

第二章 文獻探討

第一節 生活、飲食、文化之間的關係

一群種族、信仰、生活方式、自然環境相近的人，往往會發展出獨特的飲食型態，稱為飲食文化。當個體從一種文化背景遷移至另一種文化時，為了適應新環境，在面對新生活適應的同時，自然會創造出另一個滿意的生活模式，而呈現出自我的特殊文化。

壹、台灣的生活型態與品質

古時人們從早到晚一天要做的選擇非常有限，食、衣、住、行、吃、喝、玩樂沒有多餘選擇，生活是一成不變的，一代傳一代，為生存而生活。但隨著時代的進步，資訊的交流，生活走向多元化，從吃早餐、住那裡、裝潢佈置的款式、顏色……等，我們的選擇愈來愈多，不只是量的增加，更著重於生活品質的提升。

近年來「生活品質」的議題，不斷地被引述、探討。居住的環境只有兩個大原則，一個是實用主義，另一個是唯美主義，一般人們首重實用，在經濟寬鬆之下，才會考慮到美的問題。所以「生活品質」是一種整合性的概念，它包含有亞里斯多德(Aristotle)的觀點：心靈活動、經濟學角度的觀點：國民生產毛額 (Gross National Product, GNP)、社會科學角度的觀點：個人家庭生活、朋友關係、生活水準……等 (林晉榮，民 91)。其中住的問題，可以反映國民的生活水準 (李乾朗，民 86)，廚房亦成為大規模建築之重要設施之一，它是維持人們生命與活動不可或缺的一個空間。新烹調工具的電子化，引發廚房的新革命，也活化商品的命脈，間接改變了社會關係、男女關係、人際關係的溝通，在未來相當有潛力的廚房空間裡持續的發酵中。

在台灣人的生活中，「食、衣、住、行、育、樂」中的「食」，佔有極重要的地位（夏正鐘，民 93）。畢竟民以食為天，現在，雖然台灣造就經濟奇蹟，大多數人過著豐衣足食的生活，但是見面時，「吃飽沒？」仍是最常聽到的問候語，人們在飽足之後也才能夠有體力去從事工作、賺取薪資，追求更高的生活品質。所以商品符碼的轉換、重組、圖騰意象打造、配置……等來滿足顧客對獨特產品慾望的追求（鄧景衡，民 91）。在廚房視覺化、高級化的形塑過程中，不僅是外表裝飾，也對內在的品質作考究，都是一種增值意識的價值。

從概念分析的方式，對生活品質做一項詳盡的調查，其研究指出良好的生活品質，包含有“一個人對生活的滿意感”這項條件（雷玉華、丘周萍，1998）。個人在日常生活中，對各方面之滿意度的主觀看法、感受來評斷，進而影響心理、生理及社會等層面，這屬於主觀性的生活品質(Booth-Kewley & Friedman, 1987)，在現在頂級廚具所塑造的空間裡，不僅是滿足食慾的所在之處，也是提高精神心靈層面的溝通交流之處，一件廚具設備所賦予的功能，已經不再是單一層面的，而是廣泛的，一切都可以心想事成，這就是現代廚具滿足消費者的方式。

20 世紀的 100 年裡，人們食的生活有了大轉變。21 世紀的現在，在忙碌的工作之餘，烹調的方式也跟著改變，有很多家庭不做飯，或只料理一些簡便的餐食，烹調方式趨向簡單、快速的方法，代表食文化的大變革（許文娟，民 87）；隨著科技的進步，各式的自動化、人性化小家電普便的被使用，協助料理食物，不僅縮短料理時間，使廚房不再充滿油煙、污垢，間接使得開放式的廚具受到消費者的親睽。

貳、飲食與文化的關係

人類進化的歷史上，日常生活的飲食行為，是人類文明的發端，代

表著生命的延續、文化的傳衍。飲食同時也是表達出社會不同階層的需求，飲食是物質文化的重要生活內容，飲食文化的發展正是一部微觀人類物質文明的進化史，進步的飲食行為，間接代表著貴、賤、貧、富，包含著粗糙、精緻，更彰顯出不同的民族性格、風土文化；飲食習慣取決於地理環境，生產技術，以及文明發展的進度。因此，我們從進食習慣可以約略測出一個社會發展的歷程。

中國文化稱得上「博大精深」，在「飲食」方面，《詩經》、《禮記》、《周禮》、《儀禮》等儒家經典及有關飲食的記載相當豐富（焦桐，民92），飲食文化的發展，就是一頁頁的地區發展史，從政治、社會、經濟層面的演變，可以看出飲食文化隨著向外發展、流傳、轉變或吸收外來文化而向內融合，其實是和一個地區的政治、社會、經濟活動有著密不可分的关系。

人類生存的必要條件是飲食，食物是我們認同意識的中心，它幫助我們堅持自己的飲食、階層和組織。也就是說，個人選擇去體現食物，塑造個人的飲食習慣(Fischler Claude，民77)。對食物的不同喜好、不同的烹調方式、不同器具的使用，透過不同的表現方式來建構自己、建構他們的世界，所傳達的是一種文化、族群特色與社經地位之間的關係，「食」是人類最基本的生活層面，也最能微觀體現出人們不同的層面。從古代社會到現代社會，食物的偏好是和文化發展緊密連結的。人類的飲食行為，絕對不是「純粹生物性」的行為，取得、處理、烹調、上桌、品嚐食物的態度與技術，也全因文化而異，在這背後各有一段歷史，故飲食的象徵意義可以說是與其文化發展息息相關（Sidney W. Mintz、林為正，民90）。文化上的差異在選擇烹飪的用具上，自然就有所不同，也同時影響廚具配備的選擇，在整體搭配之下，也就造就出

風情萬種的廚房格調。

飲食文化隨著現代環境的韻律而起舞，反應在第三世界的空間現象上，飲食正在接受這些改造。以台灣而言，我們的飲食結構正被資本經濟、科學技術、運輸革命、時間產業等新時空關係而改變（鄧景衡，民 86）。

飲食必須藉由某種機制才能形成認同，因為飲食必須具有意義才能直接形成認同的機制（Len Tiu Wright，民 90），單就飲食本身並不具有形成認同的條件，唯有必須透過飲食，引起某些情感的連結、亦是飲食它有著因階級的不同而形成不同飲食習慣的特徵，藉由此，它才有可能變成一種認同的機制。不同的飲食方式，它所需要的工具也不同，隨著科技的進步，在廚房裡配備的各式家電產品，也與家庭的社經地位有直接的關係，因此在準備飲食的過程中與品嚐飲食的同時，都無形中透露出這個家庭成員的特色與背景。飲食文化所傳遞的是一項情感的交流，人與人之間透過桌間的互動，而達到一定的共識，飲食文化透露出的是人的內在與外在的表徵。

French Jennifer A 說飲酒在許多的社會中被和善的分享，與人們分享食物就是一種友誼的象徵，藉著宴客，可以增進人們的友誼，充實人們的生活，促進人際關係，是屬於一項社交性的價值。階級的不同所塑造的品味也會有所不同，在研究中指出社會階級、年齡與性別，對於喜好是有差異性的（Tomilnson Mark，民 87）。「品味的喜好」所代表的是一個人內化的想法，個性的表徵，有時也是彰顯自我背景的一種表現，隨著時代的變遷、文化的交流，更突顯出不同時期，所代表的品味選擇也是會有差異性的，因為品味也會隨著時代的流行文化而盛行，使消費者有著不一樣的選擇。

參、文化與生活習慣

人對於空間的使用方式，有著生物性的一面，同時還受到文化的影響。人類創造文化，反過來文化影響人的行為（高宣揚，民 91）。由於文化背景的不同，在空間的使用上，也存在著差異，生活在不同文化環境中的人，事實上就是生活在不同感覺的世界裏。

我國市民對居住空間的考慮依次如下：1. 客廳、2. 臥室、3. 廚房、4. 浴廁、5. 書房、6. 儲藏室、7. 餐廳、8. 其它，由上可知，「廚房」為居住空間考慮因素的第三位（陸均玲，民 87）。影響廚房設計的因素有：(1) 廚房空間的大小、(2) 烹調習慣、(3) 廚房的使用行為 (4) 廚房的工作量。

心理學界的華生在分析習慣的養成，是先從習慣形成的原因著手，然後頗析日常生活中習慣的各種表現；一個複雜的習慣，如果進行分析，就可以發現這個習慣中每一個單位都是一個條件反射的動作。而影響習慣形成的因素有哪一些呢？(1) 年齡、(2) 練習的分配、(3) 機能的運用、(4) 藥物 (5) 天氣 (6) 誘因……等因素。揣測出人們背後不同的社會地位和生活方式的差異，而不完全只是階級差異，亦即這種次文化是超越階級觀念的。根據 Bourdieu 的說法，『空間』的觀念在於強調文化品味的實踐與社會地位的匹配。（陳坤宏，民 81）。

美國人傾向早餐是一頓相當豐盛的餐，這頓餐也許再匆匆忙忙中吃完，但卻是一頓不可忽視的餐；反之歐洲人，其國家靠近地中海 Mediterranean 的，對於早餐，常常隨意地吃一點，對於這頓早餐與美國人的燻肉、雞蛋早餐有著不同的滿足。（林第格靈撰、王書林，民 61）這兩個例子正說明在不同文化中的人們，學習不同需要的滿足方式。

