

现代居室设计

i n t e r i o r d e s i g n

Kitchens

主编 林 耕
作者 杨 悦

厨房



天津科技翻译出版公司

现代居室设计 现代居室设计 现代居室设计 现代居室设计 现代居室设计

INTERIOR DESIGN INTERIOR DESIGN INTERIOR DESIGN INTERIOR DESIGN INTERIOR DESIGN INTERIOR DESIGN

现代居室设计·厨房

INTERIOR DESIGN·KITCHENS

主编: 林 耕

作者: 杨 悦



天津科技翻译出版公司

TIANJIN SCIENCE & TECHNOLOGY TRANSLATION & PUBLISHING CORP. TIANJIN SCIENCE & TECHNOLOGY TRANSLATION & PUBLISHING CORP.

图书在版编目 (CIP) 数据

现代居室设计·厨房 / 林耕主编; 杨悦编著. —天津: 天津科技
翻译出版公司, 2005.5

ISBN 7-5433-1891-1

I. 现… II. ①林… ②杨… III. ①住宅 - 室内设计 ②厨房 -
室内设计 IV. TU241

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 039898 号

出 版: 天津科技翻译出版公司
地 址: 天津市南开区白堤路 244 号
邮政编码: 300192

电 话: 022-87894896

传 真: 022-87895650

网 址: www.tsttpc.com

印 刷: 山东新华印刷厂临沂厂

发 行: 全国新华书店

版本记录: 889×1194 16 开本 3 印张 66 千字

2005 年 5 月第 1 版 2005 年 5 月第 1 次印刷

定价: 19.00 元

(如发现印装问题, 可与出版社调换)

目 录

第一部分 厨房设计要则

第一节 厨房装饰设计的现状、潮流及发展趋势	4
第二节 厨房设计要则	4
一、厨房功能不简单	4
二、材料的选择	6
三、厨房装饰要讲究细节	6
第三节 厨房效果图制作方法与技巧	8
一、制作效果图的软件	8
二、厨房效果图制作方法与技巧	8

第二部分 案例赏析

温馨小厨房	10
开敞大厨房	36



第一部分

厨房设计要则

厨房是住宅中重要的不可忽视的重要组成部分。许多家庭认为厨房占据的是住宅中的隐蔽空间,而缺乏热情来设计它,其实这是一种误解。厨房是人们家事活动较为集中的场所,也是住宅中功能比较复杂的部分,它的设计质量与设计风格,会直接影响到住宅室内设计的风格以及格局的合理性、实用性,甚至会影响住宅室内装修的整体效果和质量。

住宅厨房是否适用不仅取决于使用面积,更重要的是要取决于厨房的形状、厨具与设备的布置。因此,设计厨房时一定要以功能为主兼顾风格、美观等其他方面进行合理设计。本册将会以实例讲解的形式为大家提供有关厨房装饰设计中功能、材料、色彩、风格等多方面内容,也在讲解实例设计技巧的同时,提供一些绘制效果图的方法和经验。

第一节 厨房装饰设计的现状、潮流及发展趋势

伴随着社会和人们生活水平的进步与提高,伴随着人们生活节奏和生活方式的改变,住宅中的重要组成部分——厨房也在产生着巨大的变化。以前许多家庭认为厨房占据的是隐蔽空间而缺乏热情来设计它,现在越来越多的人正在将厨房装饰设计作为整个家居设计的重点,并将厨房看作是住宅中不可忽视的重要组成部分。

以整体橱柜作为主要代表体现了现代厨房的一大特色,用整体橱柜来解决一切煮食、洗涤、贮藏物品之需;解决空间和功能上的划分之需;

解决确定整个厨房甚至餐室的风格之需等等,这些都是由既美观又具有实用价值的整体橱柜的发展而带来的新的趋势。

现代厨房设计的风格也不再拘泥于单调的形式:可以是现代感十足的简约型厨房,也可以是朴素宁静的乡村派厨房,可以是小空间大利用的紧凑型厨房,也可以是宽敞明亮的厨房餐室结合型厨房……总之,人们可以根据面积大小、个人喜好、选择材料、搭配色彩的不同,充分发挥自己的创造性对厨房进行装饰设计,让曾经是油烟重地的厨房也进入色彩斑斓、干净明快、风格各异的“有滋有味厨房时代”,是现代厨房设计的一个新潮流。

