

灯光怎样“谋杀”我们的大脑



菜场的肉案上方悬挂着红灯罩



中餐厅现在也开始讲究灯光



西餐厅的光线讲究“菜亮人暗”

- 一样的猪肉,在菜市场看很新鲜,买回家咋就变样了?
- 酒店餐桌上的菜真的格外好吃?
- “调情”灯光师教你如何用心用灯光减肥

大酒店的菜为什么好吃?有人说因为灯光。是不是这么“玄乎”?也许古人早就悟出了其中的秘密,像老话“灯下看美”,指的是灯下看美人,女人会变得娇媚百生,即便无情也会在烛光月影之中显得柔情万分。其实,灯光的“忽悠”我们在日常生活中也经常“领教”,比如超市卖肉的地方为什么挂红灯?蔬菜区为什么悬绿灯……灯光对食品的“美容”非同一般,菜也一样,合适的灯光下“色”就更浓,会勾起人无限的食欲。当然,如果你想减肥,灯光也绝对帮得了大忙。

菜市场的灯光为什么采用肉红虾蓝

日前,家住城东的黄大妈在自家附近的菜市场选购了几斤猪肉,回家后发现肉的颜色暗淡无光,与先前在菜市场看到的鲜红透亮判若两样。琢磨了半天黄大妈才回过神,一定是菜市场鲜肉柜台上的红光晃乱了她的眼睛。与黄大妈有着同样经历的市民其实不在少数,“平常买肉时一般人都从肉的颜色判断肉质是不是新鲜,根本没想过这灯光会给肉的颜色‘掺假’”。知情者告诉记者,若仔细观察,就会发现不同摊点上亮着的灯也不一样:生肉区用红灯,鱼虾区用蓝光,面包专柜则会选择使用黄灯,不少用心良苦的商家自掏腰包,为自家经营的食物柜台进行“灯光设计”,只为“装扮”所售食品,吸引消费者。

昨天,记者来到了石林装饰城的一家灯具专卖店,“讨教”食品“化妆”的诀窍,一位姓朱的老板笑了:“红色的灯光是最容易引起人的注意,进而让人产生兴奋、激动等各种心理反应的颜色,在红色灯光下看东西,极易造成视觉上的疲劳,在红光下时间久了,眼睛就很难分辨出食物外观上的一些微妙变化;蓝色往往使人感觉到寒冷,所以蓝色灯光最适合作为冷冻食品的标志色;黄色光感最强,容易让人想起丰收的五谷和甜美的食物……所以看商家要什么灯,我就大致知道他们要卖什么食品了。”

果真如此吗?记者当即走访了一些菜市场和一些超市,确实,在不少肉类摊位的上方,都悬挂着一盏红色塑料灯罩的吊灯。在一盏盏红灯的映射下,案子上的生肉格外鲜亮,新鲜无比。即使在一些室内光线很好的超市里面,肉类摊位的上方也都同样亮着红灯。肉摊摊主非常直爽地告诉记者:“挂红灯是卖肉的一个‘传统’,必须天天都要亮着,保证让肉更‘好看’。”当记者要求将红灯关掉后,案子上的肉立刻变了模样。“前一段时间我的灯罩坏了,修了2天,在那2天里,生意明显比平时少了一半。”一位摊主直言不讳地说。而在一些蔬果超市里,记者也发现了肉柜上方一字排开的全是红色灯罩的灯。

这家酒店的筒灯有玄机吗?

红灯照肉,鲜嫩;绿灯照蔬

菜,新鲜,那么饭店的菜在灯光下是不是也会变得更“色”呢?

昨天,记者走进新街口一家知名的酒店,这家酒店的菜特别好吃,很多南京市民甚至给出了“色、香、味、形、器、养”俱全的高评价。

刚进门的通道上两盏高挂的水晶玻璃吊灯显得异常的奢华,但是越往里走,到餐厅,灯光却骤然暗了下来,只有每张桌子的顶上各嵌有两盏小小的筒灯,与竖横交错的暗格形成“一明一暗”,看上去非常普通。他们有没有在灯光上“做手脚”呢?