人們的需要可以區分為目的需要和方式需要，吃飯是一種目的需要，吃什麼，什麼時候吃，什麼地點吃，用什麼食具吃，這些考慮就是方式需要，這些問題直接和設計習習相關。設計的多樣性，主要來自對方式需要的探索，發現方式需要，是設計師的主要思維方式。“吃”的目的價值很多，如請客吃飯不在於吃而在於交談。食的方式不同形成各種“種類”、“檔次”、“品位”的食具、烹飪器具……等。不同時代的價值觀念不同，引起的需要也不盡相同。農業社會追求安定的田園生活，而不是求新求變，追求家庭的穩定，而非事業的成功，追求自給自足，而非利潤和物質享受，人們設計的各種東西，都是以實現這些價值觀念和生存觀念為目的。

肆、台灣飲食文化的變遷

中國的歷史悠久、文化綿長，比歐美國家來得更繁複（胡祖武、許世昌，民 87）。台灣的飲食習慣有多種來源，每種習慣代表它不同的文化背景，在多種習慣的層層累積下，成就台灣豐富的飲食文化歷史，台灣多元的文化已經比各種傳進來的單一文化複雜且深度許多，尤其是飲食文化有它的主體性和獨特性，也直接的影響了廚房裡烹煮工具輪廓的形成與空間配置之間的關係。

飲食是文化，也是品味，任何主張和創意，都指向一種生命的胃口（焦桐，民 92）。飲食生活是包括一系列食物選擇口味、營養、烹調、進食方式的總和，具廣泛而深刻的社會文化意義。不同的民族、文化背景、社會環境的人，具有各自獨特的飲食方式，隨著社會發展，飲食型態雖然可能改變，但人終究無法脫離食物，台灣俗諺「一吃二穿」，人生在世以某種型態的食物而生存，這也就是一種地方性飲食文化的傳承。

食物的獲得為文化主要的原動力，飲食隨著現代社會的形式，趨向於異化。(胡祖武、許世昌，民 87) 廚房乃是代表著人類文明發展極重要的因素之一，也因為地區、氣候、環境條件的不同，而發展出不一樣的烹調方式，孕育對飲食文化不同的情懷，產生對居住形式的不同觀感。(林成發，民 92) 不同的居住環境，也造就不一樣款式廚房的產生，一個產品的形成和引用，都和人、事、時、地有著環環相扣的關係，這也就是一種地方特色的表徵，個人風格的展現，身分地位的標章。

由於現代性文化變遷的動力，形成各種不同的社會文化形式，飲食的空間文化隨之重新解構(鄧景衡，民 91)，飲食的價值由吃飽就好，演變為吃巧、吃精緻、吃高興就好，和傳統產生完全不一樣的觀念，人們不需要有好的廚藝，就可以在短時間內，享受美味可口的佳餚。隨著時代的進步，各種家電陸續的推出，將廚房的傳統地位解構了，塑造擁有廚電就擁有廚藝的新觀念，代表的是快速簡便的現代化飲食方式；廚具是美食藝術的基石，因為廚具與烹調方式息息相關，直接影響美食的延展性。

婦女整天在職場忙碌，男女分工的觀念，讓現代人很講求效率，下班後，沒時間準備繁瑣之素材，又希望能享受自己動手做的美食，於是選擇在超級市場或便利商店，買到一些廠商已經加工好的半成品，例如：蔥油餅、炸雞塊、義大利麵、義大利進口披薩、調味好的牛排、羊排……等，帶回家裡只需要利用科技性產品做簡略的加工，送進微波爐、烤箱或簡單煎煮，就可以完成一道佳餚，輕鬆享受美食。於是專業性的小家電特別受到年輕夫妻和上班族的喜愛，操作簡便，省時又省力的發明，讓男人也能輕鬆參與廚房工作，是雙薪家庭或單身貴族的另一種新的飲食方式。

近十年來隨著西方速食店的林立，國人飲食習慣也越來越西化，尤其對許多年輕一代的新新人類而言，幾乎可以說是吃麥當勞或披薩長大的，因此在家中製作西食的機會增加，傳統煎煮炒炸的東方廚具，在年輕化的小家庭中，愈來愈有被束之高閣的傾向，反而製作西食的簡便工具，愈來愈受到年輕人的喜愛。

表 2-1 台灣社會、生活型態與居住空間、廚房之關係演進表

時間年代	漢人大量移入以後至 日據時代以前	日據時代至光復以前	民國五十年代 至六十年代	民國七十年至 八十年代	民國九十年代
社會型態	農村社會	農村社會	勞力密集的工業化社會	技術密集的工業化社會	資訊蓬勃的工業化社會
住屋類型	三合院	三合院及少部分的土造或木造的樓房	水泥磚造的樓房最普遍	鋼筋水泥建造的樓房或集合式住宅最為普遍	高樓大廈、別墅、連棟式透天商業住屋開始普及
家庭結構	大家庭	大家庭	大家庭轉向小家庭	小家庭	小家庭與單身貴族
廚房主要設備	爐具以「灶」為主	爐具以「灶」為主	五十七年台灣有第一台自動點火的瓦斯爐	日式嵌入爐出現	歐式檯面爐成為主流
廚房配備	木材、竹子為主要的燃料	煮食器具多樣化，菜廚的使用廣泛	瓦斯爐及冰箱被大量的使用	精緻化的小家電進入廚房	科技性的廚房電器產品日漸增多

續表 2-1

廚房功能	純粹以使用為目的	廚房空間確定主要是以使用目的為主	廚房多以水泥建造，強調使用的功能性	仍然是以實用性質為主	廚房的定位多元，使用機能更多樣
附註說明	1. 平日烹煮的食物以蔬菜及醃漬醬菜為主，於祭祀時才吃魚肉	1. 雞、鴨食用的機會增多	1. 職業婦女逐漸增加 2. 速食、調理食品興起 3. 購物時段由白天延至晚上 4. 消費行為由「量」變到「質」	1. 超級市場漸漸取代傳統市場 2. 電器化產品輔助操作，取代廚藝的道具增加	1. 廚房開始被賦予影像，空間複製的時代意義 2. 不只強調人性化的機能，也加入視覺美感 3. 科技性的小家電、新材料加工的爐具、鍋具，開始介入廚房

資料來源：本研究整理

第二節 廚房的定義

在探討國民居住空間之利用時，廚房工作是住宅中最固定、最吃力且消耗最多之活動，家庭的富裕程度及對廚房的觀念，均會影響廚房的規劃安排。隨著社會觀念的改變，家庭主婦已逐漸的減少，職業婦女不斷的增多，使得速食人口也相對的增加，但無論生活型態如何的轉變，在居家空間的規劃裡，『廚房』的名詞仍就沒有因此而消失，只是在定義上發生轉變而已。

大半的人都有一個夢想中的廚房，甚至是一種幸福的指標（梁幼祥，93）。現今從事廚具設計的工作者，在設計上注入了使用工學、視覺意象，讓廚房不再只是單純的定義（高宣揚，民91），也為每一個客戶配置出符合他們夢想中的完美廚房，銷售者與業主溝通的過程中，了解不同的個體需求，對廚房目的的不同期許，每一位廚房的擁有者，都希望廚房的規劃盡如己意，因此現代廚房的定義和以往已經不相同，而是豐富了廚房存在的意義與價值，以下歸納出幾點對廚房的不同定義：

壹、使用功能層面的定義：

在農業的時代裡，三餐的溫飽幾乎都在家中解決，從古自今，無論是古厝、大廈、公寓、透天獨棟住宅、別墅、單身套房……等。都會在其中規劃一個大小不等的煮食區域，它純粹是以儲存食物、料理食物為主，因此當時被定義為屬陰的區域，而不屬於全家人經常使用的地方。在此範圍的人們可以從事烹調工作，將生食料理成熟食，將速食加熱成可接受的食物，以填飽肚子、品嚐美味，足以讓人從事這項活動的空間，是屬於功能層面的廚房。

從 2004 年的總體流行趨勢來看，廚房設計首先要實用、好用、整

體佈局要合理，設計符合人體工學。因此發展出“CDLK”概念，在四個方面體現，即：烹飪(cooking)、就餐(dinning)、家居(living)這些功能有機融合於廚房(kitchen)中(金燦，2004/5/7)。廚房用途的多功能性，其實也是廚房設計‘人性化’最好的體現”，廚房中無論是櫥櫃外觀，還是把手位置，都能直接影響使用者的感受。因此，廚房設計的關鍵在於協調櫥櫃、用品的尺寸，流理台和瓦斯爐的位置最好不要相隔太遠，而調味品與抹布也要放在隨手可得的爐台附近，另外，為了方便菜料下鍋與洗滌，水槽與爐台的距離必須考慮周詳，使主人在操作上能得心應手，水、火和刀刃的安全，更需要多加注意。廚房兼具了餐廳、起居室、工作室，甚至儲物間的功能，是家庭生活的中心場所，廚房與餐廳的界線不再明確的劃分。

