

共食

COMMON GROUND FOOD DESIGN

# 何谓共食？

## Who we are?

共食食物设计是一间以食物为媒介的设计与体验策划工作室，致力于以食物为起点，展开跨领域的设计实验与叙事创作。

我们以艺术表达、创新概念与文化思考，重新定义“吃”的边界：从沉浸式餐桌体验到跨学科工作坊，探索食物如何成为连接感官、空间与文化的媒介。

通过可交互的食用艺术装置与情境化叙事，我们为品牌、机构与社区创造富有体验深度与社会共鸣的饮食场景，让每一次和食物的相遇都成为值得被记录的文化事件。

# 什么是食物设计

## What is food design?

食物设计「*Food Design*」是涵盖从食物生产、加工、消费到进食全链的跨领域设计实践

共食相信，食物设计不仅是创造可食用之物，  
更是雕琢仪式、联结情感、叙述文化的过程。  
我们希望让每一次进食，都成为一场承载意义与深刻记忆的体验。

共食致力于构建一个以“饮食”为媒介的可持续创新引擎

我们将食物视为一种语言，  
希望用它讲述时代、文化、与人类的故事，  
也重新定义设计在当代社会中的角色与可能。

# 共食服务

## Our services



### 食物主题工作坊

创意表达 · 食物疗愈 · 艺术美育



### 活动策划

品牌体验 · 沉浸餐桌 · 文化策展



### 食物呈现

菜品设计 · 菜单策划 · 视觉陈列



### 创意研发

概念开发 · 材料实验 · 感官研究



# 共食案例 Portfolio

01

吃得掉的明信片食物设计工作坊

02

大地长桌宴体验设计

03

清华EMBA深圳校友会茶歇设计

04

彩虹农场下午茶设计

05

蛋壳生物陶瓷





记忆与情感是否也拥有色彩、形状、质地与味道？在新公园New Park Cafe, 我们以食物为媒介, 将无形的情感与记忆画面拼贴于一张可食明信片上: 通过调动所有感官, 视觉的碎片、味觉的记忆与嗅觉的印象, 全部被融合为一幅可以品尝的内心风景, 并最终在分享与共事中, 一起品尝那段难以忘怀的时光。





充满趣味的现场布置引领参与者感知用食物传达的丰富感受。



入席后，每位参与者收到一杯未完成特饮和一封神秘城市的来信。他们根据信中的感官碎片的引导寻找食材完成饮品，开启食物带来的五感体验。





参与者在灵感食物建材桌上自由选取材料，在可食用明信片上将抽象的感受“翻译”成具象的食物拼贴。



参与者分享自己明信片风景背后的故事、情绪和感受，然后一起品尝可食明信片的滋味。



# 打酱油

× 共食

感恩天地，滋养万物；  
感恩农人，辛勤劳作；  
感恩厨师，精心烹饪；  
感恩食物，给我能量！

## 01 大地馈赠

把米面蔬菜当作一道菜肴  
酱油也是自然馈赠的礼物  
将家传秘方与地域特色结合  
酱油是生活中不可或缺的味道

大地馈赠，是大地的恩赐  
也是厨师的灵感来源

## 02 森林珍饈

### 鲜味三重奏

1. 细细品一品食鲜之鲜
  2. 细细品一品食鲜之鲜
  3. 一片金耳+一滴酱油+是何滋味？
- 食鲜与酱油的相遇，是会让你联想到森林中的什么画面？

在这场与食物和大地深度对话的宴席中，我们引导参与者以缓慢、专注而充满趣味的方式，重新觉察自然的馈赠和食物本真的滋味。大家可以在面包上自由涂抹，像孩子般感受掌中饭团的温度与质地，用滴管探索纳豆酱油的醇厚层次，并在彼此的分享中，让每一口食物都成为连接你我、感恩土地的故事。





### 打酱油 x 共食

感恩天地，滋养万物；  
感恩农人，辛勤劳作；  
感恩厨师，精心烹饪；  
感恩食物，给我能量！

#### 01 大地馈赠

把米面包当作一张画布  
自由的用你喜欢的方式  
将米酸奶和玫瑰酱涂抹作画  
再和同桌分享你的“画作”

有机胚芽米粉烘培而成  
大米酸奶 巴马马士草玫瑰酱

#### 02 森林珍饈

##### 鲜味三重奏

1. 细细品一品金耳之鲜
2. 嫩油抵一滴的豆酱油之鲜
3. 一片金耳+一滴酱油 = 是何滋味？

金耳与酱油的相遇，是否让你联想到森林中的什么画面？

#### 03 發酵藝術

从盐卤豆腐到腐乳，一颗豆子也能在时间的  
催化和各式的制作工艺下展现出千奇百怪的奇妙滋味  
给大家讲讲你最喜欢的豆制品是什么？  
它的味道是否承载着某段故事？

#### 04 稻之道

##### 原始之道

野一点，像小孩子一样用手大口吃饭团，  
感受每一粒米亲吻你的手捧...  
饭团入口时，你尝到了哪些季节的味道？

#### 05 歸真之味

一起“朱熹”碗杯  
感恩自然和土地的馈赠

胚芽 胚乳 胚轴 谷壳 糊化层  
和光农场胚芽米

这次餐桌体验过程中最打动你的是  
什么，让我们共同分享...

