ATLANTIS PRESS

Advances in Social Science, Education and Humanities Research, volume 497

Proceedings of the 2nd International Conference on Literature, Art and Human Development (ICLAHD 2020)

Research On Tableware Design Based On The Lifestyle Of Urban Residents In Jinan

Fan Chenxi

Department of Art Design, Shangdong Women's University, Changqing, Jinan, Shangdong, China
andyanddeign@126.com

ABSTRACT

Jinan, as the capital of Shandong Province, it is the economic and cultural center and has a long history and culture. At the same time, influenced by Confucian culture and modern lifestyle, its urban residents have unique diet and leisure culture. Tableware design is not just the role of people's dining tool but also the element of food culture, social interaction, dining situation and so on. Combining with the regional food culture, the influence of modern lifestyle and dining behavior, Jinan 80, 90 urban residents are the research object. The rethinking of tableware design has a positive effect on regional product design and good dining experience guidance.

Keywords: *Jinan, Ware design, Lifestyle, Jinan diet*

济南城市居民生活方式为中心的餐具设计研究

范晨曦

山东女子学院艺术设计学院，长清区，济南，山东，中国
andyanddesign@126.com

摘要

济南，作为山东省会，是山东省的经济文化中心，具有悠久的历史文化，同时，受儒家文化和现代生活方式影响，其城市居民具有独特的饮食和休闲文化。餐具设计，不仅满足人们就餐的工具作用，还涉及到饮食文化、社会交往、就餐情境等诸多生活形态因素。本次研究以济南 80、90 后城市居民作为研究对象，结合地域饮食文化、现代生活方式影响和就餐行为现状，对餐具设计进行重新思考，对地域性产品设计和优良就餐体验设计具有一定积极作用。

关键词：*济南，餐具设计，生活方式 ，老济南饮食*

1. 前言

作为山东省会的济南，素有“山、泉、湖、河、城”独特风貌的旅游城市，也被称为“泉城”，在儒家文化和现代生活方式影响下，居民具有独特的饮食和休闲文化。餐具设计伴随着一个城市餐饮文化的变迁，满足居民就餐对“器”的需求。本研究主要探究 80、90 后济南城市居民的饮食文化、就餐行为和生活方式对餐具设计的影响，提出以城市独特饮食文化和生活方式为中心的餐具设计策略。

2. 济南城市居民就餐形式现状

2.1. 济南传统饮食影响

鲁菜，作为中国八大菜系之一，在儒家文化和地域原料取材影响下，擅长爆的烹调技法，善烹海味，并利用葱调味、以盐提鲜，注重就餐礼仪，其中济南菜以鲜、嫩和原味闻名，利用高汤和红烧进行烹饪，呈现具有济南饮食文化的鲁菜特征。经典济南菜在造型、色泽、饮食环境和目前使用餐具特征，具体如表 1 所示。

表 1　老济南典型小吃和餐具使用特征分析

小吃名称	小吃特征和餐具使用特征	
	小吃造型	餐具使用特征

Copyright © 2020 The Authors. Published by Atlantis Press SARL.
This is an open access article distributed under the CC BY-NC 4.0 license -http://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/.

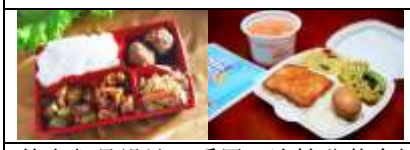
草包包子	 白色，包子为圆形，内多汁，造型饱满。	1. 传统荷叶打包。 2. 在店饮食，采用竹编蒸梯，配蘸料小碟。 3. 外卖塑料包装盒，配送小包醋和辣椒油。
奶汤蒲菜	 乳白色，整体液态糊状，食材为圆柱形蒲菜、片状火腿、块状蘑菇。	汤碗组合，大尺寸汤碗整体盛装，配公用大汤勺，小尺寸汤碗分装食物，配小尺寸勺子。
坛子肉 把子肉	 暗红色，块状（坛子肉）、长条状（把子肉）粘稠状。	1. 利用瓷坛烧制而成（坛子肉），并直接利用瓷坛盛装。 2. 快餐店按照个数出售，并利用小碟盛装。 3. 外卖，搭配主食采用塑料包装盒配送。
油旋 盘丝饼	 金黄色，圆形，表面有油润。	1. 作为早餐，街边小吃，用塑料袋包装即食，一般与甜沫相搭配食用。 2. 快餐店或饭店，将油旋下面垫一层防油纸，利用盘子盛装。
甜沫	 液态，伴有青菜等佐料，乳黄色。	1. 作为早餐饮用，利用中型号瓷碗或塑料碗盛装，即食。 2. 街边小吃，利用塑料带盛装，带回家食用。
孟家扒蹄	 弯曲柱状，表面油腻。	1. 快餐店或饭店，将油旋下面垫一层防油纸，放在盘子上盛装。 2. 外卖或单个购买，利用塑料外卖包装和塑料袋盛装。
炸荷花	 金黄色尖椭圆	将炸荷花下面垫一层防油纸，放在盘子上盛装。
宫保鸡丁	 鲜红色、颗粒状正方形、椭圆形。	由于存有部分汤汁，一般将其放置在有一定凹陷的盘子中，防止汤汁流出。
九转大肠	 暗红色，圆柱形	食物竖起放置在平面盘子上。

