

ART DESIGN SERIES 刘 蔓 编著

全国 高职高专 艺术设计专业教材

餐厅空间 设计教程

西南师范大学出版社



全国高职高专艺术设计专业教材

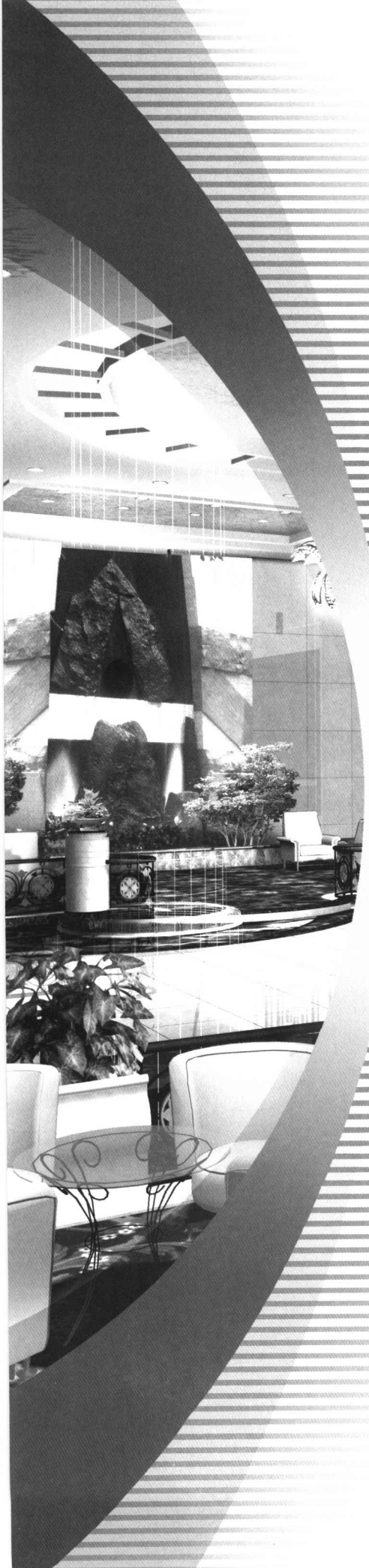
餐厅空间设计

刘蔓 编

江苏工业学院图书馆
藏教章

程

西南师范大学出版社



图书在版编目(CIP)数据

餐厅空间设计教程/刘蔓编著. —重庆: 西南师范大学出版社, 2006.5
高职高专艺术设计专业教材
ISBN 7-5621-3602-5

I. 餐... II. 刘... III. 餐厅—建筑装饰—空间设计
—高等学校: 技术学校—教材 IV. TU247.3

中国版本图书馆CIP数据核字(2006)第045444号

丛书策划: 李远毅 王正端

全国高职高专艺术设计专业教材

主编: 沈渝德

餐厅空间设计教程 刘蔓 编著

责任编辑: 刘洋

整体设计: 王正端

版式设计: 丁仪

出版发行: 西南师范大学出版社

地址: 重庆市北碚区天生路1号 邮编: 400715

http://www.xscbs.com.cn E-mail: xscbs@swu.edu.cn

电话: (023)68860895 传真: (023)68208984

经 销: 新华书店

制 版: 重庆海阔特数码分色彩印有限公司

印 刷: 重庆蜀之星包装彩印有限责任公司

开 本: 889mm×1194mm 1/16

印 张: 6

字 数: 192千字

版 次: 2006年8月 第1版

印 次: 2006年8月 第1次印刷

ISBN 7-5621-3602-5/J·373

定 价: 32.00元

本书部分作品因无法联系作者,客观上不能按照法律规定解决版权问题,我社已将该部分作品的稿酬转存于重庆市版权保护中心,请未收到稿酬的作者与其联系。

重庆市版权保护中心地址: 重庆江北区杨河一村78号10楼(400020)

电话(传真): (023)67708230

本书如有印装质量问题,请与我社读者服务部联系更换。

读者服务部电话: (023)68252471

市场营销部电话: (023)68868624 68253705

艺术教育第二编辑室电话: (023)68254107

序

沈渝德

进入21世纪,为适应经济全球化和信息化对高素质劳动者的需求,世界各国的职业教育进入了一个在调整中巩固、在改革中发展的时期。

职业教育是现代教育的重要组成部分,是工业化和生产社会化、现代化的重要支柱。近些年来,世界各国、国际组织、区域性机构都认识到发展职业教育对推动社会经济发展及促进就业增长的重要作用,把改革和发展职业教育作为面向21世纪教育和培训体系的重要组成部分。1987年联合国教科文组织在德国柏林召开了第一届国际技术和职业教育大会。1989年联合国教科文组织大会通过了《技术和职业教育公约》,制定了世界技术和职业教育发展的指导方针和政策。1999年联合国教科文组织在韩国汉城召开了第二届国际技术和职业教育大会,大会发表了对新世纪职业教育新的发展模式的看法,认为即将到来的21世纪是一个充满巨大机遇与严峻挑战的时代。新的发展模式将是以人为中心,培养创业能力和自立能力,促进继续学习和独立学习。大会通过了《技术和职业教育与培训:21世纪展望——致联合国教科文组织总干事的建议书》,呼吁各国改革职业教育,以终生教育思想为指导进一步推动和发展职业教育,建立和完善职业教育与高一级教育相衔接的有效机制,建立开放的、灵活的和面向学习者的新型职业教育制度。大会在主题工作文件中以中国的谚语作为引语:“当风向改变时,有的人筑墙,有的人造风车”,认为职业教育在新时之风面前,不应消极地筑墙挡风,被动应付,而应积极主动地借助时代的风势,大造风车,抓住机遇,迎接挑战。

