



坐标：湖南，长沙

“晾面架”中餐厅 ——美食印象

项目设计：Lukstudio 芝作室

项目团队：陆颖芝 Alba Beroiz Blazquez 蔡金红 林宝意

摄影师：Peter Dixie 洛唐建筑摄影

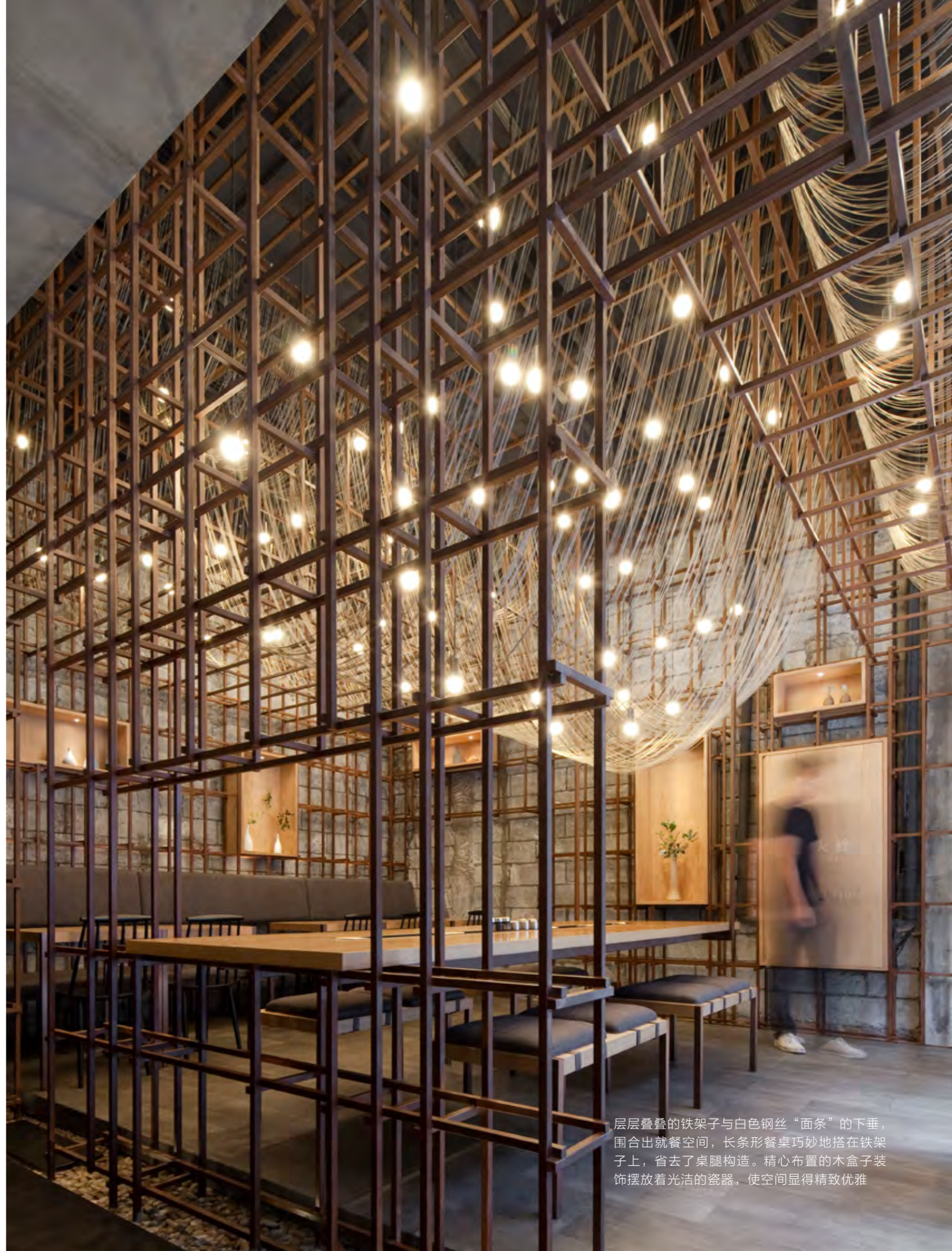
文 / 编辑：高红 吴雪梦

面条是中国随处可见的街头小吃。在大部分面馆都仅钻研口味的趋势下，一些商家独辟蹊径，将优质的店铺设计作为不可或缺的成功秘方，隆小宝就是其中之一。这个新团队在长沙小试牛刀，力图把钻研多时的地道邵阳米粉推广到全国各地。Lukstudio 芝作室受邀为其打造品牌创始店。为了将传统制面工艺引入到空间设计中，设计师们用现代语汇重新诠释了“晾面架”这一传统元素。

湘江畔的购物大道上，一间占地 50 平方米的面馆散发着宁静而独特的韵味。竹子倒模浇筑的混凝土外立面上，两个相映成趣的钢盒子穿墙而出：左边略高的一个看起来冷静封闭，右边的有着脚手架一样繁复的面孔。三个元素并置在一起，为食客开启入店探索的旅程。

从左侧“盒子”进入店内，一个简约内敛的空间映入眼帘：前台嵌缀着曾用于浇筑混凝土的竹模，与外立面相呼应；水泥素墙衬托着由橡木盒子和简单屏幕组成的背景墙。转身步入用餐区，围绕着铁架子的光晕将空间的丰富层次展开：墙体原本的砖块与水泥结构露出来，与铁架子共同营造出粗犷的背景；层层叠叠的铁架子中，精心布置的木盒子展示着光洁的瓷器；一束束细密的钢丝“面条”优雅地垂挂着，微微映着灯泡的暖光，成为整个空间的亮点。每一个细微处都体现了主人的用心，给客人一种晾面架下进餐的愉快体验。

粗糙质朴与细腻精致、东方传统与现代诠释，Lukstudio 芝作室通过这样的融合让店铺成为连锁快餐和高档餐厅的混合体，改变了大众对平常面馆环境的一般印象，展示了传统中式美食店也可以像咖啡厅一样令人流连忘返的潜质。



层层叠叠的铁架子与白色钢丝“面条”的下垂，围合出就餐空间，长条形餐桌巧妙地搭在铁架子上，省去了桌腿构造。精心布置的木盒子装饰摆放着光洁的瓷器，使空间显得精致优雅



使用传统但过时的 A19 灯泡，点亮上层空间的同时，也丰富了空间的层次，使整体框架在视觉上得到延伸。白色的灯光为钢丝增添了一丝柔和



左页图：绳索像面条一样，在灯光的照射下，熠熠生辉、质感十足，让人食欲大开
本页图：素色的水泥墙面与木材的细腻形成对比，使店铺在两种风格的融合下和谐统一。墙面触感虽没有那么平和柔美，却多了几分粗犷而随和的气息



左页图：店面外部空地使用混凝土铺装，使室外空间与店铺相呼应。极简的桌子造型与铁艺编织的椅子点缀了室外空间，同时彰显城市的大气与包容。中国传统的晾面架便是用竹子制作，考虑到竹子材质的使用期，本设计改用混凝土倒模浇筑出竹子的形状，既有传统味道又独具创新品味。店面外部由三个不同空间层次的方盒子构成，元素统一，立面雅致而有格调

右页左图：面条的 Logo 简洁清晰，一眼便知店内所经营之物，不同体积的方体组合丰富空间。晚间的暖黄色灯光照射在锈色的墙体营造出安静、整洁的氛围。进入其中，似漫步在老街一般缓慢悠远

右页右图：混凝土竹模经过光影照映营造出内敛的气息