

地域特色餐厅环境设计初探

陈琳 汪雨晴

南京林业大学艺术设计学院

DOI:10.12238/btr.v4i3.3692

[摘要] 地域特色餐厅作为一种提供地域独特饮食的地方,近年来备受人们喜爱与追捧。它的出现展现了人们对饮食多样化需求的不断提高,有需求就有市场,在这样的背景下,地域特色餐厅开始在各地相继出现。地域特色餐厅在呈现民族或国家独特饮食时,也体现着他们的文化内涵。所以在这样一种情况下,要想增加地域特色餐厅在现代餐饮行业中的市场竞争力,同时为顾客提供一个良好的就餐环境与体验,地域特色餐厅氛围感营造是十分重要的。

[关键词] 地域特色; 氛围营造; 餐饮空间

中图分类号: TD223 文献标识码: A

On the environment design of regional Restaurant

Lin Chen Yuqing Wang

College of Art and Design, Nanjing Forestry University, Nanjing, Jiangsu

[Abstract] as a place to provide regional unique food, regional characteristic restaurants have been loved and sought after by people in recent years. Its emergence shows the continuous improvement of people's demand for diversified diet. There is a market when there is demand. Under this background, regional characteristic restaurants began to appear one after another. Regional characteristic restaurants also reflect their cultural connotation when presenting the unique diet of a nation or country. Therefore, in such a case, in order to increase the market competitiveness of regional characteristic restaurants in the modern catering industry and provide customers with a good dining environment and experience, it is very important to create an atmosphere of regional characteristic restaurants.

[Key words] regional characteristics; Atmosphere construction; Dining space

引言

地域文化不同国家有不同的释义,而我国只有那种经过悠久历史文明的积淀而形成的独特文化才能被称作地域文化,是特定地域传统民俗方面的文明表现。如今地域文化与餐饮空间融为一体,让顾客在用餐的同时潜熟和感触这独特的地域文化。地域特色餐饮空间设计以选定某一特定地域文化为主题并从中抽取和运用其独特文化元素是十分重要的。

1 地域特色餐厅的文化内涵

近年来餐饮行业的角逐愈发激烈,竞争核心从菜品的种类、卖相等可视的竞争转到文化上的竞争。竞争核心的变化逢迎了顾客消费从消费产品到消费文化的转换。然而,文化内涵具有一定的深

厚度,地域特色餐厅一旦生成自己独特的文化就不能去轻易改变,餐饮行业中蕴藏的文化内涵是促进其持久发展的最好内容,文化的内涵和深度在地域特色餐厅的发展中起到不可估量的作用。

2 地域特色餐厅氛围营造的重要性

伴着经济的发展,人们不断改善生活方式,注重生活的方方面面,餐饮条件也囊括其中。在现代生活中,餐厅不应只满足生理需求,更要去关注顾客的精神需求。在地域特色餐厅氛围营造中,怎么去满足人们精神需求是餐厅设计的重心。光有基础功能的餐厅是不完整的,没有文化、情趣的表现,既没有吸引力,也不能产生情感共鸣,设计最终目的是

服务人,不“以人为本”的设计不是好设计,只有将空间、氛围、人三者完美结合才是市场所需的设计。氛围营造在地域特色餐厅设计中至关重要,除烘托主题外,还可使餐厅中蕴涵的文化与氛围形成良性互动。

3 地域特色餐厅氛围感营造研究设计分析

^[1]地域特色餐厅最大的吸引力就是销售当地所没有的饮食,其特色产品、服务和餐厅氛围感,都在吸引着顾客。在设计时可以从这些方面入手,选定主题及合适的设计元素,这样设计出来的餐厅在独树一帜的同时,也和餐厅中的其他事物有关联。地域特色餐厅是以销售某一特定地区饮食为主的餐饮模式,通