高等职业教育的培养目标是人才培养的总原则和总方向,是开展教育教学的基本依据。人才规格是培养目标的具体化,是组织教学的客观依据,是区别于其他教育类型的本质所在。

高等职业教育是高等教育的重要组成部分,属于高等教育的范畴。高职教育是自成体系的教育,在类型和层次上都有自己的特点,不同于普通高等教育。高等职业教育与普通高等教育的主要区别在于:各自的培养目标不同,侧重点不同。职业教育以培养实用型、技能型人才为目的,培养面向生产第一线所急需的技术、管理、服务人才。同样,高职人才也必须具备与高等教育相适应的基本知识、理论和技能,掌握相应的新知识、新技术和新工艺,并以较强的实践动手能力和分析、解决生产实际问题的能力区别于普通高等教育。

高等职业教育以能力为本位,突出对学生的能力培养。这些能力包括收集和选择信息及知识的能力。在规划和决策中运用这些信息和知识的能力、解决问题的能力、实践能力、合作能力、适应能力等。国际21世纪教育委员会提出“四个学会”:学会求知、学会做事、学会共处和学会生存,作为现代教育的四个支柱。在第二届国际技术和职业教育大会中提出,21

世纪最重要的品质将是学会学习,德国联邦职业教育研究所前所长Herman Schmidt博士称之为独立学习的能力(independent learning)。培养能力,已成为职业教育界的共识。

高职高专艺术设计教育的课程特色是由其特定的人才培养教育目标和特殊的人才规格所决定的,课程是教育活动的核心,课程内容是构成系统的要素,集中反映了高职高专艺术设计教育的特性和功能,合理的课程设置是人才规格准确定位的基础。

本艺术设计系列教材编写的指导思想是从教学实际出发,以高职高专艺术设计教学大纲为基础,遵循艺术设计教学的基本规律,采用单元制教学的体例架构,使之能有效地用于实际的教学活动,力图能贴近培养目标、贴近教学实践、贴近学生需求,具有很强的应用价值。

本系列教材的教学内容以培养一线人才的岗位技能为宗旨,充分体现培养目标。在课程设计上,以职业活动的行为过程为导向,按照理论教学与实践并重、相互渗透的原则,将基础知识、专业知识合理地组合成一个专业技术知识体系。理论课教学内容根据培养应用型人才的特点,求精不求全,不过多强调高深的理论知识,做到浅而实在、学以致用。专业必修课门类覆盖了教学所属的所有专业,知识面广、综合性强,非常有利于培养“宽基础、复合型”的职业技术人才。

我们期望能构建一种科学合理的教学模式,一种新的教学思路,规范高职高专艺术设计的教学活动与教学行为,以便能有效地推动教学质量的提升,也便于有效的教学管理。我们同时也注意到艺术设计教学活动个性化的特点,教材在理论阐述、教学方法和组织方式、课堂作业布置等方面给任课教师预留了一定的灵动空间。

我们认为教师在教学过程中不再主要是知识的传授者、讲解者,而是指导者、咨询者;学生不再是被动地接受,而是主动地获取。这样才能有效地培养学生的自觉性和责任心。在教学手段上,应该综合运用演示法、互动法、讨论法、调查法、练习法、读书指导法、观摩法、实习实验法及现代化教学手段,体现个体化教学,使学生的积极性得到最大限度的调动,学生的独立思考能力、创新能力均得到全面的提高。

本系列教材根据目前国内高职高专艺术设计开设课程的需求,将分装潢设计、环艺设计、服装设计、设计基础及数码艺术设计等多个板块进行规划编写,分期分批、有计划地陆续出版。

本系列教材是为我国高职高专艺术设计专业的学生专门编写的,他们将是本世纪中国设计领域一支重要的队伍,是活跃在设计第一线的生力军,他们的成长直接关系到中国设计界的未来与发展。我们编辑这套教材,就是希望能在培养这支生力军的过程中,做些实实在在有成效的工作。

作为艺术设计高职高专教材建设的一种探索与尝试,这套教材中难免会有偏颇与不足,我们期望得到教育界的专家学者们的批评与指正,以期在教学实践中加以调整修改。

前言

高等职业教育(以下简称高职教育),从上个世纪80年代在我国兴起以来,发展很快,到现在已形成了具有相当规模的高等教育体系,它在社会经济发展和国民教育中的重要性 & 特殊作用,已越来越受到整个社会的重视。

