

地址：中国，长沙
 设计：陆颖芝、艾曦蓓、蔡金红、林宝意（芝作室）
 摄影：洛唐建筑摄影

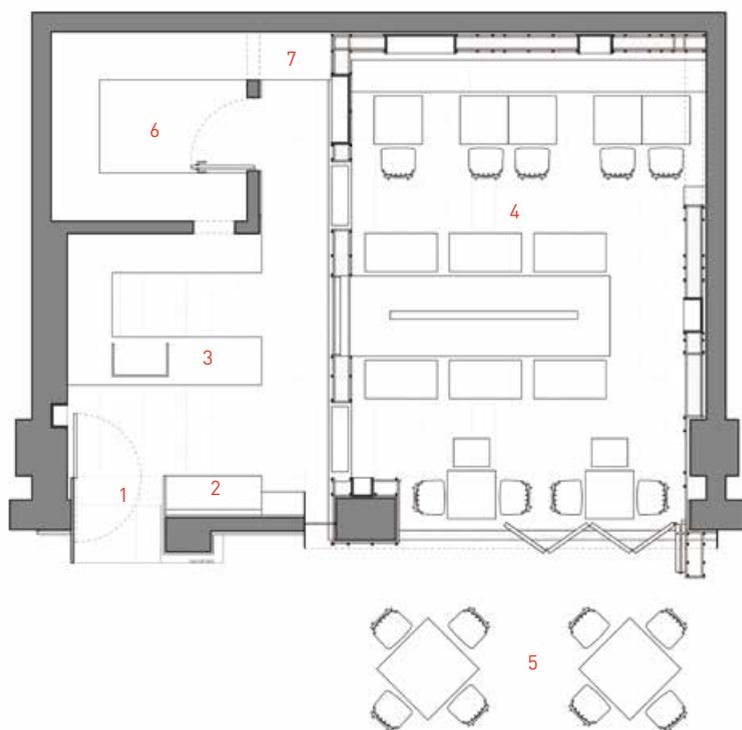
如何为传统美食餐厅打造一个现代身份

晾 面 架

设计师的话

- 用现代的词汇重新演绎“晾面架”这一传统元素
- 面条造型的装饰品与暖暖的灯光渲染出诗意般的进餐环境

50m²



平面图

1. 主入口
2. 等待区
3. 收银台
4. 就餐区
5. 室外就餐区
6. 厨房
7. 服务台





