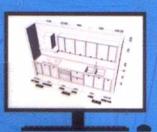


中国厨柜 专业基础教材系列丛书

厨柜设计

CHUGUI SHEJI

林建旋 张继娟 主编

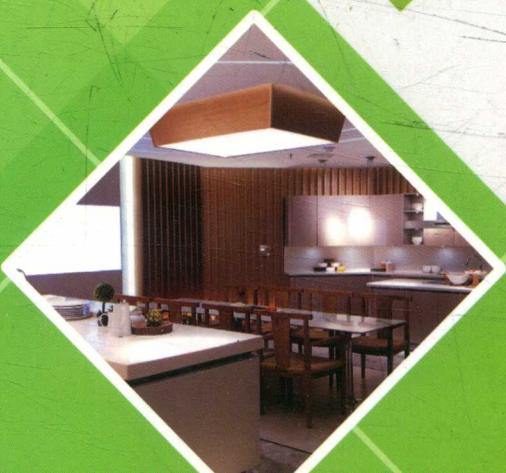


中国五金制品协会整体厨房分会



厦门大学出版社 国家一级出版社

全国百佳图书出版单位



中国厨柜 | 专业基础教材系列丛书

厨柜设计

CHUGUI SHEJI

林建旋 张继娟 主编



中国五金制品协会整体厨房分会



厦门大学出版社 国家一级出版社
XIAMEN UNIVERSITY PRESS 全国百佳图书出版单位

图书在版编目(CIP)数据

厨柜设计/林建旋,张继娟主编.一厦门:厦门大学出版社,2017.9

(中国厨柜专业基础教材系列丛书)

ISBN 978-7-5615-6680-0

I. ①厨… II. ①林… ②张… III. ①厨房-箱柜-设计-教材 IV. ①TS665.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2017)第 225452 号

出版人 蒋东明

策划编辑 张佐群

责任编辑 郑丹

封面设计 蒋卓群

技术编辑 许克华

出版发行 厦门大学出版社

社址 厦门市软件园二期望海路 39 号

邮政编码 361008

总编办 0592-2182177 0592-2181406(传真)

营销中心 0592-2184458 0592-2181365

网址 <http://www.xmupress.com>

邮箱 xmupress@126.com

印刷 厦门市金凯龙印刷有限公司

开本 787mm×1092mm 1/16

印张 12

字数 295 千字

版次 2017 年 9 月第 1 版

印次 2017 年 9 月第 1 次印刷

定价 58.00 元

本书如有印装质量问题请直接寄承印厂调换



厦门大学出版社
微信二维码



厦门大学出版社
微博二维码

编委会

顾 问：石僧兰 张东立 孟凡波 鲁加升 柳冠中 吴智慧 陈加栋

主 任：潘孝贞

副 主 任：赵汗青 张东宏

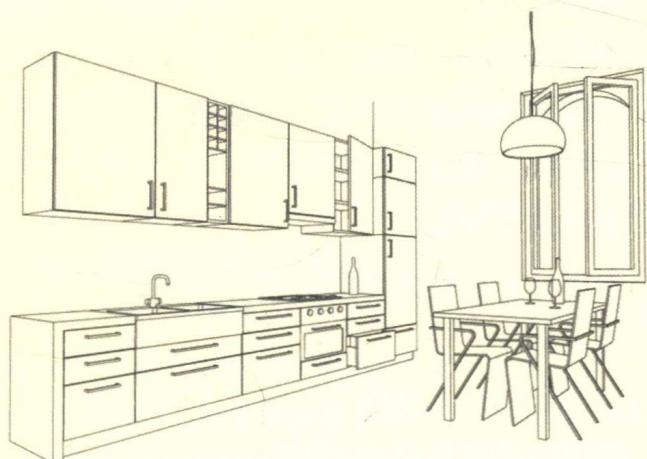
委 员（按姓氏笔画）：

马文瑞 马礼斌 马华德 王 鸿 伍志徵 刘长生 刘鹏刚 孙燕鹏

巫 敏 李建清 何 滨 张绍明 张继娟 茅忠群 林建旋 欧锦锋

庞学元 赵小矛 徐静萍 高德康 蒋志平 傅琳浩 蓝碧议 蔡泓毅

樊伟忠 戴贵阳 Dietmar Rathbauer（奥地利） Roland Gerke（德国）



“中国厨柜专业基础教材系列丛书”

