

意匠书品

21世纪建筑与室内设计前沿系列

华厅彩溢

当代餐饮建筑及室内设计

ARCHITECTURE AND INTERIOR DESIGN OF
CONTEMPORARY RESTAURANT



丛书主编 朱淳 丛书执行主编 闻晓菁
王一先 编著



化学工业出版社

21世纪建筑与室内设计前沿系列

华厅彩溢

当代餐饮建筑及室内设计

ARCHITECTURE AND INTERIOR DESIGN OF
CONTEMPORARY RESTAURANT



丛书主编 朱淳 丛书执行主编 闻晓菁
王一先 编著



化学工业出版社

· 北京 ·

《21 世纪建筑与室内设计前沿系列》编委会名单

丛书主编：朱淳

丛书执行主编：闻晓菁

编委（排名不分前后）：王 玥 张天臻 王 纯 王一先 王美玲 周昕涛 冯 源 彭 或 张 毅 徐宇红
朱 瑛 张 琪 张 力 邓岱琪 李佳佳 杨一隼 施 展 周昕涛 徐宇红 刘秉琨
陈 敏 陈 燕 陈 峻 严丽娜

内容提要

本书共分为 5 个章节，从“食”对人们的意义入手，由浅入深，对大量前沿的餐饮设计案例进行分类研究，逐步反映当代餐饮建筑及室内设计的规律特性和未来趋势。书中探讨了不同建筑类型中餐饮空间的区别，详细分析了餐饮空间的功能规划和设计元素等多个方面，全面阐述了这一领域在今天的设计面貌。

本书以简明扼要的文字，大量的图片和图解，从餐饮建筑及室内设计领域中最前沿的成果入手分析，归纳总结各种最新设计理念、思潮、流派、手法等，是一本面向业内设计师、高校师生及建筑、艺术爱好者的设计参考书。

图书在版编目（CIP）数据

华厅彩溢：当代餐饮建筑及室内设计 / 王一先编著. — 北京：化学工业出版社，2016.1

（21 世纪建筑与室内设计前沿系列 / 朱淳丛书主编）

ISBN 978-7-122-25794-9

I. ①华… II. ①王… III. ①饮食业—服务建筑—室内装饰设计—研究 IV. ①TU247.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 290572 号

责任编辑：徐 娟

装帧设计：冯 源

封面设计：张 毅

出版发行：化学工业出版社（北京市东城区青年湖南街 13 号 邮政编码 100011）

印 装：北京瑞禾彩色印刷有限公司

710mm*1000mm 1/12 印张 12 字数 250 千字 2016 年 4 月 北京第 1 版第 1 次印刷

购书咨询：010-64518888（传真：010-64519686）售后服务：010-64518899

网址：<http://cip.com.cn>

凡购买本书，如有缺损质量问题，本社销售中心负责调换。

定价：58.00 元

版权所有 违者必究

学着像建筑大师那样思考……

——丛书序

全世界的思想意识都在微妙地转变，我们在最后面，像历来那样，建筑师正在向火车末尾的守车上爬去。

——美国建筑师菲利普·约翰逊 1978 年获 AIA 金奖演讲

菲利普·约翰逊如是说。

这位被称为美国建筑界“教父”的建筑师，可算是现代建筑史上最会折腾的一位：本在哈佛学哲学和希腊文，却对建筑有了兴趣，33 岁的时候重回哈佛修学建筑；说他最会“折腾”，是因为他在 20 世纪建筑界的几个最重要的“主义”或“风格”上没有拉下一个：初学建筑时拜在密斯门下，鼓吹现代主义；却又嫌密斯过分强调技术，“根本未想到他是一个艺术家”；为了找到一点“信条”，就在简单实用的基础上有意地加上装饰，造就了一种被称为“形式主义”的风格（Formalism，又译作“典雅主义”）；时事多变，后来他又拥抱了“后现代主义”；上世纪 80 年代还在纽约大都会举行过“解构主义”的展览。他的建筑风格让人惊异，他的创作从来没有局限，有人说他是“国际主义”，有人说他是“后现代”，说到底，他只是一个建筑师，一切标签对他来说都是多余的，与众不同的大概是他总是与别人不一样的思考方式。他的一生都在求变，一生都在引领潮流，直到 2005 年，98 岁时骤然离世。否则谁知道这个新世纪里，他究竟会爬上哪列历史列车的守车？又要鼓噪出什么花样来了？

没有菲利普·约翰逊的新世纪依然没有平静。如果能够用“现代主义”与“后现代”来归纳 20 世纪建筑设计的主流的话，谁又说得清千禧年以来的这些日子里，究竟是谁在独领风骚？建筑师们又是如何思考的？

……

人头攒动的都市呈现了所有文明进程和历史痕迹。很少有例外能超越那些故事和历史进入一个这样的国度：那里机器的轰鸣与刺目的灯光淹没了人的声音，爱与邪恶不断上演着一场场的喜剧……。只有建筑师的幻想能够超越整个人类。他是了不起的描述者；他知道人类欲望的所有含意；新世纪更是他驰骋的疆场；他的纵情从来没有得以如此赤裸地表述。他给我们展示的世界没有真相、没有常识、更没有怜悯，那里的人们都鲁莽、无助和荒谬。这一苦痛的证据之一就是各地不断矗立起来的各种“奇奇怪怪”的建筑。建筑师的笔下，设计象征着毫无节制的消费、铺张和无法描述的欲望。在这个没有规矩的年代里，只有他能够跨越禁忌界限，阐释无序世界，谁又说得清这些建筑师在思考些什么？

良心发现的建筑师终于意识到，空间与场所才是建筑命题的主旨，而并不在乎所谓的“主义”，更不是建筑师个人欲求的表露。一位被人形容为“恰好成为了建筑师的诗人”——意大利人阿尔多·罗西，在他获得普利兹克奖时就说到：“我不是沉迷于建筑，但是我一直试图以一种真实的方式来做建筑，就像其他那些真实表现他们专业的人一样，就像那些建造出教堂、工厂、桥梁以及这个时代伟大建筑的泥瓦匠或者工人一样。一直以来，我认为任何专业都是不可能与文化脱节的，正是因为这样，我才可能在年轻的时候得到了研究理论与建筑之间关系的机会，而且我非常高兴的在研究找到了其重要性。”

“实际上建筑是由它的整个历史伴随形成的；建筑产生于它的自身合理性，只有通过这种生存过程，建筑才能与它周围的环境融为一体……”。

罗西认真地思考了建筑，他对当代建筑最大的贡献莫过于将类型学引入了建筑，认为古往今来建筑中也划分为种种具有典型性质的类型，它们都有自己各自的特征。以类型学为核心的新理性主义美学认为：设计来源于原型，但必须超出原型，只有这样，历史与现实、个人与社会、特殊性与普遍性才可以通过设计的过程实现完美结合。而著名建筑师西扎也曾经说过，“建筑的一切美感都来自于历史”，这更加肯定了当代建筑在城市环境中的重要性，甚至表达出了一种当代建筑永远无法超越历史的担忧。而对于历史文化内涵在建筑上传承的缺失，更使得人们对自己居住的城市的认同感逐渐消退，城市空间的人情味尽失。这就迫切需要当代建筑师具备冲破传统的思维，用当代的语言去表达传统建筑中历史、文化深刻内涵的勇气。

这种说法独到地表达了我们现在所应该做的，就是利用一种新的建筑观念来应对这个不断发展的现代城市，如何既体现出城市与建筑的当代性又表现出建筑的历史延续性，这才是我们当下值得研究和付出的。以此来寻找我们失忆已久的城市与建筑，并不是那种形式上的简单提取，而是一种空间，一种思想，更或是对我们一种生活方式的思考。

目前21世纪的建筑还不足以构成新的建筑史，但是我们不得不说它们比已经成为经典的现代主义走得更远了，对于林林总总的新建筑，与其说向大师学习设计，还不如说学着像建筑大师那样思考……

《21世纪建筑与室内设计前沿系列》借助于类型学的研究方法，系统地梳理了当代不同建筑的功能类型，同时也尽力剖析建筑师与室内设计师所思所想。本系列书不仅仅展现的是各类型建筑与室内设计最新的面目，更试图呈现出各位设计者思考的轨迹。

朱淳

2015年8月于上海

前言

餐饮空间涉及范围甚广，若直白地理解，餐饮空间即是人们完成饮食活动的地方，可包括家中餐厅、餐馆、食堂、酒吧等众多类型。本书中主要关注的餐饮空间属于公共服务区，它是食品生产经营行业通过即时加工制作、展示销售等手段，向广大消费者或一些特殊人群提供食品和服务的消费场所。

今天，我们的社会物质文化水平已提升到了一个新的高度，在“民以食为天”的传统内涵理解上，也逐渐从对食的物质需求转向了食之外的精神需求。在日常生活中，餐饮空间的作用显得越发举足轻重，角色也越发多样。例如，在这里，人们可以享受美食在味蕾中绽放；在这里，可能邂逅爱情，感受甜言蜜语的浪漫；在这里，可以约上三五好友，或谈天说地、或怀念少时趣事、或憧憬未来；在这里，可以见证亲朋好友步入婚姻殿堂，开启生活新篇章；在这里，可以点燃蜡烛，共唱一首生日歌，为寿星送上满满祝福；在这里，亲朋好友可以聚在一起，享受温暖的亲情与那短暂的惬意。在这里，人们不仅需要美味佳肴，也渴望有一个舒适的环境和贴心的服务，在享受美饌的同时，能获得情感上的交流、体验生活、感悟人生。

对当代人而言，餐饮空间更重要的是通过食物、服务、环境等角度的设计，来满足消费者的饮食、社交及心理等多方面需求。一个空间设计的良优将直接影响消费者的就餐感受，并与餐厅的经营命运息息相关。