未來廚房將以「多功能」為流行的趨勢，以滿足更多人的不同需求(帥文錦，民88)。目前在市面上見到的廚房設備，是期望使用者在等待烹煮食物的過程中，也能同時進行其他的工作，所以有內嵌式洗衣機或是燙衣板……等設備，在我們身邊的一切似乎都人性化，做事方便，效率自然會提高，而且使用者的心情也會隨之輕鬆愉快。

廚房中的收納，大致可以分成三種：開放性收納、隱藏性收納和裝飾性收納。只要把這三種收納方式，巧妙地運用在廚房當中，就可以使我們的家事變得輕鬆又方便，除了個人使用操作時的物歸原處習慣外，物品的顏色也是影響視覺整齊的原因之一，顏色統一，會讓我們的廚房看起來整齊乾淨。廚具功能設計方面，應該表現出「麻雀雖小」、「五臟俱全」(邱淑美，民86)。

表 2-2 廚房中的收納類型

類型	開放性收納	隱藏性收納	裝飾性收納
解釋說明	(1) 一眼就看得見、隨手就拿得到	(1) 物品收納在櫃中	(1) 裝飾和收納的功能 (2) 最能為廚房加分的收納方式
特點	(1) 最適合經常使用的物品 (2) 物品容易通風乾燥 (3) 物品隨手好拿	(1) 避免灰塵污染 (2) 使空間看起來整齊清爽 (3) 適合不是每天都在使用的物品	(1) 美化廚房 (2) 表現主人的獨特品味 (3) 隨性又簡單的收納方法 (4) 具創意的收納方法
方式	(1) 利用壁掛 (2) 開放式層架	(1) 可以把每個櫃子或抽屜中所存放的物品，做簡單扼要的記載，黏貼在櫃上，就可以清楚明白	(1) 把設計精美的手提袋掛在牆上，用來收集可以再利用的塑膠袋等 (2) 把高腳闊口的花瓶放在流理臺，用來插收鍋鏟、長柄湯杓、煮麵用的長腳筷

資料來源：本研究整理

貳、精神層面的定義：

中國人以前所呈現的廚房是窄小、髒亂、油膩、煙薰火燎的地方，這樣的環境對家庭主婦來說，就如同工廠的車間一樣，冷漠而無序，沒有體現對人的關懷。現在喜愛開放式廚房的人越來越多，人們的廚房觀念也從基本的烹飪功能，轉變為多功能、娛樂化、舒適性的唯美設計。

早期的基本需求就是「無廚不成家的」概念，它是一種實質上的需求，由於生活形態的轉變。到了 2003 年，一些高所得、高社經地位的人，所需要的廚房，則是能滿足人性心理層面的（John storey，張梅君譯，民 90），又因為週休二日的影響，廚房的角色扮演變得更重要，人們在家相處的時間變多了，全家人一起動手做，享受 DIY 的樂趣，廚房設計變得休閒化，成為家人團聚的場所，柔性的廚房氣氛，是維繫全家人情感的橋樑空間，希望能夠獲得功能與心理上的滿足。

廚房可說是多數女性的「煮婦」辦公室，不過現在對於廚房意義的認知上，年輕與年長的婦女卻出現南轅北轍的差異。根據一項消費行為的調查顯示，新一代的女性，不再視廚房只有烹飪上的功能，期望廚房能有情緒、精神上需要的附加價值。生活品質的要求提高，生活空間的安排也著重於休閒的設計，廚房的功用也就成為聚會或家庭社交活動的場所，希望能要請朋友到家中聚聚。

在廚房中放一張可以閱讀的早餐吧，可以作為平時家人吃早餐的地方，一方面在烹飪時，也能有個舒適的空間，可以坐下來思考、喝茶及放鬆心情，增添愜意的廚房氣氛，也可以讓媽媽在料理食物時就近照顧小孩，拉近親子之間的距離。例如：櫻花廚藝生活館創業代表作「跳舞篇」與「呼拉圈篇」的廣告訴求，主要目的是對市場宣告一個全新廚房的新定位（林志鴻，民 88），讓廚房不只是柴米油鹽，而有豐富的功能

性，意味著廚房將能創造新的生活情趣，是代客與家人相處的一個好地方，重新給所有的女人，一個漂亮、可經營與值得宣揚的空間。

歐美人喜愛在廚房展示廚藝和休閒交際，這股風潮造就了工業式廚房的興起，它將大飯店專業廚房設計的概念導入一般家庭中，於是一個超大型的工作檯面，讓使用者可以當作料理台、餐桌、和工作桌使用，甚至可以當作廚房和餐廳的隔間，使未來廚房的定義可以千變萬化，像工廠也像五星級飯店的工業化廚房油然而生。

在歐洲人的生活裏，起居室通常只用來看電視或接待客人，家庭聚會往往會選擇在廚房裡。歐洲人有這樣的生活習慣，人們回家時先到車庫停車，然後直接從廚房相連的後門進入房子，久而久之後門成爲家庭的正門，真正的正門只是接待客人之用（PARTY 開在廚房裏，民 93）。人們吃完晚飯後，不會立即離開，他們會拿幾瓶啤酒，坐一段時間，在廚房中和孩子一起看書，夫妻聊聊天；開放式廚房廣泛流行，人們習慣在廚房裏生活。現代廚房的概念除去傳統的飲食功能外，大部分還兼有娛樂、休閒、家庭情感交流、朋友聚會……等諸多功能，它把人們從廚房的勞作中解放出來，變成一種愉悅心靈的身心享受。

天下的桌子以餐桌最迷人，坐在餐桌前，往往充滿著幸福感，走進廚房向走進教堂，總是帶著虔誠、期待的心情（焦桐，民 92），假想著料理出令人滿意的佳餚，來滿足家人的口腹之慾，享受著全家人一起共進晚餐的感覺。飲食跟人生一樣是無常的，就像艾斯奇佛（Laura Esquivel）以十二道墨西哥菜餚，編織出帶有情感性的《巧克力情人》電影，而《芭比的盛宴》和《濃情巧克力》分別藉由一頓法國大餐和巧克力，改變了一個鄉村的面貌，成功進行一次人格的改造。吉本芭娜娜的小說《我愛廚房》則是因為一客美味的豬排，扮演了從驚喜到分享人

生滋味的角色，幫助了男女主角找到互信的愛情關係，它所扮演的角色是多元的，在看似平凡的餐桌前，編織出一則則動人的故事。

廚房變成客廳的自然延伸時，用餐也不必再規規矩矩地坐在餐桌前，做飯、吃飯，都變得更為輕鬆自在，居家生活的浪漫情調油然而生。現在開放式的廚房受寵，多將廚房面積加大，或是與餐廳連成一器，許多人也仿效國外的廚房設計，把廚房設計成餐廚一體化，甚至與起居室融為一體，已經成為未來廚房的新趨勢。餐廚合一的佈置，使空間融匯貫通，主廚者與用餐者更容易交流，豐富了烹調和用餐的情趣，這類設計有其積極的一面，主婦在操勞時，從她的視線中，始終有家人的陪伴，一個理想的居家空間，對生活有著重要的意義與價值。

在都會住宅空間並不寬裕的情況下，廚房將逐漸轉行成多功能的空間，新婚夫婦沒有小孩的牽絆，有較多的時間與昔日好友相聚，因此有越來越多的年輕夫妻喜歡以隨性自在的方式，在家裡舉辦 Party 或宴客，享受頂客族的生活樂趣。

參、表現自我價值的定義：

歐洲有句名言：“看客廳，就可以知道主人的事業成就；看廚房，才知道主人的生活品味”，由此可見歐美人士對於廚房的重視。在本地，現代住家的廚房，已不再是那種髒亂狹窄的形象，對於別墅型廚房的設計，已經不再追求面積的增加，而是更強調空間的增加，透過這些空間來增加整個廚房的趣味性、變化性，以彰顯主人的身份地位，這就是從社會層面來看廚房。

現代家庭不會有太多成員，尤其是頂客族或 SOHO 一族，他們的生活輕鬆、隨意，每餐沒有必要都在餐廳進行，那樣的生活太拘謹（許新

凰，民 86)。有時飲食的樂趣，在簡易的餐台上就可以完成，因此現代化廚房的定義，不僅有美觀的外型，還有現代化的配套設施，讓生活在這裡的家人，有一個方便性、安全性和實用性高的廚房空間，以突顯出主人的生活品味和個性。

對於較年輕的女性來說，廚房也是一個讓他們獲得信心與價值意義的地方，也是一個理想的社交場所，一個寬敞、明亮的廚房是多數消費者的夢想，因為擁有一個漂亮與舒適的廚房，更能突顯自己的風格品味。隨著生活及烹調習慣的改變，廚房逐漸變成家中的景觀，與餐廳互為一體的開放式廚具，對於小坪數的廚房，更有放大空間的效果。

第三節 東、西方廚具的演變過程

壹、火之於西方的廚房

在西方國家中，火對他們而言是相當重要的，因此在火的相關器具上會特別的考量。已開發的歐洲國家，當時定義有火的地方即為廚房，料理時，擔心燃燒的火燄而將鍋具懸吊烹調，鍋具的物件，通稱為吊鉤，即為廚房的象徵。在燃燒的火苗與吊鉤的下方即為料理台的所在。鍋具懸吊在壁爐吊鉤上的光景是中世紀歐洲典型的廚房象徵。

