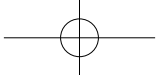


第一单元

工作坊的缘起

-
- >> 为中国生活而设计 柳冠中
 - >> 工作坊的组织理念与方式 蒋红斌
 - >> 工作坊活动流程



为中国生活而设计

——柳冠中

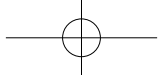
编者：厨房设计工作坊已经持续了 6 年，您作为发起者和带头人，举办工作坊的背景和初衷是什么？

柳冠中：举办工作坊的初衷，是实现走自己的路、为中国生活方式设计的设计理想。中国的生活方式、中国厨房到底是什么，从表面上看，八大菜系、美食文化只是属于少数人的，是旅游、宣传、商业的。

最近这二三十年来，中国人的生活发生了巨大的变化，我们整个的社会环境在发生变化。不再是过去八口人、六口人的大家庭，现在的家庭变成了以 80 后、90 后、00 后为主，都是三五口之家。再加上现在大家都很忙、生活节奏加快，每天下班回来已经很累了，买菜、做饭、烹、炒、炸

这些工序太复杂了。年轻人真的每天回来去买菜做饭么？早饭一般都匆匆忙忙，午饭一般都在单位吃，晚上有可能累了一天了，有外卖、有超市、有成品、有半成品。像北京、上海或者广州这样的大城市，连春节都不在家里过了，都到宾馆酒店去过。未来中国的生活方式还会继续变化，虽然传统不会变，还是用筷子，毕竟生活节奏决定了我们不可能花这么多的时间去做饭。这并不等于中国的饮食结构变了，而只是饮食方式会变。

在 21 世纪初，我所在的清华美院与香港理工大学、筑波大学、韩国的 KAIST 合作一个关于筷子设计的项目，十几年前我们就大胆地提出未来厨房的概念：既不是高级餐厅，也不是自助餐厅，更不是大排档，而是一



家人在周末、节假日时一起去到一个地方聚餐，每人有一个拿手菜，到现场的超市采购这道菜需要的食材，接着交给餐厅中央的服务台，进行处理，如清洗、切块、腌制等工序。在餐桌旁边就是厨房灶台，在这里，家人朋友可以交流厨艺，我们可以看食谱，可以聊天、沟通感情，同时大家学会了中国家常菜的烹饪方法。当时我们这个方案就叫做“饮食工作坊”。就是一边做着、一边吃着、一边玩着、一边交流着情感。

晚饭前后的三四个小时，可以说是一个家庭最宝贵的时光。白天家人外出上班、上学，回到家里的理想场景应该是其乐融融、相夫教子。而不是妻子一人在油烟里做饭，丈夫看手机，孩子玩游戏。可以去创造一个都可以参与备餐的环境，在这个过程中家人的交流就会很自然，而不是饭桌上教训、说辞。现在年轻人家装时尚都是买意大利厨房、德国厨房，确实很精致，各种工具齐全，但是我们中国的厨房还是盐少许，一双筷子，一把菜刀，什么都解决了。

编者：厨房设计工作坊举办的契机是怎样的，哪些力量在支持它？

柳冠中：中国未来的厨房既不是高级厨房，也不是现在外国的厨房，而是起居室和厨房的融合。90后、00后的生活方式更加高效，更加呼唤家

庭的融聚，厨房的定位一定会随之发生根本性的变化。这就是我们当时的设想。有了这个想法后，同当时广东工业设计协会的胡启志谈，他们也非常认同，接着报给了广东省经信委，因为与广东家电产业密切相关，时任广东省委书记汪洋得知这个消息后十分支持，在他的推动下，成立了广东“中国厨房”设计联盟，以清华大学艺术与科学研究中心设计战略与原型创新研究所为主，再加上广东省工业设计协会、广东省厨房行业的领头企业，组建了“中国厨房”设计联盟。联盟成员是一个集合了产学研政的交叉结构，而不是单一的都是橱柜企业，我们想形成一个联盟，一个关于厨房生活的产业链，因为中国未来厨房的概念不可能就是一种，或某一件家电产品。整合行业资源，就需要研究先行了。开展以“中国厨房”为对象的设计基础研究，通过创新协作模式，提高设计基础研究成果的推广和应用的有效性和广泛性。我们就要研究中国的年轻人，通过举办厨房工作坊，探索未来的生活 and 设计。

清华大学艺术与科学研究中心设计战略与原型创新研究所提出厨房联盟和工作坊后，得到了大家的支持和响应。特别是万家乐、华帝、东方麦田等家电企业和设计机构积极参与、支持、共享。同时我们的项目吸引了广东设计城研究院开展厨房研究工作，