在这个人们对饮食有着强烈精神需求的时代背景下，如何打造一个环境宜人、内涵丰富、富有创意、主题鲜明、能符合消费者需求的餐饮空间，不仅是本书研究的核心问题，也值得更多人不断钻研和深入研究。

值此付梓之日，我要特别感谢朱淳教授的指导，感谢徐康乐大师的帮助，感谢王伟家和胡爱萍的支持，感谢闻晓菁、冯源、张毅、王纯等人的辛勤付出。

王一先

2015年9月

目录

contents

第一章 数典“望”祖说历史	001	五、 艺术创想	084
一、 追根溯源	002		
二、 变革分离	004	第四章 玩味“食材”道空间	097
三、 发展细分	005	一、 形式之势	098
		二、 色彩之绪	104
第二章 主流“美饌”论类别	009	三、 材料之能	112
一、 经典中餐	010	四、 光影之魅	120
二、 情调西餐	011		
三、 速度快餐	013	第五章 探索未来话趋势	127
四、 互动自助	015	一、 品牌效应	128
五、 气魄宴会	016	二、 复合多能	132
六、 创意主题	017	三、 科技自助式	135
七、 异域风味	019	四、 结语	137
八、 醇厚咖啡	020		
九、 清雅茶馆	022	参考文献	138
十、 激情酒吧	024		
第三章 体验多元数当代	025		
一、 复古延续	026		
二、 因地制宜	042		
三、 自然生态	062		
四、 全面设计	076		

第一章

数典“望”祖说历史

一代过去，一代又来，地却永远长存。

——圣经

今天，“餐饮空间”的概念中包含了众多空间类型，有以供“餐”为主的空间，如餐厅、餐馆、饭馆、饭店等；有以供“饮”为主的空间，如酒吧、茶楼、咖啡馆等；还有以提供小吃、甜点为主的甜品冷饮店等，它们共同为当代消费者不断细分的饮食需求服务着。当然，这些琳琅满目的餐饮空间并非一朝一夕得来，而是在经历了漫长的岁月后，逐渐蜕变、发展而来。

作为与人类日常生活最密切相关的公共服务场所，餐饮空间的发展始终受到两股力量的影响，一方面它与整个时代背景、各地域经济、生活习俗、文化宗教等社会发展综合因素有关；另一方面它与相关菜品和饮品的发现，及其菜系文化或饮品饮用方式等方面的突破与成熟有关。因此，本章将按照历史发展的时间顺序，以人类饮食和餐饮文化的发展情况为主线，一探餐饮空间的发展历程。

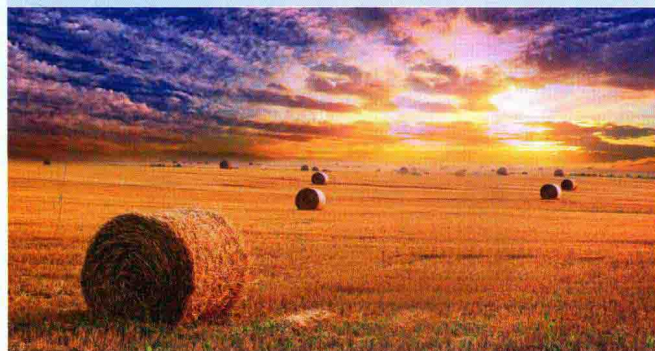


图 1-1、图 1-2 沐浴在阳光下的梯田大地及夕阳下的农田美景

一、追根溯源

最初盘古开天辟地之时，人们通过采集、狩猎、捕捞等方式来获取食物，以维持生命。当时的人们食物有限，既无烹饪方法，又需要不断与自然界做抗争，基本是在野外进食，以解决温饱问题为核心。后来随着器具设施的改进，捕猎与农耕技能的提升和生火技术的掌握，让人们得以在果腹之余，有可能去关注一些精神上的需求或心灵上的慰藉，例如相继出现的祭祀、宴会、聚餐等多种形式便是人们探索和重新定义出的新进食方式和就餐意义。“吃什么”、“怎么吃”、“用什么吃”、“在哪里吃”、“为了什么而吃”等问题逐渐成为人们思考的重点，饮食需求的大大提升犹如春雨，滋润着餐饮空间的发芽和成长。

在西方国家，餐厅的起源最早可追溯至古罗马帝国时期的路边驿站。这时的餐饮空间作为驿站中的一部分，为异地人士提供基本的膳食服务，而非本地人，

主要是帮助罗马士兵穿越整个罗马帝国，或为途经的旅行商人等提供膳食等基本服务。例如早期的法国旅馆多由德国人经营，他们主要服务于来往法国的商人和旅客，这些旅馆不仅提供人们与德国相一致的住宿环境，还包括德国菜肴，让消费者们可以如在自己家乡吃住一样的自在。在就餐方式上，除了有宫廷宴会式、便餐式等常见的用餐形式外，到8~11世纪时，在北欧斯堪的纳维亚半岛上，一群海盗们又发明了自助式的进餐方式。每当海盗得到收获的时候，便会设大型宴会庆祝，但由于他们不习惯传统的西餐礼仪，于是便发明了一种可自选食物的用餐方式。而这些都为之后的餐饮空间发展打下了良好的根基。

