

吴庆康 / 报道

受访者提供照片

若你为吃而活，甚至将餐饮当成艺术，必定会对餐馆使用的餐具感兴趣。事实上，优雅精致的餐具可以通过设计、手感和口感，与食客进行全方位感官的沟通，给整个用餐环境带来好的心情，丰富并提升用餐体验，让餐桌变得更生动与多样。

大厨对盛器一丝不苟

一些星级大厨如江振诚（44岁），他在澳门的江川月餐馆和台湾的RAW餐馆，除了佳肴让人回味无穷，使用的餐具也有让食客想带回家的冲动。比如在江川月的一道麻婆豆腐，是以干叶为制作材质的盛器呈上，造型独特并带有大自然元素，像极艺术品。

江振诚说，江川月的所有餐具都是特别定制的，一些是他与餐具设计者一起讨论的结果，另一些是他亲自设计的。他说：“餐具的创意与菜肴的创意相辅相成，是双向的，有时我们先设计餐具，有时先设计菜肴。餐具对食客的食欲有重要影响，一般来说食客对带有大自然、农作物，以及景观元素的餐具会有更直接的反应。”

本地米其林餐馆Corner House大厨陈日铨（38岁）也说，采用对的盛器呈献佳肴至关重要，因为眼睛先吃，对的餐具能提升食客的用餐愉悦感，看得开心，也就吃得开心。

也喜欢收藏餐具盛器的陈日铨透露，当年他在Corner House餐馆推出的一道代表作“Botanica”，就因为找不到对的盛器迟迟无法上桌，最终与盛器名家Luesma Vega合作后才正式推出，不过已延后五个月。

陈日铨为自己的菜肴与不同的名家合作设计盛器，他与法国瓷器品牌法国丽固（Legle France）合作的“洋葱碟”，就深受食客喜爱，食客用餐后还想买回家。同样与丽固合作的大厨还有本地三星餐馆Odette大厨罗耶（Julien Royer，38岁），他的餐馆中的器皿、餐盘，以及刀具都是生活的艺术品，充满触动食客心情的手工元素。罗耶早前与丽固创作The Espace系列，设计出摩登但知性的器皿，该系列餐具之前在罗耶推出春季菜单时美味登场。

餐具具灵魂

大厨们喜欢合作的瓷器品牌法国丽固，其幕后推手是餐具设计师张聪（49岁）。出身瓷器世家的张聪是台湾星级女厨陈岚舒的丈夫，也是高端桌面用品雅家时尚贸易有限公司董事长、希信集团副总裁，以及丽固合伙人，自小受餐具设计及制作环境熏陶。张聪深谙食物与菜肴间的互动关系，将潮流、艺术、建筑、饮食文化融入瓷器设计中，为中外名厨定制出拥有灵魂的餐具。

张聪指出，餐具就等同于车辆的驾驶盘和乘坐的椅子，它不一定是表现的来源，但绝对是美妙完整用餐的第一接触，对于体验的舒适度和感官度影响至大。他认为，一套好的能配合菜肴的餐具，从碗碟到刀叉筷子，材质色彩大小都会对食客的用餐心情和食欲带来一定的影响。

张聪说：“这就跟空间营造一样。餐具就好像一个预告，可以告知你一个餐馆大约的诉求、等级，以及对于细节的追求的一个框架。一家好的餐馆，一定对于装修风格材质选择，室内温度气味，坐的椅子，桌上餐具的材质、图案选择，到杯子的形状、高度，到食用器具（放进口中的）的质感，都有着跟食物同等高度的要求，这些细节都可以提早告诉你很多事情。”

张聪自大学纯美术毕业后，先做餐具的工业部分，才做设计和品牌管理。这给予他厚实的实用理论基础，去做出现既美丽又可行的设计。张聪指出，在设计餐具的过程中，从材质到重量，从色彩到材质，当中的考量和菜肴的烹调方式或味觉都有许多关系，比如材料有密度高低之分，会直接影响保温效果和食物味道，以及菜品状态。他说：“一般我设计的盖子都会比碗重，这直接影响保温效果和手感。拿起盖子那一霎间，一个轻的盖子和一个重的盖子给你传递的感觉完全不一样。一道冷菜如果你一个很重的盖子，你不会太舒服。相反，一个烫热的汤，盖子的沉重感给你踏实温暖的感觉。”

此外，中西餐的温度对于食器的要求也很不一样。冷菜除外，西餐温度一般约40至60度，中餐的温度很多都在80度以上，温度一下降菜品就大打折扣。张聪说：“硬质瓷密度最高，最薄和最通透，生产工艺最困难，是极品。但是现代人大都接受了几十年大英帝国的熏陶和文化洗脑，都有一个错觉，认为骨



让餐具的灵魂渗透佳肴

人们越来越讲究饮食体验，除了菜肴的味道和餐馆的装潢，餐具的选用也是影响食欲的重要元素。餐具要怎样才有灵魂？餐具设计有些什么样的学问？

灰瓷是最好的。”

