

“民以食为天”，有中国人的地方一向不会缺乏美食。但分布于大街小巷的大部分中餐厅给人的印象总是比较简陋的，售卖着廉价的快餐小吃。随着中国经济起飞，大众的生活水平提升，对饮食的要求已经不再仅仅停留在解决温饱问题的水准，而是发展出一种越发讲究的生活态度。餐厅如果要在众多同类对手中脱颖而出，赢得口碑，除了在食品本身的色、香、味上费尽工夫之外，品牌形象与店铺设计已经是不可或缺的成功秘诀之一。

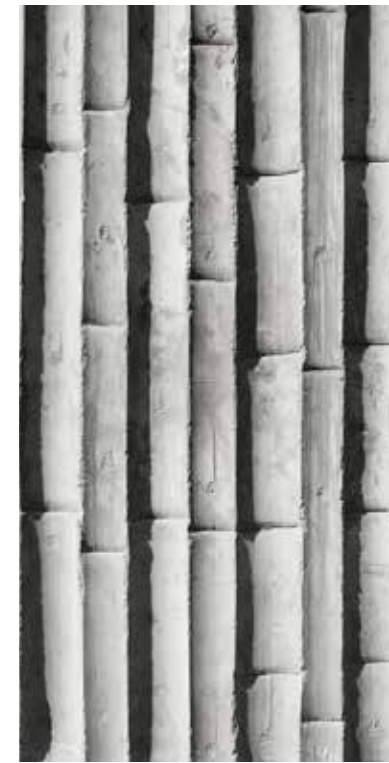
隆小宝就是其中一个对餐饮事业充满热诚的年轻团队。他们认为湖南的邵阳米粉只是为少数人认识的地方小吃，不止在中国这快餐市场上有着无限的潜力，还能够进军国外，与其他西式汉堡、中式快餐品牌竞争。就这样，新团队选择在长沙小试牛刀，一方面测试他们钻研多时、以手工纯米制造的面条和没有添加的香油汤底，另一方面希望自身品牌的店面室内设计能够给人留下深刻的印象。芝作室受邀为其打造第一家创始店，意图在空间设计里凸显品牌的理念，并呈现传统与创新的融合。设计团队研究并参考了很多制面工艺的古法与工具，最后选择了用现代语汇来重新诠释“晾面架”这一元素。

店铺地点位于湘江畔的一个户外购物商场，充斥着不同种



晾面架

室内面积: 50 m²
设计范围: 店面设计、室内设计、
家具设计、灯光设计
设计期: 2015年2月至4月
施工期: 2015年5月至7月
项目团队: 陆颖芝、Alba Beroiz
Blazquez、蔡金红、林宝意
施工团队:
上海迈昌建设工程有限公司
摄影:
Peter Dixie/洛唐建筑摄影





类的商铺。这些奶茶店、时装店或按摩店吸引客户的手法大都是运用颜色鲜艳的大字报来夸张地装饰店面。这种没有未经规划的商业街道在中国城市里仍然是非常普遍的。唯一有异的地方是这个购物建筑的楼层比较高，一层沿街立面有5.58米高，室内空间有5.4米高，与同类型的上海店铺相比各高出一米左右。所以虽然面馆只有50平方米的面积，给人的感觉却很宽敞。在各种先天的因素下，设计的重点在于怎样在外立面上与凌乱的比邻作出对比和怎样创造一个空间层次较强的体验。

芝作室决意为面馆塑造一个宁静的外表，由此选择了以竹子倒模浇筑的混凝土模板来粉饰外墙。竹子细长的纹理为端庄而神秘的店面增添了东方的优雅。两个相映成趣的钢盒子穿墙而出：左边略高的一个镶有黄铜细节，看起来比较冷静高傲；右边的像脚手架一样通透外向，仿佛对着路人炫耀室内的氛围。三个建筑元素合拼成一封引人入胜的邀请函，激发着食客的好奇心，引其踏上入店探索的旅程。

从左侧盒子进入店内，首先来到一个简约内敛的空间：黑色木头的前台嵌缀着曾用于浇筑混凝土的竹模，与外立面相呼应。空间的墙面覆盖着整齐对缝的木丝面板，前台背后则层叠着橡木盒子，把点单屏幕衬托成背景墙设计。转身走过等待区，围绕着铁架子的光晕带领着客人走进抬高的用餐区，空间的丰富层次一步步展开。墙体原本的砖块与水泥结构得以露出，与铁架子共同营造出粗犷的背景。层层叠叠的铁架子中，精心布置的木盒子展示着光洁的瓷器。架子结构一方面勾勒出用餐区空间体块的轮廓，另一方面承托着固定家具，如中心的悬挑长桌和背后的边椅沙发。一束束细密的钢丝“面条”优雅地垂挂着，微微映着灯泡的暖光，成为整个空间的亮点。每一处的细微用心都是为了唤起客人在晾面架下进餐的诗意联想。

粗糙质朴和细腻精致、东方传统和现代诠释，芝作室通过这样的融合让这家店铺成为连锁快餐和高档餐厅的混合体。这个微小的项目怀着高远的大志，期盼着能改变大众对平常面馆环境简陋低劣的偏见，并显示着传统中式美食店也有成为像咖啡厅一样令人流连忘返的场所的潜质。