小红书 打酱油深圳门店 公共设计工作室

食物体验引导手册带领参与者将大地长桌宴上的每一口都变成探索之旅。





参与者根据引导手册一同体验和分享大地长桌宴食物。



参与者根据引导手册一同体验和分享大地长桌宴食物。



为清华EMBA 深圳校友会“清二代”职业探索分享会设计的茶歇，以“清华紫”为线索，让各种紫色食材贯穿始终。书本承托着食物，食物也从书页间探出头，像知识在延续，然后生长进现实。散落在桌上的葡萄和车厘子就像初出校园、踏入职场的年轻探索者，每一“颗”都在寻找方向，有很多迷茫和踉跄，但也都闪烁着各种看似微小却充满力量的可能性。









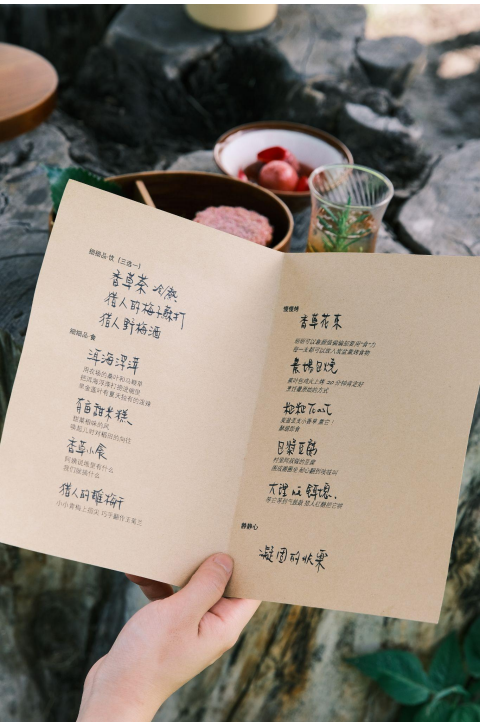


在彩虹农场的午后，我们邀请人们暂时放慢脚步，“不消慌”。我们以土地与季节为灵感为彩虹农场策划的下午茶体验，从彩虹农场的日常出发，用农场的作物、植物、泥土与火气串联味觉、触觉与记忆。香草被扎成**bouquet garni**，轻轻熏出包浆豆腐的焦香；嫩叶成为果冻的容器，像露珠一样闪光；甜菜根、野梅与马鞭草的气息在舌尖交织，唤起对自然的温柔想象，在一口一口之间重新理解土地的呼吸，让人与自然重新相遇。





我们将大理彩虹农场初夏的生命力转化为一套完整的下午茶体验。菜单中的每一道菜  
品，都是对当地时令风物与农场理念的具象延伸。



借由一套质朴的炭烤食盒，邀请食客亲手烤制时令食物与当地特色，引导人们慢下来，在烟火气中与风土深度对话。





下午茶菜单体验里一系列展现时令作物和风味的小食。



本项目基于厨余鸡蛋壳展开环保材料研究，全部采用天然原料与食物染色，最终设计并制作了一个包含三款产品的蛋托系列。









# 共食团队

## Our team



### 韩卓桐 Scarlett Han

联合创始人 | 饮食体验创意总监

旅美多年饮食体验设计师，饮食文化学者、撰稿人及策展人，拥有纽约大学食物研究硕士学位并受训于法国蓝带厨艺培训学校。通过跨文化与跨学科的多维度视角，探索饮食文化的多样形态，热衷于创造融合人文思索与社会前瞻性的创新饮食叙事和体验场域。

曾参与并主导众多横跨中美的饮食文化项目，涵盖策展、品牌开发和升级、媒体内容创作、产品研发与体验设计等多个领域，善于提炼和转译文化符号以及构建富有感染力的跨媒介叙事体系。合作机构包括美国 Museum of Food and Drink (MOFAD), Universal Yums, Static Media, Borscht Belt Museum, The Frances Young Tang Teaching Museum 以及大理彩虹农场等。

# 共食团队

## Our team



### 龙雅楠 Yanan Long

联合创始人 | 空间体验创意总监

空间体验设计师，毕业于国际顶尖设计学院 ArtCenter College of Design (美国加州艺术中心设计学院)。专注于叙事性空间设计与多维度体验构建，擅长将文化脉络、品牌精神与空间行为逻辑有机融合，推动空间从“场所”转化为“体验”。

项目经验涵盖餐饮、酒店、文化空间、品牌零售、广告传媒等领域，擅长概念策略制定、体验路径设计与空间语言系统构建。曾为奔驰、华为、比亚迪、联合利华、FILA等品牌提供空间、活动场景与叙事环境构建等设计服务。多项设计作品曾荣获美国 LIV Hospitality Design Awards 最佳餐厅设计奖与最佳精品酒店设计奖。



# Let's connect

共食食物设计  
深圳 • 上海 • 纽约 • 洛杉矶

Email: [contact@commongroundfd.com](mailto:contact@commongroundfd.com)

Instagram: [commonground.fd](https://www.instagram.com/commonground.fd)

小红书:

