



爱看 TVB 电视剧的影迷总结到一个套路，剧中人物遇到不平郁结之事，总有长辈或者朋友劝慰：“喏，人最重要的就是开心了，我给你下碗面吧。”面条，最家常普通的事物，食材不限，可以是一碗清汤水面，也可以用海参鲍鱼熬制汤底，一碗雾气蒸腾的面条至于案前，慰藉的不仅是肠胃，更是人心。

隆小面：吃碗面条可好？

Editor_赵丹 Photo_陆颖芝



陆颖芝
芝作室主创设计师
生长于香港，2002年在加拿大多伦多大学获建筑系学士学位，2007年获得加拿大安大略省注册建筑师执照。过去十年内，在大、中型项目中担任过设计师和项目经理岗位。所参与过的项目类型包括：城市规划，历史建筑修复，多功能建筑群，办公楼建筑，酒店餐饮室内设计，博物馆展览设计等。

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心思以赢得客户，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，隆小面就是其中之一。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。芝作室受邀为其打造品牌创始店，为了将传统制面工艺引入到空间设计中，用现代语汇重新诠释了‘晾面架’这一元素。

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，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：前台嵌嵌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的丰富层次展开：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物。这个项目改变大众对平常面馆环境简陋低劣的偏见。



项目名称：隆小面
室内面积：50 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