过对地域特色这一主题的深入研究,设计出与主题相符的就餐氛围和环境,顾客在就餐时获得在环境中所创造出的氛围体验。除满足就餐功能外,其造型要素也围绕主题烘托主题,以此来传递餐厅中所蕴涵的文化内涵。环境是氛围的载体,人是氛围的感受着,两者相辅相成,缺一不可。人在特定空间下,五感都参与到感知环境的生理活动中去获取信息。在顾客注意到餐厅时,就已经动用五感及心理感受来对餐厅整体环境进行评判了,最后上升到情感层面,使顾客获得对餐厅整体文化氛围感的认同。

3.1 地域特色餐厅氛围营造理念

3.1.1 地域美学的应用。在我国传统文化中,“地域美学”是一种特别的存在。千年中华,孕育了多种民族文化,每一种地域文化都有着其独特之处。随着社会的发展,它们开始呈现在社会上,其独到之处也被合理运用在各个领域,而地域特色餐厅更是直接将它们的文化呈现在大众视野下。在营造地域特色餐厅氛围感时,不是简单粗暴的垒砌,而是要将空间使用者的精神感知层与地域美学完美契合,使人主动去感受氛围,更能深刻体会其文化内涵。

3.1.2 地域风情的体现。在设计地域特色餐厅时,多数高要求源于社会,要将空间功能与地域风情相互融合。随着时代的进步,人们的审美情趣也正向增长,对于地域风情有不同的看法,加大了地域特色餐厅设计的难度。地域风情应当是异而不俗、繁而不花的,致力于各种元素在空间中的和谐统一。在营造氛围感时,应当选择具有神秘感的色彩,陈设品注重细节刻画,照明要考虑到餐饮模式来营造,致力餐厅整体氛围感的营造。

3.1.3 地域环境的营造。调研成果显示,人们目前对地域特色餐饮有着极高的探索兴趣。地域特色餐厅空间的氛围不似平常的餐饮模式,更多的是凸显它的独特性,让顾客从身心上都感受到餐厅的地域特性。所以在营造地域特色餐厅氛围时,可应用特色图腾、特色家具等方法来营造餐厅中的地域环境。

3.2 地域特色餐厅氛围营造要素

3.2.1 视觉要素。五感中视觉感知是最先传达信息给我们的,在五感中所占比重最大,概括为造型、纹饰以及颜色三方面。

(1) 造型遍及空间各处,在打造地域特色餐厅时,我们应当一改普通餐饮空间常见的简单线条设计,将“地域特色”概念中的地域特点应用其中,如固有的环境、当地的工艺、特有的纹饰等,这些元素都可以运用到餐厅设计中,既增添室内装修也烘托出地域特色餐厅的独特氛围。

(2) 纹饰既有2D的也有3D的,分别有抽象的和具体的。无论是哪一种空间的设计,在进行空间修饰时,都会牵扯到纹饰的构成。所以纹饰也是地域特色餐厅营造氛围的重要元素。造型原理的基本元素是点、线、面,任何物质的组成都离不开点线面,组合各异其内涵也各异。在地域特色餐厅设计中,可以多采用相应地区的民族图腾、纹饰来装修,将地域文化实打实的运用在设计中,能真切的传达地域特色餐厅所蕴涵的地域文化以及主题内涵。(3) 地域特色餐厅中的颜色以墙、顶、地和陈设为主导,颜色是营造氛围必不可少的一种元素。不同的色彩会带给人不同的感受,这与人们心态有关。所以设计时应选用积极性的色彩,引导人们情绪正向上升。和地域特色文化内涵相称的颜色搭配饱和度与纯度都偏低,色调神秘沉稳。

3.2.2 听觉要素。音乐是人类情感的共鸣器,所以氛围营造离不开音乐的点缀。不同的曲调给人不同的感受,欢乐的曲调可以引发愉悦之情,反之,忧伤的曲调会引发伤心之情。合适的音乐可以增强餐厅氛围感和吸引力。地域特色餐厅使用纯音乐或当地语言的音乐,增加餐厅氛围的同时,也让顾客放松身心。

