交粘着剂。人们在吃饭的过程中享受着美食，同时，用餐的过程也很有趣，像是在表达人类对精致品位和丰富味道的追求。”

北京丽思卡尔顿酒店 中餐行政总厨

古志辉

几十年来，古师傅一直坚持正宗传统粤菜的烹饪方式和味道。据他介绍，粤菜的特征就是原味，味道清淡，但清淡的意思不是淡得一点味道都没有，而是用顺应食物味道的烹调手法将食物的原味发挥至最大，以达到“浓而不浊，清而不寡”的境界。此外，粤菜讲求新鲜度，讲究“锅气”，菜炒出来很香的味道，很健康。食材方面讲究食用当季时令季节的材料，广东地区有一句俗语叫“时不不吃”，比如松茸一年四季都有，但有些是晒干的有些是速冻的，每年7月到10月是松茸盛产的季节，这个时候吃松茸是最好的，即把握好食材的季节性。但近些年很多酒店都会加入一些西方食材，比如白松露、鱼子酱，或冬虫夏草、官燕等名贵材料，但正宗粤菜还是追求时令季节的材料。点心在粤菜里面也是一大特色，广东人上午喝早茶就跟英国人喝下午茶的传统是一样的。叉烧包、虾饺、烧麦、春卷这些点心称得上是粤菜点心里的“四大天王”，基本上每桌必点。