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。



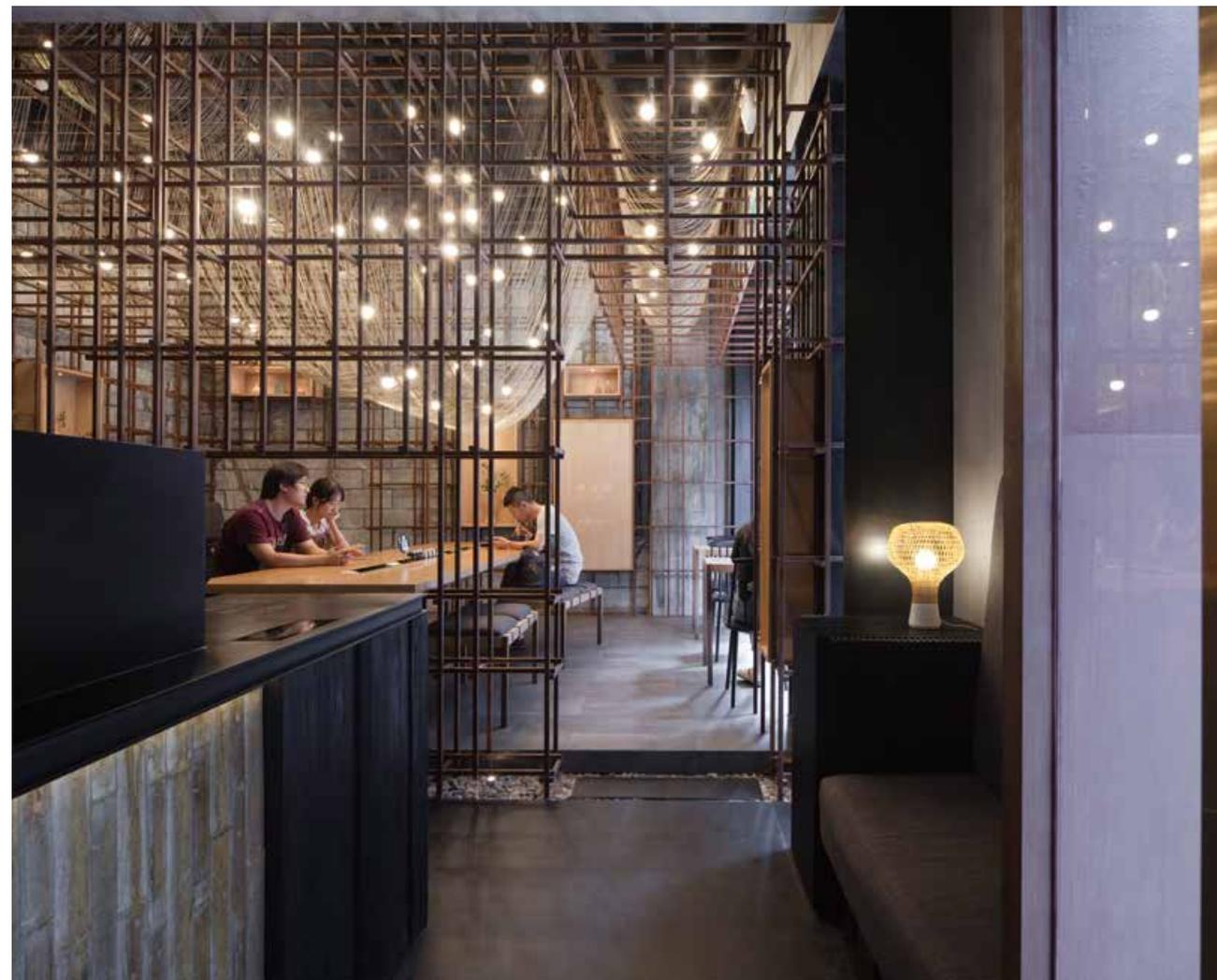
设计背景

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中国各地。

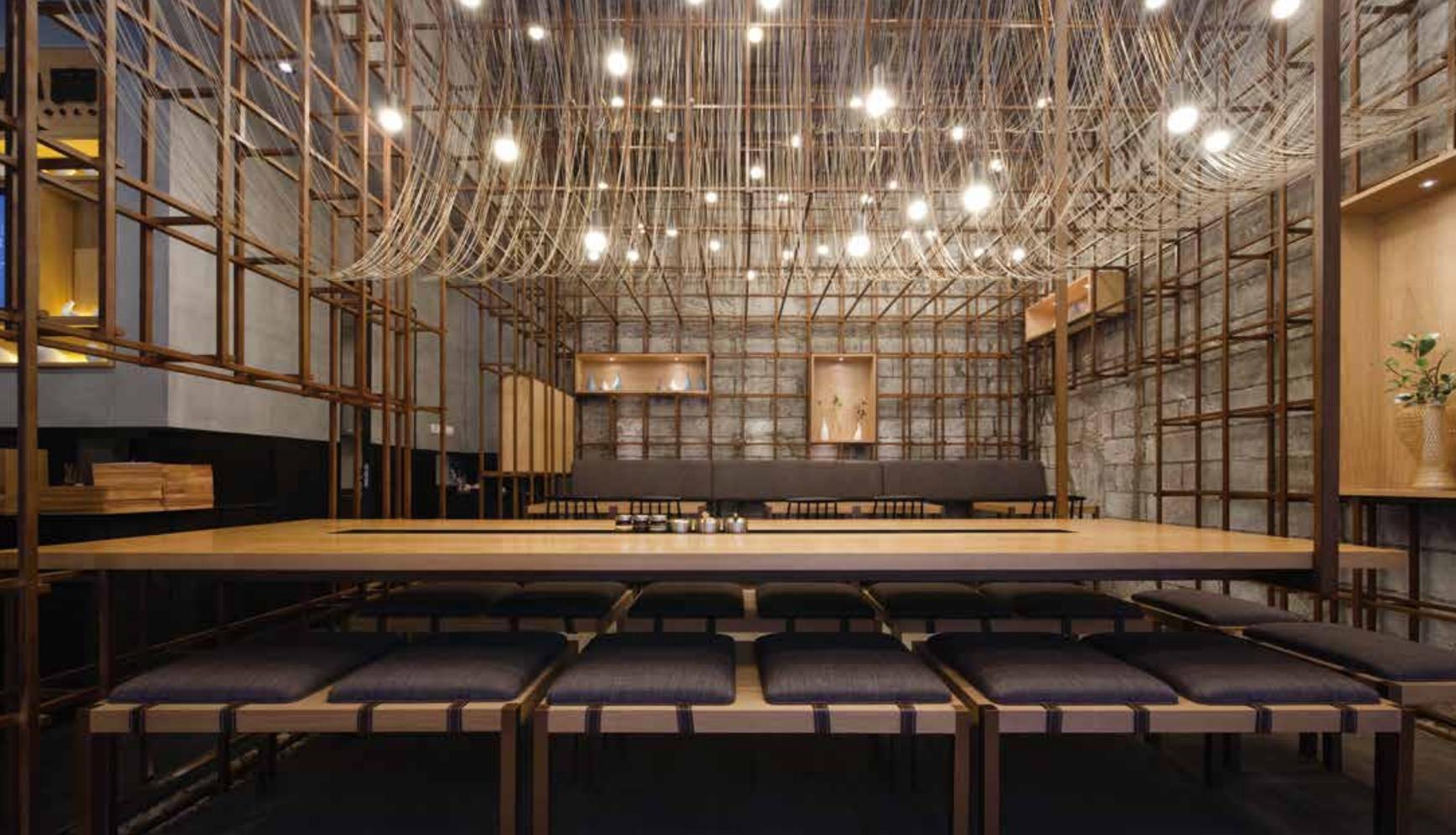
设计理念