餐厅空间设计是基于高职教育的特殊性、市场的定向性和行业的针对性等因素而设置的一门课程。旨在培养具有一定的环境艺术设计理论与创意思维、十分熟练的实际运用能力的设计人才。随着我国经济建设的日新月异、突飞猛进,人民生活水平的不断提高,人们对自身生存环境和公共消费空间有了越来越高的要求,这不仅需要一批专业的创新型设计人才,同时也需要更多有一定专业素养的综合型应用技术人才。

当今社会,餐饮作为人们生活的重要组成部分,在人们的生活方式与交流方式中都不可缺少。它不断接受经济变革浪潮的洗礼,同时也接受一次又一次的文化检验,成为当代大众文化的新亮点。面对今天经济和技术的高速发展、面对同行的激烈竞争、面对顾客的挑剔、面对众多的品评家和来势迅猛的不同文化浪潮的冲击……餐饮场所也发生了翻天覆地的变化,它早已不只是简单的饱腹解渴的场所,而是融入了丰富文化内涵的公共空间。设计师的热情与智慧,无疑对餐饮空间审美品位与文化价值的提升产生了重要的作用。

《餐厅空间设计教程》是根据高职设计人才的培养目标与人才标准而编写的,因而在教材体例、教学方法等方面都有其自己的特点并注重学生综合实际能力的培养。

本教程不仅有对基础理论的讲解,还有对与设计实践紧密结合的设计方法与技巧的介绍。基础理论包括社会文明发展与餐饮文化的演变、餐厅空间设计的基本原理和基本原则。在让学生掌握基础的理论知识与实践相结合的单元里,除了讲授设计的基本程序和流程及设计方法、制图的规范性和应用,分析大量的优秀设计案例外,还特别安排了社会实践部分,以便让学生走向社会,对一定课题作社会调查,只有了解了社会才能培养其适应社会的综合能力。本教程十分注重学习方法的培养,因而从思维角度和设计技能两个方面介绍了学习方法,便于学生在走上工作岗位后能灵活地运用知识。

为了表述餐厅空间设计的艺术审美价值,本教程还在最后一个单元里专门讲解了餐饮文化的主题问题,从文化课题的研究中,开掘学生的艺术潜质,提升学生的审美情趣。

本书在结构上共分四个板块:餐厅空间设计的基本概念与要求、餐厅空间设计的基本程序、餐厅空间设计的方法、餐饮文化空间设计的主题概念。书中还列举了大量中外经典设计作品,为本教程提供了直观的教学示范。

餐饮设计是一项浩繁的工程,内容丰富,涉及面很广。由于本书侧重点和容量的限制,编写有一定的难度,未能对餐饮的管理及其相关的设备等问题展开论述。限于本人水平,加之时间仓促,教材中难免有偏颇与不足,希望同行和专家批评指正。

目录

教学导引 1

第一教学单元

餐厅空间设计的基本概念与要求 4

一、餐饮文化的发展历程 4

1. 中国餐饮文化的发展历程 4
2. 国外餐饮文化的发展 6

二、餐厅空间设计的基本概念与分类 7

1. 餐厅空间设计的基本概念 7
2. 餐厅空间设计的基本分类 8

三、餐厅空间设计的基本原则 13

1. 满足使用功能的要求 13
2. 满足精神功能的要求 20
3. 满足技术功能的要求 20
4. 具有独特个性的要求 21
5. 满足顾客目标导向的要求 21
6. 满足适应性的要求 22
7. 满足经济的要求 22
8. 满足销售餐饮产品功能 22
9. 满足制作餐饮产品功能 23

单元教学导引 24

第二教学单元

餐厅空间设计的基本程序 25

一、设计策划准备阶段 25

1. 设计项目现场的分析报告 25
2. 业主的分析报告 26
3. 市场分析报告 26
4. 调查顾客的情感需求报告 26
5. 资料的分析报告 27
6. 咨询报告的搜集 27

二、方案设计阶段 27

三、施工图设计阶段 30

1. 平面图的深化阶段 30
2. 室内立面展开图 33
3. 顶棚平面图 35
4. 室内预想图 39
5. 室内装饰材料实样版面 42
6. 设计意图说明和造价概算 43
7. 施工设计大样图 43
8. 方案确定阶段 43

四、施工图实施阶段 44

单元教学导引 46

第三教学单元

餐厅空间设计的方法 47

一、餐厅空间设计需要全面的思维能力的培养 47

1. 学习观察生活和体验生活的思维方法 47
2. 提出问题的思维方法 48
3. 角色互换的思维方法 48
4. 分析和研究问题的思维方法 48

二、从设计的角度来探讨

餐厅空间设计的学习方法 48

1. 餐厅空间设计的构成要素 48
2. 设计中构成要素的设计方法 51
3. 餐厅空间里的构成形式 67
4. 餐厅的设计风格 70

单元教学导引 76

第四教学单元

餐饮文化空间设计的主题概念 77

一、餐饮文化空间设计的主题 77

二、餐饮文化空间设计主题的作用与价值 78

三、如何确立餐饮文化空间的主题 79

四、主题展现必须有丰富的情感内涵 80

五、餐饮文化空间设计的不同主题 83

1. 以文化内涵为主题 83
2. 以文化符号为主题 83
3. 以中国的语言符号为主题 84
4. 以思古怀旧为主题 85
5. 以历史事件为主题 85
6. 以著名人物为主题 85