十七世紀左右，開始進入平民廚房的鐵器，比較能夠耐大火，裸露的火焰以鐵板覆蓋其上，將鍋具至於上方來烹調，此時吊鉤自然消失(林成發，民 92)。小型的爐具、燃料是由木材尼炭改為電器瓦斯，材質亦由鐵器進而轉變成琺瑯、不銹鋼、玻璃……等取代之。所以我們可以看見從國外進口的爐口從三口到五口都有，其中有用電去加熱的電陶爐，或移動式的巴比 Q 烤肉架……等都是經由火的概念逐漸演變而來的。

西方的 Kitchen 意指所有房間內備有火爐的地方，廚房是一般平民進行生活起居之處(林成發，民 92)，因為住屋中的火苗前，是讓他們感覺最舒適的地方，無暖氣便無法生活，因此廚房成為起居室的中心。東歐田園農舍的廚房內，有著最新型的火爐、餐桌、沙發、臥床……等家居設備並列著，鍋具、餐具一應俱全，廚房除了是烹調食物的地方，亦是可當寢室的空間。

貳、西方廚具的演變發展

從西方廚具演化的歷史來看，爐台和烤箱是廚房的重心(翁註重，民 92)，這點反映出以小麥為主食的西方，和以米食為主的中國，因為烹飪方式和飲食習慣的不同，對於熱源的要求和使用方式也就有所不

同，造成廚房設施和爐具發展上的差異。

古代的希臘和羅馬人，雖然是居住在碩大的房宅中，廚房卻是分開獨立的營建物，羅馬奴隸在壁爐間以炭火完成所有的炊事工作。（翁註重，民 92）

中世紀時，農民在戶外或在農舍中的壁爐（fireplace）烹煮食物，城堡或修道院，則有大型的廚房，當時的壁爐大到可以容內納數百人同時進餐。當時烤肉架是由小男孩來負責轉動，後來是由一組簡易的傳動系統所取代，炙烤似乎是歐洲整個十六世紀以來主要的煮食方式。進入十八世紀後，在工業革命的前夕，有人試圖以煙來驅動扇葉，間接轉動烤肉架，也就是機器開始取代人力與獸力的時代。

廚房也許就是被認為等同家的地方，這個地方隨著時間的流逝，經歷了一系列的變化和發展，從一堆劈柴燃起熊熊火焰，到一體化的全鋼製炊具（蔡方中，民 92）。這都是代表著人類發明上的進步，不斷的探索、追求方便、使用安全模式，以提升居家的生活品質，這象徵的是一種科技文明下的產物，它改變人們的生活方式，帶給廚房一種新的生命與新的詮釋，唯有如此，我們的居家生活才可以變得更有效率、更美好。

表 2-3 西方炊具的演變表

年代	發明者	炊具	附註說明
1780 年	英國人 Thomas Robinson	雙口爐台 (range)	第一個結合鐵鑄烤箱及鍋爐
1802 年	George Bodley	頂端封閉 (closed - top)、 以煤為燃料的爐台	(1) 西方爐灶的原型 (2) 容易骯髒、難用 (3) 無法控制溫度及烹煮時間
十九世紀 中葉		瓦斯爐	(1) 廚具大幅進步， 可以控制火候 (2) 缺點為可能導致 爆炸及中毒的疑慮
1930 年	美國第一代 工業設計師	設計感的爐具	(1) industrial designer 為產品 的外外觀做設計
十九世紀 末		高功率之加熱爐 (與 瓦斯爐相同火力)	(1) 歐美國家開發出 以電為能源 (2) 高科技產品結合 在爐具中

資料來源：本研究整理

表 2-4 西方廚具的演變

年代	廚房特點	附註說明
包浩斯時期	廚房萌芽期	(1) 已經有廚具設備的概念
1930 年代 初期	德國開始有「廚房」的雛型	(1) 西方廚具研發的開始
1950 年廚具 功能需求期	廚具有了新的變革	(1) 餐具材質以瓷器或金屬為主 (2) 高承重的板材產生 (3) 滑順的滑軌和鉸鏈出現 (4) 拉籃與網籃的開始運用
1980 年	時尚元素與個性設計 廚房空間朝向舒適化發展	(1) 個性商品的出現 (2) 著重色彩表現 (3) 強調色彩變化
1990 年	廚具朝向環保的概念發展	(1) 環保素材的應用 (2) 需求功能、個性、技術成熟 均涵蓋
19 世紀末	系統廚房 (System Kitchen)	(1) 源自於美國 (1869 年出版的 「美國的女性家庭」一書已 刊載現代系統廚房的圖片) (2) 大量標準化、模組化的系統 廚具產生 (3) 德國發展一套「Frankfurt Kitchen」, 是現代系統廚房 的原型

續

20 世紀	廚具不僅止於橫向發展 強調廚具上下空間探索、思考	(1) 最大的特徵：脫離既存的單元體 (unit) (2) 不侷限於人們的飲食文化
2000 年芝加哥揭幕的國際家電展	網際網路進入廚房 可連結觸控式電腦上網	(1) 減少使用者準備食物的時間 (2) 撕開微波食品上包裝袋上的條碼，透過微波爐內建的特殊感應器掃描，微波爐就會自動烹調 (3) 聯繫製造商的網站，從公司網站下載食譜的對流式微波爐，可以提供烹調食物的步驟，並自動設定時間，依燒、烤、烘、培自行調整火力 (4) 利用網路連結，得知烹調食物的營養價值 (5) 上網登錄家用食品、雜貨的庫存
2002 年米蘭家具廚具展	工業式廚房 廚具朝向「家具」的定位邁進	(1) 料理食物兼吧檯便餐區的桌面，是未來廚房的夢幻組 (2) 外觀、材質更成熟，如：鋼、釉面的運用 (3) 搭配裝潢而有統一的情調

資料來源：本研究整理

早在十九世紀，設計界已經出現改善家庭生活質量的動向，到二十世紀的年代裡，家庭經濟學取得長足的發展，這種概念從一開始就在德國取得最佳的詮釋，從具體產品到整個城市，“標準化”概念被廣泛地應用（劉明富，民 87）。爲了滿足住房的需要，一個大住宅區法蘭克福應運而生。這個住宅區的起居空間，每一寸都得到了精心設計，“法蘭克福廚房”於是被大力的推動倡導（Grete. Schtite-Lihotzky 1926 年設計），它主要的特點在於理念上對空間和功能獨立又聯繫的結合，這種廚房獲得了消費者的親睞；此時期的美國，在廚房中，家庭用具的選擇及其放置位置，也愈來愈受到重視。

同一時期，義大利家具業經歷了一段反向的發展，其最普遍的廚房模式，僅僅由單一元素所構成，如：一張桌子、數個抽屜、一個水槽、燃木竈或燃氣竈台。整體化的家庭用具，直到二十世紀五十年代，方登陸義大利市場，徹底改變了家庭主婦的工作模式。義大利廚房的發展很明顯受到了美國風格的影響，組合式的外觀開始風行，基本的測量標準開始形成，一直延續到今天，烹飪區意味著家庭生活的中心，而且標誌著爲準備食物所做的一些簡單動作。

不管廚房的形式是簡約還是繁富，它就是家家都有的場所，只是因住戶對它的重視程度不同，而具備不同的機能（蔡滄和，民 87）。從廚房的模式來看：有帶餐廳的廚房、小廚房、美式廚房、與起居室結合的廚房……等。人們對廚房有各種迥異的要求：有人對購物狂熱，有人習慣一口氣將巨無霸的冰箱塞滿，然後一周內不再購物；有人喜歡用微波爐，有人喜歡用蒸鍋，而有人喜歡生冷的食品；還有單缸或雙缸的水槽、濾水板、鉸鏈……不管是誰都可以舉出一連串由於年代關係和食品文化的不同，所帶來新的廚具變化，隨之而來的新需求。廚房的樣式各不相同，烹飪方式千變萬化，今日廚房的這些特點，改變我們的生活體驗，

在用戶需求增長的過程中，也從形式到技術都發生改變。

在二十一世紀的現代，廚房工業進入了 e 時代（蔡長山，民 92），廚具的設計除了強調內在的實用功能與外在美觀之外，更突破牆與牆之間的藩籬，和餐廳相結合，不一定是牆面，也可以是一個小型的吧檯或系統廚櫃，附加數位科技的智慧，使廚具更人性化，同時降低危險性，食物熟後，還有自動熄火的功能，以確保安全，是近幾年來廚具發展的目標。

廚具專業師與客戶溝通時，可以依據業主需求，量身訂做廚具的內在機能與外在造形，爾後再加上電腦影像模擬呈現 3D 廚具照片，讓客戶明瞭自己選定的視覺效果，這是進入 e 時代後所進行的廚具規劃工作。

參、台灣廚具的演變發展

在遠古時代，人類不懂用火，只能靠打獵過活，生吃獸肉或野生果實為生，某天，一觸閃電引起一場火，而領悟出火可以照明的道理，進而發明鑽木取火的方法，後人尊稱他為燧人氏，即取火人的意思，人們懂得用火後，人類的文明從此跨出一大步。

