

区域饮食习惯对厨房收纳设计的影响

王雅溪, KIM UN

(武汉工程大学, 武汉 430205)

摘要: **目的** 研究区域饮食文化特性对厨房收纳设计的影响。**方法** 在深入调查我国区域饮食文化和饮食习惯差异的基础上, 对特定地区住宅厨房使用状况和收纳习惯进行归类分析。**结论** 区域饮食文化是厨房收纳设计的基础, 从各方面对厨房收纳设计产生重要影响。

关键词: 设计; 饮食文化; 收纳; 厨房

中图分类号: TB472 **文献标识码:** A **文章编号:** 1001-3563(2017)08-0173-04

Influence of Regional Cooking Culture on Kitchen Storage Design

WANG Ya-xi, KIM UN

(Wuhan Institute of Technology, Wuhan 430205, China)

ABSTRACT: It aims to study the influences of regional food cultural characteristics on kitchen design. It classifies and analyzes the use status and storage habit of residential kitchen in specific area based on in-depth investigation into the differences between regional food culture and habit in China. Regional food culture is the basis for kitchen storage design and has great influences on storage design of kitchen from every aspect.

KEY WORDS: regional food cultural; specific area; kitchen storage; design

饮食文化是人类为了生存, 在饮食生活中产生的饮食观念、行为、技术及其饮食产品的总合, 是人类通过自然选择、约定俗成的与环境相适应的饮食生活方式^[1]。“民以食为天, 食以厨为源”, 厨房是人们饮食生活方式的主要承载空间, 这一空间承担着包括食材储备、烹饪制作、满足富有地方特色的风俗习惯以及其他精神享受等任务。由于我国饮食习惯跟欧美国家存在较大的差异, 而收纳设计这一理念却由西方引入, 很多符合西方文化的设计, 并不一定能够很好地解决我国富有区域特色的厨房收纳问题, 因此, 只有从区域生活习惯和传统文化出发, 对不同区域的收纳方式进行剖析和研究, 才能最终探索出符合我国民族文化特色的设计方向。

1 饮食文化的区域分异

饮食文化具有诸多特征, 有的学者认为中国饮食文化最重要的特性是区域性与民族性^[2]。“近山者采, 近

水者渔”, 区域饮食文化的形成离不开其自身地理环境、作物生长、气候变化、文化习俗等因素的影响^[3], 具有地域性风格的菜系和饮食习惯经过一定的历史沉淀和各项因素的长期演变而最终形成。

从物质环境来看, 人类的食物取决于生物资源, 作物类别受到环境和土壤条件的制约, 从而形成不同区域的饮食特色; 不同区域的气候差异和水土特质影响着人们的烹饪手法和口味; 从人文环境来看, 各地的经济状况制约着当地饮食习惯的发展; 各区域不同的文化意识观念构成了当地的饮食文化属性; 除此之外, 政治、民族、宗教等因素也影响着当地居民的饮食文化意识。不同地区相应的区域意识构成了本区域的文化认同感, 这种认同感与其他因素一起, 又具有相对的排他性^[4]。中国当代哲学家金岳霖在《论道》中指出, 在人类文化领域, 每一个文化区域都会有其独特而独存的“中坚思想”^[5], 因此, 区域饮食文化分异的原因或许可以从分析区域不同的“中坚思想”中找到答案。

收稿日期: 2016-12-29

基金项目: 2017年湖北省教育厅人文社会科学研究项目(17Q077)

作者简介: 王雅溪(1984—), 女, 湖北人, 博士, 武汉工程大学副教授, 主要研究方向为工业设计。

Fig.2 Family sample information

经调查发现,河北地区物品收纳共性统计见图 3。由于河北地区住宅大部分都有储藏室,因此在厨房的收纳物品总数较少,吊柜的使用率普遍较低;制作面食的工具较多,操作时台面的需求更大;微波炉、豆浆机没有合理的收纳位置;在烹饪区地柜和准备区的吊柜存储大量的锅具;准备区地柜存储米面较多;砧板、擀面杖较多,没有专门的存储空间。

四川地区物品收纳共性统计见图 4。由于四川地

区饮食丰富,尤其热爱火锅等油性食品,以至于每个家庭都有大量碗碟存储需求;泡菜坛较多,因体积较大所以在狭小厨房移动困难,存取不便。部分家庭有单独的小阳台专门放置泡菜坛;米桶、油桶等体积较大的物品只能放置在地面上;吊柜利用率高,储物空间分区不明显,干货调料相对较多且分布杂乱;安装净水器的家庭较多,导致水槽柜没有储物空间。