参编企业及院校名单

主编单位：

中国五金制品协会整体厨房分会

参编单位：

厦门金牌厨柜股份有限公司

厦门好兆头厨柜股份有限公司

厦门尚宇环保股份有限公司

成都百威凯诚科技有限公司

百隆家具配件（上海）有限公司

海蒂诗五金配件（上海）有限公司

上海欧卡罗家居有限公司

福建钢泓金属科技股份有限公司

杭州丽博家居有限公司

宁波柏厨集成厨房有限公司

宁波欧琳厨具有限公司

广东东泰五金精密制造有限公司

广东皮阿诺科学艺术家居股份有限公司

佛山市顺德区悍高五金制品有限公司

中山市晟泰金属制品有限公司

博西家用电器（中国）有限公司

山东欧普科贸有限公司

厦门南洋学院

中南林业科技大学家具与艺术设计学院

南京林业大学

宁波职业技术学院

德国现代厨房协会AMK

序一

一个民族最宏伟的建筑应该是教育体系——因为这个民族的未来、生命、信仰、道德、思想、知识和情感全存放在那里！

教育，特别是基础教育，恐怕未必是简单地随着社会的发展而发展的。在某种程度上，“教育”是应该有自己的体系的。中小学教育的学习主要集中在第一个层次，即单纯学习知识或学习“是什么”，并开始学习一些“为什么”。到了大学本科主要是学“是什么”和“为什么”，这期间对“为什么”的掌握要比中学时多很多，并开始接触第三个层次，关于“怎样做”的问题，即学习一些初级的研究方法。但是这些研究方法对于独立做一项研究还是远远不够的。而职业教育就应该更系统地学习关于“怎样做”的问题，并且必须加强处理矛盾的能力，特别是能直面实践中存在的一些交错复杂问题，在实践中逐步地进入主动学习的阶段。

教育的责任是使人从“作为”(to do)变“成为”(to be)。而“职业教育”就更看重具备这种“真能力”的人。

“科技创新”日益成为“商业模式”创新的催化剂。“企业”的战略必须由国家战略指引，而国家战略必受制于人类社会发展的现状。其实真正的企业家内心关注的不只是“利”，而是用户潜在的需求。而潜在的需求是调查不出来的，是需要“设计”引导出来的，这就是“设计”之“本”的意义和作用！从生活中挖掘生存的“原型”，研究其抽象意义。我们的教育模式被允许探索，却不应苟同浮躁现实，应坚持用灵魂深处的责任、热情，以崭新的平台构筑中国的教育观念、理论、机制，建设“产业创新”的分享型服务生态系统，净化、凝练及升华中国工业之路，以助力中华民族复兴的梦想。

中国厨柜行业自从1992年起步，发展到今天已整整25个春秋，按大学生的年龄刚好大学硕士毕业了，然而整个厨柜行业却没有一套完整的、标准的和权威的专业教材。为了填补国内外厨柜行业的这一空白和开辟历史先河，迎合相关教育和行业企业的实际需求，让国内甚至海外厨柜相关教育机构和企业人才培训有标准的、完整的、系统的教材用于参

照与学习，由中国五金制品协会整体厨房分会牵头，由厦门南洋学院、中南林业科技大学、南京林业大学、宁波职业技术学院等高校和厦门金牌厨柜股份有限公司等厨柜知名企业以及厨柜资深人士共同编写这套厨柜专业基础教材。经过编写组部分成员前期积极努力和精心准备，成立了“中国厨柜专业基础教材编写委员会”，着手“中国厨柜专业基础教材系列丛书”的编写。这套教材系列丛书包括了《厨柜材料》《厨柜设计》《厨柜制造》《厨柜营销》《厨柜安装》共5册。本套教材主要为高校教学、职业教育培训及企业职工培训所编写，出版后的教材也将用于国家职业教育、高校教学、职业培训、各个企业的职工培训等，从而促进行业进步和发展。

理想如海，担当作舟，方知海之宽阔；理想如山，使命为径，循径登山，方知山之高大！
祝愿这套丛书能成为我国厨柜界栋梁之材的“梧桐树”，能栖息更多“青出于蓝而胜于蓝”的厨柜行业精英和品牌企业。