「夥房是很父權的建築」，婦女工作的廚房往往是陰暗潮濕的。在沒有自來水之前，挑水更是一件苦差事。所以在美濃兩個五代同堂的家庭，「都是拜井緊鄰廚房、用竹管送水之賜，比較容易討媳婦」；而在佳冬著名的四合院、五堂大宅——蕭家老屋，水井就設在廚房裡，那是最方便不過的（古德福、張瓊方，民 89）。

談到以前的『灶腳』，在中國人傳統的觀念裡，「灶」付予人們在生活上有著重要的意義（曾慧菁，民 91），不只是單純烹食活口的器具，

「灶神」更是中國文化中敬天畏祖的精神表現之一（翁榮鈺，民 88）。「灶」，即現今爐台與爐具的組合（蔡滄和，民 87），每類廚房的設備坐落於廚房的不同位置甚至角落，但因各有其功能，也就扮演著舉足輕重的角色，並且也會隨著不同家庭的不同需求而有所差異，如家庭成員的多寡、牲口的種類、數量……等，『灶』的功能也隨之調整更動。古早的灶，有「灶嘴」（或稱灶空），將灶嘴底部挖開，在灶面與灶底中間排放鐵條，讓粗糠及土豆殼不會掉落，而有透氣燃燒的作用，在鐵條上面的灶口安裝一個鐵製的活動片，用以投放燃料、關起來就增加火力，使煙囪與灶衣間的空氣流通，這是進步到有物理作用的灶（鄭興隆，民 86）；後來，為應小家庭需要，出現以鋼筋及水泥製造能移動的小灶，燒柴火的古早灶要使用「火管」、「火叉」、「火鋏」、及「火鏟」四種道具，稱為「灶腳四寶」（李淳世，民 86）。



圖 2-1 灶口的鐵製活動(資料來源：本研究拍攝，民 93)



圖 2-2 早期的冰箱(資料來源：本研究拍攝，民 93)

爐灶體積龐大，佔據廚房不少空間，而炭爐燃料欠衛生，煮食方式非常局限（陳瑞坤，民 88）。『灶腳』的型態隨著時代開始轉型，如：機能、動線、位置、體積、材質都有新研發、新特性，成為符合時代潮流的廚具設備。

所謂「工欲善其事，必先利其器」，廚房經歷了幾次變革，煮食爐具不斷的進步，人類才得以陸續發明多種煮食的方式，把明火煮食的文化發揚光大（吳永井，民 88）。明火煮食的工具，亦經歷了數千年歷史的演進，發展至今日的氣體煮食爐，採用的燃料越趨先進，功能不斷改善，而火水爐須不時添加火水，易生危險（廖萬助，民 85）。到了民國五六十年代，台灣瓦斯開始普及，取代了每一座既麻煩、又佔空間的傳統爐灶。

由於東西方飲食烹調習慣的不同，Smeg 特別精心研發一套符合亞洲國家使用習慣之爐具，Renzo Piano 為中國人量身訂作加強火力之設計，藉由高傳導之陶瓷材質，可瞬間加熱溫度至 700 - 800°C，讓它具備有大火快炒的功能（陳靖雯，民 89）。取代傳統的瓦斯爐，以無火烹調，加上恆溫調控的特色，精確掌控烹調溫度，有利烹調出美味的菜餚，也同樣可以大火快炒，雖然「火大」卻不會「冒火」，廚房就不會有熱烘烘的狀況及油煙產生。

表 2-5 流理台的發展過程

名稱	照片	料理台材質	附註說明
磚灶的 灶台		一般家庭均以簡單的【大灶】作為煮食之工具	<ol style="list-style-type: none"> 1. 灶台上配置煙囪 2. 搭個架子作為放置火爐、鍋盆之單架 3. 菜廚為重要配備
水泥灶台		廚身是用磚造的【水泥灶台】，是屬於煮飯炒菜的架子	<ol style="list-style-type: none"> 1. 洗滌的工作要到別處進行處理 2. 灶台旁備有窯燒水缸和儲水桶
白磁磚式的流理台		流行以磨石子、小塊磚、白瓷磚砌成的流理檯	<ol style="list-style-type: none"> 1. 將洗滌與烹煮工作合而唯一 2. 上方有抽油煙機
單件式的流理台		用夾板和木心板製成廚身	<ol style="list-style-type: none"> 1. 木作廚身最原始做法起源英國，日本學習英國 2. 此時台灣廚具的廚身都是學日本
歐化廚具		材料不斷推陳出新，選擇性增加	<ol style="list-style-type: none"> 1. 國產廚具不斷進行研發 2. 以日本、義大利、德國進口的廚具佔多數

資料來源：本研究整理、拍攝，民 93

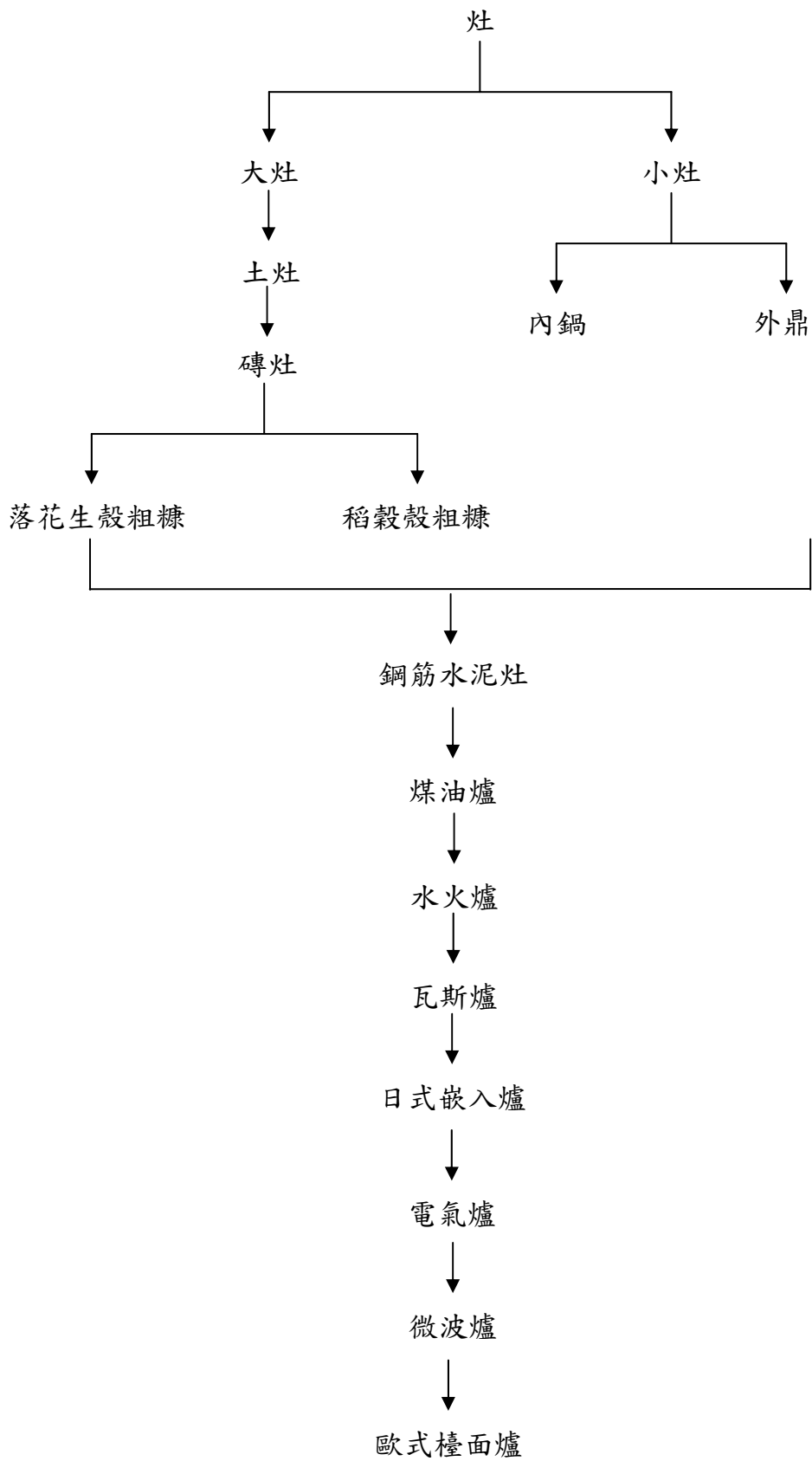


圖 2-3 灶的演變歷史

資料來源：本研究整理

早期不銹鋼廚具中的爐台、洗滌台、平台、轉角櫃、瓦斯箱……等都是分件製造再進行組裝；因為是由日本引進台灣，材料、尺寸、製造技術、成本的關係，只能以單件的方式進行組合，六〇年代後期，連體不銹鋼檯面問世。往後國內廚具設備大部分是以不鏽鋼為主，而不鏽鋼廚具給人冷硬的感覺，很難與室內設計的裝潢配合，但在國人所得提高之後，整體設計的歐美廚具被引進，其美觀、實用、易整理的特性，更能符合一般家庭的要求。

