

УДК 72.012.8(315): 725.1(043.2)

Кузнецова Ірина Олексіївна¹

д.мистецтвознавства, професор

НТУУ «КПІ ім. Ігоря Сікорського» ,

E-mail: theory.practice.design@gmail.com

Тарас Ірина Павлівна²,

к.т.н., доцент

Івано-Франківський національний технічний університет нафти і газу,

Україна,

Колосова Наталія Анатоліївна³,

канд. іст. наук

Київський національний університет культури і мистецтв,

Україна,

Онищенко Валентина Андріївна⁴,

Національний авіаційний університет, м. Київ, Україна,

E-mail: valentinaonischhenko@gmail.com

ОСОБЛИВОСТІ ДИЗАЙН-ПРОЕКТУВАННЯ ІНТЕР’ЄРІВ СУЧASНИХ РЕСТОРАНІВ, ВИКОНАНИХ В СТАРОДАВНЬОМУ КИТАЙСКОМУ СТИЛІ

Анотація: Досліджено стародавній китайський стиль з часів династії Цінь, який використовують і на сьогодення в інтер’єрах ресторанів. Проаналізовано стародавній китайський інтер’єр обидвих приміщень імператора, що дають змогу експлуатувати в сучасному інтер’єрі. Такий стиль характеризується певним кольоровим, просторовим, конструктивним рішенням та декоруванням. Китайський стиль має свої традиційні мотиви, символіку, певні закони та історію. Стародавній китайський стиль інтер’єру концептуально можна розділити на розкішний та багатий інтер’єр палаців і на спокійний інтер’єр китайських маєтків. На прикладах сучасних ресторанних комплексів, оформлені в китайському стилі, визначені особливості використання в інтер’єрі традиційних мотивів та використання в оформленні новітніми тенденціями. Сучасні

¹ © Кузнецова І. О.

² © Тарас І.П.

³ © Колосова Н.А.

⁴ © Онищенко В.А.

інтер’ери ресторанів залежать від цінового рівня закладу, тим самим створюючи певне середовище.

Ключові слова: сучасний інтер’ер, стародавній китайський стиль, ресторан, традиційні елементи, символіка, фен-шуй, декорування, кольорове рішення, композиція, предметне наповнення, освітлення, тематика

Постановка проблеми. Сьогодні в світі великий відсоток людей відвідує ресторанні комплекси різної тематики і отримує перше враження не від трапези, а від інтер’єру, куди потрапляє. Ресторан є підприємством суспільного харчування, яке дозволяє проектувати, художньо-естетично оформлення інтер’єр, та реалізовувати в певній тематиці. Ресторан китайської кухні своєю спеціалізацією використовує в інтер’єрі мотиви відповідно до традиційної культури.

Актуальність дослідження полягає в тому, щоб простежити як розвивався рівень комфорту відвідувачів в певний період часу і який використовують сьогодні в інтер’єрах ресторанів. Адже трапеза для людини – це певний ритуал, в якому людина насолоджується в тих умовах, в яких вона перебуває, і які їй подобаються.

Аналіз останніх досліджень і публікацій: Обрана тема охоплює деякі дослідження інтер’єрів ресторанів виконаних в китайському стилі. В дисертації Свестельник З.В.[1] були розглянуті китайські традиції в сучасному інтер’єрі на прикладі ресторану, но без деталізації особливостей застосування стародавнього стилю в інтер’єрі. Інтер’ери в китайському стилі розглянуті в роботах Хо Вэйго, Хо Гуан [2], Ян Бинь[3], данні можна використовувати при оформленні ресторанів. Публікації Лі Суцинь, Шуйтень Чжу [4], Ху Даюн [5], Сю Цзячжао [6] зачіпають основні традиційні та організаційні аспекти китайської культури в інтер’єрі ресторанів, но без новітніх тенденцій.

Мета. Метою роботи є проаналізувати стародавній китайський стиль та виявити архітектурно-просторові, конструктивні та декоративно-художні рішення сучасних інтер’єрів ресторанів.

Основна частина. Серед сучасних країн світу Китай вважається однією із країн, яка формувалась на протязі тисячоліття. В часи правління імператора Цінь (221-207 до н.е) вже була сформована стилістика Стародавнього Китаю. В період династії Цінь створено зонування приміщення. Кожна зона має свою функцію. Загальних приміщень, де вживали їжу різні категорії людей, не було. Прислуга мала своє маленьке приміщення, а імператор мав як приватне обіднє приміщення, так і загальне з іншими правителями та сім'єю.