从老济南特色食物的烹调、色泽、固液体状态和形状特征可知，目前餐具存在的问题主要是：干湿和油腻的区分、餐具色彩和造型设计与食物的协调、单独块状食物的分食设计、老济南日常早餐携带等问题。

2.2. 快餐式地域餐饮的兴起

地域型餐饮不仅是城市居民日常就餐和交往的场所，成为城市历史文化的一部分，汇泉楼、燕喜堂、聚丰德、便宜坊等济南老字号餐饮，记录着济南城市居民的就餐生活方式的点滴。随着城市生活节奏的变化，人们的就餐方式也呈现多元化的发展趋势，除老字号餐饮品牌外，新兴的快餐式地域餐饮品牌逐渐兴起。超意兴、金德利民、拜把子把子肉等餐饮品牌侧重于便民日常快餐服务，可立餐侧重于中端市场，本次研究提取济南典型快餐品牌的餐具设计进行分析对比，具体如表 2 所示。

表 2　典型地域快餐品牌餐具设计对比表

	超意兴	可立餐
餐食特征		
	结合早、中、晚餐的不同饮食需求，搭配油旋、把子肉、坛子肉、宫保鸡丁济南传统小吃，价格实惠，菜品具有济南城市特色。	围绕炖鸡、炖鱼等肉类主食，搭配米饭主食和小食，济南 80 后和 90 后等年轻群体的喜爱。
餐具设计		
	餐厅餐具设计：采用表面防滑处理的橙色托盘收纳所有餐具，所有盛装食物的餐具采用白色塑料材质，表面印有品牌 logo，中型号碗盛装米饭和馒头、小型碗盛装。	餐厅餐具设计：液体、颗粒状和油态食物区别分装，利用不同材质的餐具收纳实现冷热食物的区分。
		
	外卖餐具设计：采用一次性分装盒饭盛装食物，除液体汤类单独分装外，其余食物集中分类放置在一个餐盒里。	外卖餐具设计：食物按照液体、固体和颗粒体分类盛装，整体利用企业视觉系统设计特征的包装盛装，餐具使用体验较好。

2.3. 家庭状态和工作节奏影响居家就餐行为

为了解济南城市居民生活状态和就餐行为和需求的关系，本研究共收集问卷 86 份，运用 SPSS 统计分析软件对数据进行因子分析和聚类分析，共得到两类不同生活方式人群，分别为：自由风格型和格调生活型，具体情况如表 3 所示。

表 3　济南城市居民生活方式和就餐行为分析

	自由风格型	格调生活型
生活方式	1.他们大多分别拥有大专或大学学历。 2.他们是刚毕业或刚进入工作场所的。 3.他们还没有组成一个家庭。 4.他们是企业和自由职业者。 5.他们的工作时间不固定，生活质量不高。	1.他们大多有硕士学位。 2.他们有稳定的工作和家庭。 3.他们的生活质量更高。 4.他们也有一定的压力感。
就餐行为	1.他们更注重便餐。 2.他们不喜欢自己做饭。 3.他们喜欢在假期和朋友和家人出去吃饭。	1.他们喜欢吃东西，喜欢与朋友和家人交流。 2.他们注重饮食习俗和文化。 3.他们关心健康饮食和餐具的实用性。

通过数据结果发现，自由风格型更加注重就餐便捷，格调生活型更加注重饮食习俗和文化、饮食健康，从餐具设计角度方面，需要就餐便捷性、饮食文化和饮食健康进行目标人群定位的差异化设计。

