

design
culinaire

设计

[法]斯特凡纳·比罗 塞西尔·科 著

美食



中国摄影出版社

China Photographic Publishing House

设计美食

斯特凡纳·比罗 塞西尔·科 著
魏清巍 译

中国摄影出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

美食设计 / (法) 比罗, (法) 科著; 魏清巍译. --
北京: 中国摄影出版社, 2013.1
书名原文: *Design culinaire*
ISBN 978-7-80236-863-7

I. ①美… II. ①比… ②科… ③魏… III. ①食品-
装饰设计 IV. ①TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第307798号

北京市版权局著作权合同登记章图字: 01-2011-4095 号

Original French title: *Design culinaire*
©2010 Groupe Eyrolles, Paris, France

感谢所有赞助商, 以及苏瓦兹克·布利朗和研究执行事务所。

书 名: 设计美食
作 者: [法]斯特凡纳·比罗 塞西尔·科
译 者: 魏清巍
选题策划: 赵迎新
责任编辑: 常爱平 李 刚
特约编辑: 陈 馨
封面设计: 衣 钊
版式设计: 北京知墨堂文化传播有限公司
出 版: 中国摄影出版社
地址: 北京市东城区东四十二条48号 邮编: 100007
发行部: 010-65136125 65280977
网址: www.cpphbook.com
邮箱: office@cpphbook.com
印 刷: 北京画中画印刷有限公司
开 本: 787mm × 1092mm 1/16
印 张: 13
版 次: 2013年1月第1版
印 次: 2013年1月第1次印刷
ISBN 978-7-80236-863-7
定 价: 68.00 元

版权所有 侵权必究

关于美食设计

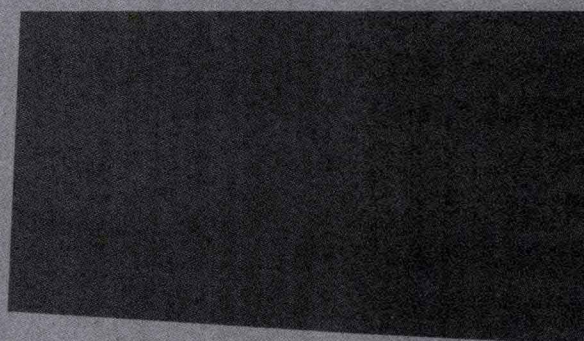
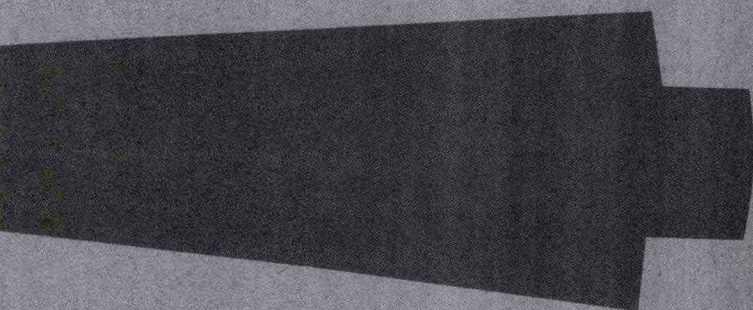
设计师斯特凡纳·比罗与美食记者塞西尔·科访谈录	8
法式美食，一座应倾注全部心力的坚固宫殿	11
美食设计：态度问题	15
为感觉愉悦而创作的设计	16
设计师与大厨何时才能真正会师	18
愿美食设计在农产食品加工业中大显神威	23
科学，美食的营养之道	25