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。

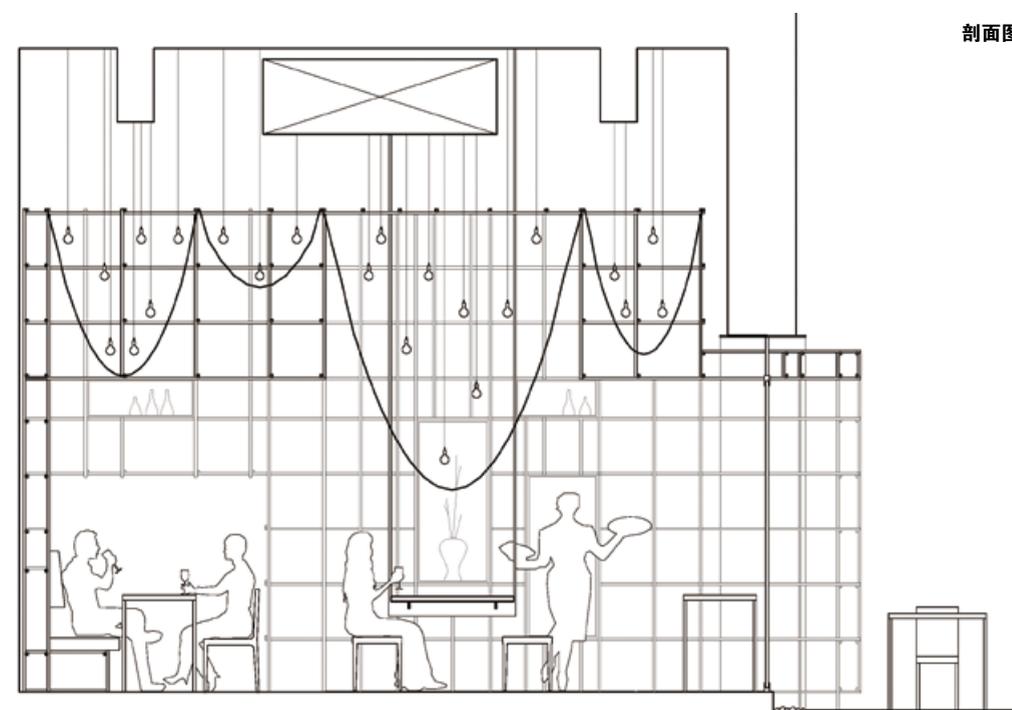
粗糙质朴和细腻精致，东方传统和现代诠释，芝作室通过这样的融合让店铺成为连锁快餐和高档餐厅的混合体。这个项目改变大众对平常面馆环境简陋低劣的偏见，展示传统中式美食店也有潜质成为像咖啡厅一样令人流连忘返的场所。



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。



剖面图