盘子文化对垒锅子文化

大厨和食客对餐具的讲究，不局限于高档西餐，高档中餐近年在餐桌上的排场也不逊色，餐具则大有学问。除了刀叉和汤匙筷子之别，西餐和中餐的餐具在设计 and 功用上，有一些具体的不同点。张聪说，西餐的餐具铺排是直线的。像话剧，一道道菜像一个个情景地演出来，舞台的发生地点是在餐桌的正前面。所以作为餐具，设计考虑上是每一道菜式的颜色、质感、情景和意境上的表达。

张聪说：“中餐的餐具铺排像一副棋局，你有正前方的餐具供你私人使用。骨碟、碗筷调羹是最重要的。有一位位上的菜式，也有同时的，或像西餐，分段间一些菜式是在餐桌的中间呈现，所以立体感和格局比较宏大。”

张聪强调中西餐桌文化的另一不同

点，西餐基本上是盘子文化，以盘子平面呈现菜式为主。中餐基本上是碗和锅子文化，以弧形有深度形状的器具呈现食物为主。这些都是中西餐的核心分别，所以中西餐的器皿设计在逻辑上完全不同。

谈到高档西餐和中餐的餐具这些年来的演变，张聪认为，西餐受北欧料理风潮、猎奇部落文化和其他次文化影响，对器皿要求从约25年前的最高配置，如瓷器、银器和水晶，到今天已经变得没有那么正式。说得好，是器皿更靠近自然派，如石头、木材、布料、金属，都能拿来呈现菜式。相反的，随着中国大陆的经济和文化的快速复兴，中国在过去25年间从粗鄙的餐饮气氛，到现在变成精致器皿的最大需求者。这种需求是面向全球性的。只要你够好，不管德国或意大利的贵族银器、法国水晶，或者顶级的餐桌椅子，都会有强烈的需求。

他说：“这是餐饮文化进阶，文化演变，人文诉求的重点，和经济情况等复杂因素的交叉换乘的表现，没有对与不对。饮食文化只是人类文化往前推演的时候最直接阶段的表述。”

实用也能重用

在厨师和食客对器皿和餐具越来越高要求的今天，只要在使用的过程中略有损坏，为了保护食客的安全，餐馆一般上都会将餐具丢弃，在一定程度上也算是资源的大量浪费。

去年11月成立的Grams，就专注于设计和制作能重新修复的餐具。创办人陈得能（36岁）说：“很多餐馆为了客户的用餐安全，不会继续使用破损的餐具，即便只是一个小缺口。我觉得那是浪费，希望能改变这样的习惯。Grams制作的餐具因此在选用材质时，尽量着重于有持续或循环性能的材料。”

同时身兼餐饮业者和餐具设计师的



餐具设计师张聪的作品被许多星级大厨采用。



大厨江振诚在澳门的江川月餐馆，所有餐具都特别定制。



大厨陈日铨曾因找不到适合的盛器，将菜肴延后五个月才推出。



餐馆业主兼厨师陈得能创办的Grams专门设计制作可修复餐具（龙国雄摄）。

陈得能，也是本地餐馆The Refinery的创办人兼主厨，他创办了推广手工艺的The General Company。他的餐馆里，器皿餐具都由他设计并制作。他说：“我是厨师，自然以食物为先，但随着小众工艺品在生产方面的演变，现在我也能先根据食物的概念先设计碗碟，以便能透过餐具的设计突出食物的重点。”

陈得能透露，他最近与一些本地厨师试验将准备食物后剩下的材料，用作餐具的一部分，比如将贝壳搅碎后，用作碟子的点缀设计，不仅配合食物主题，看起来也漂亮，给原本无用的贝壳新的灵魂，同时还有故事性。他说：“有些食客会被餐具吸引，我也和一些本地餐馆与厨师进行一些特别项目，设计一些能让食客购买的餐具系列。”

至于张聪，他在设计餐具方面极为有趣的一点是，原来他在14岁的时候曾当过洗碗碟工人，当时的经验让他清楚知道，洗碗工对待碗盘的方式，因此现在他在设计碗碟时，特别注意餐具的耐用性。若是为酒店全日餐馆设计餐具，就以耐用为出发点。高档餐馆的餐具，则以精致为设计重点。

张聪说，他对自己有两个要求，第一是要设计出能经得起时间考验的经典设计，第二是希望自己的设计有一个品牌的DNA，就是尽管设计图案不一样，但是他们都属于同一种能量场，以便给人同样的感觉，让使用者爱上，从而变成他们灵感、力量和信心的来源。

张聪说：“我的灵感绝大部分来自博物馆和美术馆，也有一部分来自于顶级厨师的困惑和诉求。我既要给出未来有前瞻性的方案，美丽而能打动人的方案，也要给出有实用价值的方案。”



澳门江川月的麻婆豆腐以干叶为制作材质的盛器呈上，造型独特，带有大自然元素，像极艺术品。（吴庆康摄）



陈得能制作的餐具着重于有持续或循环性能的材料。（龙国雄摄）