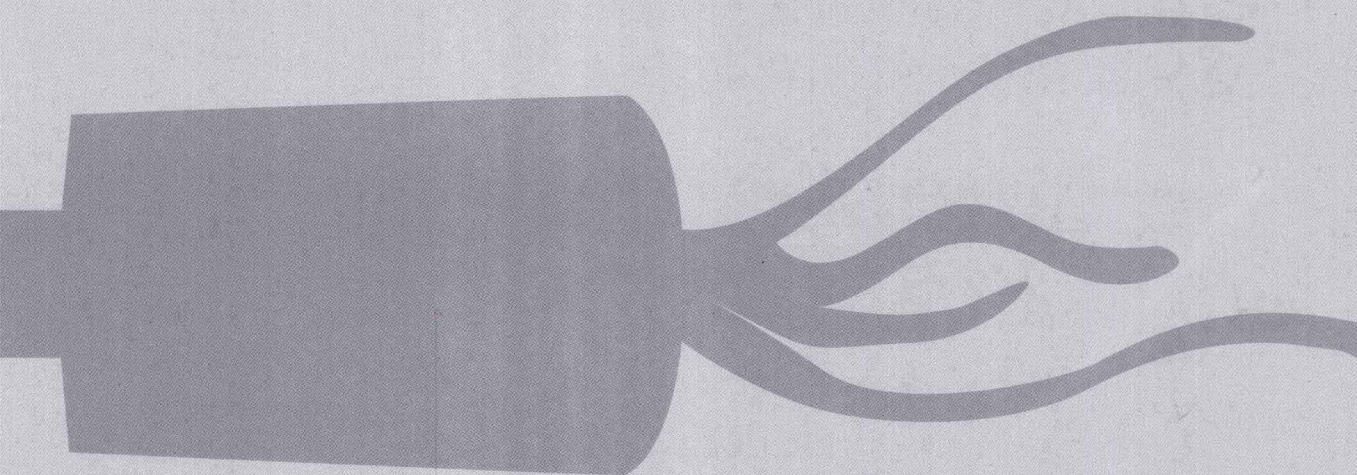
美食设计走上餐桌

糕点业与设计，有选择的情投意合	33
传统，需被消耗的历史	49
烹调参考，可食用的联系	61
幽默、游戏与禁忌	75
奢侈，迂回的法则	91
菜肴的演绎、变化与革命	103
餐桌艺术，众望所归的设计	121
美食设计工具	139
科学与技术的创造性力量	155
设计与工业创造	173
宴会、成就与设计展现	189
参考文献	202
图 释	205

“本书以十二章篇幅介绍了美食设计的奥妙，
读者可以按顺序阅读，
也可以根据自己的兴趣，挑选相关内容阅读。
读者能从十二个方面，
了解与美食相关的设计，以及设计之中的美食。”

斯特凡纳·比罗





关于美食设计

确切地说，美食设计究竟是什么？其用途何在？我们能否将它作为自己的终身职业？针对美食记者塞西尔·科提出的一系列问题，美食设计师斯特凡纳·比罗给出了专业且详尽的解答，由此揭开了美食设计领域的神秘面纱。

设计师斯特凡纳·比罗与 美食记者塞西尔·科访谈录

塞西尔·科 并非所有人对美食设计都有明确的概念，有些人将它与创新性烹饪相提并论，而有些人则将其视为餐桌艺术。然而，美食设计所涵盖的内容远不止于此，它调动了我们所有的感官。您能否给出一个更全面、更完善的定义？

斯特凡纳·比罗 谈到美食设计，重点在于“设计”二字。它是一项包含了生产、使用和消费等诸多内容的活动。美食设计的首要目的在于对感觉的追求，这至关重要。设计的初衷是为了彰显食物的美味，而并非压过它的光芒，因而效果显著。厨师雅克·马克西姆曾说过：“设计不是复制。”此外，我们还需要从人文层面加以补充，在我看来，这才是根本层面。

无论在手工操作层面，还是工业生产（或大规模制作）层面，简单地说，美食设计是适用于饮食领域的设计。因此，它关系到对食物的整体研究：名称影响外形，外形影响烹饪方法，而烹饪方法又影响构造。例如，2004年，为了纪念让·普鲁韦先生逝世20周年，我设计了“向让·普鲁韦致敬”这款蛋糕，它具有重要意义。这款蛋糕对美食设计进行了完整

诠释：设计一款产品时，应充分考虑到生产的制约因素、极致的味觉快感及可观的前景；此外，它还包含了历史元素——向设计者致敬。

美食设计为作品赋予妙趣内涵的关键在于：享受该产品的同时，还要完全理解它的内涵。虽然其他领域的作品可以如服饰一样与我们的个性密切相关，但都不能像美食设计这样，与我们的个性结合得如此天衣无缝。正如美食家布里亚·萨瓦的名言：“告诉我你平时吃什么，我就能判断出你是怎样的一个人。”美食设计作品不仅仅能表现出设计者的品格或所追求的品质，还应体现设计者的为人，其实设计者就是那部设计作品。