单元教学导引 86

后记 87

主要参考文献 87

一、教程基本内容设定

高职教材内容的设定必须做到具有针对性、实用性,才能有效地培养高等实用型人才。为达此目标,必须有的放矢去选择教学内容,教程的制定才能体现出科学性、合理性。只有以可行性和社会可接受性为基础来构建教材体系,才能真正做到按需施教,凸显特定培养目标的教育特色。

高职教材内容的设定既要让学生掌握一定的基本理论,更要注重培养学生实际的动手操作能力。

由于餐厅空间设计涉及的内容相当复杂和广泛,包括了政治、经济、文化、宗教、人文等方面,是集技术、艺术、科学为一体的综合性学科,所以本教程在内容的设定上主要针对培养高技能人才的教学目标设计教学内容,选择了最基本的教学内容和精练的结构模式,推行有目标的教学方式。本书从餐厅空间设计的基本概念与要求、餐厅空间设计的基本程序、餐厅空间设计的方法、餐饮文化空间设计的主题概念四个方面来进行讲述,侧重专业实践能力和技术能力的培养。

二、教程预期达到的教学目标

《餐厅空间设计教程》的实施,坚持以就业为导向,培养应用型技术人才,走实用之路。教学目标设定在通过学习餐厅空间设计的基本概念与要求,让学生了解室内空间设计的基本理念;学习餐厅设计的基本原则和流程,掌握基本的设计方法;学习餐厅空间设计深化的方法与步骤,加强图说表现的基本技能;学习餐厅空间设计的主题,了解文化主题在空间中的作用和文化价值。

由于一般本科教育与高职教育培养人才的规格与标准上的要求不同,教育对象的差异性较大。一般本科教育必须注重以专业理论、专业表现和专业实践为主体的综合能力的强化,并投入大量的知识,拟订深度的培养目标,使其符合一个设计师的要求。高职教育的室内设计专业更注重专业实践能力和技术能力的培养,并使学生树立一定的市场观念和市场应变能力,加强其专业素养的提升,这是本课程教学的独特性。两种教育在培养目标上各有侧重。所以高职室内设计教育的培养,应该具备科学性、合理性、可行性、针对性,以培养高等实用型人才为出发点的课程拟订才能达到预期的教学目标。

三、教程的基本体例架构

特定的培养对象、明确的培养方向、准确的教学目标、实用的教学内容和注重学生的心理需求,要求教程必须有科学的体例架构。教程的基本体例架构必须根据高职教育的教学大纲来定位和展开。

《餐厅空间设计教程》的基本体例架构的特点是根据教学大纲按教学单元的形式来设置的,不同的教学单元其内容有不同的要求,是从感性到理性的一个科学合理的教学模式。以餐厅主题为主线来贯穿整个课程,围绕这条主线划分出不同的单元,分段分量地学习,更好地掌握不同阶段的基本理论和不同技能,采用理论与实践相结合的方法,用理论指导实践,在实践中去学习理论,由浅入深、循序渐进,使学生易于接受和掌握。在整个学习过程中,不要求学生全面深入地掌握餐厅空间设计技巧,但必须掌握基本设计技术,具备一定的表现语言、较好的判断能力、独立的思维能力和一定的应变能力。本教程采用了大量的图片,对优秀的设计作品作了深入的引导分析,使学生在大师的设计作品中获取知识、直接感受设计作品的价值。教会学生如何欣赏,是本书的一个特点。

四、教程实施的基本方法

要培养高等应用型技术人才,就必须选用科学的教学方法。本教程可通过教师讲授、多媒体教学辅导、市场调查、课题讨论、单元练习等教学方法来培养学生掌握知识、运用知识的能力和职业技能。

获取知识的学习方法——分析判断的教学形式。采用教师主导与引导学生自学相结合的方法,充分调动学生学习的主动性。注重知识的形成过程和知识的实用价值。《餐厅空间设计教程》以教师讲授和多媒体教学辅导的方法来实施。教师讲授让学生掌握基本的知识和基本观点,引导学生有一个正确的学习方法;多媒体教学辅导的形式则让学生有更直观的判断问题和分析问题的能力,优秀的图例和视觉的强化利于学生获取知识与促进知识更新,为学生的不断发展和终身学习打下良好的基础。

学习掌握知识能力的方法——灵活多样的教学形式。掌握知识的能力是指人在社会实践活动中运用所学到的知识去分析问题、解决问题的能力。这种能力主要是通过大量的市场调查和课堂讨论得以体现。餐厅空间设计是与市场紧密联系的一门学科,它包括了市场的需求、人们的心理分析、设计材料的不断更新、设计手段的不断变化……学生从市场调查掌握综合的知识能力,树立一定的市场观和价值观。通过课堂讨论的教学形式来调动学生的学习积极性。互相讨论能激活思维,帮助他们挖掘创造的潜能,抓住在创新过程中一些闪光的点子,鼓励学生标新立异。在教学过程中,可采用老师和学生互动的学习方式,同学之间的相互探讨、自己创意的表达,让他们自己做出判断,这样利于创新意识与创造能力的培养,使学生由被动地接受知识转变为主动地去探讨知识。

