

这个夏天,对于时尚拥趸们来说,看展览似乎比逛商店来得更加让人心潮澎湃:大牌们的巡回展纷纷登陆沪上,前有Channel,后有LV,通过这些艺术气息扑面而来,雅俗共赏的展览,展现奢华物质背后的精神故事。是的,西方人向来喜欢也擅长讲故事,尤其是有着深厚历史文化遗产的欧洲人。而同样拥有上下五千年历史的中国人,说故、挖宝藏的底气自然也不差,虽然这个功力还在不断地摸索之中,但是已经有不少的实践者在通过展览的方式,为大家传递中色现代式的时尚讯息。



Chinese 中色, 现代式

文 | 杨力佳 图 | 受访者提供

Jenny, 将中式新时尚进行到底

走在满是梧桐树影的复兴西路上,很容易一不小心就错过了藏匿在一条小弄堂办公楼里的100percent x Shanghai Trio,这是由来自香港,常驻上海的独立时尚策展人Jenny一手操办的POP UP store,不过正所谓酒香不怕巷子深,这里还是吸引着众多时尚文艺青年们汇集在此。

走进这个为期2个月,主题为“中色.现代式”的旗舰概念店,其实更加像是置身充满老市集情怀的装置艺术展:黄鱼车、铁梯子、老皮箱、竹筛盘都成为了展现这些单品的舞台,带大家进入一个中国式时尚生活被重新发掘、重新设计、重新包装的时代。老一辈用来烧水的水煲被吊起来变成Jonas' design的茶壶灯;两个法国女郎为那残旧的椅子重新包装,带来彩云工房的花布凳子;上海女画家把上海美女图制作成一件件观赏性特高的家居装饰品;progreen精心研制竹炭黑陶瓷器皿;坚持手工制作,坚持高品质的青花瓷器及刺绣围巾;当然也少不了100percent充满现代中国色彩的进口家居品……这些既熟悉又陌生的设计,时而让人会心一笑,时而让人惊艳不已,而且更加难能可贵的是,这些让中国老家伙们再次焕发年轻时尚光彩的设计师都非常年轻,甚至还有金发碧眼的外国人。

在上海出生长大的黄梦琦,从2001年就开始全职开发自创品牌Suzhou Cobblers,制作具有中国特色的丝绸制手绣花鞋,饰品及包包等。她的设计充满了现代上海特色,备受业内人士推荐,不仅是法国时尚杂志的座上宾,还为好莱坞的女主角所青睐。黄梦琦充分利用自己的专业能力与创造才华,重新设计出祖母年代那些时尚名媛必穿的拖鞋款式,采用100%丝绸及全手工缝制,从颜色到图案重现上海黄金时代的辉煌,让这些曾经绝迹的老上海时尚单品穿越时空的隔阂,再次成为摩登女郎的焦点。

自幼喜欢绘画的钱明辉一直执著于她的油画创作并举办多次小型的画展,在她的作品中,她用自己的绘画语言诠释她对东方美的理解和这个时代对人们的冲击,直面包括自己的所有人在内的无止境的欲望,真实又不失优雅,画作多被国内外人士收藏。近年来,钱明辉开始自己的艺术衍生品设计制作,并在其后和几位来自不同国度的艺术家和设计师们共同创立了KBO设计师品牌,将来自不同文化背景的绘画、插图、摄影作品和时尚产品相结合,以一种艺术化生存的乐观态度为设计理念,给大家带来不同寻常的惊喜体验。

Jonas Merian这个生活在上海的瑞典人,他设计的宗旨是再生。再生是一个循环过程,把废弃的原料重新制作成高品质高价值的产品。有别于一般的循环制作,循环制作大都把废料变成原料再生产一些低素质低价值产品。Jonas'的产品大多是再生原料,可以是上海老房拆下的老木头、老中国瓶罐、废弃家具、空酒瓶等。他收藏任何能抓住他视线又有重新制作潜力的元素。Jonas喜欢在自己上海的工作室里把产品一件一件制作出来。他说,他喜欢跟这些老材料交流,喜欢它们的质感及故事。