美食设计作品的生命如昙花般短暂，过程却需要倾注大量心血。设计成果在贪恋美食者的口中转瞬即逝，只留下持久或短暂的印象与情感。

塞西尔·科 因此，美食设计一定不会沦为刀叉碗碟的故事了？

斯特凡纳·比罗 绝对不会！即使它只是转瞬即逝的设计，也不会！在美食设计出现伊始，它曾

与餐桌艺术联系在一起。即便如此，美食设计也绝不会成为餐具传记。先是贵族，继而是中产阶级，设计一直在追求与众不同，特别是通过餐具来表现不落俗套。最佳的工匠被唤来设计制作标新立异的餐具，美食设计就诞生于这类装饰艺术之中。很多人误将美食设计限定在新容器的创作上，而将它与功能分割开来。其实，自从人类使用工具吃饭以来，容器便对盛装的食物产生了巨大的影响。例如，采用铁锅烹调之后，人们便创造出与之相适应的刀工技巧及专属于这种烹饪方法的菜肴。可以说，器具造就了饮食风格。我对研究容器与食物之间的相互影响非常着迷，关键在于颠覆现有的一切，并能对膳食产生直接影响。

塞西尔·科 您时而与大厨长时间探讨，时而又专心致志地加工胡萝卜，有时会给某位餐馆老板制作小酥饼，有时又跟一群小孩子玩玉米……但与此同时，您也进行着美食设计。前面说的这些似乎和美食设计毫无关联，跨度真是太大了。您是如何进行美食设计的呢？

斯特凡纳·比罗 显而易见，杰出的设计师与大厨的思想碰撞后，更容易产生优秀的灵感。概括地说，训练过程中，首先要熟练掌握通过提出“谁，什么，为什么，怎么样”等问题，来获得所需的背景资料，然后要在至关重要的事物和无足轻重的事物之间进行筛选。蒸煮、成形、切割，每个步骤都要在本质上保留设计师的内心渴望，而且不能偏离最初方案，

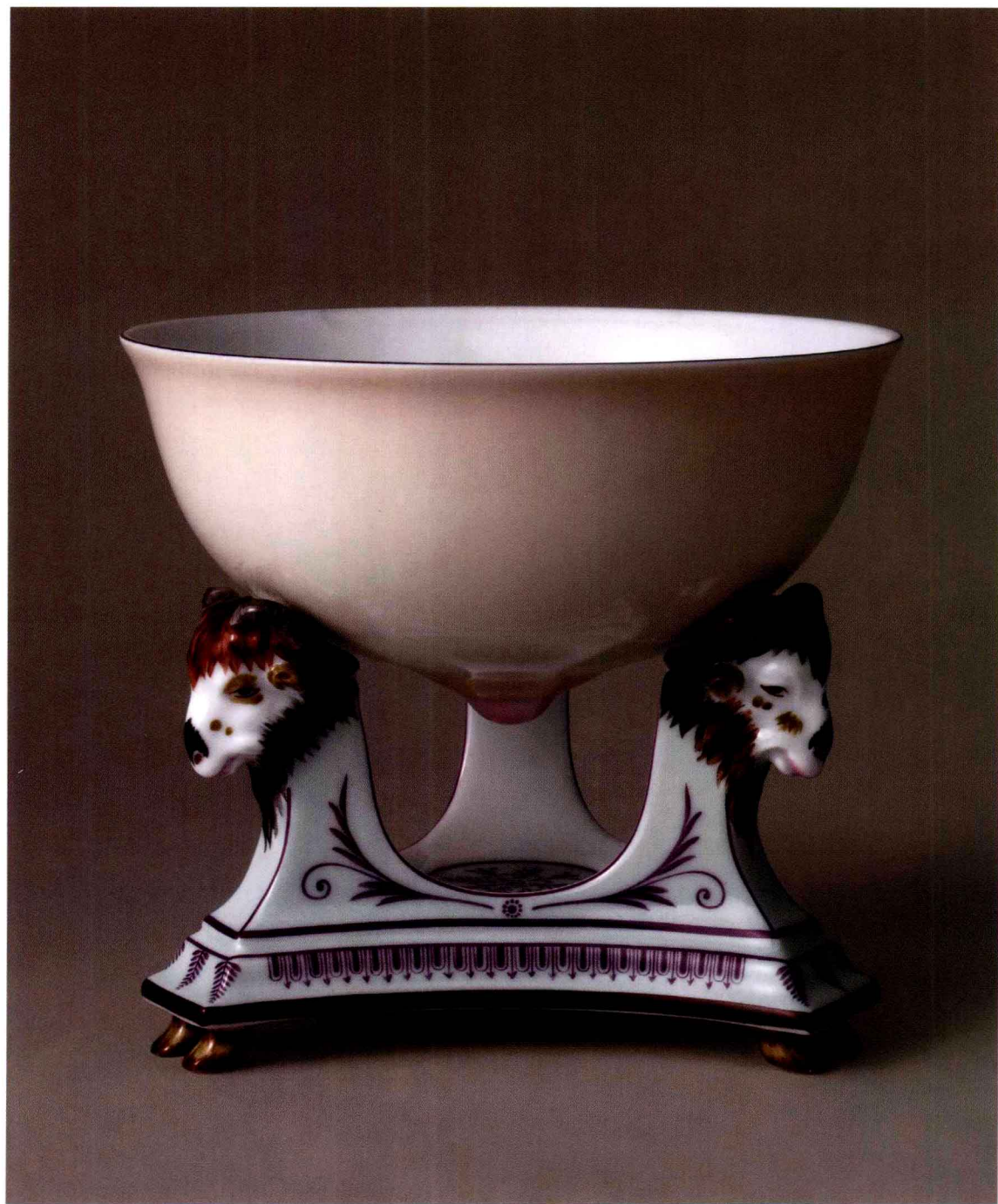
以便与其他参与者进行全方位的交流，听取建议。通常情况下，设计者的首要使命是以极其明确的形式，准确清晰地表达客户的要求。