在中国，餐厅最早的雏形出现在春秋战国时期。那时我国农业、畜牧业进一步发展，调料已应用于烹饪。该时期诸国政治、商业活动交往频繁，人们奔走于各国之间，出现了很多客栈，以满足流动人员住宿和吃饭的需要。此时相互往来的人们又促进了各地饮食文化的相互交融。到秦汉时期，商业贸易更加活跃，人

图 1-3 《韩熙夜宴图》

图中描绘韩熙载与宾客们一起在宴会中全神贯注地听歌女弹琵琶的情境



们的生活稳定，尤其是西域商贸的开通，促进了中西文化的交流，食材、香料、佐料等品种大大增加。之后在历经了动荡不安的魏晋南北朝和盛强的隋唐时期，生产力快速发展，饮食文化和烹饪技艺全面开花。这个时期出现了烧尾宴等各具特色的筵席形式，其场面气派、豪华，时有乐师伴奏、歌舞相伴，文化、艺术的交融赋予餐饮文化更多内容。同时烹调炊具和就餐器物也得以发展，各式各样的瓷器出现了，另外还出现了高足的桌、椅、几、凳等就餐家具，告别了席地而坐的就餐方式，分餐式变为会餐式，一种延续至今的新的饮食传统逐渐形成。

在餐饮文化发展的同时，一些现在常见的饮品如酒、咖啡、茶也逐渐被发现、制造和普及。

酒是人类饮用历史最长的一种植物发酵酒精饮料。有历史记载，人类使用谷物制造酒类饮料已有 8000 多年的历史，已知最古老的酒类文献是公元前 6000 年左右巴比伦人用黏土板雕刻的献祭用啤酒制作法。到公元前 4000 年，美索不达米亚地区人民已能用大麦、小麦、蜂蜜等材料酿制出 16 种不同口味的啤酒。早在公元前 6000~3000 年左右，葡萄酒的故乡保加利亚那里，人类就已掌握了如何用葡萄汁液进行酿酒。我国也是最早拥有酿制技术的国家之一。我国考古工作者在殷墟中发现的酿酒作坊遗址，证明在 3000 多年前的殷商时代，我国已有很发达的酿酒业。随着酿酒业的发展，人们对酒的好处和坏处都有了很深的认识，多样化的酒类品种及逐渐成熟的饮酒文化，都促使了以供人们酒水为主的餐饮空间的应运而生，在西方此类空间多称为酒吧，在我国多称为酒馆，这里常是水手、牛仔、商人、游子、文人消磨时光或宣泄情感的地方。

咖啡 (Coffee) 一词源自埃塞俄比亚埃塞俄比的一个名叫卡法 (Kaffa) 的小镇，在希腊语中“Kaweh”的意思是“力量与热情”。目前普遍认为人类首次在非洲发现了咖啡。当地土著部落经常把咖啡的果实磨碎，再把它与动物脂肪掺在一起揉捏，做成许多球状的丸

子。这些土著部落的人将这些咖啡丸子当成珍贵的食物，专供那些即将出征的战士享用。虽说早在一些古阿拉伯传奇里曾记述过一种与咖啡相似的神奇饮料，它色黑、味苦、且具有强烈的刺激力量，但咖啡出现的最确切和最早时间应该在公元前 8 世纪左右。到公元 10 世纪前后，阿维森纳^❶ (Avicenna, 980~1037 年) 已经开始用咖啡当作药物治疗疾病。关于咖啡豆的神奇功效是怎么被发现的有多个小故事，其中最普遍且为大众所乐道的是“牧羊人的故事”。话说，一天一个名叫埃塞俄比亚的牧羊少年在伊索比亚草原放牧时，发现自己的羊群吃了灌木上的红色果实之后兴奋不已不肯回家。他以为羊群中毒了，但几个小时之后，羊群又恢复了正常。出于好奇，少年自己也尝了一颗果实，顿时倦意全消，神清气爽。于是他把这个发现告诉给了基督教修士们，有位修士将这些浆果煮熟后提炼出一种苦涩的、劲足的、能驱赶困倦提神和睡意的饮料，并把它当成修士们日常食用物之一，其神奇效力也就因此流传开来。而饮用咖啡的习惯也在宗教的传播下被越来越多的人所接受和喜爱，咖啡馆得以形成。