На рис. 1 [7] зображено приватне приміщення імператорського обіду, який відбувався в невеликій кімнаті. В центрі приміщення розміщався великий круглий стіл та тронний стілець. На столі знаходилося великий вибір їжі з дотриманням норм сервірування столу. За столом міг вживати їжу тільки сам імператор.

На рис. 2 [8] зображено загальне обіднє приміщення, де приймали їжу імператор з сім'єю та чиновниками. Приміщення має велику площину, композиційне та комфортне розташування у вигляді букви «П»: обідні столи радників знаходилися по боках центральної осі, а головний імператорський стіл знаходився позаду центра, тим самим створюючи головний прохід, акцентував велич імператора. Прислуга знаходилась в віддаленому приміщенні, в невеликій за площею кімнаті, де обідали і куховарили для імператора.



Рис 1 Приватне обіднє приміщення імператора Цінь



Рис 2 Загальне обіднє приміщення імператора Цінь

З давніх часів китайська кухня має тісний взаємозв'язок з культурою і філософією. В період 722-476 р. до н.е. кулінарна

техніка в Китаї ще не була передовою, але китайці розвивали обідній етикет за книгою Конфуція «Книга ритуалів».

Населення Китаю розглядає прийняття їжі як спосіб обміну матерією з природою. Тому населення прагнуло, щоб процес прийняття їжі був гармонійним з природою.

Для створення інтер'єра приміщення китайці використовують закони фен-шую. Один із Законів фен-шую полягає в тому, щоб приміщення складалося з 5 елементів (вода, дерево, огонь, метал, земля). Тільки разом вони символізують закінченість і створюють затишність та гармонію.

Тому в імператорські часи приміщення мають певні кольорові рішення в інтер'єрі і кожний колір має своє значення. В Китаї було канонізовано основні кольори: червоний; білий; чорний; жовтий; синій; зелений [2].

Особливу роль також відігравало декорування елементів, в якому присутній ритм, динаміка, стилізація, переважання теми природи та яскравість кольору. Декорування має різні художні виразності: орнаменти, в яких присутні рослинні мотиви (піон, орхідея, бамбук і т.д.), ієрогліфи, тао-ме (звірина маска страхітливого вигляду), тварини (фенікс, дракон), лей-вень (зігзаговий візерунок), мотузкові вузли, хвилі та хмари.

Другий із законів фен-шую - це розташування меблів, яка повинна мати вигнуті та прямі лінії (інь-янь). Це створює рівновагу.

Також для інтер'єру важливу роль відіграє предметне наповнення. Ще з давніх давен китайське мистецтво славиться своєю лаковою технікою, яку використовують в меблях.

Китайські лакові меблі мала екзотичні форми, золоту обробку на чорному, червоному та коричному фоні. Використовують два види виготовлення меблів: лаковий, який потім полірується, та інтарсія (дерев'яна інкрустація, яка мала китайську особливість – вставки, які трохи виступали над поверхністю). Для інкрустації крім дерева використовують слонову кістку, панцир черепахи, дорогоцінне каміння т.д. Декоративним прийомом в меблях було різьблення, що нагадувало певну істоту, та ажурні орнаменти. Форми меблів

диктувались суворими нормами життя, які визначались тисячолітніми традиціями [1].

Меблі робили зручними, і, на відміну від інших східних країн, вважали за краще сидіти на стільцях та відпочивати на широкій лаві. Китайські меблі не мають м'яких частин, оббитих тканиною. Столи накривалися чохлами, а точніше, накидками в один кінець, який перекидається через стіл, а інший звисав майже до самої підлоги. Ширина тканини відповідала ширині стола, так що бічні частини залишалися неприкритими. Тканина вільно лежала на підлозі або кріпилася в декількох місцях зав'язками [3].

На рис. 3 [9] зображене кольорове рішення з декоруванням, предметного наповнення обіднього трону імператора Цінь.

З роками китайське населення збільшувалося, відбувалася зміна влади. Розвивалась індустрія харчування та культура суспільства. В китайських містах були розташовані популярні закусочні та заклади на будь-який смак. Вперше китайський ресторан з'явився в середньовіччі [1]. Вважалося, що ресторани виникли з чайних будиночків і таверн, які намагалися додогодити подорожуючим. Ще одним фактором у появі ресторанів було демографічне зростання населення, якому треба багато їжі та місця для спілкування. Тому почали створювати заклади громадського харчування з широким асортиментом страв.



