



明周

Fashion
Tie Up Tie Down

日月舞台
第三類藝術空間

美味追尋
福食進化論

What's New
珠三角建築光影

2014 米蘭設計周特集 ②

廚房生活 好所在

MING PAO
WEEKLY

07'06'2014

2378





Scholten & Baijings設計的Elements系列，以不同花紋組合帶來拼湊的樂趣。

威士忌冰花

在Rosanna Orlandi發現了一系列美麗的威士忌酒杯，原來來自愛爾蘭。愛爾蘭的Waterford曾經是一個以手工水晶聞名的城市，剛成立的J. HILL's Standard雄心勃勃希望復興這種傳統，初登場便找來意大利設計師Martino Gamper及荷蘭組合Scholten & Baijings，分別操刀Cuttings和Elements系列。Martino Gamper一向是現代版匠人，這次他探索玻璃切割的可能性，在酒器上展露工匠自信而確鑿的痕迹，他形容：「這種深入而饒富意味的鑿痕，遠不止於一般表面的裝飾性手法。」事實上，環繞杯子的圓滑鑿痕也賦予一種獨特手感。至於後者則將他們拿手的色塊

手法挪用到酒杯上，磨砂的迷濛造型配上幾何線條，款款不同花紋能夠自由配襯，既展現了工藝的深度但亦不會嚇怕日常用家。

唯一遺憾是Waterford的玻璃水晶工業已沒落過甚，J. HILL's Standard需要改在捷克完成一般工序，但仍堅持由Waterford兩位匠師負責手工切割，繼續漫漫的復興之路。

www.jhillsstandard.com

由Martino Gamper操刀的Cuttings系列，杯底恍如刀削的痕迹，悅目亦手感佳。



Nowruz Rituals食器系列，靈感來自Nastaleeq文字，每件食器都是為了波斯春祭而設計。



設計師Hozan Zangana以現代手法實現食具的造型，既有中東飲食文化色彩，也可以用於現代日常生活。

為了逃避戰事，Hozan Zangana九歲時與家人從伊拉克逃至荷蘭，一直生活至今。這位從Design Academy of Eindhoven畢業的產品設計師，雖然在歐洲城市成長，卻一直心繫家國的文化生活，掛念母親煮的菜餚同時，亦不忘鑽研中東歷史。有一次妻子想要準備Haft Sin——每年3月20日舉行的波斯春祭宴，卻苦無合適的食具，而要以其他代用品盛載，令他萌生起設計新食器系列Nowruz Rituals的想法。

「Haft Sin的每件食具都代表了波斯人與大自然天地水火的關係，於是我採用了Nastaleeq文字的造型，以字體S尖尖的線條為基礎，演變成食器的造型。」完成品共有九件不同形狀和大小的陶器，各有不同的功能和傳統意義，如最小的Shaem代表火的燭台；中型花瓶形狀的Sonbol用來擺放風信子；體積最大的淺盤Sabza，則可以養殖麥苗；還有各式擺放乾果和橄欖等的盛盤。「我跟陶藝師Suzan Becking合作，把現代陶藝與傳統波斯飲食文化結合，表面看來具有簡約的現代感，還可以當作日常食器；但翻轉盤底，你可以清楚看到波斯文字的線條，巧妙地藏於食器內彎的地方，製作時特別花工夫。顏色方面有全白、灰和黑三種選擇，更貼近現代食桌的品味。這是為現代的波斯人而設的食器，也可讓其他文化背後的用家使用，一物多用之外，也是宣揚我國飲食文化的途徑。」

www.nowruzrituals.com
www.hozanzangana.com