柳冠中

2017年6月28日于北京

序二

厨柜，是一个广义的大概念，又称“厨房家具”“整体厨房”“集成厨房”“整体厨柜”等，国家标准《家用厨房设备》(GB/T 18884)将“家用厨房设备”(household kitchen)定义为：家庭中进行炊事、餐饮、起居等一种或多种活动所配置的操作平台、厨柜、功能五金件及相关家用厨房器具的统称。

厨柜行业起源于欧洲，1816年，英国布朗夫人首次提出了“整体厨柜”的概念；20世纪20年代，德国部分厨柜品牌企业诞生，整体厨柜理念在欧洲形成；而现代厨柜则是20世纪50年代以德国和意大利为代表在欧洲正式兴起的。

中国厨柜行业起步于20世纪90年代初期，随着经济建设的快速发展、改革开放的不断深入和房地产业的快速发展，东西方厨卫文化得到了充分交流和传播。随后，我国引进了以设计为先的全新材料、全新造型和全新理念，拉开了中国厨柜行业的大幕，从此中国厨柜行业正式起步并逐渐兴起；20世纪末发展更是迅猛；进入21世纪，中国厨柜行业的整体理念迅速普及并进入理性发展轨道。随着市场经济和城市化进程的不断发展，特别是房地产业的蓬勃发展，厨柜逐渐形成了庞大的产业市场，并成为我国的朝阳行业。作为现代家居的一个重要元素，厨柜满足了人们追求舒适、轻松的厨房生活的要求，使得厨房演变成了一种情感空间，一种与人们居家生活息息相关的文化。社会上形成了“小康不小康，关键看两房（厨房和卫生间）”及“穷比厅堂，富比厨房”的观念和现象。

中国厨柜行业在二十几年里，经历了蹒跚起步、迅速兴起、蓬勃发展到稳步增长的几个重大里程，逐渐成为独特的行业，其特性可概括为如下4点：

第一，厨柜是复合型行业，包括劳动、服务、管理、信息、设计创意等工作类型，行业归属家具、建材、装修工程、建筑部品、五金制品等。

第二，厨柜是低关注度、高专业度行业，表现为品牌集中度低，客户关注点多，客户价值创造要求高。

第三，厨柜行业有三重属性，即家居属性、定制属性和集成属性。厨柜材料的应用、设计、

表现风格、使用环境和功能隶属于家居属性；厨柜是典型的按客户要求进行大规模定制、个性化设计和实现敏捷制造的定制化产品；厨柜又是厨柜、厨房器具、厨房电器、功能五金配件等一体化的集成化产品。

第四，厨柜行业的本质就是一种“个性化定制产品和服务”，是基于标准化的工业化和信息化制造以及个性化设计和服务的产业。

厨柜行业属于工业制造业的一个新兴门类，当今世界的工业制造业正进入一个大调整、大创新、大升级和大竞争的新时代。从美国推进以新兴产业为主体的“再工业化战略”，到德国提出的“工业4.0”计划和战略，再到中国提出《中国制造2025》计划，都预示着世界第四次工业革命即将到来。中国明确要在世界第四次工业革命中打造世界制造业强国地位。为实现制造强国的战略目标，我国在《中国制造2025》的指导思想中就提出：要完善多层次多类型人才培养体系；要坚持把人才作为建设制造强国的根本，建立健全科学合理的选人、用人、育人机制；要加快培养制造业发展急需的专业技术人才、经营管理人才、技能人才；要建设一支素质优良、结构合理的制造业人才队伍，走人才引领的发展道路。那么，人才从哪里来？只能从我们的人才培养体系中来，包括从职业教育和技能培训体系向制造业的各个行业、企业不断输送优质的各种层次、各种类型、各种专业、各种岗位的人才，在各个职业技术院校和应用型本科、社会培训机构和企业自身培训机构进行人才的教育培训，运用职业教育和技能培训所配套的各种学科、系统的专业教材、学习资料和校企合作的实验实训基地中，对员工的专业技术和管理水平进行提升。

基于厨柜行业和产业独有的特性，尽管经历了20多年的迅猛发展和变化，厨柜行业始终存在一大痛点和短板，那就是人才培育体系和人才队伍建设不力的问题！欧洲现代厨柜行业发展至今已近80年，香港和台湾是较早引进欧式厨房且对其进行改进的亚洲地区之一，然而整个国内外厨柜行业却没有一套完整的、系统的、标准的和权威的厨柜专业基础教材，企业对员工的培训资料也是各自为政，大多采用企业内部的内训资料，导致行业企业培训资料没有统一性和科学严谨性，甚至有的企业还在采用师传或口口相传的方法对员工进行厨柜知识的培训。

