

# THE NOODLE RACK

## 晾面架



Christina Luk  
芝作室Lukstudio创办人兼设计总监

设计 \ Christina Luk  
参与设计 \ 陆颖芝、Alba Beroiz Blazquez、  
蔡金红、林宝意  
摄影 \ Peter Dixie 洛唐建筑摄影  
编辑 \ 姜敏华

项目地址 湖南  
项目面积 50m<sup>2</sup>  
竣工时间 2015.07  
设计单位 芝作室Lukstudio

面条是中国随处可见的街头小吃。大部分面馆都仅在口味上费尽工夫以赢得客户，然而有一些品牌已将优质的店铺设计视为不可或缺的成功秘方，本案中的“隆小宝”就是其中之一。来自上海的芝作室设计团队受邀为其打造品牌创始店，设计师将传统制面工艺引入空间设计中，用现代语汇重新诠释了“晾面架”这一元素。

这间50平方米的面馆有着一个宁静而引人入胜的店面外观。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，右边的一个则有着如脚手架一样繁复的面孔。三种元素并置在一起，为食客揭开入店探索的旅程。

从左侧盒子进入店内，首先来到一个简约内敛的空间：前台嵌缀着曾用于浇筑混凝土的竹模，与外立面形成呼应，水泥素墙衬托着由橡木盒子和点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丰富的层次慢慢展开：暴露在外墙体砖块与水泥结构，与铁架子共同营造了一个粗犷的背景；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，沉浸在灯泡散发的暖光中，成为整个空间的亮点。每一处的细微用心都是为了触发客人在“晾面架”下进餐的诗意联想。

芝作室正是通过粗糙质朴与细腻精致的融合，实现了东方传统与现代诠释的碰撞，让店铺成为连锁快餐和高档餐厅的混合体，一改大众对平常面馆环境简陋、低劣的偏见，展示着传统中式美食店面也有潜质成为像咖啡厅一样令人流连忘返的场所。■