当灵感在头脑中成形之后，下一步便要综合更多的意见。在区分主要与次要的同时，初露端倪的创意应以图纸或草图的形式呈现，一直持续到目标实现。设计师走出思维创作，在此使用另一种语言来表达：他们用适合的语言向客户提出建议，说服客户——因为没有客户的认同，设计师无法实现任何创作；然后要迅速控制接下来的生产。在这个阶段，新的角色会参与进来（工程师、技师、美术图案设计师和商务人员等），要向他们提出建议。设计师既是独奏演员，也是乐队指挥，他需要沟通、倾听并决定，以便让这一切都成为集体意愿与计划。

作为一名设计师，要坚守一套从冒险伊始直至最后完成的系统方法。应以全局的视野角度，以专家的眼光审视，同时坚持用清晰明了的方法向大众展示。而他瞄准的唯一目标，永远是“追求感觉”。

塞西尔·科 作为一名美食设计师，您是如何成名的呢？

斯特凡纳·比罗 一切源于我与儿时玩伴斯特凡纳·马沙尔的一次偶遇。斯特凡纳·马沙尔在南锡经营一家糕点店。1995年，他邀请我对糕点店进行室内装潢和企业形象设计，我因为这个机会参与到美食设



▲乳房碗 让·雅克·拉格勒内（法国）1787

玛丽·安托瓦内特取自己乳房的形状设计了这个“奶头大碗”的模型。此碗由塞弗勒为朗布耶城堡手工制作而成。

计之中。从那时起，我开始从整体角度设计新颖的糕点店，同时兼顾企业形象与糕点师的个性相协调，重点在于在店铺内直接应用商业手段。最初我提出的一项建议是重新设计千层奶油蛋糕，将它制作成一款简单的产品，去掉传统的装饰糖面。在当时，这个创新行为是对糕点行业经典作品的一个大手笔动作。在法国，那时几乎没人知道食品设计的先驱——加泰罗尼亚人马蒂·吉克赛是何人。而糕点师皮埃尔·埃尔姆还在馥颂工作，他与英国设计师杨·德·彭诺尔共同设计了作品“好上加好”。西班牙名厨费朗·阿德里亚刚刚涉足食品设计这一领域，将为该领域的研究赋予正统性。而我在《科学》（*la Science*）杂志上读到物理化学家埃尔维·蒂斯与名厨皮埃尔·加涅尔的合著论文，令我发现了这一领域尚待挖掘的潜力。