3.2.3 嗅觉要素。气味是人们的隐形吸引力,每个人的气味都是独特的,人们会通过味道对人或事进行喜恶的辨别,对于喜欢的味道人们会不自觉的去靠近,厌恶的味道及时疏远。不同的气味会对人们的情绪产生微妙的影响。地域特色餐厅中可以使用熏香来营造嗅觉氛围,若有若无的淡香可以定心神,营造一种独特风情。

3.2.4 味觉要素。餐厅的基本功能就是提供饮食,因此味觉是氛围营造中必不可少的。美味的食物是吸引顾客的基本条件,而地域特色餐厅主要提供特定地区的饮食,保证味道上的正宗是其餐厅生意强有力的保障。人们通过味觉直接的感受饮食,对于不同口味的人来说,一间餐厅能否再次光顾,产品合乎自身口味是十分关键的。然而人的口味又和生长环境、生活习性有关,人们会优先选择偏向自身口味的餐饮,这为餐厅的选址提供了帮助。

3.3 地域特色餐厅氛围营造手段

地域特色餐厅的氛围营造需要通过设计手段来实现,要想营造出与主题文化相符合的氛围离不开空间构成、色彩、材料肌理、软装饰陈设、灯光系统等手段来进行,这样才能最大程度的满足顾客的身心需求以及设计出把理想转化为现实的餐厅。

3.3.1 空间构成。^[2]室内空间是人为的,其存在于人们视觉和心理感觉之中,通过这些要素人们对空间进行优化,做出符合自己审美的空间。优化的基本条件是墙体围合,有限的墙体促使人们大幅度的使用设计元素,使得人们更会营造空间氛围感。空间结构必须与餐厅的主题相符合,地域特色餐厅追求独特、新颖的理念,因此要灵活运用空间中的梁、柱、墙体,划分出的空间给人多而不碎之感。同时也可以利用实或虚的隔断方式营造封闭或半开放的空间,促进空间结构之间的渗透,从而达到对餐厅氛围的营造。

3.3.2 色彩搭配。色彩在不同情况下带给人不同的心理感受,但其本身不具有任何感情倾向,它的意义体现于形之外,是一种气韵,一种能感受却难以言说的效果。^[3]色彩可以整合空间整体色调、表达主题文化、增强人们的审美情趣,让餐厅空间更饱满舒适,所以营造餐厅氛围感时色彩的应用时必不可少的一环。根据地域特色餐厅设计的需要,当地的宗教信仰、文化特征、地区特点等来进行空间内部色彩的运用,这既尊重了当地文化,也更能得到顾客的认同。

3.3.3材料肌理构成。科技的进步让材料创新有了支撑,不同材料的选用,可以丰富室内设计语言和视觉感受。其不同质感也会带来不同感受,木质给人温馨之感,钢材给人硬冷之感。在地域特色餐厅氛围营造中,可以多运用木、石等材料,这些材料以其纯天然的质感、颜色和纹理给人一种置身山林间的感受,感觉上更靠近特色地区,让人感受到独特自然的室内氛围。

3.3.4软装陈设搭配。陈设品是点缀空间必不可少的元素,虽小但却起着画龙点睛般的作用,能给空间带来灵动性。陈设品种类繁多,但不是都能在同一空间下“和谐相处”的,它们生来就有合适放置的空间,摆放合适的陈设品会增添空间的活力,反之会使空间显得异样。所以为了精准选择合适地域特色餐厅的陈设品,不论是功能类还是装饰类的陈设品,在从材质、特点、造型等方面进行挑选时,也要注重艺术性与个性。在凸显地域特征的同时,也能让顾客产生共鸣。

3.3.5灯光照明布置

在地域特色餐厅空间中,光源不宜过亮,这是由餐厅主题的特殊性决定的,过于明亮的光线会让餐厅失去神秘感,这与餐厅主题不符。较亮的光源点可以设置在餐桌的正上方,可以很好的照射到食物,增添食物色泽的同时也让顾客更专注于饮食。其他区域应根据实际感受运用强弱不同的光线,如入口处应当加强光线的亮度,入口处是起到一个吸引顾客的作用,第一印象很重要,他能决定顾客是否会进入餐厅用餐。光源首先是作为餐厅的照明,其次才是营造氛围。所以在营造氛围之前,应当先落实光的基础功能,之后再利用光的颜色、光源色调、光线强弱等营造氛围。

