



万露贞
同济大学设计创意学院 Marketing & PR

想你所想的食器

【文/万露贞】

当我们接触那些让人眼前一亮的创意设计产品时,常常会想,它的灵感来自哪里?为什么设计师总是会抓住那些生活中人们习以为常、却又视而不见的点大做文章。本次同济大学创意设计学院的毕业设计也许可以回答这个问题。本科生的毕业已经显示出了他们对生活不同的观察视角,在完成过程中,也包含了他们对于中国设计、中国人的生存状况比较成熟的思考。设计无小事,哪怕一个小小的改变,都体现了设计师对社会的高度敏感。

开启健康微蒸新时代

陈晓如的设计来源于生活的经历,她得过一段时间的胃炎,住校期间吃饭成为她每天纠结的事情,身边这样的人不在少数,因此毕业设计她选择以此为研究课题。在调研中她了解到中国每4个人中约有1个患有消化道疾病,他们经常因为饮食不适宜而病情发生反复。消化病人大部分时间是呆在医院公司学校等场所,而这些地方大部分只能提供微波炉。微波炉直接加热会导致某些营养素的损失,食物变干不利于消化。与此相反,蒸的温度恒定在100摄氏度左右,对大部分营养物质都能很好保持。蒸汽能够使食物保持润湿,但又比直接水煮可以保持更多的水溶性营养素。基于这样的研究,她设计了微蒸食盒,利用微波炉来蒸食物。

首先是微波蒸的安全性考虑:微波蒸盒在蒸屉和盖子中加入金属夹层,屏蔽微波对食物的直接加热,通过加热水将食物蒸熟。金属有反微波特性,但容易放电导致危险,她的设计将金属嵌入绝缘材料,保证产品的安全性。纯净水在洁净容器中微波加热可能会有暴沸危险,水



微蒸食盒 Microwave Steamer

设计:陈晓如
专业:工业设计
指导老师:刘力丹、郑合词、修博瑶
合作企业:双喜电器 DOUBLE HAPPINESS

盒底部的肌理可打破水的热平衡促进沸腾。此外,250ml小容量适合病人少量多餐的用餐需求;彩色标签、勺叉一体化设计、不透明材质等细节都为消化病人的用餐心理做了考虑。

设计源于生活,好的设计改善生活。她希望这个设计能够有机会实现,为她的目标用户带来健康美味的三餐。

灯影时尚,照耀东方式的人情味

“新亚洲风尚”
梅香鹤影系列



除了设计巧妙实用、与饮食息息相关的创意单品,我们常常会忽略光源对环境和心境的潜在影响。鲁道夫·阿恩海姆的视觉则说道:人天生具有自觉的视觉补偿功能。因此,餐厅里的灯光与我们的味觉和心理有着潜移默化的联系。明与暗、光与影、实与虚,一盏别致、创意有佳的灯饰能很好的“扬长避短”,调动人们对食物的审美心理,让人忍不住想尝上一口。

恰好能完美迎合中国人在饮食中所讲究的色、香、味、形。如果说香与味是厨艺的体现,那么色与形的呈现绝对少不了餐厅灯光的衬托。以“东方风韵 品味之享”为设计主题的欧普照明“新亚洲风尚”系列则深谙此理,将东方传统文化进行再造、净化与升

华,把建筑、自然和人文等东方元素巧妙地运用到了灯饰的设计当中,意在体现东方设计美学的时候,利用光线的变化营造出舒适、淡雅的进餐环境。

灯品“梅香鹤影”的设计概念来自对传统东方文化的认同和回归,以及对国际化形象和生活方式的打造,外形提取梅花骨朵造型。三段调光,分散式的枝干设计,完美覆盖整个餐桌,全方位呈现食物的色与形、光泽与质感。可调控的光线亮度不仅可以实时的配合用餐的氛围,还能勾起人们过往的餐饮记忆。一个人用餐,有美食也可以有诗意和远方。和亲朋好友欢聚的美好时刻,有美食有惬意,“梅香鹤影”或许多添了一份东方式的“人情味”。



酒杯里的食欲中国

设计:胡沙欧涵
专业:工业设计
指导老师:杨明洁



有反思意义的酒杯

成长在这样一个由中国制造向中国创造转变的时代,新一代的中国设计师是幸运的。他们不再满足于追随国际风格,而是希望能够向世界展示属于中国的美。然而,什么才是属于中国的设计?胡沙欧涵用自己设计的永时系列酒具,表达他对这些问题的思考。

他将目光锁定在我国优秀的传统手工艺精粹上。经过了多次筛选,他决定从铜这个材料入手。铜是代表中国的金属,铜制的酒杯,杯壁厚扎实,还具有一定的导热性,能够增添饮酒时的温润感。然而,铜又有它的局限性:因为容易生锈变质,不适合直接接触食物。因此,他将铜胎掐丝珐琅工艺——景泰蓝运用进酒具设计中,用一层兼具装饰与防锈功能的珐琅彩来完成功能和美学两个层面的融合。

胡沙欧涵从传统青铜酒杯中提取流线,特别设计了两款互为正负型的酒杯——敞口杯更适合低度酒,让人能够更好地闻到酒香、感受到酒的甜味;收口杯则更适合烈酒,嘴部更小的接触面积更能带出酒中的辣味,与敞口杯相比每一口的饮用量也更小。

产品的过程中制作,他也反复克服材料的局限性,采用了现代加工与创新手工艺的结合手法来制作。纯铜作为胎体原料,电镀模拟不同铜合金的表面效果,加以抛光便完成了杯体的制作。他没有采用传统的掐丝珐琅工艺,而是将珐琅彩直接上在铜胎表面,不进行边缘处理。然后再用现代珐琅修饰涂料的喷漆技术,在珐琅与铜胎交接的边缘手工喷漆覆盖,以达到渐变的效果。最终,他将这套系列酒具命名为“永时”,希望通过他的设计证明:工艺之美,是对时代的超越,是回归到一种永恒。