21世纪初，兰斯高级美术学院（École supérieure d'art et design，以下简称ESAD）的美食设计专业还没在设计师马克·布勒蒂约的领导下成立时，我已针对饮食问题提出了《好，好》（*Bon Bon*）与《请上桌》（*À Tables*）等研究课题。实际上，我觉得这种类型的研究比排名先后的争论，具有更强大的冲击力。关于这一点，我认为开发比较原始的领域总是令人非常兴奋的。在此期间，我应法兰西建筑学院之邀，前往日本介绍我的研究成果。日本之行让我发现，我关于美食的研究在日本民众中间引发了非同一般的共鸣。显然，他们对我的研究非常感兴趣，而且随着时间的推移，兴趣愈发浓厚。2004年，工业创新推广局（Agence pour la promotion de la création industrielle，以下简称APCI）为我补发了向“让·普鲁韦致敬”奖项。这是一个重要的日子，因为这标志着传统设计界对美食设计领域一定程度上的承认。此后，我接触了更多的烹饪界人士。2007年，当我的作品“工具的食物”在巴黎“时鲜态度”展览馆展出时，我希望可以将我与大厨搭档工作的创造性乐趣完全展现给观众。

塞西尔·科 于是，这部关于美食设计的佳作

就问世了！这是全球第一部关于这一领域的作品，能为我们简单介绍一下它的内容吗？

斯特凡纳·比罗 本书分为两部分，第二部分又分为11章，详细介绍了美食设计的奥妙，读者可以按顺序阅读，也可以根据自己的兴趣，挑选相关内容阅读。读者能从12个方面了解与美食相关的设计和设计中美食。这次访谈是我对这个年轻学科的个人分析，之后，本书将通过不同的研究角度（幽默、科学和产业等）对美食设计进行补充说明，同时向精心选择的设计师、艺术家及名厨的作品表示崇高的敬意。希望大家能通过阅读本书明白这样的道理：美食设计是一种态度，一种看待事物的方式，美食设计不是狭义的。

法式美食，一座应倾注全部心力的坚固宫殿

塞西尔·科 如今许多年轻的设计师，只要能将3种配料有趣地集于一体，就自视为称职的美食设计师。请您告诉我们，这个年轻的学科走过了怎样的道路？

斯特凡纳·比罗 第一阶段是先驱者践行的阶段。1995年，我拜访了南锡糕点师斯戴夫，希望实施我的最初计划。当时，我根本无法想象美食设计会涵盖如此广泛的领域，那时它甚至连学科名字都没有。在媒体的推动下，有些计划得以完成，这使美食设计在潜在客户面前具有公共可见性和真实性。这是一个经典的过程，首先让自身获得承认，然后让客户放心，并使客户意识到可能产生的效果。虽然在客户要求与创作者的个性之间寻求一致的做法更符合逻辑，但这个过程依然堪称经典。

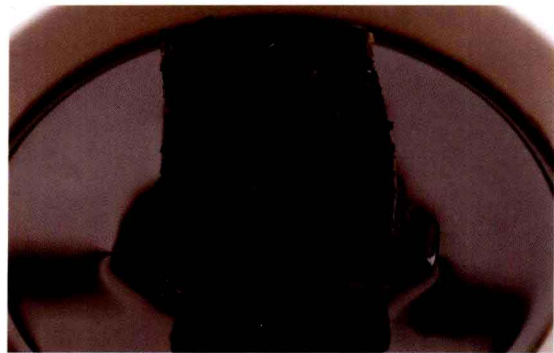
然后，新一代设计师开始大规模地进行设计。许多大学生对这个时髦的新学科如痴如醉。对新生事物的痴迷与追随可能带来一定的问题——为设计赋予了实际上并不具备的重要性。然而，年轻人对它狂热

痴迷，誓与其相伴一生，仿佛从新生事物中看到了一条金光大道。从此以后，这个领域就不容置疑地存在了。尽管经验丰富、身份正统的前辈稳如泰山，早早占好了地盘，但后来者依然挥臂前行，开辟道路。对他们来说，为自己谋得立足之地更是难上加难。

