

[英] 特伦斯·康兰 著

中威图文  
ZHONGWEI

TERENCE CONRAN  
**KITCHENS**  
THE HUB OF THE HOME

现代厨房设计

大连理工大学出版社

TU241  
T403.1

TERENCE CONRAN  
**KITCHENS**  
THE HUB OF THE HOME  
**现代厨房设计**

[英] 特伦斯·康兰 著 张丽娟 于风军 牛晓春 译

大连理工大学出版社

Kitchens The Hub of The Home  
First published in 2002 by Conran Octopus Limited  
A part of Octopus Publishing Group  
2-4 Heron Quays, London E14 4JP  
Copyright © 2002 Octopus Publishing Group Ltd.  
All rights reserved.  
ISBN 1-84091-233-2  
© 大连理工大学出版社 2004  
著作权合同登记 06-2003 年第 256 号

版权所有·侵权必究

#### 图书在版编目(CIP)数据

现代厨房设计 / (英) 特伦斯·康兰著; 张丽娟等译. —大连: 大连理工大学出版社, 2004.8

书名原文: Kitchens The Hub of The Home  
ISBN 7-5611-2640-9

I. 现… II. ①特… ②张… III. 厨房—室内设计 IV. TU241

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 095854 号

---

出版发行: 大连理工大学出版社

(地址: 大连市凌水河 邮编: 116024)