歐化廚具引進後，取而代之的是明朗、亮麗及充滿豐富色彩的居家空間，它的人性化、個性化、溫馨化的精緻設計，能把小坪數的廚房空間變得更有創意，發揮更大的機能效果，成為廚具市場的新寵。「嵌入式」廚房家電，將廚房設備與室內設計相融合，成為一種新的消費趨勢，逐漸在國內蔚為一股風潮。以往廚具櫃腳完全封閉的情形，如今也被改變了，櫃腳用五金加上設計品味的融入，使其整體外觀變得更精美，在實用效果上，也更易於清掃、整理。

廚房空間的規劃可分為密閉式及開放式兩種，早期國人的廚房都以密閉式居多，又稱為獨立式，其優點是可以隔絕廚房油煙，缺點是無法兼顧廚房外的事物。開放式廚房，近幾年來已經逐漸被國人所接受，將成為未來廚房空間的主流。因為國內居家空間仍然是以中、小坪數的室內空間為主，而開放式的廚房可以營造開闊的視覺效果，並可以從事多元化的空間利用。

目前台灣地區，平均國民所得提高，很多家庭希望把居家品味提昇，其中，廚房是越來越受到人們重視的一個空間，也是家中最有發展潛力的地方，它不再是傳統煮飯、燒菜的陰暗角落，而是與客廳、餐廳相結合的明亮場所，在歐美家庭裡，廚房更是一家人生活的重心。在都會區的家庭裡，廚房在寸土寸金的居家空間中，只能分配到一坪左右，由於空間比較

狹小，所以講究專業規劃的廚具更受到國人的重視，其中以歐化廚具、系統廚具最受到國人親睽，能把小坪數的廚房空間變得更有彈性，因此未來廚具所需要的材質、造型、尺寸、功能、顏色、配備、動線規劃、配水和配電、甚至磁磚如何搭配都是一門學問。

世界性的環保觀念，當我們為廚房換新樣貌時，會考慮選用具有歐美鄉村風味的原木廚具。(胡慧平，民 82)，雖然國內氣候及烹調習慣與西方國家不同，但仍然有不少的替代性產品可以利用，例如：美耐板、PVC、鋼琴烤漆……等，有著相同的質感與色澤，是相當符合國人家庭的生活習慣與經濟效益的替代品。

第四節 設計的相關議題

壹、設計風格的發展與特色

一、風格與設計

風格是一種個性與自我的表現。它具有兩項特質，也就是「意象傳達」與「美學體驗」。風格的設計是一種“感性”的視覺表現，它包括構成、造型、色彩和比例……等(姚德雄，民 93)。配合功能的使用，延伸出“知性”的感覺和效應。風格的呈現，在未來的 21 世紀中，扮演著設計工作中重要的思考角度，它延續潮流與社會經濟活動，配合人類文明與高科技發展的應用，將可以達到另一種概念形象的表現。

各種文化的審美標準不一樣，對設計的要求也不盡相同，包括材料、結構、表面處理、造型也都互有差異(蔡淑蘭，民 84)。在西方文化普遍認同功能主義的同時，現代設計的審美觀念就是現代工業材料、幾何造型、無附加裝飾的表現技法，這是西方現代的一種審美標準；而中國傳統的審美觀念，則是喜歡柔和與精緻。國人的審美觀念多樣化，部份人追求現代；有些人追求中西合併，或西方的古典、怪

異、亦或追求刺激，這些追求，代表著與眾不同的自我意識。

功能主義歷史悠久，工業革命以後更得到充分發展，使它成為科學技術中主導哲學的觀念之一，另外則是結構主義，有些人，在購買產品時認為功能多就是值錢，要求價格低功能多，實質上是受到“技術至上”、“機器為本”價值觀念的影響。價格是消費者首重的第一要素，可能一定程度反映了我國人民傳統簡樸的觀念。對於很多產品，人們希望的是表現出多樣性的價值感。

二、時代風格的發展與特色

西洋家具的歷史起源久遠，現代室內設計與家具的代表風格以文藝復興至新古典階段為主，由於十五世紀末以前，歐洲大陸長期掌控在基督教會手中，所以人民生活簡樸，並沒有太多的家具。然而，在十六世紀初期，歐洲各國逐漸脫離教會的影響，王室與貴族們紛紛藉以華麗的藝術裝飾來誇耀自我的成就，因而爭先恐後地贊助古典藝文的研究，所以『文藝復興』(RENAISSANCE)就此誕生，各種風格也隨之而起，陸續展現在大眾的眼前。

表 2-6 時代風格的發展與特色

風格名稱	巴洛克時期 (BAROQUE)
時間	十七世紀
歷史背景	初發源於 17 世紀教皇統治的羅馬，那時義大利是歐洲藝術中心，但在巴洛克後期，歐洲藝術中心移轉到法國，它並沒有明確的藝術風格，只能算是一種愛好和時尚，是根據「鞏固和統一」的動態概念來表現的
款式代表	(1) 法國宮廷式樣的路易十三 (LOUIS XIII) (2) 路易十四 (LOUIS XIV) (3) 法國攝政時期 (FRENCH REGENCY) (4) 英國王室的威廉與瑪麗時期 (WILLIAM & MARY) (5) 安妮女王 (QUEEN ANNE) 的著作款式
風格特色	(1) 追求富麗、浪漫 (2) 注重修飾，如：薄木拼花裝飾 (3) 色彩華貴，金箔貼面、描金添彩塗漆 (4) 雕工上採深雕
色彩	以酒紅、葉綠和寶藍色這類強烈色為主
常用材料	採用檀木和胡桃木精雕製成
風格名稱	洛可可時期
時間	十八世紀初期
歷史背景	政局趨於緩和，裝飾式樣也就不再有太大的拘束，所以，較為纖巧、活潑的風格於是產生

續

款式代表	(1) 法國宮廷路易十五 (LOUIS XV) (2) 路易十六 (LOUIS XVI)
風格特色	(1) 線條彎曲搭配漩渦狀的飾紋 (2) 鑲嵌技法與中國漆料普遍被運用，有藝術質感 (3) 作工較細，小巧、精緻優美為原則 (4) 纖細巧柔的裝飾，近似女性化的特質 (5) 大量使用弧線 (6) 以對稱的優美曲線做形體的結構
色彩	色澤柔和、豔麗，以金色、黑色來增加其豪華氣派，輔以金色修邊，給人輝煌的美感
風格名稱	新古典主義
時間	興起於十八世紀的羅馬
歷史背景	古代希臘、羅馬時期的藝術影響，其主要是針對前一巴洛克、洛可可時期藝術的反動華麗的裝飾
款式代表	表現在文學、建築、美術……等作品上，呈現出的是一種客觀、理性、秩序性的特徵
風格特色	(1) 強調完美、理性、思考的秩序性 (2) 單純性，是一種精神上的寧靜，表現出高雅的風格 (3) 強調結構單純、比例均衡、對稱 (4) 觀念較為客觀和保守
色彩	以「粉色調」為主，所有的顏色都加入白色混合，粉紅、粉綠、粉灰、粉金……等

續

風格名稱	美式鄉村風格
時間	起源於十八世紀各地拓荒者居住的房子，具有刻苦創新的開墾精神
歷史背景	<p>拓荒時期的美國，或再更早之前的美國，絕大部份的生活用品，都是手工製作的。寬廣的原野，疏疏落落的人家，對當時的人們而言，生活上所需的木工用品、廚房用品，都是出自自家手工製作的居多，那些器物的色彩十分質樸，於是某些人就想在那些物品上、牆上、傢俱上，以及廚房的鍋具上，添加些許的色彩，於是就很隨性地畫上一匹可愛的小馬、一隻線條很簡單的小鳥……等</p> <p>1960年代到1970年代，美國社會在思想上產生很大的變革，在女性主義和嬉皮風盛行的同時，人們回頭檢討這種大量生產、大量消費的生活型態；人們開始憶起以前什麼都自己動手做的時代，也懷念起木質器物、及創作過程的樂趣。於是鄉村風格的居家作品，再次重新地受到大家青睞</p>
款式代表	美國的自由精神，就是個文化大融爐，在美式「主流式家具」裡看到洛可可風、法式鄉村、普羅旺斯風，或者喬治亞王朝、英國攝政時期的風格，甚至還可以瞧見希臘和埃及古文明的影子
風格特色	<ol style="list-style-type: none">(1) 夾雜著濃濃的鄉村味，以享受為最高原則(2) 沒啥雕飾，保有木材原始的紋路與質感(3) 創造出古樸質感，刻意添上仿古的鑿痕和蟲蛀的痕跡(4) 線條通常簡單，但經典家具的風格仍被保留住，如破碎山形牆(5) 古典元素不像歐式強調年代類型的區分

