

Дизайн на вкус

В странах, где дизайн особенно развит, стремительно растет число создателей и потребителей фуд-дизайна

Ольга Косырева |



НО ЭТО не дизайн пищи, как можно было бы подумать, а скорее дизайн еды как процесса. Анне Миеке Эггенкамп, бывший руководитель одной из лучших в мире дизайн-школ, Академии дизайна Эйндховена, как-то сказала, что еда — это одна из двух самых горячих тем, которые стоят сейчас на повестке дня в профессиональном сообществе (вторая — текстиль).

Одним из пионеров в этой области является испанец Марти Гише, который еще с конца 1990-х ведет настоящие дизайнерские разработки, только съедобные. Он, в частности, предложил закуску в виде пространственной структуры атома, построенной из маслин и зубочисток, печенье, на поверхности которого вытеснено, в каком порядке надо его откусывать, торт, где графикой и цветом обозначены куски определенной процентной доли от целого, и чупа-чупс, который можно есть без рук. Ги-

ПИЦЦА ПОПАДАЕТ В ЖЕЛУДОК,
но также она может активировать
МОЗГИ И ВЫЗЫВАТЬ СИЛЬНЫЕ ЭМОЦИИ
И ВОСПОМИНАНИЯ

ше говорит, что конструирует «съедобные продукты, которые эргономичны, функциональны, интерактивны и говорят сами за себя, концептуальны, при этом чрезвычайно современны и одновременно неподвластны времени». А его многолетний соавтор, фотограф Инга Кнольке, конкретизирует: «Фуд-дизайнер — это человек, который работает с едой, но без всякой мысли о готовке».

Гише далеко не одинок: десятки, если не сотни профессионалов так или иначе направляют свое мышление на процесс принятия пищи. Голландка Марийе Вогельзанг, которая тоже работает со съедобным сырьем, считает, что называть ее и ее коллег фуд-дизайнерами неправильно. «Нет другого такого материала, который был бы ближе человеку, чем пища», — говорит она и вполне справедливо утверждает, что вся еда уже

прекрасно «сдизайнирована» природой, а ее собственное творчество сконцентрировано вокруг процесса поедания. Ее вдохновляют происхождение и приготовление еды, этикет, обычаи, история и культура еды. Поэтому она называет себя eating-дизайнером, пищевым дизайнером.

Полтора года назад Вогельзанг организовала на Голландской неделе дизайна целую выставку — «В культуре еды: как есть с помощью дизайна» (In Food Culture: Eating by Design), для которой отобрала целую серию самых разных проектов, связанных с едой, ее производством и потреблением. Там были и макеты домашних ульев, которые позволяют селить пчел и добывать мед прямо в городской квартире, и домашняя мини-ферма для выращивания овощей, пряных трав и рыбы во взаимовыгодном симбиозе. Показали и несимметричные, с наростами муляжи сладких перцев, ка-