Рис. 3 Трон в Палаці Небесної чистоти, XVст.

Ресторан був у вигляді одноповерхової будівлі відкритого з трьох сторін, з черепичним зігнутим дахом. Тільки заможній

господар міг дозволити собі добудувати другий поверх, де розташовувався головний зал.

В різних країнах почали відкривати ресторани з тематикою іншої країни та робили акцент на кухню даної країни. Як приклад, в XIX ст. в Сан-Франциско був створений китайський квартал для іммігрантів - Чайна-таун. Іммігранти почали забудовувати різні ринки, магазини, маленькі кафе та ресторани.

Китайські ресторани знаходились в будинках, більше за все – в підвалах. Ресторан мав тематичну вишуканість. Приміщення було невелике, але повинно було помістити велику кількість людей. Меблі полягали в основному з дерев'яних стільців без спинки і круглів столів. При вході розташовувалася прямокутна арка з позолоченим орнаментом у вигляді дракону і рослин. Підлога мала однотонний червоний, коричневий колір, а стеля світлого кольору. В освітленні використовували люстри, але щоб підтримати китайську тематику використовували небесні ліхтарі. Тільки з декоративних елементів у вигляді стінових картин і ажурних перегородок можна було зрозуміти, що це ресторан в китайському стилі. Елітні ресторани розташовувалися в апартаментах на другому поверсі і мали вихід на балкон.

На рис. 4 [10] зображено їdalня китайського ресторану на Дюпон-стріт, одна з кращих закусочних китайського кварталу.

На рис. 5 [11] зображено балкон другого поверху китайського ресторану.



Рис. 4. Інтер'єр ресторану в китайському стилі, Чайна-таун, 1890р.



Рис. 5. Балкон китайського ресторану, Дюпон-стріт, Сан-Франциско, 1890р

З часом настає період сучасних ресторанів, які мають свої вимоги, класифікацію і тематичну особливість. В сучасних ресторанів передбачен високий рівень комфорту, широкий асортимент страв та напоїв. Інтер'єр має бути виконано в художньому оформленні. Створена досконала система подачі страв і напоїв відповідно до організації обслуговування та відпочинку. Залежно від вище вказаних вимог ресторану присвоюються відповідні категорії.

Складові ресторану: входна частина, вестибюль, туалетні кімнати, кімнати для куріння, авансал, торговий зал, касовий вузол, сервізна, посудомисочне відділення, кімната для прасування та зберігання столової білизни, буфет-бару, виробничі приміщення, побутове приміщення.

Проаналізувавши сучасні інтер'єри ресторанів китайського стилю, було виявлено, що в їх інтер'єрах широко використовуються головні традиційні принципи стародавнього Китаю в зонуванні простору, та поєднання в загальну композицію функціональності і декоративності. Сучасний інтер'єр створюється за принципом творчої інтерпретації стародавніх традицій.

Творчою інтерпретацію являється прийом стилізації національної традиції. Стилізацію використовують в предметному наповненні, декоративній символіці, просторовій композиції. Стилізаційні напрямки виявляються в заміні традиційного декору на новий. За допомогою сучасних матеріалів вони мають нові естетичні форми.

Вважається незмінним компонентом в сучасному інтер'єрі китайського стилю кольорове рішення та оформлення меблів в природних матеріалах, або в високоякісних штучних замінниках.

На рис. 6 [12] зображено китайський ресторан «Храм Дракона» в Москві. В ньому дотримані характерні для Китаю кольорові рішення, предметне наповнення, декоративність, зонування та композиція простору. Даний ресторан має образ червоного дракону. Приміщення витягнутого типу з анфіладою кімнат, з'єднаних одна з одною урочистими напівколонами з декором у вигляді дракону асоціюється з довгим тілом дракона.

Декоративний місток додає ресторану символіки стародавнього маетку Цинь. Завершенням композиційного простору став фонтан у вигляді кам'яної голови дракону.



*Рис.6. Ресторан Храм Дракону,
Марина Путіловська. 2003. Москва.*



*Рис. 7. Ресторан «Peach Blossoms»
JP Concept. 2012. Сінгапур.*

Особливістю сучасного інтер'єру ресторану є його освітлювальне рішення. Для кожного залу передбачено особливе по колористиці і насиченості підсвічування. Світильники мають спеціальні, з колірною «розтяжкою» фільтри в ліхтарях, які дозволяють червоним, жовтим, білим променям «грати» в інтер'єрі, що додає цікавий ефект китайській тематиці ресторану.