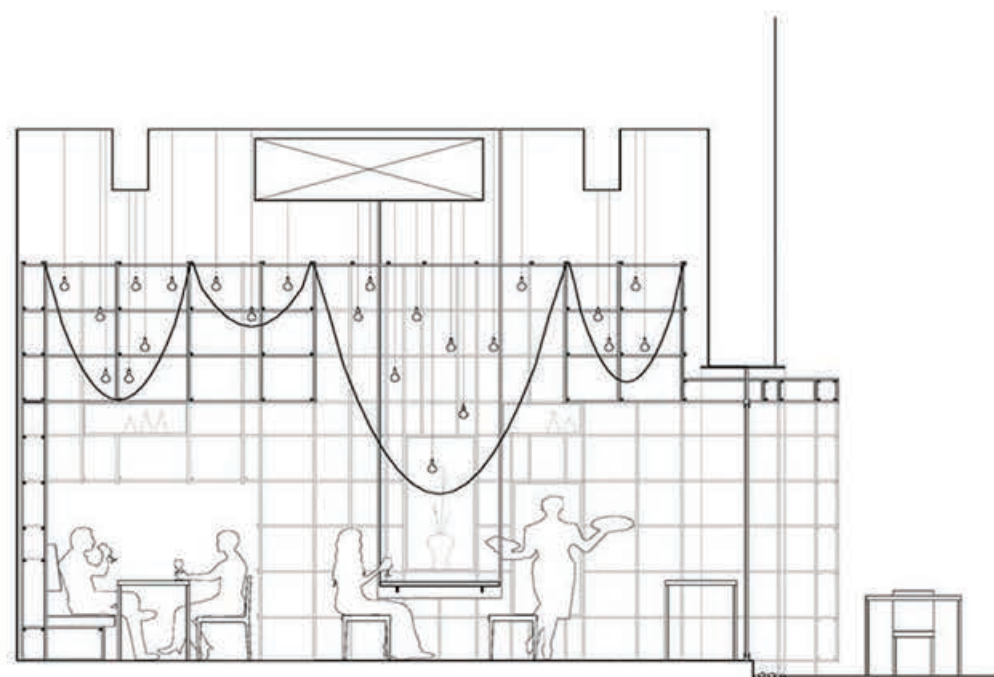


图1 宁静而引人入胜的店面外观  
图2、3 竹子倒模浇筑的混凝土外立面

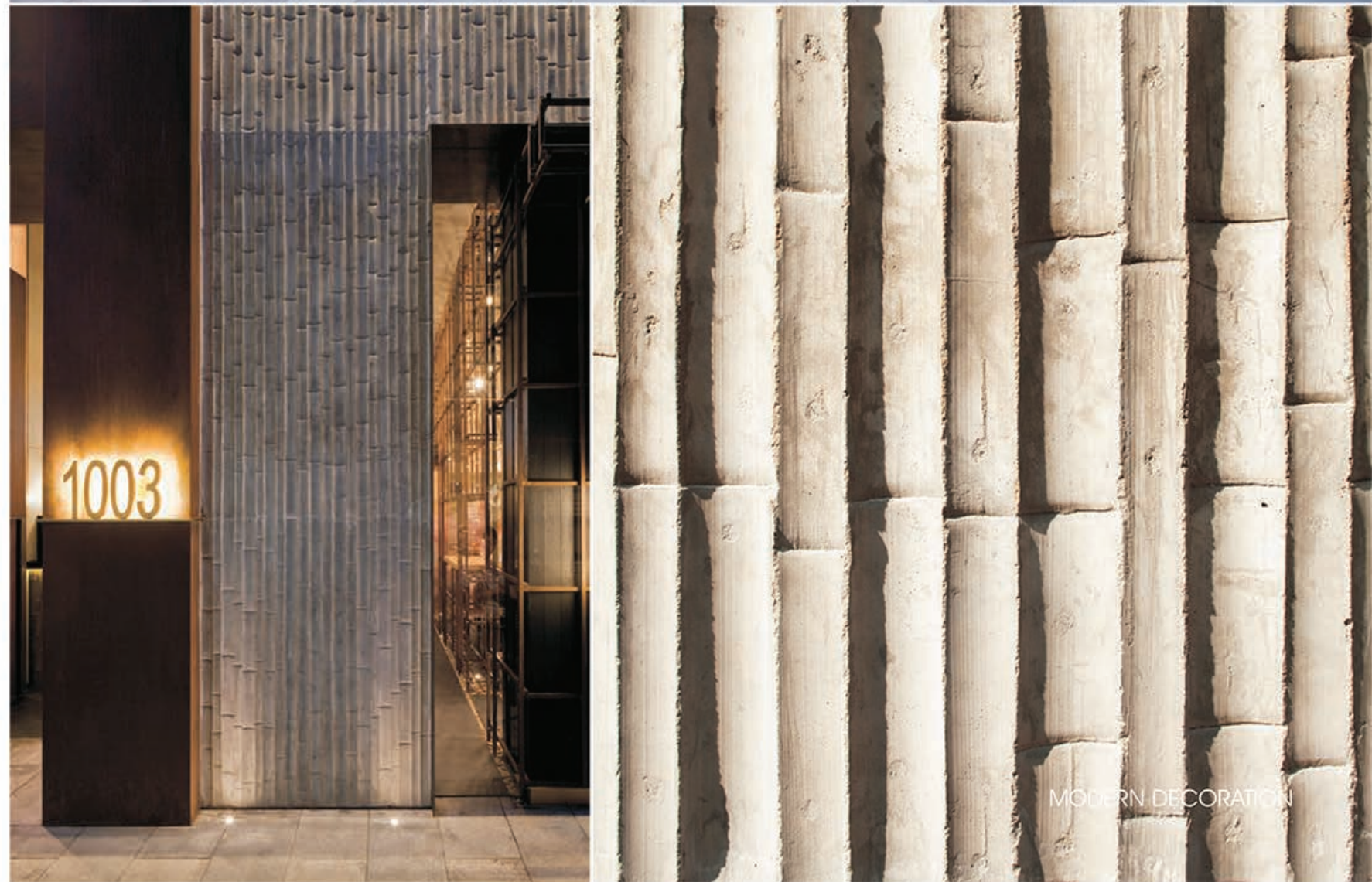




图4、5 暴露在外墙体砖块与水泥结构，与铁架子共同营造了一个粗犷的背景



首席主编  
观点

主设计语汇运用单一的木架构，在水平、垂直中重复性堆叠，看似单纯的线性架构，却创造了令人深刻的印象。

6	7
6	8

图6 一束束细密的钢丝“面条”优雅地垂挂着，沉浸在灯泡散发的暖光中

图7 围绕着铁架子的光束将空间丰富的层次慢慢展开

图8 前台嵌嵌着曾用于浇筑混凝土的竹模，与外立面形成呼应