茶的故乡是中国，有文字记载，我们的祖先在 3000 多年前已经开始栽培和利用茶叶树，后来人们不断开发茶的品种、炒制方式、品味方式、挖掘茶的文化内涵。关于中国人究竟是何时开始饮茶的问题也一直为人所争论，其实早在汉代就有人用茶了，只是在唐代期间，茶的种类名称繁多，直到中唐时，茶字的音、形、义才趋于基本统一。在唐《茶经》一文中，作者陆羽将“茶”字减一画而写成“荼”，而在唐代以前“茶”字的正体字为“荼”，让不少人认为中国是在唐代以后才有饮茶活动的，其实不然。茶馆最初是以茶摊的形象出现，最早的茶摊可考证自晋代，此时的茶摊所起到的作用只是为人解渴而已。

总之，这段时期的餐饮空间仅作为一种附带功能，还没有被清晰地独立开来，主要是发展餐饮文化、餐饮需求的基础期。



图 1-4 牧羊人的故事
图中描绘着牧羊人和羊群吃了咖啡豆后手舞足蹈的搞怪模样

解析——“厅”、“馆”、“楼”、“吧”、“店”

“厅”：强调空间的公共性，给人的感觉也比较官方和正式。如餐厅、客厅、厅堂、办公厅等。

“馆”：是房舍的一类，泛指房屋，旧指招待并可供应食宿的房舍。如茶馆、饭馆、酒馆、咖啡馆等。

“楼”：指两层和两层以上的房屋，例如茶楼、酒楼、青楼等。相比“馆”字，它更强调建筑物的高度感。

“吧”：泛指某些具有特定功能或设施的休闲场所，如酒吧、迪吧、琴吧、书吧、陶吧等。

“店”：为售卖货物的铺子，是比较通俗的用法，上述几个都可包含在“店”的概念中。

❶ 阿维森纳：阿拉伯全名为 Abu-ʿAlī al-Husayn Ibn ʿAbdullāh Ibn Sīnā，是中世纪阿拉伯哲学家、自然科学家、医学家、文学家。

二、变革分离

有了基础期的积淀，餐饮空间逐渐从嘈杂烦扰的小旅馆和酒馆里分离出来，从日常生活中衍生开来，拓展到商业空间、公共服务空间中，并被冠以一种统一的形式，专门为食客们提供饮食服务，其服务对象既有商旅客，也包括本地食客们。此时的餐饮空间开始拥有属于自己的独立功能需求、消费群体、服务方式等，确立了未来餐饮空间的雏形，是餐饮空间发展中的过渡期。

在我国宋朝时期（大约是13世纪），当时的杭州是我国的文化经济中心，人口逾100万，城里城外处处饮食店铺林立，街头巷尾酒楼、茶肆、小吃摊比比皆是，人们随时都能买到自己所需要的食物、饮品。此时不仅有为旅客设置的酒馆和茶馆，还有为旅客及本地人服务的独立餐馆。据记载，当时餐馆已形成了以地方风味菜为基础的北食店、南食店、川饭店等，为消费者提供着不同菜系的佳肴。在餐馆建筑形式上，多取园林式建筑，建于湖光山色之中，坐落于水榭花坛之畔，有长长的竹径和回廊供顾客游走和观赏。在建筑门面上，多喜结彩棚、绘彩画、挂帘幕、挂灯笼，室内多挂字画、设盆景，环境清幽、饮食餐具讲究。不少餐饮空间还设有戏台，时有轻歌妙曲或委婉评弹，以增添宴饮时的娱乐氛围，可谓妙趣横生，心旷神怡。此时餐饮空间的定位和档次也得到了进一步划分，主要有两种，一种为经济型，另一种为享受型。另外，当时的茶馆被称为茶肆，已具有多种特殊功能，如供人们喝茶聊天、听书、品尝小吃、谈生意、做买卖、进行各种演艺活动、行业聚会等。

在西方国家，随着漫长中世纪的结束，文艺复兴运动的展开使束缚人们思想自由发展的烦琐哲学和神学的教条权威逐步被摧毁了。封建社会开始解体，代之而起的是资本主义社会，生产力被大大解放，技术科学急速发展。到16世纪，“Restaurant”一词第一次出现，指营养丰富、具有恢复健康功效的肉汤，有修复、

还原之意。到18世纪，专为客人烹调食物的餐馆出现。1765年，“Restaurant”一词第一次被应用为一个饮食机构，由巴黎买汤人布朗杰（Boulangier）使用。

关于餐厅的形成起源，业内主要有如下两种观点。

一种观点认为是民主共和促成了餐厅，1789年法国大革命后，爆发了巴士底狱（Bastille）大风暴及恐怖统治（Reign of Terror）大事件，法国饮食业同业公会被迫解散，大量贵族逃亡，留下大批善于烹调的佣人，这些人在失去了上层阶级雇主后，不得不转而在面向大众的公共场所操起他们的烹饪手艺，以求得生存。加上那时大批从法国不同省份涌入巴黎的人们都有解决膳食的需要，于是餐馆在巴黎就如雨后春笋般发展起来，逐渐形成了法国人外出用餐的传统，并延伸到世界各地。