有吴志军等优秀博士后顺利出站，积累了大量的研究资料。

编者：从建立之初就感受到中国厨房工作坊非常独特，既是由高校：清华设计战略与原型创新研究所来牵头，但是又能走到设计一线，到产业的一线。

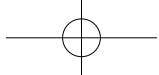
柳冠中：我们的工作坊的组织就是这样，设计院校的老师带着学生团队，广东省工业设计协会与广东工业设计城提供场地和平台，协调企业、设计公司进行技术、市场和设计经验的支持，厨房联盟最后来评价、打分，所以学生得到的信息和反馈是比较完整的、综合的。

工作坊的方案不是无源之水。在正式入驻广东工业设计城之前，参加的院校要进行三四个月的前期研究，就根据当年的主题去调研当地的人们在厨房是怎样生活的，他们怎么备餐、饮食、收纳的，这八个团队带来了很多信息，他们提供了中国未来的尤其是年轻人这一族的生活现状。普通的工作坊就是三两天的时间出一个方案，但是我们的工作坊投入近半年的时间做设计研究和调查，在这个基础上大家在一起碰撞。工作坊现场有两个指导专家，德国的 Justus 教授和中国的石振宇教授。来带领大家进行整合。

编者：柳教授是整个活动的总策划和发起者，同时还是我们的评委会主席，见证了几年来同学们设计方案的答辩，您有没有感受到有大方向的变化？

柳冠中：刚开始同学们就是做概念，畅想未来年轻人的生活应该是什么样，年轻人的优势、创意思想发挥出来了。有些企业说很好，我们要的就是这个。而有的企业就从眼前的利益出发，认为你们做得不够深入，三四天时间不能具体到结构工艺都做完。

但是我们思路慢慢清晰：每一个企业有自己的要求，他明年的产品是怎样的，那是他们企业研发部门要做的事，并不是工作坊要做的事。工作坊是要做五年十年以后的事情。企业的态度就发生了明显的变化，刚开始的评价很多就是同学们的方案比较理想化，作为企业的设计总监他希望能马上变成一个现实的产品。通过一个逐渐的过程，学校的积极性也提高了，企业也收获到了新思路和新信息。从今年开始我们要解决生活水平比较一般的用户的厨房改造，引导他的生活往合理方向发展。我们的工作又往前推进了一步，就是大众家庭的厨房是怎么样的，而不是把外国的抽油烟机、冰箱、洗碗机拿来。是解决中国人自己的生活问题。



编者：您认为现在工作坊组织状态和您最初的设想相符合吗，是否超越了最早的预期？

柳冠中：一个新的概念、观念的转化需要过程，通过这七八年的努力，已经有所迈进，但毕竟中国的企业要转型，这个过程还是很漫长的。但是明显感觉到厨房联盟的成员开始变得很积极，而不是像过去那样抱着怀疑的态度光想着自己的利益。他们明显感受到了工作坊的意义和价值，认同中国未来的生活绝对不仅仅是外国厨房的引进，也不是现在的厨房的改良。尤其是现在年轻人刚毕业以后不可能固定在一个城市，小型的厨房、可以移动的厨房，也是我们研究的课题之一。

工作坊题目的选定也是随着中国人的生活需求不断变化，认识逐渐加深，90后、00后将来是消费的主角，去研究他们的需求，他们生活的演进。就像家具，要研究家，不能光做具。那么厨房的主人、这个家庭是什么样的，生活方式的改变，决定中国未来厨房的发展趋势。

编者：接下来就是展望了，柳教授对于下一个周期的这个工作坊的运行和组织方式有更具体的期待吗？

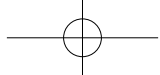
柳冠中：这是一个长期的、长线的项目，厨房工作坊每年都在做，我们每年都有三四个月的预调研。同时我们还有一个具体的支撑，就是跟某一个企业合作，专门研究中国人操作的尺度问题，找出一些规律，不见得就像外国厨房一样，完全是同一个高度的平台。从中一定会出现中国人自己的新的厨房元素。因为系统变了，把人为的系统研究透了的话，我们就敢大胆地改变。

我们希望将来在三五年之后中国自己的厨房标准能够出来，不只是一个尺度上的标准，包括流向、布局等，再加上人和人的交流交互，用户心理上的研究。现在第一步，刚刚出版的《捕捉痛点：大师眼中的中国式厨房》就是在厨房人机尺寸上的研究成果，工作坊的成果集作为年轻人的生活研究和厨房概念的展示，提供未来厨房设计的更多可能性。

中国家庭生活的演变绝对不是过去的所谓大家庭的延续，包括饮食、起居、卫浴、睡眠等各个方面。再过三五百年，就像我们看过去的四合院觉得很好，我们当下做的东西就可能是中国这个时代的结晶。



