



## The Noodle Rack

芝作室受邀为隆小宝餐厅打造品牌创始店，将传统制面工艺引入空间设计中，用现代语汇重新诠释了“晾面架”元素。

### 晾面架

编辑：李征 设计：陆颖芝 摄影：Peter Dixie 洛唐建筑摄影

面条是中国随处可见的街头小吃。大部分面馆都仅在口味上费尽工夫以赢得客户，然而另一些品牌却已将优质的店铺设计视为不可或缺的成功秘方，隆小宝就是其中之一。这个新团队在长沙小试牛刀，力图把钻研多时的地道邵阳米粉推广到全国各地。

湘江畔的购物大道上，这间 50 平方米的面馆有一个宁





静而引人入胜的店面。竹子倒模浇筑的混凝土外立面上，两个相映成趣的钢盒子穿墙而出。左边略高的一个看起来比较冷静，封闭，而右边的有脚手架一样繁复的面孔。三个元素并置在一起，为食客揭开开店探索的旅程。

从左侧盒子进入店内，首先来到一个简约、内敛的空间：前台嵌缀着曾用于浇筑混凝土的竹模，与外立面相呼应，水泥素墙衬托着由橡木盒子和点单屏幕组成的背景墙。转身步入用餐区，围绕着铁架子的光晕将空间层次展开。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，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引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店铺成为连锁快餐和高档餐厅的混合体。 ▮

**项目名称：**隆小宝餐厅，**设计公司：**芝作室，**设计师：**陆颖芝，Alba Berioz Blazquez，蔡金红，林宝惠，**施工团队：**上海迈昌建设工程有限公司，**项目面积：**90平方米，**设计范围：**店面设计，室内设计，家具设计，灯光设计，**设计时间：**2015年2月-4月，**完工时间：**2015年5月-7月。