另一种观点则认为第一家餐厅的出现更早，且不是以一种固定形式出现的。在丽贝卡·斯潘（Rebecca L. Spang）的著作《餐厅的诞生：巴黎和现代美食文化》（《The Invention of the Restaurant: Paris and Modern Gastronomic Culture》）中曾写道过：餐厅的出现是为了满足健康的需求，而不仅仅是为了食物本身。丽贝卡·斯潘（Rebecca L. Spang）查到，在1776年，一位名为马蒂兰·罗兹·德·尚图瓦索（Mathuri Roze de Chantoiseau）的商人在法国巴黎开设了多家店铺，为人们提供健康美味的法式清炖肉汤。而这种专门为饮食预制空间的做法，对日后新型餐饮环境和饮食方式的形成完善都是重要的发展基础和促进因子。

无论是哪一种观点，至少可以知道，餐厅最初的经营本质是以修补、复原、益于健康为核心的。关于现代意义的餐厅起源地点，学者普遍认为应是来自法国，从餐厅（Restaurant）和餐厅老板（Restaurateur）两个单词均来自法语的动词（Restaurer）便可证明。而现代餐厅形式标准的建立则始于1782年，安东尼·玻维利亚（Antoine Beauvilliers）在黎塞留街开业的伦敦大饭店（Grand Taverne de Londres），即餐厅在固定的时间内经营，设有独立的私人餐桌、花样繁多的菜单和精美的餐具。

随着第一家餐厅的出现,这种空间形式迅速蔓延至全球各地,例如1794年美国波士顿开设出了第一家餐厅。当时餐厅服务和就餐形式主要存在三大类。大多数餐馆提供的是一种标准的餐厅服务和就餐方式,服务员会为顾客们点上一份需要分享的食物,再由顾客自己动手分配,某些时候这些餐厅还会鼓励顾客尽可能吃得快速,这类餐厅常被称为“家庭风格”餐厅。另一类餐厅就比较正式了,在餐桌四周,有服务员随身携带许多食物,给予亲切贴心的服务,是一种俄国式服务,据说这种方式是由俄罗斯王子库拉金(Kurakin)在19世纪10年代介绍到法国的,并迅速蔓延到英格兰和更远的地方。还有一类是自助式餐饮方式,在18世纪的法国重新兴起,并在整个欧洲广泛流传。

此时,以“饮”为主的餐饮空间也迅速蜕变,比如说酒吧空间在酒品的发展下,得以演变成一种专门为人们销售酒、供人们休闲娱乐的场所。可从Bar的含义变化中了解到,约在16世纪,Bar一词多了“卖饮料的柜台”这个义项,后又增添了为提供娱乐表演等服务的综合消费场所的解释。

又如咖啡馆,大约也出现在16世纪。最早的咖啡馆叫做“Kaveh Kanesh”,在麦加建成,最初是出于一种宗教目的,但很快这些地方就成了下棋、闲聊、唱歌、跳舞和欣赏音乐的场所。随着欧洲殖民者入侵麦加,商人们将咖啡带出,作为一种新型饮料引进西方的风俗和生活当中。1650年,欧洲第一家咖啡馆在英国牛津大学建立。1691年,美国波士顿开设了第一家咖啡馆(名为“London Coffee House”)。从此,咖啡馆开启了它在世界范围内广泛传播的旅程。

三、发展细分

餐饮空间在进入这一时期后,其空间功能、定位、经营方式、规模、餐饮文化、饮食规范、评比标准等几乎全面开花,快速发展,出现了许多不一样的声音和具有创造性的开创。

20世纪60年代之后,西方国家因过于信赖工业化时代的技术力量与推进社会发展的作用,导致城市问题、环境破坏、能源危机等问题不断严重。不仅如此,人们还认识到,20世纪西方现代化力量的拓展实际上也削弱了众多国家、地域和种族间的差异性,导致了文化传统的破坏,而对科学和理性的一味推崇,也造成了人性、自然与个性的忽视。现代主义的不足或弊端日益显现,因此开始出现批判现代主义观念与实践的先锋人物及理念。在反思过分强调技术与理性的现代主义之后,逐渐转向关注人文关怀的后现代时期,价值观念的多元化是这个时代社会文化生活中的最大特征。

首先发生改变的是餐饮空间的形式。例如1959年,纽约四季大酒店(New York's Four Seasons),由著名建筑师菲利普·约翰逊(Philip Johnson)和密斯·凡德罗(Mies van der Rohe)设计而成,他们用现代语言诠释的“精美”欧洲餐厅,给人们以新的认识。其中,



图 1-5 历史旧照
当时人们在四季酒店 Pool Room 用餐的照片

图 1-6 纽约四季酒店 Pool Room 餐厅

桌子围绕一个大型泳池,四个角上种真的樱花树,简约的线条设计和金灿灿的材料运用,整个餐饮空间现代、奢华、浪漫于一身



Pool Room 餐厅（如图 1-6）还于 1989 年被纽约市地标保护委员会认定为是餐饮空间室内设计的重要里程碑，它从 1959 年至今都没有改变，在那里人们按菜单点菜，其菜式也曾被《纽约》杂志评论为是“具有冒险精神的惊人新口味和奇妙搭配”。纵使是用今天的眼光来看整个餐厅的设计，仍然没有过时，魅力依旧。