在现代住宅中,厨房正逐步从独立厨房空间向其他空间关联,并慢慢融合转变,厨房的活动功能不仅是简单的做饭烧菜,更重要的是能将就餐、起居和其他家庭活动变为相融的和谐关系。使家庭活动更加舒适、实用将会是厨房设计始终贯穿的重点。

第二节 厨房设计要则

一、厨房功能不简单

厨房的功能,可以分为服务功能、装饰功能和兼容功能三大方面。

其中服务功能是厨房的主要功能,它提供备餐、洗涤、烧煮、贮藏等功能,厨房的功能是否安排合理是人们使用方便与否的重要前提。

厨房的装饰功能是指厨房设计效果对整个室内设计风格的补充、完善作用,甚至可以是确

定整个家居室内设计风格的首要考虑因素,厨房装修设计的品质和风格不容忽视。

厨房的兼容功能是指人们可能进行的洗衣、就餐和交际等活动的功能,兼容功能的合理应用也可以使厨房设计锦上添花。

由此可见,进行厨房内部功能的分析在装饰设计之前是十分必要的。

步骤1:设计之前先分析使用功能

方法一:通过动线分析功能

厨房中的活动内容繁多,如果不能对厨房内的橱柜、设备的布置和活动方式进行合理的安排,即使采用最先进的设备,也可能会使主人在其中来回奔波,既没有保证设备充分发挥作用,又使厨房显得杂乱无章。因此,经过精心考虑,合理布局的厨房与其他厨房相比,完成相同内容家务活动的劳动强度、时间消耗是可以大幅度降低的。

在进行厨房室内布置时,考虑动线就是必须注意厨房与其他家庭活动的关系。厨房的布置关注的是,厨房与其他空间的渗透、融合。因为厨房不仅具有多种功能,而且可以根据其功能用橱柜或设备将空间划分为若干个不同的区域。现代厨房设计从空间上划分有两种基本类型——封闭型和开放型。

A. 封闭型厨房把是做饭做菜的作业效率放在第一位考虑的高度专用空间,是与就餐、起居、家事等空间相隔开的独立型厨房。封闭型厨房类型有两种基本布置方式:

- 标准型,就餐和厨房用墙体隔开,把洗涤、做饭、做菜、贮藏等功能集于一室,是我们日常生活中最常见的形式。

- 食品贮藏型:把食品贮藏和做饭准备作为一个独立空间与厨房分开。例如很多家庭把原来的居室厨房作为主要的操作贮藏空间,将做饭的灶台搬到阳台的做法就是属于这种类型的,也是我们生活中常会遇到的形式。

B. 开放型厨房是把做饭和就餐团聚作为设计时重点考虑的形式,可以是半开放型的,也可以是完全开放型的。我们常常可以使用的基本布置方式有:

- 柜台隔断式:就餐和厨房之间用低矮的

柜台隔开,从厨房向餐桌传递饭菜很方便,内外空间混为一体,同时柜子还是贮藏东西的地方。属于半开放型厨房类型。

- 柜台餐桌型:在一个厨房空间里用柜台把厨房与居室连接起来,构成一个共同空间,联系方便。

- 半岛型(也叫对面作业型):把水槽对着餐桌,可以一边洗着菜一边和家人谈话,是家庭气氛融洽、比较亲切的一种形式。

- 岛型(也叫对话备餐型):是指在厨房的中央放置橱柜及餐台,把餐桌同操作台集中在一起做成岛型,将厨房里的其他部分进行了空间和使用上分隔与结合,并使主人在其他地方进行操作时都可以很快捷地使用到这个“岛”。主人可以一边同就餐人说话一边备餐,是一种有趣的新形式。

半封闭的厨房同就餐、起居都彼此邻近,既空间流通,又彼此分隔,从起居处看不到厨房,构成半封闭型。完全开放型的厨房类型的特点是集就餐、休息、操作于一体的形式,厨房与就餐、起居之间用柜台或餐台隔开,使用便利,气氛融洽,具有日式的传统共室气氛。

岛式布局对空间面积的要求较高,但却是可以同时协调调配、备餐、就餐、交流的一种布局。

方法二:通过空间的大小和状态分析功能

利用空间的布局形状来布置厨房、利用空间的大小来安排橱柜设备也是厨房装饰设计需要注意的部分。例如:

- 走廊式厨房,沿两面墙布置的走廊式厨房,对于狭长房间来讲,这是一种实用的布置方式,在节省空间的同时,也形成了一种独特的开放式厨房风格。

- 单墙厨房,对于小的公寓或只有小空间可利用的小住宅,单墙厨房是一种优秀的设计方案。将备餐、洗菜、操作等几个工作中心安排在同一条线上,构成了一个非常好用的布局。

步骤2:通过平面布局安排橱柜及设备的布置

为了更大效率地使用厨房设备和工具,我们常常把贮藏、准备和清洗、烹调三个工作中心按照“操作三角”来进行平面布局。

操作三角,是指由贮藏、准备和清洗、烹调三个工作中心之间连线构成的三角形。从理论上说,该三角形的总边长越小,则人们在厨房中工作时的劳动强度和时间耗费就越小。我们可以利用这一原理来布置厨柜和设备。

在设计中可以使用的平面布局类型有:

● U形布局

U形厨房可以利用厨柜和设备的摆放使室内基本交通动线与厨房内工作三角完全脱开,即便是开放型厨房也能形成自己独立的工作空间;U形布局对空间面积的要求不高,属于紧凑型的布局,并且使用非常方便。

● L型布局

L型厨房是把柜台、器具和设施贴在两相邻墙上连续布置。用L型布置厨柜,避开了与其他交通联系的路线,剩余的空间可以安排其他厨房设施或与餐室结合,可以是独立的封闭型厨房,也可以是流通的开放型厨房。L形布局对空间面积的要求也不高,可以是小空间,也可以是开敞的大空间,布置起来灵活方便是L型厨房的一大特点。

● I型布局

I型厨房是指在一条直线上安排厨柜和设备,这种布局方式适用于狭长的小空间,但要注意的是工作台不宜太长,否则容易降低设备和操作台的使用效率。

设计布置厨房时要从减轻操作者劳动强度、方便使用来考虑,要注重实用功能,还要根据个人日常操作家务的程序习惯作为安排功能设计空间的基础。

二、材料的选择

布置厨房时需要根据使用要求来选择材料,要强调美观与实用并重。选择既符合现代家庭的风格特色,又注重安全耐用的材料是设计装饰厨房时选用材料的原则。

厨房材料使用的范围主要有厨柜、台面、地面墙面和天花板四大部分。市场上各种各样的材料花样繁多,可以根据下面的一些原则进行选择:

1. 厨柜:厨柜的面板一定要强调耐用性,最好还要具有一定的耐湿耐热性。厨柜门板是厨柜

的主要立面,而且对整套厨柜的外观、品质和使用都有重要影响。防火胶板、玻化板、吸塑板等是常用的门板材料,配以清玻璃、磨砂玻璃、铝板等材料做柜板可以起到便于观察厨柜内部放置的物品,增强厨柜立面上的虚实关系等作用,为整个厨柜增添时尚感。

2. 台面:目前市场上主要以人造石作台面材料为主,原来的大理石台面因为其放射性较大已经逐渐被淘汰。人造石作为台面花色选择余地较大,表面无接缝,耐磨耐热,色彩干净明亮,易于擦洗,是时尚厨房经济实用型台面的首选。另外也可以选择不锈钢做厨柜台面,不锈钢台面的耐磨性能良好,硬度高,光滑好擦洗,并可以在台面上直接进行揉面切菜等项操作,且本身的金属质感也增强了厨房的现代感,也是别具一格。

3. 厨房中的地面墙面材料多为釉面砖,釉面砖具有表面花色图案丰富多样,便于擦洗,色彩明亮,防水防潮的特点。墙砖与地砖在选择时可以选用墙面和地面花色配套的“地爬墙”式进行搭配,也可以用不同颜色花样的面砖来自由搭配。墙面一般选择较光滑的亮面砖或亚光砖,如果日常煮食习惯油烟较大,要尽量不选择太过凹凸不平的面砖,以免妨碍清洁。地面砖一般要选择防滑的及质料厚的面砖或地板,为了不容易积留污垢也最好不要选用凹凸不平的花样。