印刷: 利丰雅高印刷(深圳)有限公司

幅面尺寸: 235mm × 278mm

印张: 13.5

出版时间: 2004年8月第1版

印刷时间: 2004年8月第1次印刷

出版人: 王海山

责任编辑: 张威

责任校对: 李红

封面设计: 王复冈

---

定 价: 180.00 元

电 话: 0411-84708842

传 真: 0411-84701466


邮 购: 0411-84707961

E-mail: dutp@mail.dlptt.ln.cn

URL: <http://www.dutp.cn>

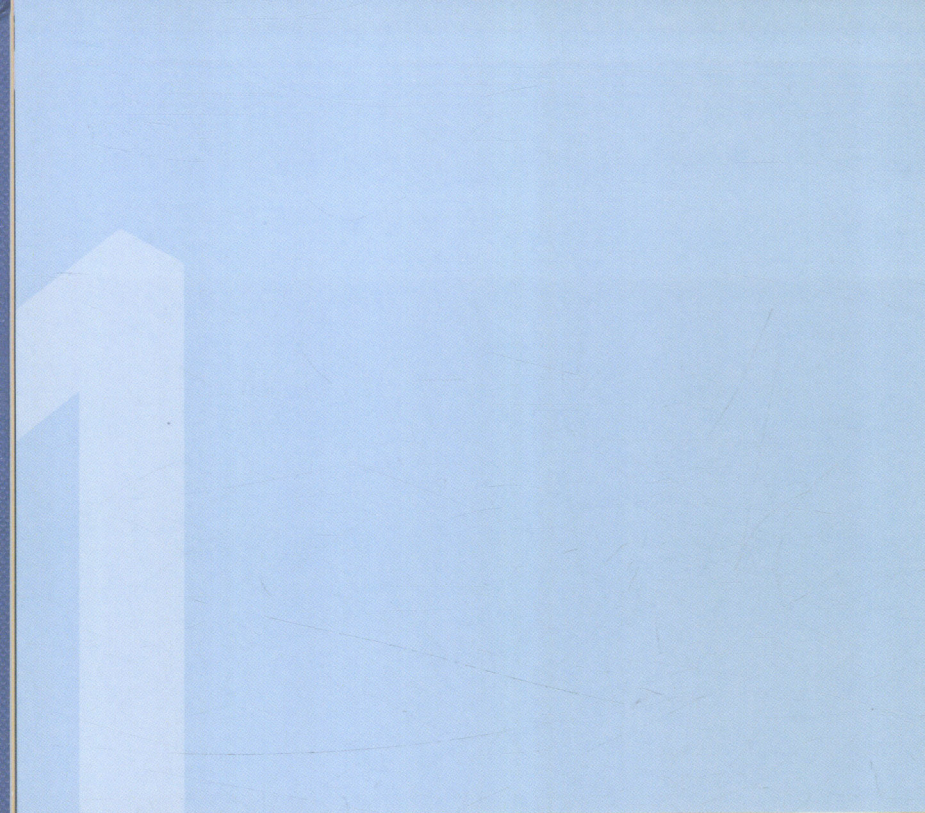
# KITCHENS

THE HUB OF THE HOME



谨将此书献给维基 (Vicki)，她  
使厨房成为家里轻松愉快的中心点，  
为我们的朋友、家人、学艺的厨师，  
甚至Conran商店的顾客和管理者们奉  
上款款精美的食物。







## 目 录

- 8 简 介
- 16 第 1 章 规划设计
- 60 第 2 章 厨房生活
- 116 第 3 章 基本要素
- 170 第 4 章 厨房设施
- 208 第 5 章 资 源
- 216 鸣 谢



## 简介

您在厨房里做什么？说得更简明扼要一点，您在厨房里通常不做什么？现在，厨房的作用远远超出最初的作为贮藏食物、烹饪食物的地方。人们现在越来越多地把它作为吃饭的所在、家庭办公的地方、孩子们的游乐室、消遣娱乐的一角、聊天室、家庭的“神经中枢”等等。在许多家庭中，厨房成为他们大部分日常生活的背景。

如果让我们看一看21世纪初人们在一个普通厨房里一天的生活，下面的情景会如行云流水，历历在目：为一天的工作或学习做准备，缴纳各种的水电煤气费，写购物单，做其他别的日常杂务，孩子们在父亲或母亲的眼皮底下玩耍或趴在餐桌上做家庭作业，与朋友小聚，洗衣、烘干、熨烫，看电视，听音乐，打电话，记留言，静静地小酌，在一天行将结束时交换一天所发生的趣闻轶事，当然还有一日三餐的准备、烹饪，坐在一起享受美食。

将厨房设计为功能齐全的起居空间的想法相对来说比较新。当25年前我写第一本关于厨房的书时，书中就提到了著名的匈牙利餐馆老板和艺人咖啡馆的所有者乔治·朗(George Lang)所设计的纽约厨房。厨房中有音响装置、电视、办公区域、酒柜，真是包罗万象，细致周全。这在当时并不多见，可谓是凤毛麟角。而如今，厨房包含的设施更多更全。在我的厨房中，就摆放了一张小桌子，供孩子们在那儿玩耍，展开他们的奇思妙想；还有一台电视和一个壁炉。在我伦敦的公寓中，二楼是厨房、餐厅、起居室连为一体的布局；无论谁在烧饭，都可以抬眼看到电视，或者可以边做饭边与其他人聊天。

到底是什么使厨房的向心力越来越强呢？答案之一：与人们长期以来对厨房所形成的看法有关。（一提到厨房，人们就想到食物，但人们认为我们吃饭是为了活着，而不是活着为了吃饭。可是，享受美食远不只是满足基本的活着的需要。精美的食物，尤其是有人与您一起分享这精美的食物，会给人带来深深的幸福感，是人生最大的愉悦之一。）

有统计数字表明，我们现在花在做饭上的时间要比以前少。在英国，上班一族每周用于做饭的时间只有1小时48分钟。但是鉴于食物在身体方面和精神方面对我们的生活所起的核心作用，我们在厨房这个给予我们滋养的环境中，多花些时间也就不足为奇了，即使所花的时间不是用来烹调食物，而是用在做其他事情方面。

同样，当现代人们的生活中充满了电视或计算机屏幕时，厨房的吸引力部分在于它给予了人们返朴归真之感，是人们的品味的试金石。饭菜的香味和厨房的设





上图：这个敞亮的厨房，充满了阳光和新鲜的空气。餐厅和起居室的划分随意自然，体现了当代生活方式的随意性，不循规蹈矩。食物的准备和烹饪区域设计成L形，最大限度地扩大了地面空间，使厨房的其他附属装置和设施既整洁又有机地连成一体