3. 济南城市生活方式为中心的餐具设计策略

3.1. 适用于食物造型和就餐体验的餐具外观设计

老济南饮食作为鲁菜的一大分支，其烹饪手法多为爆、高汤和红烧的制作手法，其色泽侧重暖色系和白色系，在餐具的整体色调方面，可依据食物呈现的色彩特征，在餐具色相冷暖色对比基础上，利用纯度和明度进行调和，实现餐具配色与食物色彩的协调。餐具的防油、防滑和防汤汁溢出也是设计的一大关注点，老济南名吃多以块状、柱状伴随油状汤汁，在人们利用筷子分食，容易出现块状的汤汁滴到餐桌上的现象，增加菜品和分食的餐碟的边缘的曲度和高度可缓解该问题。除此以外，与餐具色彩和形态相协调的防油纸运用、餐具底面盛装部分肌理防滑设计，可解决油爆后的菜品在上席过程中，由于餐具表面光滑而产生的餐食滑动问题。

3.2. 就地取材的材质设计

传统器物，是一个城市文遗产的标志，济南和周边城市具有悠久的器物文化，其中，与餐饮有关的传统器物包括：新石器时代后期的典型代表黑陶、具有悠久使用历史的木鱼石、装饰和工艺水平高超的淄博陶瓷。目前，这些传统器物的制作工艺，依据现代生活方式的需求，已经进行更多技术创新探索。本次调研发现，86.3%的调查人群对传统器物的现代演变设计的接受度较高，结合传统名吃的饮食需求，进行就地取材的餐具研发，除满足城市居民的日常饮食需要，可挖掘地域传统工艺的更多可能，是促进地域文化创意产品设计和文化传承的重要途径。

3.3. 城市地域特征的便利餐和休闲丰盛美食餐的使用方式的区别设计

通过问卷调查发现，工作和休闲餐饮为两种生活方式人群的主要需求，在工作日，中餐和午餐多以便捷性为主，休闲和宴客餐饮已不拘泥于居家饮食，更多倾向于外出聚会就餐，且对健康饮食较为看重。济南地域传统饮食也逐渐演变为城市居民工作和休闲饮食的一部分，从传统食物的状态和就餐行为中可提供餐具的改进设计途径：首先，提高工作餐饮的便利设计，例如：老济南早餐的液态甜沫，不同于豆浆的纯液体，内含有蔬菜等块状食材，可改造外卖打包方式，提供类似于桶装方便面的设计形式；把子肉作为济南人工作餐重要配菜，长条状的整块猪肉分食较为困难，可利用刀具进行整条的多处压线处理，提高拆分肉食的便利性。其次，加强休闲丰盛美食餐的体验设计，除依据老济南餐食特征与餐具造型设计相协调、利用餐具提高餐饮品牌识别性以外，应依据用餐需求，改善餐具的使用方式，例如：罐子肉多以块状集中于一个容器盛装，分食到各个用餐者需要独立的餐具，应考虑餐具系统设计，由于罐子肉在取食时伴随汤汁，公共勺子、独自汤勺、筷子的放置位置、分食盛器的边缘高度设计可系统性思考就餐过程，避免罐子肉从分食到入口整个过程中，汤汁掉在客人衣服上或者留在其他菜肴的盛器上的问题。

4. 结论

本研究以 80、90 后济南城市居民生活方式作为研究对象，进行地域性餐具设计影响因素和设计策略的探究。通过文献研究、实地观察和问卷调查方法，研究济南传统饮食、快餐式地域餐饮的新型就餐特征、家庭状态和工作节奏影响居家就餐行为三大因素对居民餐具设计的影响，提出针对济南城市居民的饮食特征的设计策略：适用于食物造型和就餐体验的餐具外观设计、就地取材的材质设计、城市地域特征的便利餐和休闲丰盛美食餐的使用方式的区别设计，并针对设计策略进行餐具设计的举例说明。本研究从地域饮食文化传承和满足

居民生活方式需求的角度提出餐具设计策略，对地域型餐具设计构思和实践具有一定参考意义。

REFERENCES

[1] Shi, L., Renke, H. (2009) Study on Huxiang Cuisine's Tablewre Design. Packaging Engineering, 10: 136–139.

[2] Yihe L.(2019) The application of kongfu culture in the design of kongfu tableware. Idustrial Design, 11: 50–51.

[3] Liyuan, M. (2014) The Chinese Characteristic Tableware Design Based on Chinese Diet Culture. Packaging Engineering, 6: 104–107.

[4] Ting, J., Haitao, Z. (2014) Design, Development and Evaluation of Regional Food Tourism. Journal Of University Of Jinan（Soical Science Edition）, 4: 85–90.

[5] Yang, M. (2008) Product Design on the Basis of Market Investigation and Analysis. Zhuangshi, 2: 110—111.