该酒店负责人坦承:除了菜本身的质量外,灯光帮了大忙,“菜的色、形,都是需要灯光配合的,光有一个亮化的作用,‘油’反光,通过灯光的照射,绿的更绿,黄的更黄,也就更能体现菜的‘色’了。”他告诉记者,为了真正做出这种效果,他们甚至专门派人到香港的餐饮业“偷师学艺”了很久,“这都是讲究的,用餐的时候,不仅要吃得愉快,还讲究吃饭的氛围,注意周边的环境和情调。”

至于酒店是怎样“掌控”灯光的,记者实地“考察”了一番。

猜一猜,麻婆豆腐该打什么光

一张张桌子并列排着,中间的间距比较大,暖暖的灯光只是直直地射下来,聚成一个圆,在桌子的正中间,顿时,吃饭的普通饭桌便成了“舞台”,在舞台上“跳舞”的是一道道刚刚上来的飘香香味的菜肴。桌子的两边,是一个暗区,一明一暗,这样,饭桌上的人自然而然就把目光聚焦到了菜肴上,经过光源的照射,绿色的蔬菜泛着绿色的光,让人顿时有了食欲。

“在我们这里,吃饭就是一个体验的过程。我们布置餐桌的时候,事先就考虑到了光源的问题。先考虑每个餐桌的位置,而后,开始布置灯,刻意营造出暗区和明区,这样大家的目光自然会关注到亮区。”该负责人指着桌子正上方的灯,那是很普通的筒灯,边上还放了射灯。不过,这些看似普通的筒灯可不是哪儿都能买到的,它们都是磨砂的,是从香港花费10多万元买回来的,“之所以用磨砂的筒灯,是因为这种灯不会散光,光源聚集非常好,加上光源和桌面之间有一定距离,这营造出一种非常特殊的氛围。在这种特殊

的氛围下,吃饭的人会很放松,心情很愉悦,很有情调;心情愉悦的人看到的都是美好的,加上灯光照在菜上,每盘菜色都相当不错,这让大家会感觉吃得更香。”

根据餐厅的经验,负责人表示,白色的光最容易控制和把握,但白光又是最单纯的,照射在菜品上很难达到应有的色彩效果。不同的菜品适合用不同的光线照射,一般菜品的颜色都是暖色调的,要接受暖光源的照射;如果菜品的颜色是冷色调的,那就要接受冷光源的照射,这样才能收到色泽美观的视觉效果。比如“麻婆豆腐”是暖色调的菜品,在暖光源的照射下会显得颜色丰富红亮,这是因为菜品反射了暖光中的红色光波而达到的视觉效果。若是把“麻婆豆腐”放在冷光源下面照射,那就很失败了。这是因为豆腐反射了冷光中的白色光波,会使菜品表面显得惨白,破坏了菜品的感官形象。

吃情调其实就是在吃灯光

“雾里看花,水中望月,灯下看美人。”有人说,这是世界上最美的境界。其实这句话里也道出了光的神奇。

南京著名灯光师葛洪文(舞美设计师)告诉记者,灯光不仅可以营造空间气氛,而且能够传达不同的空间表情。灯光的功能与食客的味觉和心理有着潜移默化的联系,与餐饮企业的经营定位也息息相关。因此,餐饮业的灯光布置是一个整合的过程,要正确处理明与暗、光与影、实与虚等关系。人天生具有自觉的视觉补偿功能,因此餐厅应该合理且艺术地购置灯光系统,以达到饮食与审美的统一。”

他认为,灯光必须与经营定位相适应,不同的餐饮企业有着不同的灯饰系统。麦当劳、肯德基等西式快餐在中国作为一种休闲餐饮,就餐的对象多为妇女、儿童,光源系统以明亮为主,有活跃之意。传统的咖啡厅、西餐厅是最讲究情调的地方,灯饰系统以沉着、柔和为美。不同的国家有不同的情调,英国式的古典庄重、法国式的活泼明朗、美国式的不拘一格等,都需要灯光来配合。根据中国传统的就餐心理,中餐厅应灯火辉煌、兴高采烈,布光呈现出热烈气氛。

据了解,在最早的餐厅设计中,只是单纯地把灯光作为



照亮空间的工具,但是在现代餐厅设计的概念里,除了灯光本身的功能、注重整体的风格和创意外,被设计师更多考虑的是如何科学用光,使客人在用餐的过程中健康饮食,身心都能得到满足。

