



玻璃瓶墊用上場



創新有變化



食品展一角



誘人買個盤子



展盤高低擺置

## 食品展讓我成長

文圖／翁雲霞

10多年來，參加了不少的食品展，烹調成菜餚的美食則少出現在展覽會中，純飲食烹成菜的大概只在台灣美食展。但我們爲了吸收別人的長處，看了不少其他展覽。從食品展中也學到不少，包括盤碗、廚房設備、擺飾，到廚師的衣服。

近來在電視上看到穿了鑲花邊廚服的黃師傅，他的第一件此類廚衣就是我在澳洲雪梨找到的，此後，成了他的招牌，一件件做。如今，花了大家的眼睛，花廚衣上身樂此不疲。

有些食品展得花上了5天才能看夠，那是12年前在加拿大開了眼界。在日本的幕張，每年4月也有展覽，分3大展區，得準備一雙好走的鞋，一個大包包，可以穿脫的上衣，這些至少減低了一些辛苦的參觀行程。

雖然，現場會有廠家不斷提供袋子，資料越積越多。看的展覽多了，有些經驗，想要的才伸手。累了雙手，回到旅館，整理下來有些就丟丟丟，對廠家不好意思。倒是贈送的袋子各式各樣，不織布的袋子，第一次拿到，還覺稀奇，捨不得用呢！

在其他地方首次看到菜餚美美地端上桌，以美食爲主題的展覽是8年前在東京；那是上海、北京的大廚做的，雕龍塑鳳在大盤子上奪走食物的光采。再在上海飯店的一角，看到的是一盤盤食材擺成山水或動物或花朵的菜餚。比賽嗎！光看不能吃，就

像服裝展示，一件件衣服只能在舞台秀，走不上大街，展示的菜餚缺乏誘口的感覺。

直到4年前在西湖的西博會上，在不同飯店展菜，看到的一些菜進步許多，已經有模有樣，見識到氣勢足夠的菜款。

每隔1年分別在星加坡、香港舉辦的食品展，那已是華人廚師爭名的展覽。台灣前3年得過金牌，那一次夠緊張，有些食材得從台北帶去，還包括了我們這些加油團，以及特地帶去的提醒飲料。現場臨時提出的食材，怎麼組合，怎麼發揮。師傅們臨陣的緊湊時間，3天都沒睡覺呢！

今年在香港的「HOFE×2007」的展覽，我又學到了什麼？從幾個小地方領悟到的有空間的視覺能闊大些，那就讓輕紗垂吊，有了隔離感又不敝塞。展盤高高低低錯落外，墊在盤子下的底座，可以有各種變化。像用傳統的絲絨布墊，以顏色區隔。也有最簡單便宜的是玻璃瓶墊，能發揮的空間大，各飯店各盡本事。

還有呢？以前，在美食展的主題館，我做過米、茶、水果、花、香草、咖啡等等有10多種。水果不需硬生生地堆成山，可以生鮮、醃製、裝瓶或化成花盤的雕塑。以前一成不變的觀念，隨著不同的展覽，想法會更透徹，人外有人，人人都是老師。