与家人、朋友们分享美食，共度就餐时光是人生最大的愉悦之一

施，成为人们解读各种“虚拟”经验的良方。如果说厨房作为一个“真实”的生活空间的理想似乎牵强附会一些的话，您只要瞧一瞧，在各种畅销的烹饪书籍的标题中“真实的”这个词出现的频率，您就不会有此感想。事实上，当前最流行的烹饪书和最受欢迎的烹饪节目并不是真正在教人们各种各样的烹饪方法和如何配料，而是教人欣赏美食的色、香、味，勾起人们的食欲。从这种意义上来说，厨房不是人们为了满足生理需要不得不呆的地方，而是人们渴望停留的地方。

下图：古朴的厨房装修仍深受喜爱，因为它给人一种怀旧感，令人联想到儿时的厨房

右下图：这款比较新的厨房式样是属于专业风格的厨房，主要由不锈钢的橱柜、厨房设备和台面构成

生活、工作的快节奏使人们时间紧张，这或许有助于解释今天的厨房为什么会集多种功能于一体，包罗万象。时间紧张，人们就不会讲究客套、按部就班了。过去，厨房往往在房子的一层，是厨师和帮佣的天地，房子的女主人只有发号施令，挑三拣四时才会造访，但半个世纪前随着佣人阶层的消失，这样的厨房也随之消失了。一段时间以来，厨房成了家庭主妇独占的王国，但家里的“工作”区域、招待客人的区域和消遣娱乐区域，划分得还是井井有条。现在，随着越来越多的女人走出家庭在外就职，而家庭成员也变得越来越少，厨房因此也从幕后走到了台前。试



想一下，如果你做饭所花的时间意味着你休闲、娱乐和与家人在一起的时间的减少，那么一想到把自己封闭在紧闭的厨房门的后面准备一日三餐，那么做饭会让人多么兴趣索然。我相信，没有人愿意下班后匆匆赶回家，把自己关在厨房里，为做什么饭而发愁，为做饭而烦躁。而与此同时，别人都在别处自得其乐。

随着厨房的功能越来越多，人们就自然而然地重新定义、划分空间。要想让厨房绰绰有余地容下上面所描绘的至少某些功能，厨房一定要大。但是，现在寸土寸金，每一平方米都弥足珍贵，许多人会发现他们的家比他们所渴望的要小。那么怎样解决这显而易见的矛盾呢？那就要从室内空间布局上下功夫。随着人们日常生活的大部分越来越回归厨房，厨房先是蚕食了餐厅空间，后又侵占了起居室的空間。事实上，“厨房+餐厅”合二为一这一布局在许多家庭中早已屡见不鲜；这一设计理念日前发展成厨房集多功能（多种用途）于一身，既是人们休息、吃饭的地方，又是煮饭、工作的场所。从这种意义上说，厨房作为一个独立的、与其他部分孤立开来而存在的时期已经过去了，现在已发展成为一个多功能区域。人们的家居生活毫

**左下图：**厨房是家务活最繁重的地方，其规划设计需要额外的精心。合理的规划设计对空间有限的厨房来说尤为重要。这款厨房，顺着—面墙而设计安装，既充分利用了空间，也有效地划分了空间

**右下图：**这个紧凑而简洁的厨房区域与狭窄的过廊巧妙而流畅地融为一体，紧挨着在家处理工作的地方，在风格上再简约不过了





上图：这个厨房实际上只是一个工作台，但却如一件雕刻艺术品，给人以美的享受。这种使厨房从墙体和隔断中解放出来的模块式设计越来越受到欢迎。这个“厨房立方块”集烤箱、冰箱、洗碗机、炉灶和水槽于一身；不锈钢台面可以拉出作为餐桌或作为额外的料理食物的空间