甚至很多餐厅,与其说人们是去吃饭,不如说是“吃”灯光,吃情调。

“外滩三号”的性感从何而来

“竹一,无二,砚三,龙四,泉五,穹六,荧七”分别是位于台北和上海两市的七家餐馆和酒吧,它们有着独特的名字,同时也在设计装潢上也融合了时尚的现代建筑学元素。“无二”是一家隐蔽在上海一条不引人注意的小道深处的饭馆,有着“科幻电影一般的装潢”。餐厅内的灯光昏暗,坐在餐桌旁看不清对面人的脸,但是餐厅提供的精致的日本料理却在强光的照射下纤毫毕现。

“Jean Georges”是一家口碑不错的法国餐馆。但是在那里用餐后,相对于菜色来说,食客对餐厅的玻璃和银器餐具的印象反而更加深刻。通过灯光的效果,桌子上摆满的罐子、刀叉、银器无不闪闪发光,透露出高贵典雅的气质。这也让就餐的环境产生了华丽的美感,让用餐客人的心情愉悦,用餐的过程也得到满足和享受。如此高档的享受怎不叫人难忘。不过,葛洪文提醒,如果餐馆采用单一明亮的灯光,使殿堂的每个角落一览无

余,“在用餐的过程中,让人总是担心譬如鼻头冒汗的不洁或是酒酣脸热的不雅,毫无‘隐秘’可言,安静地享受美味就无从谈起了,而如果餐厅的光线太过于昏暗,也会使人难以控制自己的食欲,容易引起过量进食,导致身体的不适。”

萧丽河,著名的灯光师,上海人,曾参与了奥运开幕式的灯光设计,她喜欢的餐馆都是光效出众的,她甚至会专挑光线美好的餐馆来吃饭。上海的餐馆“外滩三号 Jean Georges”,灯光效果在她看来可以以“性感”来形容,她是这样点评的:中国人不习惯的话,总会觉得一些餐馆的灯光太暗。但其实西式的餐馆,讲究的是把食物照得鲜艳欲滴,把餐具照得明亮洁净,使人一坐下来就有食欲。而餐桌两边的人脸,则以隐没为宜,毕竟谁也不想让对面的人看见自己不雅的吃相。

想减肥?在餐厅装个蓝灯吧

光线永远是制造情调和气氛的高手,而精美的灯饰品更能锦上添花。现代人的两厅房,大多餐厅和客厅是没有间隔区分的。餐厅顶灯更加注重设计的美观和光线的柔美,而光线的照明度可以由壁灯或客厅灯具补充。

怎么打造一个“有食欲”的家用餐厅?灯光设计师教你一招:一般来说,餐厅照明以悬挂在餐桌上方0.8米处的吊灯效果最好,柔和的光聚集

在餐桌的中心,具有凝聚视觉和用餐情绪的作用,同时为了增加食欲,都采用60W以上的白炽光。为了防止照在人身造成阴影,灯光应限制在餐桌范围内,人的面部可通过壁灯或其他补充光源照明。但是餐厅吊灯的高度、灯罩和灯球的材质与形式需小心选择,以避免造成令人不舒服的眩光,同时还要避免装带眩光的吊灯悬挂在屋顶上,需要通过选择光线美好的餐馆来吃饭。上海餐馆“外滩三号 Jean Georges”,灯光效果在她看来可以以“性感”来形容,她是这样点评的:中国人不习惯的话,总会觉得一些餐馆的灯光太暗。但其实西式的餐馆,讲究的是把食物照得鲜艳欲滴,把餐具照得明亮洁净,使人一坐下来就有食欲。而餐桌两边的人脸,则以隐没为宜,毕竟谁也不想让对面的人看见自己不雅的吃相。

对于色彩方面,葛洪文透露,运用最多的暖光源当属橙色光,橙色光的波长仅次于红色光,它具有长波的特性,能使脉搏加速,照射物体能给人以温度升高的感觉。橙色是十分活泼的色彩,是暖色系中最温暖的色彩,是一种富足、快乐而幸福的色彩。“碗盘也有讲究,红色、黄色或橘色的,会大大促进食欲,蓝色、紫色的,则不会让你吃太多。”

本版主笔
快报记者 毛丽萍 胡玉梅
本版摄影 快报记者 顾伟