21世纪以来，厨柜产业的迅速发展，一方面使行业深感企业专业人才的奇缺，急需高等院校将学习厨柜专业的大中专毕业生源源不断地“输血”给企业，另一方面高等院校的办学此时正好走到要为社会和行业企业服务，就得加强与行业企业合作，走校企合作道路的迫切时刻。正是出于校企双方共同的利益需要，经福建省、厦门市厨柜业商会的提议和牵线，于2011年6月，由福建省和厦门市厨柜业商会与厦门南洋学院共同发起，成立了“厦门南洋学院厨柜学院”，这是中国第一所，也是全国唯一开办厨柜专业的高等院校。厨柜学院虽诞生了，但在教学中没有厨柜专业的教材，专业课都在东拼西凑地拿其他相关专业的教材里的相关内容或用临时编写的培训手册应付。要想办好厨柜学院，培养厨柜专业的学生，没有一套科学的和系统的专业教材怎么能行？

为了解决厨柜学院教与学的燃眉之急，也为了满足近年来厨柜行业企业内部越来越

迫切对培训员工规范教材的需要，更为了填补国内外厨柜行业的这一历史空白，最早于2015年1月15日，由厦门南洋学院厨柜学院和福建省、厦门市厨柜业商会提议，由福建省、厦门市厨柜业商会，厦门南洋学院，厦门金牌厨柜股份有限公司，厦门好兆头厨柜股份有限公司等企事业单位参与，共同召开了第一次关于编写中国厨柜行业核心教材的会议，成立了“厨柜专业核心课教材编写委员会”，决定着手编写中国厨柜行业核心教材。初期确定教材名目为《橱柜学概论》《橱柜设计》《橱柜材料及供应链》《橱柜生产制造与检测实验》《橱柜定制营销》《橱柜企业管理》《橱柜安装与售后服务》7本。

经过一段时间的实际操作，发现以厦门区域力量来编写这套行业专业教材有一定的局限性和难度。这个全行业的大事需要由全国的行业协会来主持，动用全国全行业的资源和力量来完成这一重大历史使命更合适且更有权威性。经过一段时间的准备，于2015年7月7日在杭州召开了“中国厨柜专业基础教材”编写工作正式启动会议，正式成立了“中国厨柜专业基础教材编写委员会”并确定了每本教材的编者分工以及编写、出版工作计划，使这一中国厨柜行业大事正式展开工作。之后，又经过一年多的资料收集整理和初步编纂工作，为了适应新形势和新任务，于2017年3月16日在厦门召开了“中国厨柜专业基础教材”编纂工作研讨会议，对原工作计划重新规划，调整这套教材的原有结构，删去《橱柜学概论》和《橱柜企业管理》两本书。《橱柜学概论》和《橱柜企业管理》两本书的内容将分散到其他本教材中去，并按国家标准术语规范书的名目和内容，将原“橱柜”更改为“厨柜”，合并梳理成《厨柜设计》《厨柜制造》《厨柜材料》《厨柜营销》《厨柜安装》这5本教材。同时对作者进行重组和调整，聘请由大专院校教授、讲师和行业专家或企业专业精英组成的两人组合为新任主编，这样既保证了教材内容的质量，又大大提高了编纂效率。如此，在前期资料收集整理的基础上，用短短半年的时间就已经完成全部5本教材的正式编纂稿，并于2017年7月4日在厦门召开了“中国厨柜专业基础教材”编纂审查会，评审专家高度认可全套教材的编纂工作并提出了非常中肯的完善意见，一致通过了5本教材全部结构和内容的终稿审查。7月中旬经作者调整后交厦门大学出版社进行校稿排版和印刷。

“日分一丈地和天，万物终于展世间！”这套系统的专业基础教材填补了国内外行业和教育界的空白，该套系统的、专业的、标准的教材可以称为中国乃至世界第一部厨柜行业甚至家居行业的“厨柜专业基础教材”。