4. 天花板可以选用的材料种类有pvc板、铝塑板、塑钢板等等,它们需要和龙骨配合使用,用来遮挡天花板上暴露的水管等。色彩上要尽量选用浅色进行搭配,这样可以使狭小空间从视觉上显得明亮宽敞。

材料的选择不但要注重色彩、美观,最主要的还要注意质量和性能,厨房装修应以光洁、明亮、整齐为原则,所选择的材料色彩宜清爽、素雅,要方便清理、不易污损。厨房里四个主要用材部分都应当尽可能选择阻燃性能、耐热性能、防水耐水性、耐久性能好的材料,应当要符合厨房的使用环境。

三、厨房装饰要讲究细节

要布置好实用美观现代的厨房并不是一件

容易的事情,厨房是操作内容繁多、设备多的地方,烹饪工作极其繁杂劳累且要求细微、讲究卫生,要从减轻操作者劳动强度、方便使用的角度着手设计,这就要求在设计的时候重视对细节的处理。细节处理是包含很多方面的,如橱柜厨具的放置位置是否合理、吊柜地柜的位置高度是否符合人体工学、干湿操作是否分离、采光照明是否合理、电源插座等的位置是否考虑周详等等都属于厨房细部设计应当注意的方面:

1. 厨房燃气灶台的高度,以距地面 700mm 为宜,另外还要依据主人的身材而定。不可太高或太低,以免妨碍操作,增加劳动强度。

2. 尽量在水槽、操作台上方安置吊柜,便于东西的取放,这样不但能减少因为拿放东西而浪费的工作时间,还可大幅度增加墙面的使用效率。

3. 油烟机的高度要根据使用者的身高安放牢固,抽油烟机与灶台的距离也不宜超过 60 厘米,以最大限度的利用油烟机的使用效率,减少室内空间的油烟污染。

4. 冰箱、橱柜、抽屉、暖气与窗子、门的放置位置要综合考虑,以防柜门、抽屉与开启的窗子或门发生碰撞冲突,影响以后的使用。

5. 要根据使用者的习惯合理布置灶具、排油烟机、冰箱、微波炉、烤箱、热水器等设备,还要充分考虑到这些设备的安装、维修及使用安全。

6. 灶具与洗菜池的距离不宜太远或太近,既要做到干湿分离又要便于烹饪时的取用,水盆要尽量与冰箱等电器保持一定距离,以防潮湿引起的漏电等事故的发生;

7. 影响美观的煤气管可以安装在可随时开启的橱柜内部隐藏起来,并同时考虑到抄表读数的方便。

8. 厨房的装饰设计不应影响厨房的采光、通风、照明等效果。厨房灯光不但要有对整个厨房的整体照明,还要有为洗涤、备餐、操作的局部照明。采用的灯光颜色必须是白色,便于对食物颜色的判断,不适宜使用射灯一类容易产生阴影的灯具。

9. 厨房的电器很多,并且非常集中,因此要为它们多预留电源插座,还要安装漏电保护装置。

10. 把厨房里有气味的垃圾放在方便倾倒又隐蔽的地方,还要有较好的通风。

11. 装修厨房时使用的涂料、橱柜、墙壁、地面、天花的颜色也要与使用面积和个人品味相搭配,用明快素雅的色彩装饰出来的狭小空间也可以变得宽敞明亮,也可以使油烟重地的厨房洋溢着生活的情趣、时尚的色彩。

另外,现代家居的房型虽然是多种多样,但拥有宽敞舒适的大面积厨房的家庭也毕竟是少数,大多数家庭的厨房面积还在 6~8 平方米左右,甚至更小。这样就更加需要我们在设计的时候讲求对细节的处理,从细微的地方体现出厨房的方便舒适,这样也能使窄小的厨房在使用上、视觉上都能给人带来整齐开阔的感觉:

1. 无论厨房的大小,日常烹饪所需的炉具、锅铲、油烟机、抹布等物品却一样不少。因此,利用橱柜、吊柜来合理收纳这些物品,就显得尤为重要。要充分利用空间,可以在柜门内侧安装挂钩,以方便一些物品的存放悬挂处理,也可以利用吊柜与地柜之间的空间安放微波炉支架、调料架、盘架等,为不大的橱柜台面留出更多的操作空间。