4 地域特色餐厅实际案例对比分析

案例1：紫滇源云南生态菜

表4-1 紫滇源云南生态菜餐厅调研情况简介

分 类	内 容
调研内容	事实要素
地理位置	南京市秦淮区淮海路 88 号
周边环境	周围有购物中心和大型商业区
特色菜品	手抓饭
人均消费	单人或双人餐 89 至 189 元, 宴会人均 360 元
就餐人群	顾客以 25 至 45 岁人群为主; 单人或双人餐食客年龄更年轻, 16 至 20 岁居多
内部装饰	店内绿植林立, 有着云南少数民族特有的纹饰陈设品, 隔档是以当地图腾做成的大型仿古合金屏风, 大厅柱子上有色彩一眼看去就觉得是属于云南的墙饰, 座椅有着精美的雕刻, 桌布纹样是云南独有各个少数民族的刺绣, 深色仿古餐具有着古朴的质感
餐厅氛围	店内光源是白色的, 调冷且散乱, 没有集中的视线落脚点, 餐厅的装饰只是简单的依附墙面, 没有融入餐厅环境, 是表面的“云南味”, 让人意识不到云南风情, 当吃到菜品、看到有明显“云南味”的物件时才意识到这是云南餐厅

案例2：穆沙烧烤·新疆菜

表4-2 穆沙烧烤·新疆菜餐厅调研情况简介

分 类	内 容
调研内容	事实要素
地理位置	南京市秦淮区中山东路 300 号
周边环境	附近有生活广场
特色菜品	大盘鸡
人均消费	单人或双人餐 128 至 326 元, 包厢人均 380 元
就餐人群	25 至 40 岁人群为主
内部装饰	多用当地的纹饰做成木雕装饰在墙上; 隔档的颜色选用了新疆装修多用的蓝色、橘色等; 顶部是镂空的雕花纹饰; 桌椅有木质和藤制的, 坐垫选用蓝色, 搭配白色桌布
餐厅氛围	店外装修充满新疆特色, 打造出新疆特有民居的样子, 还有当地的建筑纹饰; 进店后, 用餐口、散座、包厢等都体现着新疆风

5 结尾

在餐饮多样化的背景下, 主题餐厅大行其道, 地域特色餐厅作为其中一员, 不断优化发展。伴随经济发展人们对餐饮模式要求不断提升, 从生理需求往精神需求靠近。在包容度大的中国, 各式各样的地域特色餐厅被人们广泛接受, 市场带来的利益让更多的餐饮行业也投身于这一行, 竞争力被拔高, 要想在众多餐厅中脱颖而出, 就需要在关注产品质量的同时去营造更舒适的餐厅环境。本文以地域特色餐厅的氛围营造为切入点, 分别对地域特色餐厅的文化内涵、氛围营造的重要性、氛围感研究及设计分析和举例论证来深入探讨营造餐厅氛围感的重要性。通过本文的研究, 更明确了一间餐厅要想成功营造氛围感, 是离不开对主题文化内涵的了解、顾客的生理和心理需求以及设计师对空间结构、色彩搭配、材料肌理构成、软装陈设搭配和灯光照明设置等设计手段的熟练, 只有深刻认知一个地域的文化和拥有超强的设计能力才能更好的为餐厅营造出独特的氛围感。

[参考文献]

- [1]张可欣.素食主题餐厅氛围营造研究[D].西安工程大学,2017.
[2]胡伟,贾宁.建筑形态构成[M].南京东南大学出版社,2018:110-118.
[3]夏吉宏.浅析室内设计色彩搭配及对心理的影响[J].明日风尚,2021(6):42-47.

作者简介:

陈琳(1999--),女,汉族,江西省上饶市人,本科在读,南京林业大学,研究方向:环境设计(室内设计)。

汪雨晴(1999--),女,汉族,湖南省常德市人,本科在读,南京林业大学,研究方向:环境设计(室内设计)。