这套专业教材的问世对厨柜专业教育和厨柜行业企业的意义体现在：

- (1) 为相关专业院校开展教学实践活动提供了基本的办学条件。
- (2) 为培养出对厨柜专业有系统认知的学生提供了保障，使学生通过专门的教材学习，对本专业知识有了系统全面的了解和掌握，让学生能够更好地为厨柜企业服务。
- (3) 让社会厨柜行业的培训机构有章可循、有理论可依，让社会对厨柜有更系统和深刻的理解。
- (4) 全行业可以这套教材为母本，各企业可结合本单位实际，将其提炼成为企业的培

训资料，为企业培养出合格的员工和进行人才梯队建设。

(5) 可提高厨柜行业在社会中的认知度和关注度，以更好地规范厨柜市场，促进厨柜市场的良性发展。

总之，这套教材无论是对厨柜教育还是对厨柜行业企业的发展，都是意义重大的事件。

“骏马奔腾前程远，雄鹰翱翔天地宽。”希望这套“中国厨柜专业基础教材系列丛书”的出版发行和使用，能为中国厨柜行业的蓬勃发展加力添翼，助推中国厨柜行业从“中国制造”到“中国质造”，再到“中国智造”的发展和腾飞；为中国厨柜迈出国门、走向世界、享誉国际助一臂之力；为实现中华民族伟大复兴的中国梦奉献行业的一份微薄之力！

潘孝贞

中国五金制品协会整体厨房分会 会长

厦门金牌厨柜股份有限公司 总裁

2017年7月28日于厦门

前言

20世纪90年代中期，整体厨柜产业从发达国家传入中国，并以其独特的造型、多样的色彩、齐全的功能及优良的性能而吸引着国人的眼球。一些眼光敏锐的企业则从中看到了其所具有的商机，这些企业的尝试，正好契合了国人的要求，从而大大推动了厨柜行业在中国的发展。我国整体厨柜行业由此打开局面，从无到有、从小到大，现在已形成一个年产值近千亿元的庞大产业。

中国的厨柜行业在“拿来”和引进的基础上，用二十多年的时间走过了欧洲厨柜行业上百年的发展过程，其速度是惊人的。但是，过快的发展速度和起步时的发展模式，决定了厨柜行业人力资源的匮乏，这也变成制约中国厨柜行业进一步发展的一个致命的瓶颈。为了培养更多系统掌握专业知识的厨柜从业人员，中国五金制品协会整体厨房分会发起并组织相关专业人士编写了本系列教材。

本教材由中国五金制品协会整体厨房分会统筹，由中南林业科技大学、厦门金牌厨柜股份有限公司合作编写，由厦门南洋学院、厦门好兆头厨柜股份有限公司、厦门尚宇环保股份有限公司、成都百威凯诚科技有限公司、百隆家具配件（上海）有限公司、海蒂诗五金配件（上海）有限公司、上海欧卡罗家居有限公司、福建钢泓金属科技股份有限公司、杭州丽博橱柜有限公司、宁波柏厨集成厨房有限公司、宁波欧琳厨具有限公司、广东东泰五金精密制造有限公司、广东皮阿诺科学艺术家居股份有限公司、佛山市顺德区悍高五金制品有限公司、中山市晟泰金属制品有限公司、博西家用电器（中国）有限公司、山东欧普科贸有限公司等提供协助。

本书全面介绍了厨房文化与厨房发展史、厨柜设计基础、厨柜销售设计、厨柜研发设计、厨柜展示设计等相关内容，并引用了大量相关企业的设计实例，努力在课程的规划、章节的设置和内容的可读性上有所创新，力求将厨柜设计中的理念、原理与实操性融为一体，突出其科学性、实用性和可读性。同时本书注重它的实用性和实践性，即动手能力的培养，以期能为正在从事厨柜行业的相关人士和准备进入这个行业的高等院校学生提供完整的设计知识体系和技能指导。本教材可作为高等院校的厨柜专业学生学习专业课程的教学用书，同时也可作为厨柜设计从业人员的企业培训教材和自学教材。

本教材由林建旋（厦门金牌厨柜股份有限公司研发中心执行总监、国家级厨房工业设计中心副主任）、张继娟（中南林业科技大学教授）担任主编。具体编写分工如下：张继娟负责第一章，第二章，第四章第二、三、四、五节的组织和编写工作；林建旋负责第三章，第四章第一、六、七节，第五章的组织和编写工作。本教材大纲由林建旋拟定，由张继娟负责全书的统稿。