1960 年，亚历山大·吉拉德（Alexander Girard）为美国纽约、曼哈顿的 La Fonda Del Sol 餐厅所做的设

计，吹起了餐厅设计的新风尚。该餐厅以拉丁美洲风格 and 现代风格的融合为主题，并对菜单、纸板火柴、餐具、瓷砖地板、家具等进行了全面设计，在整个餐厅空间中，亚历山大·吉拉德创造了超过 80 种不同的太阳图案，用极富趣味性和带有流行感的元素设计，刷新了当时人们对传统风味餐厅的空间环境印象。

1970 年，又有一种全新的餐厅标准由爱丽丝·沃特（Alice Water）的 Ches Panisse（潘尼斯之家）餐厅

图 1-7 La Fonda Del Sol 餐厅细节设计

依次为亚历山大·吉拉德设计的菜单、烟灰缸、茶杯
图 1-8 餐厅用椅



被建立，那里是加利福尼亚式烹调方式、证明有机食物有利于人体健康和展现艺术与工艺主义（Arts and Crafts）风格特征的象征代表。

1982 年，沃尔夫冈·帕克（Wolfgang Puck）主厨与其妻子芭芭拉·拉扎罗夫（Barbara Lazaroff）在洛杉矶西好莱坞的日落大道上，开设了 Spago 餐厅，后来又于 1997 年搬至贝弗利山的佳能大道。该餐厅开创了一个真正的展示厨房，厨师们被置于一个敞开的空间中，将全部烹饪过程呈现给了消费者，并人为地营造出一种欢乐的用餐气氛。而这一做法又非常符合 20 世纪 80 年代，人们积极想要反映民众权利的时代特征。同时，伴随着厨房空间的公开，厨师这一固定角色得到了延伸，成为现代餐厅设计中具有点睛作用的要素。

其次，餐饮空间根据市场需求细分出了更多类型。例如 1810 年，孟加拉国的一位企业家萨克·迪恩·穆罕默德（Sake Dean Mahomed）搬到英国伦敦后，在伦敦市中心乔治街开设了第一家印度外卖餐饮店：Hindoostanee Coffee House，该空间的出现彻底打破了餐厅只能堂食的概念。

20 世纪 20 年代，第一间快餐厅在美国创建，它为人们提供快速的餐饮服务。快餐厅通过机械化、标准化、少量品种、大批量生产的方式，满足了人们日益高节奏的生活及高效率的生活环境，为餐饮界提供了新的餐饮方式和空间形式。

1946 年，在我国香港中环，第一间茶餐厅——兰香阁茶餐厅开业。茶餐厅的前身是冰室，早年香港只有高级餐厅（当时称为西菜馆或餐室）会提供西式食物，而且收费昂贵。在第二次世界大战后，受西式饮食风俗影响颇深的香港人相继兴起了以廉价仿西式食物为主的餐饮空间——冰室，为普通大众消费者提供咖啡、奶茶、红豆冰等饮品，三明治、奶油多士等小食，部分经营者还设有面包工场来制造新鲜菠萝包、蛋挞等，大大拓展了餐厅的定位人群。

1971 年，英国伦敦第一家主题餐厅——Hard Rock Café（硬石咖啡）向公众开放。该餐厅建筑原是一家劳斯莱斯车销售店铺，后由两个年轻的美国人改成一



图 1-9 1955 年，第一家麦当劳在美国伊利诺伊州的德斯普兰斯开设
图 1-10、图 1-11 纽约硬石咖啡室内环境

由 SOHO 设计而成，从入口到内部用餐环境，充斥着各种音乐元素，音乐氛围浓重，主题明显





图 1-12 硬石咖啡标志

图 1-13 莫斯科硬石咖啡中墙上展示的 Bon Jovi 乐队主唱 Jon Bon Jovi 的吉他

图 1-14 2014 年 3 月 1 日，古尔冈硬石咖啡的摇滚风开幕仪式

间有着悠闲自在氛围的美式餐厅。20 世纪 70 年代，有吉他之神称号的 Cream and Derek & The Dominoes 乐队创建者埃里克·克莱普顿非常喜欢到这家餐厅中用餐，在与两位老板成为好友后，还请他们为他长期预留一个桌子，例如在墙上挂个牌匾什么的。两位老板打趣地说：“不如我们挂上一把你的吉他吧？”在欢笑过后，克莱普顿却真的给了他们一把吉他挂在墙上。没想到一个星期之后，另一把吉他也被送来了（是一把 Gibson Les Paul）。此后，吉他源源不断地被送来，这里也渐渐变成了一间拥有适中价格、热情服务、休闲美式快餐、感性摇滚乐及相关纪念品的主题餐厅，吸引着成群结队喜爱音乐的顾客，不论阶层、年龄和性别，硬石咖啡的出现为餐饮市场开辟了另一片天地，成为餐饮市场发展的新生力量。这类主题餐厅于 90 年代开始进入我国，并迅速蔓延。