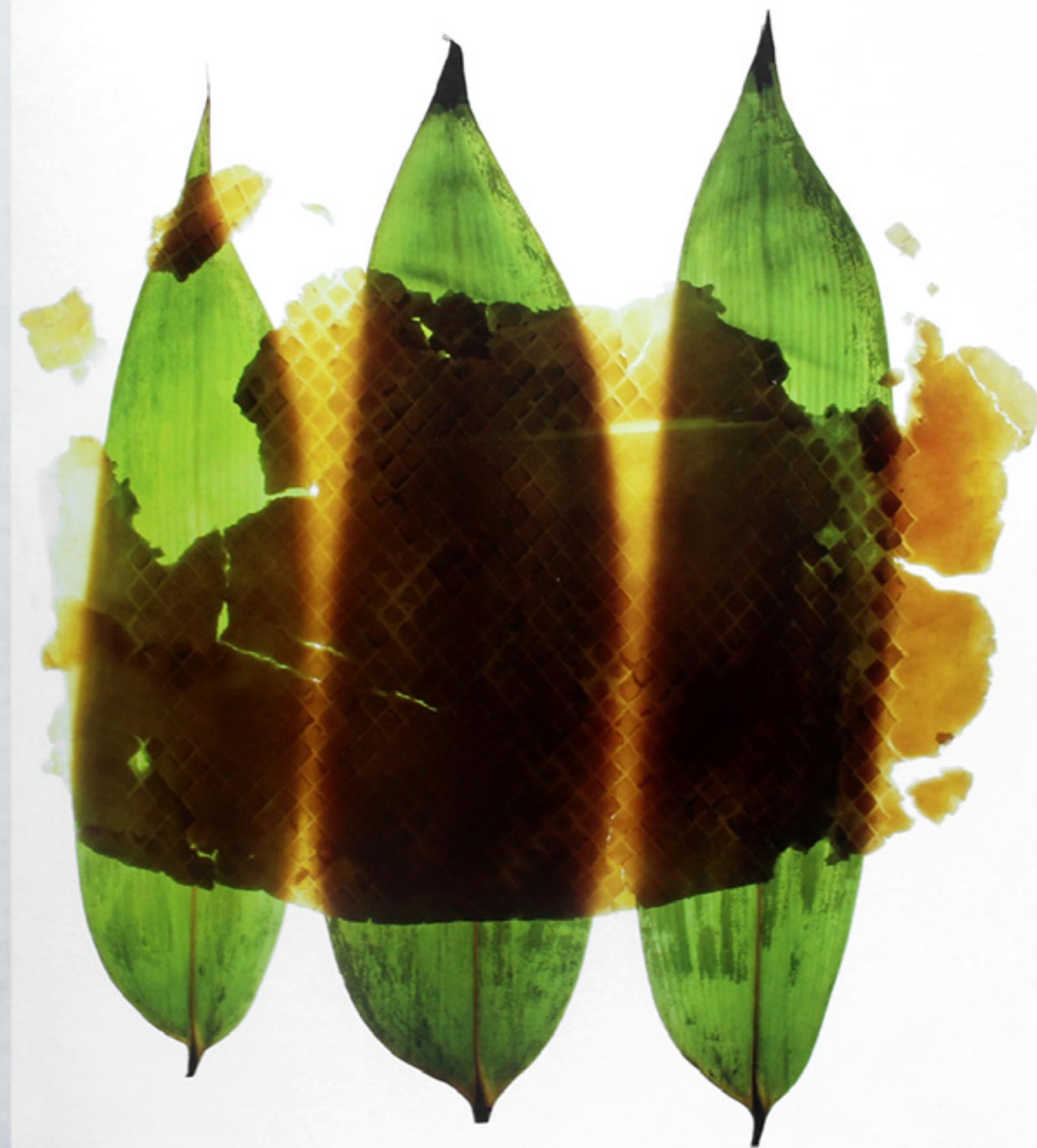
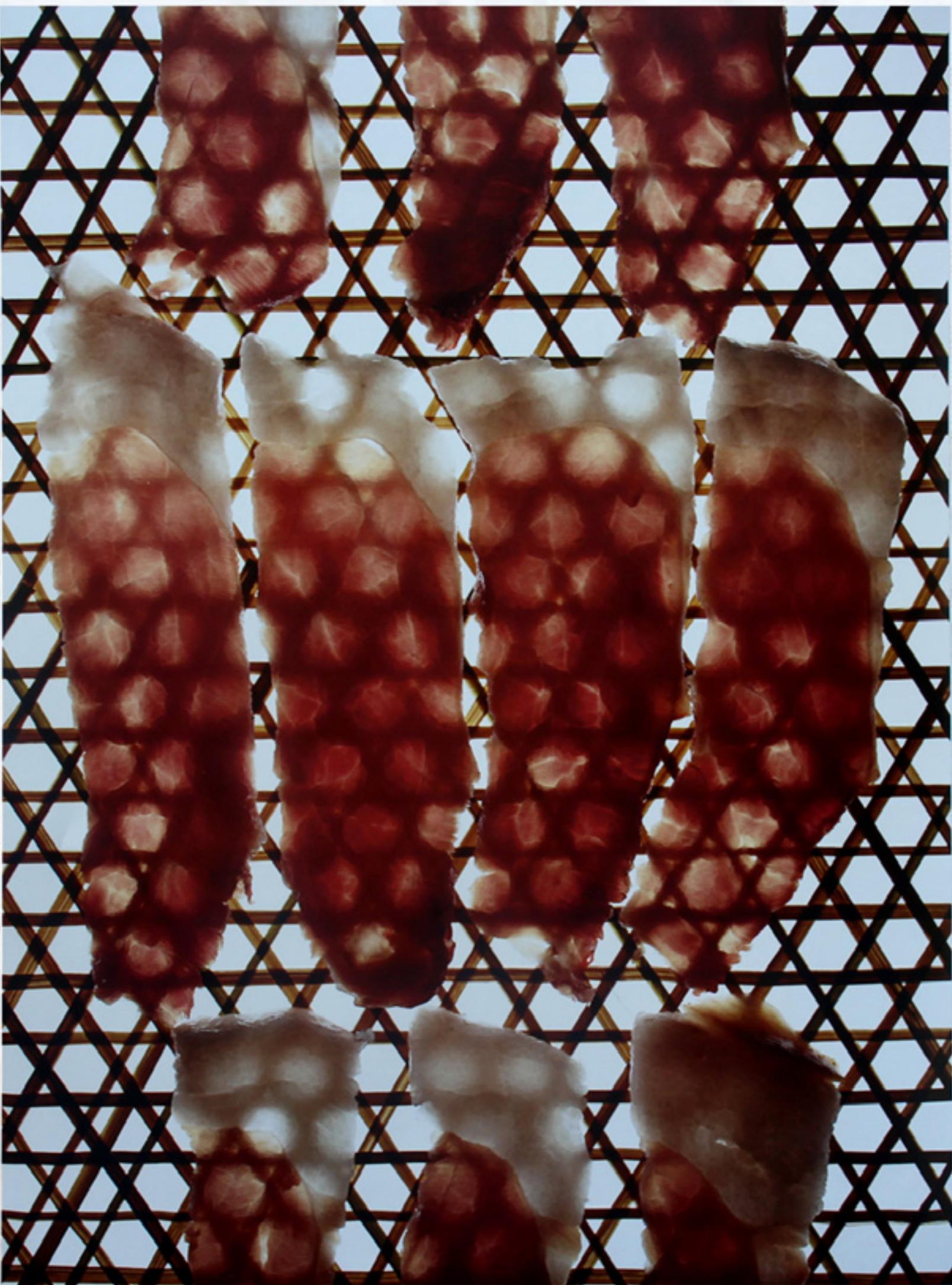
“时代不停在进步，如果我们还不去想怎么去创新的话，就会失去竞争力。”但古师傅所提倡的创新，并不是改变传统粤菜的味道。作为一名厨师，古师傅认为无论是哪一个菜系都应该坚持菜品原来的味道，改良菜品最多是加入某种新食材，摆盘设计等，但是味道一定要是传统的味道才是最重要、最好吃的。同时，烹饪方式也可以随着科学技术的发展而获得提升和改良，比如这次尝试使用西门子智能蒸箱就是对于效率的有效提升，同时也完全保留了传统美食的味道。为传统烹饪提供更多可能性。