职业技能的能力——通过教学单元性的练习达到职业技能的能力培养。在单元性的练习中学生会遇到许许多多设计上的问题,如尺度、空间、体量、材料、结构……选择命题的餐厅空间设计让学生作具体的能力训练,使其充分运用所学的知识,从大量的草图到初设方案的建立,再到方案深化的掌握的过程中,达到职业技能的培养。

五、教学部门如何实现本教程

针对高职教育室内设计人才的培养,本教程对餐厅文化的发展、设计的原理、设计方法、设计主题的研究、课程的实施和培养目标都作了明确的说明,因此教学部门可以把本书作为教材直接用于室内设计专业的教学实践。

教师使用本教程,可以有效地规范任课教师的教学行为,还可以以一种科学合理的方式进行教学,有利于教学质量的保证与提高。本教程还为教师的教学留有一个自己掌握的弹性空间,让教学具有一定的灵活性。

学生使用本教程,由于本书对教学的目的、学习的方法、学习的手段都有完整的介绍,学生可以合理地、有效地学习,容易把握。本教程里学生有很大的自学空间,同时也介绍了课外要掌握的其他相关的知识。在本教程的引导下学生可以了解更多、更丰富的相关知识,本教程为学生在课余时间学习起到指导作用。

六、实施的总学时设定

餐厅空间设计作为室内设计专业的必修课程,在学时的设定上不少于60学时(每周12学时)。此课程必须安排在上完制图课和材料课后,因为只有掌握了设计基础之后才能保证本教程的进行。本课程最好安排在二年级下学期或三年级上学期。

本教程任选一个课题,分为四个单元来完成。课题的选定由教师定,用12学时学习餐厅空间设计的基本理论,掌握餐厅空间设计的基本概念;用24学时学习设计的基本方法,通过课题的介入来展开设计的理念;用12学时学习设计思想的表达及表现,让设计更具体和合理;用12学时来研究餐厅空间设计文化主题的表达,因这一课题比较难,可以安排在四年制教育或者对本门课程时间安排较长的三年制教育来进行。

七、任课教师把握的弹性空间

餐厅空间设计是一项很大的系统工程,仅仅一个课题不可能解决所有问题,不可能把知识都像“压缩饼干”一样,让学生一口吃下。

任课教师把握的弹性空间体现在以下几个方面:

1. 餐厅空间设计理论的把握上,可以从任何一个方面切入来展开理论的阐述与发挥,如:餐厅历史的发展可以从不同的朝代来看餐饮文化的变化,也可以从餐饮用具的变化来看餐饮文化的发展等,教师有较大的弹性空间来教授理论知识。

2. 在教学的形式上可以用多媒体的辅导为主来分析案例,也可以以市场调查为主学习设计的理念,还可以通过大量的草图来表达学生的思想……所以在教学形式上也给教师留了很大的弹性空间。

3. 在课题的选择上也给教师很大的弹性空间。不同的课题其内容是不尽相同的,如:不同的文化背景而形成的就餐风格、不同的生活环境而形成的不一样就餐方式、不同的地理位置而形成的就餐空间、不同的就餐类型影响着就餐行为、不同的品位也对就餐环境有巨大的影响……所以教师在教授餐厅空间这个课程的时候有很大的弹性空间,侧重一个主题进行较为深入的探讨和学习,让学生举一反三,从一种主题的餐厅设计中找到餐厅空间设计的基本设计方法,达到灵活运用知识来解决问题的能力。

餐厅空间设计的基本 概念与要求

单元教学测试: 用多媒体的形式演示具有不同主题的代表性餐厅设计作品(优秀的和不合理的设计), 让学生选择其中5~6件作品进行评判, 提出自己的观点并表达自己理想中的餐厅环境应该是什么样的。

测试完成后, 任课教师作总结, 提出餐厅设计的基本要求和评判标准。测试完成后做单项成绩记载, 纳入学生课程成绩。

单元教学课题: 餐厅空间设计的基本概念与要求

本单元重点讲解:

1. 餐饮文化的发展历程。
2. 餐厅空间的基本概念和分类。
3. 餐厅空间设计的基本原则。

一、餐饮文化的发展历程

餐饮文化具有悠久的历史, 它的发展进程是一个国家、一个民族的发展史中不可分割的一部分, 任何一个地区和民族的餐饮文化都与其经济发展状况和文化背景息息相关。不论是在中国还是其他国家, 餐饮业的形成和演变都与人类生活紧密相连, 它往往涉及经济活动、宗教信仰、人类迁徙、自然条件、民族文化、地理环境、气候变化, 甚至旅游等等。这些因素都影响着餐饮文化观念的变化和发展, 同时也使餐饮文化更加丰富多彩。

1. 中国餐饮文化的发展历程

中国有着丰富的餐饮文化, 它的历史古老而悠久, 经过几千年的积淀, 形成了自己独具特色的餐饮文化。中国的烹调技术和多样化的美食文化丰富了世界餐饮文化宝库, 任何一个从事餐厅空间研究的工作者, 都应该了解中国餐饮文化的历史, 了解在特定历史文化背景中形成的各具个性的地区餐饮文化。下面让我们回顾一下中国餐饮文化的历史, 以便帮助我们了解餐饮文化的独特价值。