另外，随着生存环境不断被破坏，污染等环境问题变得引人注目，与之相对应的生态餐厅、绿色主题餐厅应运而生，推进着餐饮空间向更高层次发展。

最后，餐饮空间的相关规范和评价体系也有所完善。例如 1900 年，米其林轮胎公司推出了被美食家们奉为珍宝的红色《米其林指南》。该指南中推荐的餐厅均是请专业食客在隐藏身份的情况下，亲身考察体验后，按各计分项目得分严格删选而成的，主要是以烹饪水准，环境、服务等方面为辅，最终再以一颗星至三颗星的方式表示该餐厅的综合良优情况。它公正中立的品鉴方式和简单直接的表示方式，迅速被食客们认可，逐渐成为了西餐行业中极具权威性的鉴定机。《米其林指南》的出现无疑对促进行业的规范、进步等都有着积极推动作用。

通过对餐饮空间发展历史的了解，我们不难发现，餐饮空间的基本形制早在古代或者说在 18 世纪巴黎最初提出“餐厅”这个概念的时候就被确立。随着时代、社会、经济的发展，人们对餐饮空间的要求越高了，人们既渴望在那里得以饱腹、解馋、恢复健康，又想实现交流、聚会、放松身心等更多功能，多元化的体验成为 21 世纪餐饮空间设计的主流。

第二章 主流“美馔”论类别

创作，不管是以何种形式呈现，都应该以尽可能地满足和改善人们的生活为出发点。

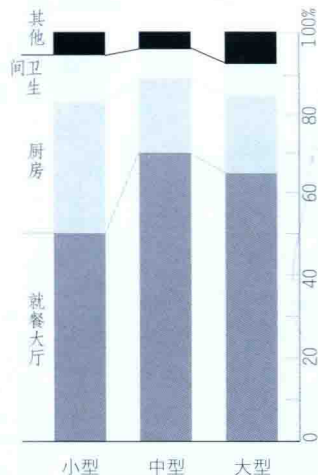
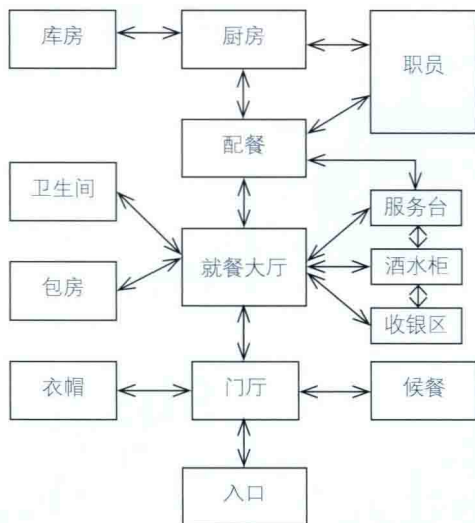
—— 费利浦·斯塔克

餐饮业中，那种仅需满足饮食需求的年代早已过去，取而代之的是富有个性、特色、多样性的餐饮空间。餐饮空间分类的方式和种类繁多，可以按餐饮空间规模、餐饮建筑的布置类型、就餐人群、经营的菜式或饮品种类、供应方式、服务方式、经营方式等进行分类。例如按就餐人群可以分为儿童、青年、中年等，按经营方式可分为独立、连锁、加盟等，按经营菜肴可分为鲁菜、川菜等。虽说餐饮空间的分类方式众多，但都不能全面涵盖，而是各有侧重，相互关联和组合的。本章选择一些常见的餐饮空间类型进行详细介绍。



图 2-1、2-2 合适——铸就美味

一、经典中餐



中式餐厅主要是为食客提供中式菜肴的场所，是可以领略中华悠久文化和民俗的地方。

中餐的饮食品种繁多、不同菜式的烹饪方式、食用方法、口味区别较大，拥有鲁菜、川菜、粤菜、苏菜、湘菜、徽菜、闽菜、浙菜这“八大菜系”；有以点菜为主的正餐形式，如高级餐厅、宴会厅等，也有以面食、米饭、点心、烧烤等为主的特色餐厅；其风格可划分为传统中式、新中式、现代中式、混搭风格等。

拥有悠久历史的中式餐厅，其空间设计可采用表达中式风格的元素众多，既有一些可见的物质形态，如中式传统建筑形制中的藻井、斗拱、照壁、镂空花窗等；室内家具陈设中传统中式条案板凳、餐椅餐桌、中国书画艺术作品、灯笼等；或用于服饰、建筑、绘画作

图 2-3 中式餐厅各功能关系图

图 2-4 中式餐厅各部分的面积比例

图 2-5 季裕堂上海环球金融中心柏悦酒店的世纪 100 餐厅

整个设计在传统中式元素的创新运用下显得现代、时尚和雅致