无障碍地从一个活动空间通向另一个活动空间。

这种厨房变革的原动力源于年轻人的时尚——“阁楼生活”。说是“阁楼”只不过是指一般大小的公寓。厨房+起居室+餐厅这种开放式布局在美国，尤其是在美国的西海岸早就非常流行。但相当令人吃惊却是不争的一个事实是：据估计，伦敦的新房子中有20%采用了开放式的厨房设计，这对长期以来相当保守的房地产开发商和房屋建造者来说是一个不小的比例。

可以毫不夸张地说，在一些城市中，厨房正在完全消失。许多为职业白领专门设计的纽约公寓中根本没有厨房设施。房屋设计者认为，无儿无女的富有的单身贵族更喜欢在外就餐并渐成了一种趋势，因为“下馆子”在许多人的社交生活中起着举足轻重的作用。我很理解那些使生活简单化到如此程度的人，我也欣赏在像纽约这样人口密集的大都市，人们如此最大限度地利用空间，但我个人认为，一套没有厨房的公寓跟宾馆房间又有何区别呢？尽管我喜欢宾馆，但我不想在宾馆的房间中生活。对我（我相信对许多人）来说，厨房实际上就是一个家庭的核心（中枢），是家庭生活的核心。如果厨房够大，一家人既可以在厨房吃饭又可以一起看电视聊天，这样会避免一家人四分五裂，每人端着自已的饭坐在电视机前各吃各的（家人所看的电视甚至都不是同一台，许多家庭拥有不止一台电视）。厨房是为数不多的保证一家人至少还能共享一段时光的地方，是孩子们学习怎样吃、吃什么和（但愿能）如何注意自己的行为举止的地方，是还能看到一家人共享进餐时间的一些规矩、仪式的地方。

就在几十年前，人们心目中理想的厨房主要是关注厨房的“式样”或厨房设备的复杂程度。20世纪50年代到60年代初，每个人想拥有的厨房都是那种令人眼花缭



乱的样式：讲究效率，一抹就干净的表面，装配好的柜门组合，崭新的家用电器。到20世纪70年代，乡村风格的厨房最为流行，台面是木制的暖色调——在Habitat，这种厨房我们卖的相当多。20世纪70年代流行的这种暖色调木制台面厨房到了80年代发展成更加渗透自我意识的怀旧或仿古式厨房。随后，受到餐馆业的兴盛和人们把出外就餐看做是一种社交活动的影响，由熠熠生辉的不锈钢饰面的专业风格的厨房是20世纪90年代的主流。

如果今天您问人们心目中理想的厨房的标准，我想不同的人会有不同的回答。据一份不是很科学的调查研究表明，人们想要的厨房是与他们的生活方式相适应的厨房。（既宽敞又明亮，“要够大，能够在其中消遣、娱乐”，“有一张可在上面吃饭、工作的大桌子”，“有一扇通向后花园的门”，“里面的东西都可信手拈来”，“不必太整洁——冰箱上可有快速记事贴或磁铁”）。这些是这次非正式的社会调查中所得到的部分回答。上面所描绘的一幅幅画面不是可从厨房制造商的产品宣传册中照搬过来，而是一个简单、祥和、温馨的地方，是家的中心。

厨房作为人们生活起居的地方这一理念，并不意味着您应该忽视厨房的主要功能。厨房要想成为人们放松身心的愉悦之处，首先必须很好地实现其自身功能：所有的厨房设施安排布置得井井有条；提供足够的贮藏空间和烹饪空间；灯光照明布置得恰到好处等等诸如此类实用方面的考虑。一旦这些基本的因素考虑周全，其他的则自然是水到渠成了。

从许多方面来看，人们今天的生活有点过于复杂化，让厨房成为一个简洁明快的地方吧！

左上图：这个厨房的设计非常独特，悬挂在夹层楼面上，最大限度地拓展了地面空间，给人以视觉上的通透感、连贯性，成为家中名副其实的“核心”。当不做饭的时候，滑动的面板可把烹饪区域掩饰起来

右上图：这款厨房在很大程度上借鉴了科学实验室的布局。台上镶嵌着瓷砖，插入式燃气灶摆放在台上，用来烹饪食物，非常灵活。这个设计是个范例