无用具的餐饮时期——古代人类从直立行走而开始脱离动物生活以来, 便依靠

集体的力量与自然抗争,共同寻觅食物,用采集、狩猎、捕捞等最原始古老的方式来维持生存。那时的餐饮便是碰到什么吃什么,吃的是动物的肉,喝的是鸟兽的血,饮的是自然的水。

石烹用具的餐饮时期——可追溯到旧石器时代。石烹用具的出现催生出了烹饪的方法。人们学会了利用热能进行烹饪,即通过石块能传导热能的道理,让食物烧熟,从而使之更可口,食物的质量由此得到了很大的提高。人们在与自然的斗争中,为了更好地生存,学会了钻木取火和使用工具。火的利用和工具的使用翻开了人类文明的发展史,因此可以无愧地说文明始于餐饮。在山西发现的遗址可以证明,早在170万年以前我们的祖先就学会了钻木取火,用火来取暖、煮食物……火的利用是人类征服大自然的一个标志,也成为了人类烹饪史的开端。

陶烹用具的餐饮时期——距今1.1万余年。已过着定居生活的人们,在生活和生产的过程中总结了不少的经验,他们把土烧成陶器,把陶器当作烹饪的工具,于是,人类对水、火的利用就有了突破性的进步。陶釜是目前在中国发现的最早的锅,陶釜的用途很多,如装生活用品、储藏食品、运输物品、烹饪食品等。

铜烹用具的餐饮时期——夏、商、周、春秋战国时期。商周时铜器有突出的发展,考古发现的大量铜器都与餐饮的用具有关,说明商周时餐饮已有一定的规模。铜烹用具的出现在餐饮史上具有划时代的意义。

据记载,商周就有了“铜鼎”、“铜鬲”、“铜釜”、“铜盘”等用具。玉、象牙也得到了开发,当时统治者用“象箸玉杯”(就是象牙筷子,玉和犀牛角雕琢成的酒杯),身穿“锦衣九重”在“广室高台”饮宴,餐饮文化已成为一种地位的象征。春秋战国时期政治活动频繁,各国交往密切,政治家们热衷于通过交往和说服来称雄天下。这些政客们奔走于各国之间,由于流动的人员需要吃饭和住宿,于是出现了许多为客人服务的驿站,这是餐饮业的雏形。由于这一时期诸侯割据、战争频繁,餐饮文化在这种社会大变革中演化,不同地区的餐饮文化相互交融,使餐饮市场十分活跃。

铁烹用具的餐饮时期——铁烹用具的餐饮时期比较长,先后经历了秦、汉、三国、两晋、南北朝、隋、唐、五代、宋、辽、金、元、明、清直到现在。工具的进步和发展,改变着人们的生活质量和生活方式。

秦汉时期,商业贸易非常频繁、活跃,尤其是丝绸之路的开通,促进了中西方文化的交流。各民族之间的交往使人们的思想更加活跃和开放,经济繁荣、人们生活稳定,旅游业成为当时的时尚,客棧、酒店在秦汉时期出现了多样化的局面。

唐朝是中国封建社会的鼎盛时期,也是餐饮文化繁荣的重要时期,政局稳定、经济繁荣、餐饮文化成就斐然。人们竭尽聪明才智,使餐饮文化生活艺术化,并享受着餐饮带来的文化品位,较为常见的就是歌舞带宴的餐饮文化形式,新的就餐形式和文化——“筵席”就这样在唐朝诞生了。就餐的设施也得到了革新,比如:“椅子”使人们告别了以前席地而坐的就餐方式。皇宫的“筵席”更加气派、豪华,皇帝面对左右两厢的大臣们饮宴,还有乐师、歌舞相伴,艺术和文化的交融演绎着餐饮文化更深的内涵,几百人同时就餐的场面,显示了当时餐饮业在经营和管理上

都极具规模。

宋朝民间旅游热的兴起和人员大量的流动使街头巷尾出现了零担小吃。人们随时都能买到自己所需要的食品,餐饮的方式也更加的大众化,餐饮文化走进了平民百姓的生活。在当时还出现了一系列有特色的专卖餐饮店,如北食店、南食店、羊肉店等。人们对吃的热衷使就餐环境由陆地延伸到了游船,那时的菜品已多达200多个,由于餐饮和游山玩水紧密地结合在一起,所以需要一定的时间和空间,就餐的时间也由此延长。流动的就餐形式、美丽的风光和美味的食品使环境与餐饮融为了一体,成为当时一道美丽的风景线。

清朝出现了成套的全席餐具,以燕窝、鱼翅、烧猪、烤鸭四大名菜领衔,创造了被称为“无上上品”的满汉全席,菜品多达180多道,不仅讲究菜的色、香、味,还讲究就餐的环境,每道菜都是一件精美的工艺品。鸦片战争以后,中国沦为了半殖民地半封建社会。随着外国列强的入侵,西方餐饮文化也流入中国,中西餐饮文化的融合使餐饮文化得到了新的发展,当时西餐厅、西餐菜随处可见。