На рис. 7 [13] зображено китайський ресторан «Peach Blossoms» люкс категорії, який має вишуканий інтер'єр, що втілив зміщення стилів Європи та Азії. Ресторан підкреслює китайську тематику – «квітучого персика». Дерев'яні, виготовлені вручну яскраві елементи декору створюють основні акценти, які оточені дзеркалами і золотими рамами. Меблі зроблені з високоякісних матеріалів, що додано розкішної ручної роботи панно з зображенням дракону та килиму. Завершальними штрихами стали стільці з атласною оббивкою, зроблені за ексклюзивним замовленням з масиву дерева. В цілому концепцію закладу можна описати як зміщення класичних китайських деталей з сучасними, що символізує перехід від минулого до сьогодення.

Сучасні ресторани китайського стилю, мають одну тематику, дотримуються культурних традицій, але мають різні

концепції інтер'єру. Враховується, яку категорію клієнтів ресторанний комплекс хоче обслуговувати.

Висновки. Головною метою дизайн-проектування ресторану є використовувати традиційні китайські закони фен-шую, етнічні елементи декору та сучасні матеріали, що дають змогу поєднати стародавні традиції з новітніми дизайнерськими досягненнями. Для створення інтер'єрів ресторанів китайського стилю потрібно дотримуватись кольорового вирішення (червоний, чорний), зонування простору, гармонійне поєднання декоративний прийомів, освітлення та предметного наповнення. Композиція інтер'єру ресторанів, кафе може мати різну наповненість і виразність в залежності від цінового рівня. Дизайн інтер'єру ресторану повинен забезпечувати організований розподіл вільного простору, таким чином, щоб воно відповідало функціональним потребам персоналу та відвідувачів.

Перспективи подальшого дослідження. Виявити нові ресторанні комплекси з сенсорними технологіями та об'єднати з китайським стилем.

Література

1. Свестельник З.В. Культура традиций в современном искусстве интерьера Китая (на примере ресторанов национальной кухни): дис. канд. искусств. 24.00.01 Владивосток, 2006. С. 168
1. 中國室內設計史/何偉浩, 何冠. 北京 :中國建築工業出版社. 2002. - C. 215
2. 享受空間/嚴平 / 設計和室內裝飾. 2004. №7. - C. 45-47
3. Sucin Lin. 關於中國餐館的設計和室內裝飾 / Sucin Lin, Shuyten Zhu / Interior Design. 2001. №4. C. 33-35.
4. 餐廳室內設計研究/胡代云/ 餘州大學報. №6. C. 83-86
5. 中餐館/秀佳趙. 沈陽 :遼寧科學技術出版社. 2002. - C. 224.
6. 清朝皇帝怎麼用膳：皇上吃飯的那些事. URL: https://read01.com/6B3xn5.html#.Wi2OkVVL_cs
7. URL: <http://blog.udn.com/rosylovesyou/6537321>.
8. The Forbidden City GuGong Beijing China. URL: <http://www.alamy.com/stock-photo/forbidden-city-interior,beijing,china.html>.

9. Chinese Restaurants in the 19th Century. URL:
http://www.foundsf.org/index.php?title=Chinese_Restaurants_in_the_19th_Century.

10. Chinese Restaurants in the 19th Century. URL:
<http://www.foundsf.org/index.php?title=File:Balcony-of-Chinese-restaurant.jpg>

11. Дыхание красного дракона. URL:
http://putilovskaya.ru/big_photo/photo682.html

12. Роскошь и элегантность в Peach Blossoms Chinese Restaurant от JP Concept, Сингапур. URL: <http://interiorscafe.ru/peach-blossoms-chinese-restaurant>