續

	<p>(6) 個人化，為滿足生活的機能，很有彈性</p> <p>(7)「夏克式家具」就更實而不華，最主要的特色是它的上漆塗裝方法，純手工，不像一般用刷子來漆，而是用布沾染料上漆，這樣木紋才能看得很清晰</p>
色彩	大自然的色彩
常用材料	早期就地取材的松木、楓木；白橡木、桃花心木、或櫻桃木
風格名稱	現代主義時期
時間	西元 1919 年
歷史背景	現代主義設計，是充滿反叛、挑戰、革命、民主和造反的色彩，代表了工業革命對於傳統的、溫情的手工藝宣戰
款式代表	<p>現代主義運動主要集中在三個國家德國、俄國與荷蘭：</p> <p>(1) 俄國的「構成主義」是意識型態上，為無產階級服務的一個運動</p> <p>(2) 荷蘭的「風格派」是集中於新的美學原則，探索單純的美學運動</p> <p>(3) 德國是從德意志「工業同盟」開始，到包浩斯為高潮，初步完成現代主義的任務，採用科學的方法，將藝術分構成不同的元素，然後有系統地加以運用、創作</p>
風格特色	<p>(1) 精巧、簡單俐落的線條</p> <p>(2) 反對繁複的裝飾效果，出現了簡單的幾何造型</p> <p>(3) 主張從功能觀點出發，專注於人體工學的研究</p> <p>(4) 簡潔、實用、美觀，兼具個性化形式上</p> <p>附加：「現代古典主義」：指五〇至六〇年代時期風行的古典</p>

續

	風潮，至今為了與過去的產品有所區別，因此將現代產品的工業技術融合古典主義的外在形式
常用材料	多採用最新工藝與科技生產的材料，如：金屬、夾板、塑膠、玻璃等新式材質
風格名稱	極簡時期
時間	1940-50 年 2000 年至今
歷史背景	由於戰後的物資缺乏與重建工作，因此重視儉約的設計風格，又因為環保意識的抬頭，喚醒人們回歸自然的天性，源於瑞典，興起於 90 年代，尤其以 2003 年的科隆展更是興盛
風格特色	(1) 採用綠色天然環保的原料 (2) 線條平直、毫無繁複的裝飾，凸顯的是簡單實用、樸實無華的特徵
色彩	偏冷的顏色，白色是簡約主義的一種永恆顏色、灰色是最流行的色彩、大量閃光的金屬材料也登場
相關之廚具	(1) 形式簡潔、顏色簡單、功能實用是簡約主義廚房的三大特點 (2) 櫥櫃門板、臺面和把手的設計變得非常簡約，以直線條為主 (3) 創造清新、明快的廚房空間，消除雜亂色彩和線條 (4) 採用實木不進行著色，體現木材本身的自然美感，突顯傢具設計另一項則是採用原木紋理的高檔防火板 (5) 黑色也是簡約廚房的一個常用色，但黑色由於顏色過深，所以在廚房中很少會有大面積、整體的黑色，而是偏向於時下非常流行的黑胡桃木色為代表的深褐色 (6) 以功能面來說，門板的比例有加寬、加大的趨勢

續

	(7) 五金配備的功能更加齊全
風格名稱	後現代時期
時間	後現代主義的概念最早出現在建築領域，後來逐漸擴展到其他部門。真正崛起是 20 世紀 60 年代，起初是在歐洲大陸，主要是在法國，70 年代末 80 年代初才風行於西方世界，80 年代末 90 年代初其影響開始波及非西方世界的國家。
歷史背景	現代主義工業文明帶來沈重的環保問題，人們意識到「生存」已經面臨絕境，引發了對「進步」的迷思，於是那些歷史的、傳統的、曾經經驗過的一切都逐漸再度被找回。
款式代表	(1) 希望產品設計能夠有更豐富的表情與意象，而表情與意象並不是無緣無故的，是透過設計者對產品的體認而形成的 (2) 全球環保意識的提升，以多功能家具、明亮色彩的家具、環保家具和系統家具，是二十一世紀後現代家具發展的潮流
風格特色	(1) 將設計與藝術融合 (2) 特別重視產品的使用情境 (3) 具有良好的組合性與活動性 (4) 「人體工學」、「流動學」的理論相繼運用於設計上，追求動態的形式表現，拋棄傳統的制約 (5) 量體的虛化成透明，造成空間界域的模糊化，使空間更形流動、內外相互滲透之時空觀 (6) 電腦輔助技術、各式的觸控方式、語意設計與使用者親和性的強調
色彩	鮮豔色彩

續

常用材料	工業化大量生產的型鋼、透明虛化的玻璃、塑膠、光滑金屬板、與鋼索……等
相關之廚具	(1) 櫥櫃抽屜式的隔間出現 (2) 單元家具，也就是能單獨活動的功能櫃 (3) 實木或木紋皮面板，採用環保回收漆加工製作，配件則搭配環保腳鍊，製作過程上也積極地朝向環保、節源、減量、回收、再利用等方向著手

資料來源：本研究整理

實木廚房的造型典雅優美，富於變化，這取決於它與眾不同的原木色澤與紋理，特別是它與眾不同的質感。一般用於廚櫃中的實木是以櫻桃木、胡桃木、橡木、楓木為主。通常廚櫃的門框為實木，門芯為中密度板貼實木皮，這樣可以保證實木的特殊視覺效果，而且邊框與芯板組合又可以保證門板強度，令實木不開裂、不變形，保持歷久靡新。在新一代的廚櫃流行風格上，我們依然可以看到永不衰退的實木廚櫃作品，它運用最多的就是傳統的古典風格，色澤淳厚，質感柔滑，使整體廚房看起來更精典。原色的純真，實木的尊貴氣質，加上玻璃雕花的細節設計，以及運用類似“古堡”佈局而表現出的高大宏偉、成熟穩重之氣勢，在任何的配件、拉手都以古典風格製作，融合在整體廚櫃中，讓古樸與懷舊的氣質展露無遺；實木所表現的經典風格與現代實用功能的完美結合，是現代實木廚櫃要表達的重點。整個廚房在細節的處理上非常講究，有些製作為了表現它的工藝水準，還採用了“七刀型”工藝，是義大利實木廚房的大氣。

貳、廚房色彩與使用心理

身體經驗在環境感覺品質中的討論，近年來已經成為國際學界中討論的重點，而身體經驗包含了視、嗅、聽、觸、味等感覺，其中視覺經驗最受到眾人矚目，而在諸多視覺經驗中，色彩經驗可以算是最重要的一環。

(Qasim Zaidi、孫慶文，民 89) 日常生活中使用之各項產品，所強調的是造形的多變及機能的多樣化，除此之外，不同的色彩規劃也賦予產品不同的生命力。色彩與日常生活息息相關，我們鎮日與色彩為伍，不論是消極性地選購既有的彩色產品，或是積極性地決定運用某些色彩配色，常常要面對"色彩的抉擇"。它可能是自我喜好的表現、也可能是藝術美感的抉擇，不同的色彩帶給人不同的意象，對人的知覺感受有更強烈的影響，許多相關設計亦與色彩有密不可分的關係。現今的產品開發，已從產品導向轉為消費者導向，所以在產品設計上，更需考慮到個性化的個別需求。設計師在色彩計劃上，若可藉由不同的用色，確切掌握不同消費族群，必能增加產品的效益。

人在廚房中的主要行為有食品加工、烹飪、洗滌……等過程，在這個歷程中，期望能衛生、安全，因此廚房的色相要能夠表現出乾淨，在加工食品的過程中，能刺激人的食慾。同時，加工烹飪後往往就與用餐空間聯繫在一起，因此周圍的環境氣氛，應該是使人心情愉悅，此時，環境的色彩就可以引起相當大的作用，這是一種經由感官的刺激，而引起的心理與生理層面之反應。

廚房家具色彩對人的視覺舒適度影響大，由於色彩有溫度感，能夠引起人體生理上的變化，對於年齡較大的使用者，所採用的色彩體系屬於冷暖要適當，不能採用紅、藍等原色系，盡可能選用中性或淡雅色彩，使血液流通不至於太快或太慢。實驗證明，人在黃色的空間裏，脈搏正常、心情平靜，符合人的視覺生理平衡，同時黃色又是某些食物的色彩，有刺激食慾的作用；過於沈靜的藍色廚具，由於會減緩血液的流通，時間長了容易使人遲鈍，也不適宜老年人使用。

對於中國傳統的習慣上來說，在廚房中主要的操作者，是各種年齡段的女性居多，男性相對較少。但年齡過大和過小也不是廚房主要的使用族

群。一般以 25 歲至 55 歲為廚房操作的主要年齡階段，這與家庭的建立有關。而 25 歲至 40 歲之間的年齡層，在廚房中操作的絕大多數是女性。由於年齡結構的不同，對於色彩的喜好，是有一定區別和規律的。年齡偏大的人一般願意選擇沈穩的顏色，較年輕的女性則喜歡明度較高的色彩，因為操作者一般都充滿活力，廚房家具的色彩可以使用比較熱烈活潑的原色、或明度與純度都比較高的色彩，如紅色、藍色、綠色等。對於絕大多數的廚房家具色調應以柔和為主，不直接採用原色，或不宜採用被認為是不乾淨的色彩和不能刺激食慾的顏色。

廚房家具色彩明度的選擇，應該選擇能提高室內照度、採光與保證衛生的色彩明度為主。無論廚房面積大小，一般都採用明度較高的色彩，它能夠表現廚房環境的明快、整潔衛生……等特徵。同時較高的色彩明度，還能有效的調節室內光線，使室內採光明亮，讓人舒適愉悅，有益於身心健康。多數的廚房空間面積不大，而且由於房間主次的關係，多數廚房朝向的是背向光或側向光，因此，提高廚房色彩的明度，有助於調節室內的採光光線和照度。

