



老饕们的“天美”食器

“设计师最核心的价值就是他的独立性”，这是“晒上海”的发起精神。每年集合上海不同领域的一线设计师，做完全主观的独立的设计实践，最终以“实物”的形式呈现，我们会称这个“实物”为“产品”，但是“产品”的定义因人而异。当然其意义并不是在个人渲泄和表达上，而是有期许的实验设计集体行为。期望这群微小个体发出的合音能够产生一些共振。因此，我们用“晒shine”为名，意在“闪亮，照亮”。

2009年至今已经八届，“晒上海”作为一项公益设计行为，以创意推动新兴或者传统的材料和工艺在设计中的应用，为需求做前瞻性研究，不断吸纳业界更多有情怀的设计师参与其中，从行业内引发外界对产品设计的更多思考；从而探寻上海创意产业发展的新路径。

“晒上海八”的产品方向定义为饮食相关器物，并未深究餐具的历史沿革，而是沿袭一贯的“个人主义”，从个人经验出发，提出一个个独立的问题和解决方案。苏东坡在“老饕赋”里对食物和烹饪之美的描述，充满画面感，纯粹而美妙。“盖聚物之天美，以养吾之老饕。”此处的“物”，我们更愿意理解为食物和器物，本次“晒上海”指定工艺又是“景泰蓝”，可谓“天美”，因此，我们选用“老饕”作为本次设计的主题，意在每个人都有自己的吃法，也有吃得更美的方法；同时为设计师最核心的价值——“独立性”引发一些共振。

第八届晒上海概念设计展——“老饕”于2016年12月23日持续至2017年1月13日。在外滩五号二层，展览16位业界知名“老饕”的作品。

让设计界再次如同晒太阳一般自由地晒设计。

——策展人侯正光



• 刀叉碟勺

餐具的真实意义并不是一个方便进食的工具，而是，它能让使用者进食仪态更好看，姿势更吸引人。“刀叉碟勺”是一套有代表性的餐具；餐刀，它们肥短的手柄增加了手感更带来灵活的操作，因此改变了用餐者的体验。纯紫铜材料的质感配合了珐琅的细腻工艺，再结合了时尚简约的设计图案，“刀叉碟勺”更能让餐桌添上华丽的摆设。



设计者: 陈建纶
新加坡Titane Design Pte Ltd 创办人
上海天启设计合伙人/设计总监



• 角色

我们总在扮演各种各样的角色：在父母面前扮演个好儿子，在儿子面前扮演个好父亲，在甲方面前做好的设计师，在设计师面前当好的领导……今天，随着城市化的进程，我们在快节奏的城市当中逐渐变得麻木而遗失了最纯真的自己。这件作品试图在诉说一个美好的愿景：告别麻木的表情和角色，回归本真和自然的自己。



设计者: 丁伟
木马设计创始人; 漫生快活主持人;
上海工业设计协会副会长;
上海五四青年奖章获得者;
联合国教科文“创意新锐奖”获得者

• 不老茶海

这款茶海的灵感来自于自然。黄山迎客松，南山不老松。看来好客之人不易老。



设计者: 侯正光

英国白金汉大学家具设计硕士，
中国家具协会设计工作委员会副主任，
上海工业设计协会副理事长，
“多少MoreLess”设计师品牌发起人，
“晒上海”及“意思”设计展策展人