2. 为了增强狭小厨房的通透感,吊柜可以选择清玻璃或金属等高亮度的具有视觉冲击力的材料。并适当选用磨砂玻璃来做柜门,以免柜内凌乱的物品影响整个厨房的整洁。

3. 厨房整体颜色的搭配选择是厨房是否给人以宽敞明亮感的重要因素之一。为了使厨房的整体空间感变大,在橱柜色调的选择上,尽量以明亮、清新的浅蓝色、白色、奶黄色等单一色系为首选。浅色系的装饰风格不仅能使厨房显得明朗开阔,还能避免深色橱柜给人带来的压抑感,增加房间的舒适温馨感。

对于小户型的居住者而言,窄小的厨房既要讲究美观,又要合理利用畸零的空间,让小厨房“变大”,主要得从厨房的装修效果和橱柜的安置细节上入手。

总之,厨房装修需要方方面面考虑周详,首重实用,兼顾美观,才能使您最终拥有一个满意的厨房。

第三节 厨房效果图制作 方法与技巧

一、制作效果图的软件

在计算机软件的帮助下,电脑效果图也愈来愈多的进入了人们的装修活动当中。电脑效果图用其特有的方式向人们展示着装修后房间的整体效果,从家居的样式、灯具的样式、房间的大小、材料的质感、颜色搭配的感觉等很多地方都为人们带来了非常真实的视觉效果,这种“预览”的功能是其他表现形式所不能替代的。

制作室内效果图可以使用的软件有很多种,目前较为方便常用的软件有:autocad、3dmax、lightscape、photoshop等,根据计算机的性能和使用者的习惯可以选择它们不同的版本进行辅助设计。

用计算机制作效果图的工作流程大致可以分为四部分:

1. 在 autocad 中绘制平面图,用与实际房间大小比例一致的“计算机图纸”来安排室内家居、装饰的布局,这样不但可以直观地看到物品的摆放情况,还能在电脑上随意调整修改,操作起来十分方便快捷。

2. 将 acdtocad 中的 dwg 文件导入到 3dmax 软件中,将该平面作为创建和修改模型的依据。创建整个房间的家居、灯具、电器等物品的模型;给房间里的每样东西赋予材质,使它们产生质感;模拟自然光或人工光,创建灯光;创建调整摄像机。导出为 lightscape 可以支持的 lp 文件格式。

3. 打开在 3dmax 中导出的 lp 文件,设置场景中所有物体表面的细分,增强物体细部的光滑和真实感,调整材质属性及参数,设置灯光、天空光和阳光的位置、大小和数值,使它们通过光能传递后拥有真实的质感和光感。最后渲染调整后的场景为所需的图片格式。

4. 在 photoshop 中为渲染出来的效果图做最后的调整处理也是常常需要的,根据情况弥补一

些不足之处,添加一些后期装饰和处理。最终完成一张电脑表现图。

上面的四个步骤是一个基本流程,熟练操作的设计者也可以根据自己的需要自行调整,autocad 中的平面布局拿到 3d 中建模完成也是完全可以的,材质和灯光也可以根据使用者的习惯在 3d 中直接完善等。

二、厨房效果图制作方法与技巧

制作厨房效果图前要先分析与制作其他空间效果图的一些不同之处:

1. 厨房空间与厅、书房、卧室等空间相比较小的空间,在处理时不能等同对待;

2. 厨房空间内的建模相对于其他空间也比较麻烦,大到橱柜家具、小到锅碗电器都要面面俱到,要求设计者有较高的建模功底;

3. 厨房里的物品繁杂,材质也就相对应的繁杂,设定材质不但要准确还要讲求细致,应当尽可能地模仿真实场景中的质感;

4. 厨房多为自然采光型空间,既要在场景中模拟自然光的环境,也要模拟人工光的效果。

每个人的作图习惯可能都不相同,但效果图制作的方法与技巧大致可以归纳为:

1. 创建细致精巧的模型是必要的,但应当考虑到最终场景的模型总量,尽量缩减模型面数,以提高计算速度;

2. 建模时要学会精简,只建摄像机可以看得到的地方,背面的东西不建模或简单建模即可,节省工作时间,提高工作效率;

3. 天空光和人工光要一起考虑,避免场景中出現眩光或死角,尽量模拟真实的光感;