塞西尔·科 那么，美食记者与追随的读者是否对美食设计抱有过多的幻想？或者说，美食设计是否对商业现实充满信心？

斯特凡纳·比罗 媒体确实对美食设计充满了幻想，部分原因是他们偏爱新生事物。对媒体而言，美食设计是一个绝佳的话题。它有趣、直观可见，而且力求颠覆人们对饮食的传统期待。这是否等同于商业现实？这个答案尚需时日方能揭晓。在此，一定有矛盾之处：由于是大厨在传统基础上打造了企业的成功，所以他们既没有自由，也未必具备开放的思想来迅速改变参考标准。大厨在保守行业秘密的同时，也应该与同行业的其他人员互动起来，为他们的餐厅而努力。

至于工业领域，它仍服从于人员结构相对合理的市场部指挥，思想依然很保守，创造被完全抛给了



▲黑色之上的黑色 马西莫·博图拉（意大利）2008

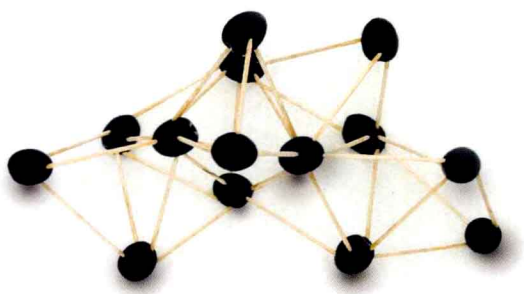
谨以这款鲜鳕鱼乌贼墨汁汤向爵士钢琴家塞隆尼斯·孟克致敬。

工程师。但设计的跨领域合作迫在眉睫，可这样又会颠覆现有的组织机构和生产方式。虽然设计的介入势在必行，但绝非一朝一夕之功，无法一蹴而就。

设计从来都不是顺理成章就能完成的事，它现在需要，并且仍然需要不断奋斗。最近，当设计师就一款蛋糕向著名的法国糕点师提出新的看法时，糕点师声称：“对我而言，不存在食品设计。”由于法国对设计没有明确的政府支持，食品设计更加步履维艰。恰如20世纪80年代曾在英国出现的情况，鼓吹“设计或衰退”。但无论如何，从历史的角度来看，设计涉足任何一个新领域时，它从来没有退缩过。

塞西尔·科 国际上，有多少设计流派就有多少美食设计流派，法国似乎对这个学科有决定性的影响。真的存在法国特征性吗？

斯特凡纳·比罗 美食设计这项运动在西班牙和法国开始，并得以命名。西班牙的领军人物是这一领域的先驱——加泰罗尼亚人马蒂·吉克塞；法国则以设计师马克·布勒蒂约和我为代表。虽然我们并非独一无二，但好像确实应该成立一个法国中心，特别是荷兰、西班牙和英国等国家都在这方面有所成就。



▲橄榄原子小吃 马蒂·吉克塞（西班牙）2000

马蒂·吉克塞认为：“食品缺少设计革命。”他是饮食领域的先锋人物之一。



▲方便的意大利面 马蒂·吉克塞（西班牙）1997

这款意大利面可搭配多种调味酱食用，是加泰罗尼亚设计师想象的一种小吃。

我并不认为法国会在这个领域长盛不衰，因为若不是借助传媒的推动，设计很难在法国发扬光大。北欧国家长久以来就将设计融入生活习惯之中，他们在饮食方面的创新通常都恰如其分，这恰恰证明了他们正在试图拓展设计领域。而在法国，如果说设计进入美食领域，更是为了融入并颠覆烹饪领域强大的民族传统，利用它的巨大影响，从它的地位中受益，以树立设计自身的地位。这是一座坚固的宫殿，要渐渐进入其中。除非法国美食不想任由自己被轻易颠覆……

塞西尔·科 甚至在设计界内部，也有人无法理解关于美食设计的研究，其用途也没有被大家充分了解。

斯特凡纳·比罗 设计有点遭人嫉妒，因为所有的焦点都聚集在设计上，因此会产生不平衡，哪怕只是少许不平衡。然而，美食设计可能显得比其他“专业化”的东西更关乎生活，因为它提出了许多与生活密切相关的问题。我们依然每天进食三餐，但生活中只买几把椅子就够了。因此，设计带给饮食业和家具业的活力相当，这样似乎更符合逻辑。