在编写过程中，中国五金制品协会专职副理事长孟凡波，厦门金牌厨柜股份有限公司总裁潘孝贞，厦门南洋学院副校长张东宏，中国五金制品协会整体厨房分会执行秘书长赵汗青，金牌厨柜陈民凡、李程禄、范文彬，广东工业设计城博士后吴志军，西安壹修装饰公司总经理朱宝，河南大信李春波等对教材的编写思路和内容等提供了大量宝贵意见和协助工作。编写组成员还借鉴和吸收了国内外专家和学者的大量研究成果，在此一并表示感谢。

编写组成员从2015年的7月接受编写任务开始，历经“第一次厦门‘福建省、厦门市橱柜业商会秘书处’会议”“第二次杭州正式启动会议”“第三次厦门初稿讨论会议”“第四次宁波讨论会议”“第五次厦门三稿审稿会议”“第六次厦门成稿研讨会议”和“第七次厦门审查汇报会”。按照中国厨柜专业基础教材编委会的要求，对教材从大纲、章节，到内容、文字和图片，都经过反复地研究、推敲、修改、补充和完善，历时两年，付出了很多心血，终于使本教材完稿了。

由于这是中国厨柜行业乃至国际厨柜行业第一本关于厨柜设计的系统的、专业的基础教材，我们这些“第一个吃螃蟹的人”只能“摸着石头过河”，加之编者水平有限，本书难免存在不当或不完善之处，恳请广大读者在使用中多提宝贵意见，以便我们日后的修改和完善。

编者

2017年7月

目 录

目
录

第一章 绪 论 / 1

- 1.1 厨房文化 / 1
- 1.2 厨房发展史 / 5
- 1.3 中国整体厨柜的发展演变 / 15
- 1.4 中国家庭结构及住房变迁 / 19
- 1.5 中西方饮食文化差异 / 24

第二章 厨柜设计基础 / 29

- 2.1 厨柜的构成 / 29
- 2.2 厨柜术语 / 32
- 2.3 厨柜分类 / 34
- 2.4 厨柜材料 / 40
- 2.5 厨柜设计原则 / 50
- 2.6 厨柜色彩设计 / 52
- 2.7 厨柜的风格设计 / 58

第三章 厨柜销售设计 / 62

- 3.1 设计营销 / 62
- 3.2 测量 / 67
- 3.3 方案设计与报价 / 77
- 3.4 图纸表达 / 91
- 3.5 设计软件 / 95
- 3.6 在线设计服务 / 103

第四章 厨柜研发设计 / 107

- 4.1 产品开发流程 / 107
- 4.2 造型设计 / 114
- 4.3 功能设计 / 126
- 4.4 标准化设计 / 130



- 4.5 绿色设计 / 134
- 4.6 一体化设计 / 138
- 4.7 研发项目管理 / 141

第五章 厨柜展示设计 / 153

- 5.1 展示设计的概念 / 153
- 5.2 展厅调研与选址 / 154
- 5.3 品牌识别与门头设计 / 155
- 5.4 方案设计 / 163
- 5.5 样柜设计与规划 / 169
- 5.6 陈设设计 / 170
- 5.7 展会设计 / 171

参考文献 / 173

后记 / 175

第一章 絮 论



学习目标

一、知识目标

1. 了解中国厨房文化特点；
2. 了解中西方厨房发展演变历程；
3. 了解中国家庭结构的类型与特点；
4. 理解中国家庭结构与住房的关系；
5. 了解中西方饮食文化差异。

二、能力目标

1. 能清楚描述中国厨房文化特点；
2. 能理解中西方厨房发展演变历程；
3. 能理解家庭结构与住房的关系；
4. 能理解中西方饮食文化差异。

1.1 厨房文化

从古至今，中国人都推崇“民以食为天”。“民以食为天”出自《汉书·郦食其传》，云：“王者以民为天，而民以食为天。”中国很早就进入农耕时代，在漫长的农业社会，由于生产力水平低下，社会人口相对较少，天灾人祸频繁，使老百姓不得不对温饱问题给予更多的关注。

春秋时期的大政治家管仲告诫统治者：“仓廪实而知礼节，衣食足而知荣辱。”他认为治国就是“牧民”，即百姓的粮仓充裕、衣食富足时，才能顾及礼仪，重视荣誉和耻辱。事关江山社稷，“民以食为天”不仅仅居于中国食文化的核心，还是历朝历代的立国之本。