4. 材质贴图要符合模型比例大小及真实质感,不要一味追求某种材质的类型而丧失了房间和设计的整体感觉。

要做出一张好的效果表现图,应当在平时的生活当中就养成细心观察的好习惯,仔细留心身边的事物,注意它们的外观、材质、在各种不同灯光和环境下的感觉等,努力在场景中模拟它们在真实世界中的状态,不放过任何一个小的细节,这样才能有作好表现图的素质。

第二部分

案例赏析



温馨小厨房

现代居室设计 · 厨房 1-1

厨房面积: 10.4m²

空间类型: 共享餐厅开敞式

设计风格: 简约

设计预算: 中档

制图软件: 3DMax

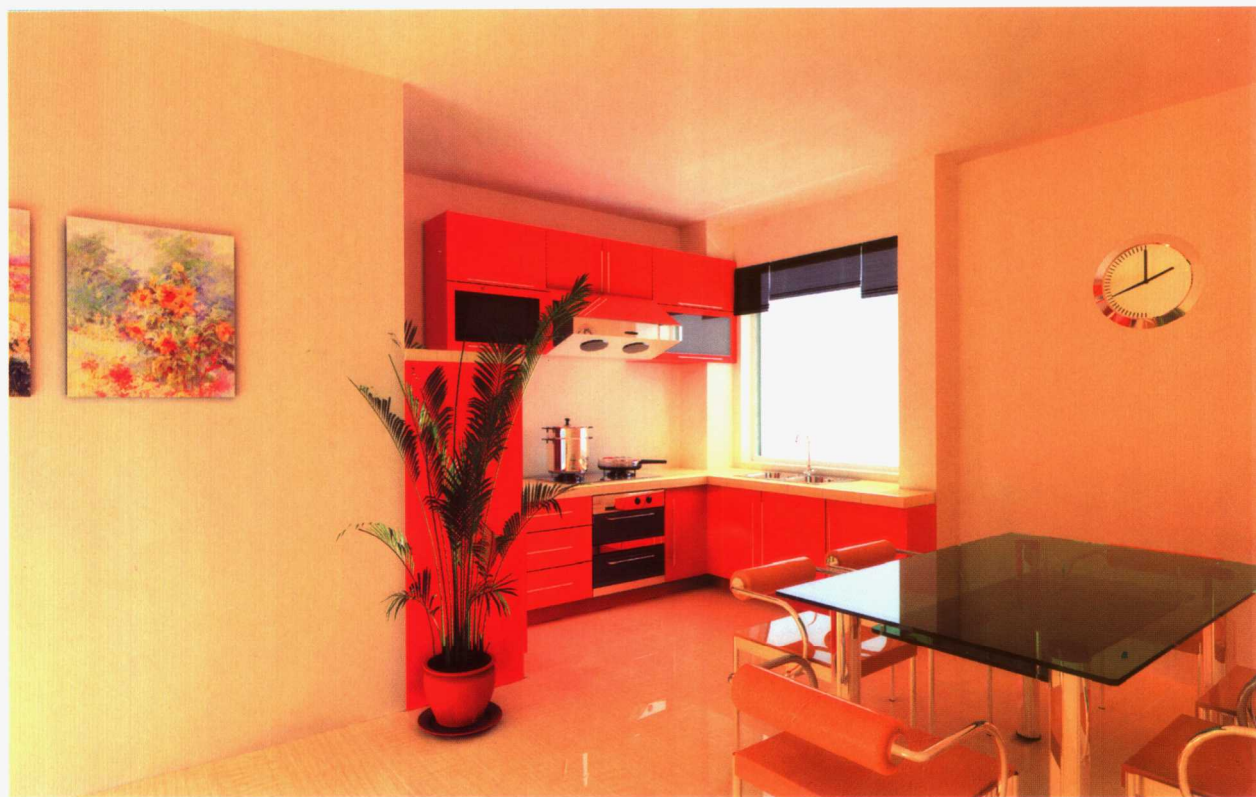
lightscape

photoshop

该设计将曾经是油烟重地的厨房引领进了一个色彩斑斓、干净明快的“彩色时代”。

将厨房与餐室结合设计,形成相对独立的开敞式厨房,色彩的、设计时尚的、灵活实用的厨房是快乐家居生活的第一步。

被热烈的红色所浸染的空间,就像一朵娇艳的玫瑰正在盛开! 张显出现代厨房强烈、大胆个性,令你为之倾倒,使整个空间充满活力。



设计素材

地面：原木色复合地板

墙面：缎光乳胶漆

顶棚：缎光乳胶漆

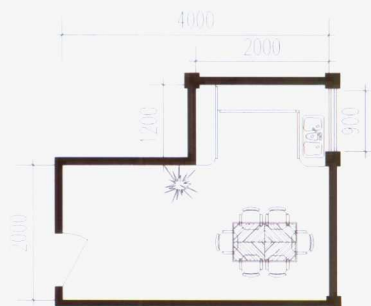
家具：红色玻化板整体橱柜、现代造型餐桌椅

饰品：油画装饰画



作者点评

橱柜采用热烈、奔放的红色,无论如何也掩藏不住张扬的热情,红色是充满喜庆的颜色,这样的颜色是新婚夫妻的首选,既喜气洋洋,又不落入俗套,是现代时尚的年轻人的至爱。



现代居室设计 · 厨房 1-2

厨房面积: 6m²

空间类型: 独立封闭式

设计风格: 简约

设计预算: 低档

制图软件: 3DMax

lightscape

很多习惯中式烹饪的家庭都会选择把阳台作为主要的厨房操作空间,这样的设计既方便小户型居室空间的利用,又可以有效的将油烟隔离在室内活动空间之外,属于完全封闭型的实用厨房设计。