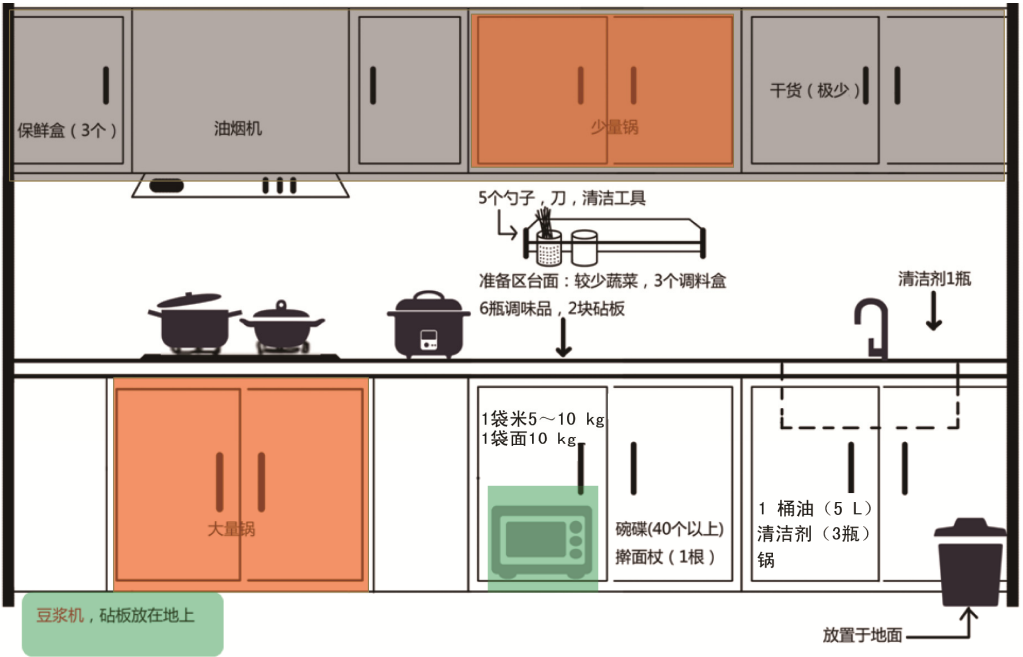


图 3 河北地区物品收纳共性统计
Fig.3 General statistics of article storage in Hebei

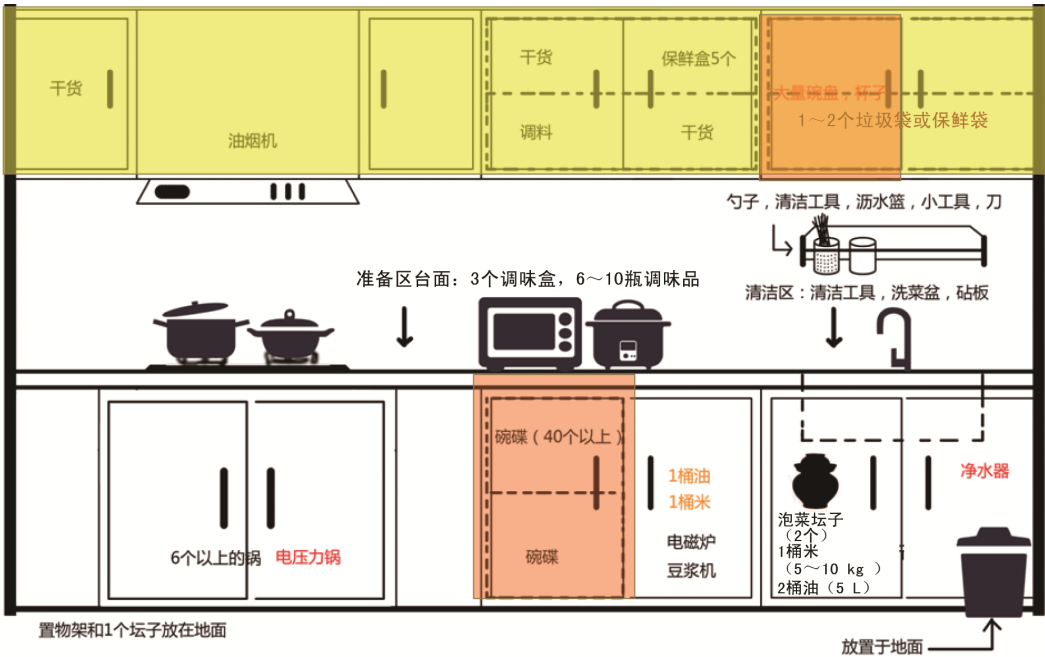


图 4 四川地区物品收纳共性统计
Fig.4 General statistics of article storage in Sichuan

4 区域饮食习惯对厨房收纳设计的影响

1) 对空间尺寸的影响。区域饮食观念的不同,导致从买菜、烹饪前备餐、烹饪过程、用餐方式到餐后清理的方式都有一定的区别,这些区别也影响了物品储存的空间大小、位置需求等方面。北方人买菜,量大且习惯囤积,收纳需求相对于南方更为粗放;南方饮食精致,购买原料量小而种类繁多,相对于北方,则更需要精致化存储空间尺寸。