塞西尔·科 那么，我们是否可以将这个学科

看作是设计的一个分支？就如同室内设计、图表设计和服装设计一样。

斯特凡纳·比罗 这个学科有其特有的工具、技术、手段及历史渊源，独特之处在于“吃的是创作”这一事实，这赋予它非同寻常的象征层面。食物不再仅仅是初级需求，而是社会空间和想象世界中一个出类拔萃的载体。因此，美食设计确实是设计的一个专业学科，不应该让它变成专家创造的虚无缥缈故事。

对我而言，由于这个学科拥有一架可以通向其他设计分支的梯子，因此可以由一位非专业的设计师从事。在教学过程中，我总是选择与多个领域相关的研究课题。例如，我让学生研究街边小吃时，会让他们设想一个整体概念，考虑地点、图示规则、标志图片、商标和包装等。我想让他们知道，菜肴和烹饪方法是整体的一部分，每个元素都与其他元素相互影响，而研究的目的在于熟谙这些相互作用。



▲一语双关黑面包 斯特凡纳·比罗（法国）2005

这款面包既有华冠之意，又指便于携带的圆形大面包。

美食设计：态度问题

塞西尔·科 那么，美食设计教学应与其他学科密切相关吧？

斯特凡纳·比罗 是的。有必要体现出美食设计与其他设计分支（如制图或构造）的密切联系。对于多多少少被传统教育格式化的学生来说，应该让他们研究一些跨领域且具有真正互补性的学科。可惜近年来，设计教学正朝着专业化的方向发展。对于这种专业化，我感到非常惋惜。

塞西尔·科 如何才能成为一位优秀的美食设计师呢？

斯特凡纳·比罗 优秀的美食设计师不是学出来的，而是研究出来的。一开始，应该先掌握普通设计的方法，具备一定的设计能力。保持有深度的思想、好奇心、创造性，以及向现实世界提出取舍建议的渴望，坚持永不满足的态度。要把自己塑造成一根“顶梁柱”，专注于设计过程，领会其科学维度（工艺、技术和材料科学等）。特别是，经常面对应解决的问题或应构思的规划，以习惯提出问题并寻找答案。另外，为了获得知识，应当游走四方，与名厨、生产商及专家探讨切磋，向历史学家讨教，充分理解是什么因素构建了美食领域。

塞西尔·科 这有点像在餐厅里，大厨与其他创造性领域的人员互相协作，这样完成的烹饪作品最完美。因为多领域互相协作，有利于设计的非专业化。唯一一所可以注册美食设计专业的兰斯高级美术学院，为美食设计献上了特有的教学体系。您对此有何高见？

斯特凡纳·比罗 马克·布勒蒂约工作室，为兰斯高级美术学院设立了一门非强制性选修课。该工作室得益于媒体的推动而逐渐发展壮大，并获得了巨大的成功。可是在我看来，这一切会导致出现危险的

偏移。因为许多学生都将美食设计视为一门独立的学科，渴望一出校门便专攻于此。他们忘记了一点，即该行业的特点恰恰在于其开放性，因此专业化就意味着贫乏化，观念和看法的改变才会令我们进步。对美食设计的不了解，即是可怕的曲解。对我而言，如果把设计的学科分类视为某些先驱者，尤其是20世纪80年代创办国家工业设计高等学校（以下简称ENSCI）的先驱者的先见之明，那么设计的学科分类就是全盘倒退。

塞西尔·科 兰斯高级美术学院刚刚开设了一个教学厨房，聘请名厨，开设美食设计毕业培训。在美食研究方面，该校与其他学校有所不同。越来越多的设计专业学生毕业后，仅限于参加酒店学校的培训。如果设计类学校中拥有选择美食的权利，结果又将如何？谁能赋予这项选择权呢？

斯特凡纳·比罗 我认为不关心美食的设计是走入歧途的设计。为什么不在设计学校或其他学校里教授美食文化？为什么要将其局限于烹饪专业人群？在我看来，只有大家都了解美食设计文化，那才是真正的文化。我们与酒店的合作一直配合默契，通常在设计学校中都由专家来授课，为什么不能让真正有资格谈论食物美味与否的大厨来执教呢？