Jenny说,当初在定下了这次的主题后,要找到这些设计师们并不容易,因为,毕竟还是比较小众。而她找到的第一个伙伴,就是上海组合,并且推出了第一个独有产品:自行车架包。在她看来自行车架包不仅是一件物件,更是可以帮助大家重新拾起骑自行车的出行方式,还原骑自行车时候的放松生活状态。另外,为了更立体地呈现这次主题,除了所有展品可供零售外,Jenny还特地安排了各色活动,如中医讲座、喝茶会等,让大家重新发现中色现代式的设计之美。

“高素质”人才驱动升级中国餐饮行业 ——第七届全国烹饪技能竞赛在沪揭幕

“联合利华饮食策划杯”第七届全国烹饪技能竞赛揭幕仪式在上海举行。第七届全国烹饪技能竞赛组织委员会名誉主任、中国烹饪协会会长苏秋成、联合利华饮食策划中国区副总裁陈意星、上海市餐饮烹饪行业协会会长、中国烹饪协会特邀顾问沈思明、第七届全国烹饪技能竞赛副裁判长卢永良、中国烹饪协会会长边疆共同出席了活动现场。

全国烹饪技能竞赛每5年举办一次,是我国最具规模、最具权威、覆盖区域最广的厨师专业技能竞赛之一,以“继承创新、节约实用、美味健康”为宗旨,旨在提高餐饮行业从业人员烹饪技能和整体素质,促进中华饮食文化的传承弘扬和传统烹饪技艺的创新发展,推动中国餐饮行业满足社会餐饮服务消费需求,实现餐饮行业转型升级。此次比赛从2013年7月持续至2014年5月,覆盖全国30个不同城市,举办30余场赛事,将影响中国15万厨师及餐厅管理者。

市场庞大 餐饮行业呼唤全面人才

餐饮业一直是中国增长最迅速的产业之一。2012年我国餐饮从业人员超过2,200万人,并且每年新增就业岗位200多万个,据国家餐饮行业调查显示,未来5年,中国厨师需求总量缺口仍达400多万,空前的“人才荒”将严重阻碍餐饮业发展。

目前餐饮行业高素质人才的缺乏是整个餐饮行业面临的问题。对此,中国烹饪协会副会长边疆表示:“厨师是餐饮行业的支柱,肩负着企业收益及满足食客需求的使命,因此,解决专业厨师市场供需及提升厨师素质是当前餐饮行业发展的重中之重。此次全国烹饪技能竞赛通过携手长期战略合作伙伴联合利华饮食策划,为餐饮行业人才培养创造了新的契机。”

强强联合 打造“高素质”餐饮人才培养平台
作为本次全国烹饪技能竞赛的独家冠名



赞助商,联合利华饮食策划在提供旗下家乐、好乐门等深受全球专业厨师喜爱的烹饪用料之余,也凭借与中国烹饪协会长期的战略合作及多年植根中国市场,为川菜、粤菜、淮扬菜、潮汕菜等各大菜系提供解决方案的成功经验,为参赛厨师带去了更多餐饮行业潮流资讯、食品安全知识及健康营养理念等,对提升厨师的烹饪技能与专业素养,加快餐饮行业的升级与发展起到了积极的助推作用。

在谈及为何关注此次烹饪技能竞赛时,联合利华饮食策划中国区副总裁陈意星表示:“联合利华饮食策划作为餐饮行业的重要合作伙伴,始终秉承‘用厨师的专业为厨师服务’的理念,目前在中国已有50多名专业的厨务顾问以及近千人的专业服务团队,并在北京、上海、广州、成都拥有四所专业的研发厨房,我们希望在专业团队的支持下,能为中国餐饮行业‘高素质’人才的培养及推动中国餐饮行业的升级发展尽一份力。”

在接下来的比赛中,联合利华饮食策划与中国烹饪协会将继续强强联合,展开更多、更细致全面的工作打造“高素质”餐饮人才培养平台,也将通过食品安全、健康营养、减少浪费、可持续采购四大模块继续深化餐饮行业可持续发展,加快中国餐饮行业的升级与发展,将中国餐饮推向国际。