2) 对分类分区的影响。我国幅员辽阔民族众多,食物的天然分布致使不同地域的饮食结构各不相同。最典型的作物分布可算是“南稻北麦”,就北方地区而言,小麦产量富足,人们主要以面粉制品为主食,大部分居民会在家制作馒头、饺子、面条、包子和烙饼等食物,因此面粉的储备需求相对于南方更多;而南方地区烹饪资源丰富,菜路广,作料多,对于蔬菜和调料等食材的收纳需求会相对较多。

3) 对功能设计的影响。北方降水较少,气候干燥,南方高温多雨,空气湿润。北方干燥的气候便于人们制作干化食品,例如咸鱼干、笋干、红薯干等,相对于南方,干货的存储空间需求较大;反观南方,过湿的空气常常易使粮食霉变长虫,使食用盐与调料等更容易因为吸湿而潮解,相对于北方,人们会更加注重食品的防潮收纳。

4) 对特色需求设计的影响。厨具使用习惯的不同是区域饮食文化存在差异的具体表现,这种表现也是区域饮食观念的差别在各自饮食活动中的反映。北方人在制作面食的过程中常会用到大号的面板和超长的擀面杖;而说起四川地区的厨具就不得不提泡菜坛子,无论是成都还是重庆,几乎家家户户都用很大的坛子来腌制泡菜。由于南北地区使用厨具的习惯差异明显,因此在厨房收纳问题中,自然对于各自特色工具的收纳需求也就更为突出。

5 结语

厨房承载着我国传承千年的饮食文化与民族特征,分析区域饮食习惯对厨房收纳设计的影响,对中国传统文化习惯的尊重和保护有着重要意义。在现代收纳设计中,应当摒弃一味引进西方设计的做法,更加注重对区域文化的研究,充分理解厨房收纳设计与区域饮食文化之间的内在关系,把握区域饮食文化对厨房收纳设计的诸多影响,深入挖掘我国饮食文化的内涵,并将其应用到设计当中,让区域饮食文化在现代橱柜设计中得到充分体现。

参考文献:

- [1] 陈苏华. 试论饮食文化的性质与学科地位[J]. 扬州大学烹饪学报, 2006(4): 6—10.
CHEN Su-hua. Discussions into the Nature and Academic Status of Food Culture[J]. Cuisine Journal of Yangzhou University, 2006(4): 6—10.
- [2] 李勇军, 陈舜胜. 饮食文化及其与我国食品工业的关系农产品加工[J]. 农产品加工·学刊, 2007(5).
LI Yong-jun, CHEN Shun-sheng. Agrotechny under the Relationship of Food Culture and China's Food Industry[J]. Agrotechny Journal, 2007(5).
- [3] 史红梅. 地理教学中我国地域饮食文化差异研究[D]. 石家庄: 河北师范大学, 2010.
SHI Hong-mei. Differential Study on China's Regional Food Culture in Geographical Teaching[D]. Shijiazhuang: Hebei Normal University, 2010.
- [4] 邵万宽. 中国南北区域美食文化自然习性之比较[J]. 楚雄师范学院学报, 2014(5): 18—19.
SHAO Wan-kuan. Comparison of Natural Habits of Regional Food Culture in South and North of China[J]. Journal of Chuxiong Normal University, 2014(5): 18—19.
- [5] 李恒. 饮食习惯对于橱柜设计的影响研究——以面食类为例[J]. 家具与室内装饰, 2016(2): 20—21.
LI Heng. Study on the Influence of Dietary Habits on the Design of Cabinet[J]. Furniture & Interior Design, 2016(2): 20—21.
- [6] 汤浩. 从饮食器具材料的地方性特色谈饮食文化[J]. 上海理工大学学报(社会版), 2004(3): 61—63.
TANG Hao. Discussions into Food Culture from the Perspective of Local Characteristics of Food Utensil Materials[J]. Journal of USST(Social Edition), 2004(3): 61—63.
- [7] 张述林. 中国饮食文化地理研究综述[J]. 遇难地理环境研究, 2009(4): 28—29.
ZHANG Shu-lin. Research Summary of China's Food Cultural Geography[J]. Yunnan Geographic Environment Research, 2009(4): 28—29.
- [8] 赵艺瑾. 厨房收纳空间设计研究[D]. 长沙: 中南林业科技大学, 2013.
ZHAO Yi-jin. Design Research of Kitchen Storage Space[D]. Changsha: Central South University of Forestry and Technology, 2013.
- [9] 张妹. 居室设计中陈设与空间的关系[D]. 合肥: 合肥工业大学, 2007.
ZHANG Mei. Relationship between Display and Space in Room Design[D]. Hefei: Hefei Polytechnic University, 2007.
- [10] 丽萨·斯科尔妮科. 合理的储藏——家居必备品的整理存放[M]. 上海: 上海人民美术出版社, 2004.
LISA S. Rational Storage: Storage of Home Essentials[M]. Shanghai: Shanghai People's Fine Arts Publishing House, 2004.