塞西尔·科 是不是应该由美食设计师来讲解自己的学科？

斯特凡纳·比罗 无论如何，最好不要让美食设计师一个人唱独角戏。二重唱——如科学家、大厨、设计师和农产品加工业工程师——所演绎的知识更丰富。应当在伪单纯方法和另一种伪内行方法之间制造一些压力和反复，从对比中汲取养料。

塞西尔·科 您执教过该专业吗？

斯特凡纳·比罗 没有。我经常参加酒店高校的研讨会，但我不希望把美食设计作为专业传授给学

生，因为已经有太多狂热的粉丝要涉足这一行业了！让我在教学中干劲十足的是尽量消除事物之间的隔膜，强调各领域之间的相互作用。然而，这些相互作用在高校中通常会被孤立地进行研究。

塞西尔·科 酒店学校有些真正从事这方面研究的教师，开始关心美食设计问题。您是否认为，这些职业学校应将美食设计这门学科提到教学计划日程上来？

斯特凡纳·比罗 当然了，但不是为了培养设计师，而是为了使他们获得关于此行业的一些观念，学会倾听和理解他们未来的合作对象。越早适应集体协作，效果越好。因为当大厨走上职业道路时，就为时已晚了。

塞西尔·科 甚至一些惯于顺应潮流、应势而动的烹饪学校，有朝一日也应开设美食设计课程，是吗？

斯特凡纳·比罗 如果开设一门课程的目的是让大家了解事物的本质，那为什么不开设呢？但是，倘若开设此课程的目的是让人以为，经过6小时的启蒙教育，便可以成为美食设计师，那就是对该行业复杂性的极大否认。诚然，这不是一个闭门造车的行业，成为一名美食设计师也无须文凭，但不能因此就将困难最小化，甚至将它想象成协调一致，在一个盘子上针对一道菜肴或一种风格效果，创造出另一件蔚为壮观的事物。美食何其易，设计又何其难！这正如同医学一样，没有启蒙教育，或者是医生，或者不是医生，绝对没有中间地带存在。“设计”不再是一个动词，而是一门学科。

塞西尔·科 如果厨师应该关注这个学科，那么设计师是否也应当精通烹饪，以便胜任美食设计？

斯特凡纳·比罗 有人要求家具设计师是木工，室内装潢师是泥瓦匠吗？没有。人们对于设计师的期待，是希望他能挖掘材料的潜力，开发应用的相

关技术和工艺。与该领域的专家探讨时（名厨与酒店总管等），我们能更好地发现该领域存在的缺陷和需要我们继续学习的东西。如果我们对所从事的领域了如指掌，就能在理论上应用味觉知识，烹调出非常出色的菜肴。

我们每个人从出生就开始吃，每个人都受自身的家庭文化影响，并在日后的生活中不断使其丰富。我本人受双重因素的影响，一方面来自于我母亲——她是朗格多克地区人，嫁给了我父亲，来到洛林定居。她带来了南方的烹调习惯，在将这两个地域的饮食特点融入厨艺的同时，发展出一套混合方法。从童年开始，这套方法便赋予我新颖独特的眼光。也就是说，烹饪不再是障碍！

无论如何，设计师还应具有对烹调、对不同入口行业、对现行惯例的敏感度。另外，还要在有趣味的地方用餐。我喜欢去有特色的地方就餐，在那里可以与人们探讨饮食问题。如果我对那里的饮食没什么可说的，我会认为它是个败笔。这种时刻应当唤起足够的热情，以燃起破译欲享美食时刻的密码并用语言表达的欲望。并不是说我觉得这样一定就好，但这意味着经验的力量足够强大。为我们提供养料的不仅仅是卓尔不凡的厨艺，菜肴自身古香古色的美感及制作者的聪明才智，都会给我们留下深刻的印象。除了去三星饭店学习，还应当了解快餐店的整体运作方法。因为在强行打开农产品食品加工业大门的同时，我们也更清楚地了解了其批量生产的程序与束缚。

所有这一切都是我认为必须掌握的知识，丰富味觉种类，训练味觉，了解菜肴、场合和厨师之间的相关性，这绝非令人生厌的事情！

为感觉愉悦而创作的设计

塞西尔·科 也就是说，美食设计这个行业是令人愉悦的。但是，这个行业有用吗？它会不会以新的方式向我们建议未来该怎样吃呢？