电、气为燃料的烹饪时期——在20世纪,人们发明了新的烹饪用具,“电炉”的出现让人感到生活环境的改善,“微波炉”“电磁炉”的发明缩短了烹饪的时间,“煤气灶”“液化气灶”的出现给人们带来了极大的方便。新的能源改变了人们的生活方式。新中国成立以来,尤其是改革开放以来,由于生产力的快速发展,经济的迅猛增长,人民物质文化生活水平的迅速提高,人们的餐饮观念和饮食行为发生了迅速的变化。IT产业逐步完善,加速了信息的交流和电脑网络的发展,在一定程度上改变了传统的餐饮管理模式,如餐饮业的管理和互通信息,使人们就餐更加方便、快捷。女性走向社会、人们在外就餐频率的增多和旅游产业的发展都促进餐饮业出现了多元化的情况。

2. 国外餐饮文化的发展

国外的餐饮文化发展也离不开其经济发展和文化背景。餐饮文化就像是一面镜子,反射出不同历史时期人类文化,自然环境,社会政治、经济关系,反过来这些因素又促进了餐饮文化的发展。

古代餐饮文化的发展:古埃及的餐饮文化与社会生产、生活和宗教信仰有密切的关系。尼罗河养育了埃及人民,也创造了灿烂的埃及文化,其中也包括餐饮文化,出土的餐饮用具证实了餐饮文化在这一时期有过的辉煌。

繁荣昌盛的古罗马,是一个充满传奇的地方。一个历经沧桑的名字,这个有着辉煌历史的欧洲文明古城,在雕刻、戏剧、绘画方面都创造了自己独特的风格。在餐饮文化方面,厨师不再是奴隶,他们地位的提高,对餐饮文化的发展有着不可忽视的推动作用,尤其是面点的制作和创新,一直影响到今天,如意大利的比萨饼和面条。

中世纪餐饮文化的发展:由于大英帝国被诺曼底人占领,英国的餐饮文化受到法国餐饮文化的影响,英国单一的传统烹调方法被打破,1183年英国伦敦出现了第一家餐馆,主要出售海鲜和牛肉类食品。

法国的农产品非常丰富,厨师们想尽一切办法开发和推广新的菜品,人们普遍

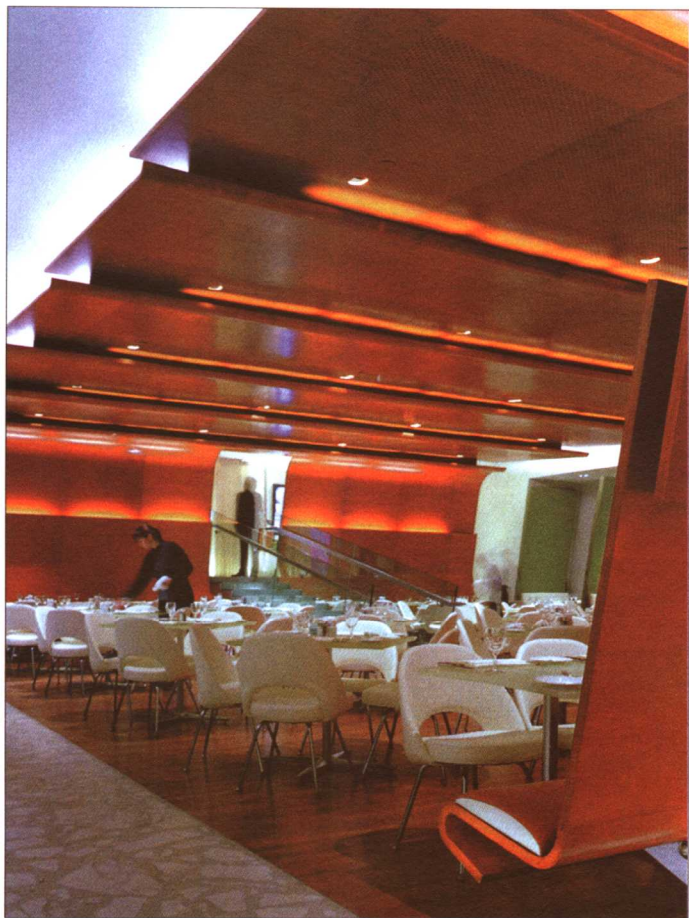


图 1-1 这是美国纽约的“布拉舍利啤酒餐馆”由 Elizabeth Diller 和 Ricardo Scofidio 设计，在设计上极具现代感。



图 1-2 “望江观邸”餐厅为人们提供了一个精神享受的场所。

接受这些新菜品,所以当时人们对厨师非常的尊敬,厨师的地位在法国非同一般。

近代和现代餐饮文化的发展:英国的咖啡厅在1650年问世,这是餐饮文化首次把餐和饮分裂开来独立经营,咖啡厅在英国很快得到了人们的喜爱。

19~20世纪,被称为20世纪烹饪之父的法国著名厨师奥古斯特·埃斯考菲尔(Auguste Escoffier)在制作欧洲传统菜肴方面,首次简化了传统菜的菜品及菜单,对不合理的厨房进行了重新组织,确立了豪华烹饪法的标准。