能夠表現出乾淨的色相主要有灰度較小、明度較高的色彩，如白、乳白、淡黃等，而能夠刺激食慾的色彩主要是與好吃食品較接近、或在日常生活中能夠強烈刺激食慾的色彩，如橙紅、橙黃、棕褐等。能夠使人愉悅的色彩就複雜多了，不同的人、不同的生活環境，對色彩的喜好有很大的變化。

廚房搭配不同色系的廚具，可以營造出迥然不同的風格，如原木色可以營造出溫馨典雅的感覺，其中英國及瑞典進口的廚具具備這樣的特色；而鋁合金的材質是傳達科技感，鋁料、壓克力、玻璃搭配演繹，使廚具家具化，讓廚房能與家中的室內設計形成整體的風格。新時代廚房，流行的色彩表現趨向多元化，取代了傳統時代的廚房，僅呈現出白、灰、原木的

色彩；而且廚具已經形同家具，可以由色彩任意發揮組合的效果，表現出廚具的華麗感。

想改變餐廳及廚房的視覺效果，最簡單的方式就是利用色彩變化空間，增加視覺美感，依照不同的居家風格，選擇不同的塗刷方式，由於廚房和飯廳的功能類似，因此在色彩上可以使用相近的色系，讓兩個場所看起來具協調性；除了顏色之外，也可以透過調理罐妝點不一樣的風情。

廚房裏燈俱的安裝極為重要，一些組合燈，可以調節局部的光線；準備區最好有專門的一組燈俱，既可以減輕眼睛的疲勞度，也方便操作，但是局部照明的燈俱高低要適度。一般照明的光源應該以白熾燈為佳，顯色效果好，有利增強廚房與食物的色彩效果（季水河，民 84）。

目前市場上流行的各種的櫥櫃材料，實木、吸塑、烤漆、pvc 包複框、防火板以及金屬貼面的材料。由於各種材質表面質感與顏色的不同，所展現的視覺效果也有所差異，無論是進口或國產的廚具設備，產品的造型和色彩都十分豐富，足以搭配居家的色彩，如：古典尊貴的實木，還是浪漫時尚的吸塑，或是雍容華貴的烤漆，所營造出的都是不同的空間效果。

第五節 空間中的使用行為

壹、行為心理學與空間的關係

行為心理學與空間的關係，主要是探討個人空間、領域感、私密性、擁擠感……等核心的概念，並說明空間設計與人際互動之間的關係。（楊裕富，民 87）座椅安排、住宅擺設，無不充滿著意義、價值觀與權力的關係。不僅僅滿足人類遮蔽、安全與舒適的需求，而且也表現出人們不同的社會文化價值與心理認同。當人們建造房屋時，他們不僅創造了一個實質的環境，而且也賦與自己一個界定自我的機會。（丹尼斯·渥德，民 85）許多人想擁有的是一種會帶給他們愉快、舒適的生活環境。因此，在家庭

裡，人們願意花費在裝飾上，讓環境的知覺是愉快、引人入勝的，期望在此停留駐足。

人的行為代表的是心理內在和肢體活動外在與自然環境和人造環境之間的關係，而「人」又涵括「個體」與「群體」之差別；行為研究的是一個探討人、事、時、空、物，所共同組成的現象。

巴可(R. Barker)認為人類行為與環境是相互依賴的整體，而在人類學界方面，霍爾(E. Hall)研究空間人類學，他的著作以及索莫(1968)對個人空間的研究，對往後的空間行為學(spatial behavior study)，即私密性、領域感、個人空間及擁擠之研究，有極大的影響。環境規劃設計不應只是建立在歷史與美學的基礎上，而應該要以一種更實質的層面去考慮使用者對環境知覺的反應，這樣的空間設計才是充滿人性，在人類的使用價值上才更具有意義。

馬斯勞和明滋在 1956 年，曾經研究背景的美醜影響人的結果，其中發現在美化的空間中，主試者是舒適、愉快、享受、有精力，希望繼續停留在這個空間的慾望高；反之，在醜陋的空間中，主試者呈現出的是一種疲勞、頭痛、想睡、不舒適、煩躁、敵對性和想離去這個空間的願望；經由這個測驗，可以清楚讓我們了解『環境的周圍，影響我們的知覺、情緒的反應以及間接對他種行為的產生』（林第格靈撰、王書林，民 61）。

一個家庭環境的陳設，直接影響這個家庭的文化與家人之間的關係，這是一種環境心理學，因此對於家庭空間的醞釀，應該先從「人」的角度去思考，就廚房方面，以往狹小封閉的空間設計，讓處在這裡面的人忍受油煙、熱氣，但時代轉變，廚具發展進步，廚房是美的，可欣賞的。半開放式與開放式的廚房逐漸被國人接受，既可以避免油煙外散，主婦們也可以和家人聊天，摒除那種被隔離的感覺；每個人都有自己理想的生活模式，為了因應大眾對空間的不同需求，因而有不一樣的空間規劃與風格產生。

貳、廚房空間的使用行為

「喜好與否」就是人們對居住環境反應出來的「態度及行為」，它是滿意度之重要指標（漢寶德，民 74）。在廚房的空間裡，需要考慮使用者與廚房之間的關係，是誰使用、是多少人使用……等。這需要根據家庭活動的形態來做設計，使行為互相協調，讓使用者與廚具之間更增添親密感（設計指南—廚房，民 91）。

空間設計、空間大小、廚具配置的安排，都可能影響使用行為，也隱喻著家庭成員的偏好。因此在早期研究中發現，若為了經濟起見，必須除去飯廳時，低收入的家庭喜歡以廚房兼飯廳，而不願以客廳兼飯廳（National Housing Agency, 1945），而勞工階級的主婦們，認為廚房是住屋中最重要的部分（Rainwater & Handel, 1961）。在英國一項以觀察及問問題的方式中顯現，廚房不只是一家人營養與體能的來源，亦是大人聚集、小孩自然走進走出的地方，那裡不只有食物，也有人的陪伴。探尋各家庭的喜好，發現廚房對家庭生活有其特別的重要性；半數的家庭主婦在準備膳食時，是希望有人在旁邊陪伴。至於家庭喜歡在廚房或起居室內進餐，則完全由個人喜好而定。

廚房不論大小、人口不論多少，一般都有以下的操作程序：儲存→清洗（食物）→切割→烹調→配料→上桌→洗刷（餐具）→歸位……等動作；與此相關的工作區有：儲藏區、洗滌區、爐灶區，連接起來形成工作三角，操作會更順暢，避免動線不良而影響工作的效率與質量，造成時間的浪費和體力的消耗（季水河，民 84）。如果廚房中的料理台窄小，現代化的備餐桌、滾輪式的餐俱櫃、或活輪推車……等，是很好用的附屬設備，它們可以隨意移動，相當方便，有些高級的推車還附設餐巾紙架或葡萄酒架，可以依據自己的需要，做任意的搭配（岩立通子，民 89）。

在設計廚房流理台時，不能只考慮要放多少東西，還要考慮實際裝設好後的便利性。按照人體工學的原理，廚房流理台的標準高度是自己身高

的一半，再加五公分，高度大約在 780mm 左右，廚房臺面盡可能根據不同的工作區域設計不同的高度。因此廚房設計除了要考慮實用因素之外，也要兼顧舒適原則，在兩者之間取得平衡，讓廚房裡的物件都是實用的。在料理台的下方，最好內縮 2—3 寸，讓雙腳有較大的活動空間，因為長時間久立後極容易產生疲勞，在稍大的活動空間中移動，可以讓雙腳稍微彎曲，輪流休息（設計指南—廚房，民 91）。

吊櫥安裝的高度，大概在流理台以上三、四十公分的地方最合適，深度大約三十公分以內最好。擁有適宜的吊櫥，每天將碗盤拿進拿出，也會覺得輕鬆自在（劉素梅，民 85）；在用具方面，由於廚房中的一些器俱被使用的機率多過其它的室內家具，其中又以儲物櫃是最常被碰觸到的家具，它的位置設置最好是在眼睛與膝蓋之間，因為這樣的高度最容易存取物品，而不常使用的東西，可以放置在這個區域以外的其他地方（Johnny Grey、謝麗玲譯，民 87）。

在大面積的廚房中，清晰合理的流程規劃，分區的料理行為是很有必要的，如果在使用行為上能得心應手，做事情也就可以事半功倍。廚房空間對功能的要求，首先要考慮操作區、儲藏區、設備區、通行區空間的完整性，一個合理的設計能讓使用者節省 60%的往返行程和 27%的操作時間，以提高勞動的效率。

隨著人們生活方式的改變，食品原料、飲食器具和廚房用具變得日益豐富，廚房的設計必須符合自己的生活模式、家庭人口數、購物、烹飪、飲食習慣、以及在廚房裡可能進行的各種行為活動……等，如果在流理台前安裝調味料盒、刀叉槽，廚房中的器具擺放、物品的整理變得越來越重要，烹飪時，可以隨手取得，增加使用的便利性，也可以減少煩躁情緒的產生。