色彩上采用鲜亮的桔色和米色的墙砖相搭配,干净明亮,可以从视觉上给人以开阔感。



设计素材

地面：灰色釉面防滑地砖

墙面：米色瓷砖

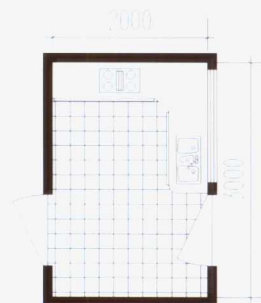
顶棚：铝塑板

家具：桔色玻化板整体橱柜



作者点评

采用桔色的玻化板做橱柜主材,与浅色系的墙砖相搭配,利用自身较高的反光从视觉上增加了厨房的亮度和宽度,弥补了小室间的视觉缺陷,且现代感十足。



现代居室设计 · 厨房 1-3

厨房面积: 5.5m²

空间类型: 共享餐厅开敞式

设计风格: 简约

设计预算: 中档

制图软件: 3DMax

lightscape

标准的 L 型橱柜设计,有效的将干湿操作进行了分离,利用剩余的地方作备餐空间,是典型的“工作三角型”操作台的设计。用 L 型布置橱柜,避开了工作路线与其他交通路线的相互干扰,缩短了主人操作时的劳动强度和工作时间,形成了相对独立封闭的厨房空间。



设计素材

地面：仿古釉面防滑地砖

墙面：橙色马赛克、白色亚光乳胶漆

顶棚：铝塑板、局部吊顶

家具：白色吸塑板整体橱柜

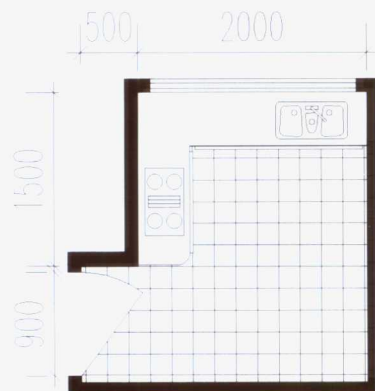
灯具：吸顶灯、筒灯

饰品：抽象装饰画



作者点评

白色是不朽的颜色，瓦楞状的门板设计避免了大面积使用白色的空洞，既时尚又精致。用橙色马赛克作吊柜与地柜间的连接，既在色彩和材质上做了对比衔接，又在功能上形成了挡水设计，为墙壁提供了保护作用，实用而新颖。



现代居室设计 · 厨房 1-4

厨房面积: 6m²

空间类型: 独立封闭式

设计风格: 简约

设计预算: 中档

制图软件: 3DMax

lightscape

橱柜和设施紧贴在相邻的墙上连续布置,形成经典的L型布局。两面墙布置橱柜的方式为房间的充足照明提供了先决条件,大面积的吊柜利用了所有的可用空间,增大了墙面的使用效率。

地柜和吊柜在色彩上分别用紫色和黄色作补色搭配,打破了一般的传统用色,个性而时尚,使空间充满了活力与生气。