1920年美国首先开始了汽车窗口饮食服务。由此产生了流动餐饮文化。现在流动餐饮文化成了航空、水运、火车、汽车上的时尚,遍布全世界。餐饮文化还逐步渗透到各行各业、各类人群,凡是有人地方都有餐饮文化。它像空气、洪水一样势不可挡,到处都在办烹饪学校、厨师学习班,举办烹饪竞赛,广播名菜的制作……商场、店铺无不销售各种调味品、名菜底料……可以预测,餐饮文化的发展必将有一个越来越光明的前景。(图1-1)

二、餐厅空间设计的基本概念与分类

1. 餐厅空间设计的基本概念

餐厅的定义——在英文里,餐厅一词是“Restaurant”,早在1765年的法国,一家餐馆的经营者布郎杰先生,创新了一道菜叫“Le Restaurant Divin”,意思是可以恢复元气的一种汤,这种汤得到了广大消费者的青睐,赢得了市场,后来人们就把“Restaurant”称为餐厅,所以餐厅最初的定义就是“可以供人们恢复精神的餐食场所。”(图1-2)

餐饮企业的定义——“餐饮企业是凭借特定的场所和设施,为顾客提供食品、饮料和服务,并以赢利为目的的企业。”(摘自张世琪《餐馆卖场设计》)(图1-3)

餐厅空间的定义——简单地说就是餐馆卖场环境。一个良好而舒适的销售环境,能促进消费,给商家带来更大的利润。(图1-4)

餐厅空间设计的定义——通过设计师对空间进

行严密的计划、合理的安排,给商家和消费者提供一个产品交换的好平台,同时也给人们带来方便和精神享受。理想的餐厅空间设计是通过拓展理念并以一定的物质手段与场所建立起“和谐”的关系(即与自然的和谐、与环境的和谐、与场地的和谐、与人的和谐),并通过视觉传达的方法表现这种契合关系。(图1-5)

2. 餐厅空间设计的基本分类

餐厅空间的种类繁多,餐饮企业要面对不同的消费人群,不同的市场客源,不同的消费阶层,不同的口味的评论……所以很难细分。中国台湾交通部观光局依据联合国世界观光组织制定的分类方式,将餐饮业详细分为餐饮业、快餐业、小吃店业、饮料店业、其他饮料业等。

餐饮业——主要指经营中西式餐食的餐厅、饭馆、食堂等行业。比如各种中式餐饮业、西式餐饮业、日式餐饮业、素食餐饮业、牛排馆、烤肉店、海鲜餐厅等。



图1-3 1999年西班牙巴塞罗那“埃尔·拉科餐馆”(EL RACO)有很好的服务和菜品,同时也为顾客提供了一个社交的平台。

图1-4 葡萄牙马托辛赫斯的“布拉西雷饶餐馆”舒适的销售环境让人陶醉。

图1-5 北京娃哈哈大酒店餐厅空间设计,源于西湖的灵感,创造了空间的“和谐”关系。



中式餐饮业。中国的餐饮文化是中国传统文化的一个重要组成部分。它的历史可谓源远流长。中国餐饮文化博大精深, 关乎宏也关乎微, 在世界餐饮文化中可谓独树一帜。谈起中国菜、中国酒, 二者总是相互伴随。(图 1-6、图 1-7)

西式餐饮业。西餐文化是我国对欧美各地餐饮文化的总称, 通常是指以法国、意大利、美国、英国、俄罗斯为代表的餐饮文化。它们有共同的饮食文化, 也各具自己的文化风格。(图 1-8、图 1-9)。

图 1-6、图 1-7 “味道·江湖” 充满了浓郁的中式餐饮的韵味。

图 1-8、图 1-9 2000 年在法国巴黎开设的“谢班餐馆”(Chez Bon), 提倡健康平衡的饮食, 是西式餐饮业典型的经营理念。



6	8
7	9



日本餐饮文化。大和民族文化在餐饮文化中得到了尽情的演绎,日本餐饮文化中最具代表性的是餐厅格局和日本寿司,从餐厅的外部 and 内部的设计,服务人员的服装和礼仪上,都能让顾客感受到日本风情。(图 1-10、图 1-11)

素食餐饮文化。这是以粮食、豆类、蔬菜、水果为主体的膳食文化。秦、汉以后,我国的素食餐饮文化逐步与宗教相结合。比如形成了佛教素食文化、道教素食文化两大流派。素食文化实际上具有浓厚的宗教文化色彩,虔诚的宗教信徒们使素食文化传遍了世界每个角落。

快餐业——快餐文化起源于 20 世纪工业发达的美国。它把餐饮文化与工业化的理念有机地结合在一起。快餐文化的诞生,是为适应人们快节奏的生活,人们需要它来提高生活和工作的效率。快餐文化发展很快,机械化的生产、标准化的服务、统一的快餐形象、大批量的生产方式、经济实惠、服务快速、一样的品质是快餐文化明显的特色,为快餐连锁迅速发展提供了可能。快餐店统一的餐饮文化品牌

图 1-10、图 1-11 位于上海国际贵都大饭店的“勘八日本料理”(KAMPACHI)是具有代表性的日本文化餐厅。

图 1-12、图 1-13 Weldon's——位于日本的快餐厅。

10 | 11
12 | 13