除了近些年融入了西方食材，古师傅也一直在探索如何在不破坏粤菜传统味道的同时进行创新。此外，粤式早茶中的点心也是构成传统粤菜的精髓之一，烹制粤式点心除了对材料的新鲜度有高要求，制作过程也需费时费力费心。此次精心制作的六款点心，在保留传统味道的同时还融入了现代造型，颇具建筑感的立方体和金字塔型也让人们眼前一亮。另外，六款点心也分别做成三角形和立方形，看上去更具现代建筑感。



吉师傅说：“粤菜讲究的“是‘锅气’，能让人感受到食物在烹饪过程中的气息。

对传统食材材料制成的真材实料的坚持和尊重。



芋苗酥——满满地咬一口，溢出香甜清新的淡紫色芋泥。

材料：面粉、猪油、鸡蛋、黄油、糖、芋泥、黄油、糖、花奶、猪油

蛋挞——口感外酥里嫩，奶香四溢。

材料：面粉、黄油、吉士粉、糖、奶粉、蛋、鲜奶、奶油

绿豆酥——用海苔装点绿豆酥，赋予其硬朗外表。

材料：面粉、黄油、吉士粉、糖、奶粉、蛋、绿豆粉、海苔

迷彩虾饺——晶莹的皮面透出鲜虾的淡粉色和菠菜的翠绿，尽显迷幻视觉。

材料：生粉、澄粉、虾仁、菠菜

水芹香包——爽脆的香芹，蔬粒搭配软腻的甜蜜豆、香菇和南瓜粒，两种口感碰撞出奇特体验。

材料：生粉、甜蜜豆、香菇、豌、南瓜粒、香芹

烧麦——澄黄的烧麦皮包裹爽脆虾仁和甘香香菇猪肉，现代造型搭配传统味道。

材料：烧麦皮、猪肉粒、虾仁、香菇

粤式点心六款



创新实验

建筑材料往往给人以厚重、坚固的印象。然而如果换用手工处理的方式，却可以将这些金属材料的精致感充分放大。为了突出实实在在的点心，设计师通过剪裁和叠加波纹板、折叠挤压金属网赋予了餐具更强的通透感与轻盈感。从而将点心的醇厚与形体细节衬托出来。同时，为了突出不同的质感，粽叶作为间隔层穿插于金属与食物之间，使得视觉层次更加丰富。设计师希望通过丰富多样的餐具形体承载不同的点心，阐述粤菜美食的丰富多彩，变化无穷。

