

街坊坊

设计新“食”尚



(受访者提供)

新加坡国立大学工业设计学生柯利颖和罗悦瑄报名参加食物设计学课程，用面粉制作出模仿娘惹器皿的“器皿糕点”。

李思邈 报道
lism@sph.com.sg

柯利颖（中）和罗悦瑄（右）并不是甜点制作的爱好者，而是新加坡国立大学工业设计（Industrial Design）学生。她们正在为一门食物设计学课程进行产品探索的研究。

分别就读大四和大三的柯利颖（25岁）和罗悦瑄（21岁），之前从未有过食物设计相关经验，但两人都被新颖的主题吸引。这门与国大敦陈祯禄峇峇屋（NUS Baba House）合办的课程名为“C for Cast”，让学生通过对面粉的探索，为传统娘惹糕点进行再创作。

柯利颖说：“课程不仅让我尝试不一样的设计媒介，还融入传统文化元素。这种新旧的结合让我很感兴趣。”

该课程共有七组学员，每组都有一名来自美国烹饪学院的学员担任伙伴，全程陪同及引导。24岁的李志杰（左）便

是柯利颖和罗悦瑄的伙伴。

两人报名修读课程后，展开长达13周的糕点探索。罗悦瑄忆述，刚开始充满挑战。

“我们想通过糕点叙述娘惹文化，但效果都不理想。”

两人不断摸索，终于在第11周敲定设计方向，即用面粉制作出模仿娘惹器皿的“器皿糕点”。她们先自制花生馅料，把晒好的花生翻炒，再加入调料搅拌均匀，随后再和面、把馅料包裹在面团中捏塑成器皿形状，最后为糕点上色。

柯利颖说：“娘惹器皿十分精美，但制作过程费时费力。通过糕点模仿器皿，不仅有趣好玩，也是向器皿背后的匠人精神致敬。”

两人回顾课程经历都觉得获益良多。罗悦瑄体会到勇于尝试新事物的满足感，而柯利颖则更能了解设计的无所不在。两人的努力也让她们更自信，在设计之路上寻求突破。