《书·洪范》中介绍了八件国家大事（“八政”），第一就是食——拿今天的话说，就是上升到政治的高度，无农不稳，农业是国民经济的基础。《魏书·李彪传》说：“国无三年

之储，谓国非其国。”粮食是最重要的战略物资。在古代，粮仓仓储被视为“天下之大命”，历朝历代都十分重视，政府积极兴建仓储设施，千方百计筹粮。在夏朝，仓储制度正式成为国家的基本制度之一，历朝历代都丝毫没有放松，直到20世纪90年代初，中国的粮食政策还是几十年一贯制的“统购统销”，高度垄断，即使现在也没有完全放开经营。

另外，中国的编户制度、赋税制度、俸禄制度等无一不以此为基本依据。中国的礼仪、道德、礼教等上层建筑就建立在如此的经济基础之上，所有的不可调和的社会矛盾也集中于此，因此历朝历代的变法和改革，通常都是关乎农业，围绕着吃饭来进行的。反过来，制度又让食文化免于沉沦，生生不息。

连孔子也说过“饮食男女，人之大欲存焉”，将“吃”列为人的第一本性和根本诉求；在战术上强调“食不厌精，脍不厌细”，将吃饭列为人生重要的享乐。几千年下来，或本能使然，或醍醐灌顶，或当头棒喝，或一言九鼎，或强买强卖，在民间，老百姓的确已经以“吃”为天职和幸福了。

人类史前时代的厨房文化，是由用于熟食的第一把火开篇的。因此，原始人类穴居洞口或集体栖息地旁最初的火塘便应理解为人类“厨房”的原始形态，如图1-1所示。

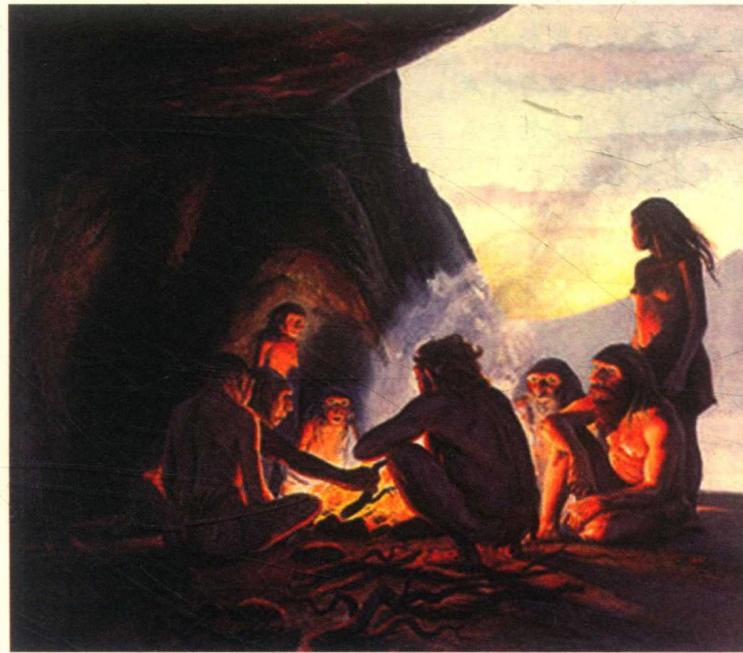


图1-1 古人类最初的“厨房”

有研究者认为，灶是穴居条件下蛙图腾氏族首先发明的。火种的最早保存手段为在野外篝火，在露天火塘时期，“房”的物质形态并不存在。在火塘移入居室内以前，它集防卫、照明、熟物、聚餐、驱寒、祭拜等多种功能于一体。当时的祭拜对象应当是火神。火塘移入居室内之后，用于烧煮食物的食事功用和饮食文化色彩逐渐凸显，待加工的食品原料、加工器具等与熟物的火塘在空间上更为接近，“厨房”的意义开始形成。这时，对食物的信仰和对火的崇拜紧密结合，也就是说厨房文化的形成始于人类对火的崇拜和对食物信仰的结合。厨房文化的形成显然要后于对火的认识和火崇拜观念的出现。

中国传统民居中厨房的产生是古代民众生活水平进步的反映。厨房产生以后，根据地区燃料供应以及家庭经济条件的限制，人们烧饭的炉灶也开始多样化。建筑的烟囱与住宅