References

1. Svestelnik Z.V. Kultura tradytsyi v sovremennom yskusstve ynterera Kytaia (na prymere restoranov natsyonalnoi kukhny): dys. kand. ysskust. 24.00.01 Vladivostok, 2006. - S. 168
2. 中國室內設計史 / 何偉浩, 何冠. 北京 : 中國建築工業出版社. 2002. - S. 215
3. 享受空間/嚴平 / 設計和室內裝飾. 2004. №7. - S. 45-47
4. Sucin Lin. 關於中國餐館的設計和室內裝飾 / Sucin Lin, Shuyten Zhu / Interior Design. 2001. №4. - S. 33-35.
5. 餐廳室內設計研究/胡代云/ 餘州大學報. №6. - S. 83-86
6. 中餐館/秀佳趙. 沈陽 : 遼寧科學技術出版社. 2002. - S. 224.
7. 清朝皇帝怎麼用膳 : 皇上吃飯的那些事 . . . Rezhym dostupu: https://read01.com/6B3xn5.html#.Wi2OkVVI_cs
8. Rezhym dostupu: <http://blog.udn.com/rosylovesyou/6537321>.
9. The Forbidden City GuGong Beijing China. - Rezhym dostupu: <http://www.alamy.com/stock-photo/forbidden-city-interior.beijing.china.html>.
10. Chinese Restaurants in the 19th Century. - Rezhym dostupu: http://www.foundsf.org/index.php?title=Chinese_Restaurants_in_the_19th_Century.
11. Chinese Restaurants in the 19th Century. - Rezhym dostupu: <http://www.foundsf.org/index.php?title=File:Balcony-of-Chinese-restaurant.jpg>
12. Dykhanye krasnoho drakona. - Rezhym dostupu: http://putilovskaya.ru/big_photo/photo682.html

13. Roskosh y elehantnost v Peach Blossoms Chinese Restaurant ot JP Concept, Synhapur. - Rezhym dostupu: <http://interiorscafe.ru/peach-blossoms-chinese-restaurant>

Аннотация

Кузнецова И.А., Тарас І.П., Колосова Н.А., Онищенко В.А.
Особенности дизайн-проектирования интерьеров современных ресторанов, выполненных в стилистике древнего китайского стиля. В статье исследовано древний китайский стиль со временем династии Цинь, который используют и на сегодняшний день в интерьерах ресторанов. Проанализированы древний китайский интерьер обеденных помещений императора, позволяющий эксплуатировать в современном интерьере. Такой стиль характеризуется определенным цветным, пространственным, конструктивным решениям и декорированием. Китайский стиль интерьера концептуально можно разделить на роскошный и богатый интерьер дворцов и на спокойный интерьер китайских имений. На примерах современных ресторанных комплексов, оформленных в китайском стиле, определены особенности использования в интерьере традиционных мотивов и использование в оформлении новейшими тенденциями. Современные интерьеры ресторанов зависят от ценового уровня заведения, тем самым создавая определенную среду.

Ключові слова: сучасний інтер'єр, стародавній китайський стиль, ресторан, традиційні елементи, символіка, фен-шуй, декорування, кольорове рішення, композиція, предметне наповнення, освітлення, тематика

Abstract

Kuznetsova I., Taras I., Kolosova N., Onishchenko V. Peculiarities of interior design-planning of modern restaurants outlined in ancient Chinese style. In this article, ancient Chinese style, known from the time of dynasty Thin, which is used now in restaurants was tested. Ancient Chinese interior of dinner house was analysed. Such style is described by the definite colour spatial, constructive decision and decorative art. The principal of contrasting artistic arrangement is in it's basis. Bright colour elements of decorative art are

contrasted with dark furniture. Constructive decision is round and square in plane hollow columns and ceiling which are on them. Columns are considered the characteristic detail of modern interior in Chinese style. Plan decision of restaurants were situated in two-storeyed houses that consisted of general halls and separate apartments. At the spatial design zoning and combination in general composition of purposefulness and ornamentality are used. Widespread exterior elements of traditional Chinese architecture are the details of interior decorations of Chinese restaurants. Peculiarity of light is in desire for naturalness. The lamps are hided behind half-clear paper or fabric shade. Solar and lunaz light is simulated. Colour is changed from light-yellow and green to bright-red tone. Rhythm, action, stylization, prevalence of natures and animals theme are used for decoration of elements. Chinese style has its traditional motives, symbol, definite laws of construction of elements. Harmony and balance are feeled in the interior of such style. Simplicity in taken as a basis for designing of interior. Natural wooden furniture, silk or bamboo wallpaper, parquet and expensive fabric are used. Ancient Chinese style of interior conceptionly can be separated on luxurious palace interior and restful interior of Chinese estates. In modern restaurant complexes, designed in Chinese style, peculiarities of using separate traditional and modern elements are determined. In interior, creative interpretation is reflected as a technique of stylization of national traditions. Stylization permits to change traditional décor into new one. Modern restaurants of Chinese style have one subject, they hold cultural traditions but have different conceptions of interior.

Keywords: modern interior, ancient Chinese style, restaurant, traditional elements, symbolic, feng-shui, decorating, colour decision, composition, object filling, illumination, subjects.

Стаття надійшла в редакцію 30.01.2018 р.

Стаття прийнята до друку 01.04.2018 р.