柳冠中在 2016 年中国厨房协同创新设计工作坊上讲话



工作坊的组织理念与方式

——蒋红斌

20 世纪中叶，美国的一位颇受人们尊敬的诺贝尔奖获得者，在他得奖后受人们的要求，对未来的一个世纪作战略分析。之后，他将言论整理成著作，其中，他是这样描述 21 世纪最具意义的事业的：“设计，将是未来那个世纪，人类新兴事业的核心。它不但会牵动每一个人如何输出自己的工作，还会成为一个国家的战略机器和企业兴亡的关键。”

当代设计的性质和价值是随着世界工业文明的步履，在不断的实践中被强化和沉淀，并逐渐成为现代企业，乃至国家发展战略的重要组成部分。

设计的工作机理与自然科学完全不同。如果把某个自然科学的工作机理来作个比喻，那它就像是一个垂直的、不断向前探索其客观规律的活动。然而，设计的工作向度则是横向的、

系统的和人文价值判断的。

所以，接着上面提及的那位美国科学家的话语，联系设计的基本性质与工作机理，今天，设计本身的成长要点在于组织，而非创造。

“中国厨房协同创新设计工作坊”是清华大学设计战略与原型创新研究所承办的，是清华大学艺术与科学学术月系列活动重要组成部分。

所谓“设计战略”，就是将设计的本质与实际事宜的主旨，以及目标作系统的分型与分析，进而形成一个尽量完整的、可分步骤实行的方略。在这个方略的指引下，能动地按描述目标铺陈开来，有机、动态地驾驭阶段成果，直至全面完成。

二

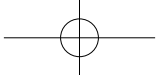
“中国厨房协同创新设计工作坊”的一个重要的特质是在活动的组织方式上。纵观现在的设计工作坊，基本脱离不开这样几个方式，最常见的一种，组织方往往是以承接任务的形式，围绕一个主题展开活动组织。时间单位大体控制在一个星期之内。活动的基本成员多为在学的设计学人。辐射的学校数量，看计划的投入规模而定。其次，是以设计竞赛的面貌呈现出来。组织者一般在半年前将主题与主要参与单位联络完毕，并可能组织相应的宣讲团，对参与者作一定的动员与解析。工作的基本场所分散在主要的协作单位之中，只在评议作品的时候，才将作品汇集在一起。再有就是委托机构或者企业单位与承接组织单位之间的一对一交流。这样的会合式工作，优势在于目的明确，成果要求清晰，缺点在于时间太短，设计的研讨界面不能充分展开，基本是一个临时的设计与工程联合创作营。

本设计工作坊的组织，秉承设计创作的关键不在于创新，而在于建设设计创新的依据。没有设计研究作为基础的设计活动，在本质上是流于形式的，是表面和装饰化了的。成果难以经得起时间的考验和生活的验证。所以，我们在工作坊的组织方式上，强化了设计研究的延伸性和持久性。简明地说，就是将工作坊分为三个大段落，第一个段落

是基于组织者们的协同与计划，将计划的专题细分成二级主题和提示关键词。将笼统的大题目，分解成活动发起者、组织者和参与者都能清晰解读的专题。此阶段主要基于产业、企业界的沟通与策划，为时两个月。第二个段落是基于参与者群体的沟通与预备性研究。这个阶段是本工作坊的关键特色。将主题与参与团队整体交接，并适时展开设计调研，各个参与工作坊的团队对研讨的主题作充分的预备性研究。此阶段为时四个月。第三个段落，是工作坊的现场组织。在组织的方式上，不仅做到循序渐进和有条不紊，同时大力深化了设计协同创作的资源汇集度，即，不但团队与团队之间展开协作，同时，各个团队的入驻工作地，我们安排在了当地设计园区的诸多设计公司里。

三

“中国厨房协同创新设计工作坊”的本身策划也充分反映了我们对设计的时代理解与主张。我们知道，当今，乃至未来，设计的工作对象、目标评价，以及其本身的能力优势都趋向于复杂。设计的难点，也是它的特点，将不会是过去的造型、创想和商业成功，而是怎么有效组织资源，系统地拓展健康未来。所以，其基本的工作基础将变得越来越广泛。跨领域、协同创新，其实只是对这种性质的一种修饰。它的本质是组织和重新组织！



四

本工作坊就是在这样的对设计未来发展的思考下构思的。其实,这亦可以看作更深层次的设计组织方式。这里,就本工作坊如何组织基础资源,作一个简要的、多维度的说明:

第一个维度,是产业协同维度。园区是协调维度的基本平台。当然,这里所说的园区,就是广东工业设计城。它是由北滘镇政府创立的、一个基于自身地区产业发展要求的战略平台。所以,本工作坊的第一个维度就是要基于活动的目标与当地的产业发展意志相一致。这样,就引出了第二个维度,即,当地地区主体企业的产业类型。

顺德是中国家电出口企业集中地,被誉为中国家用电器生产基地。北滘镇的一半生产产值来自于驻该镇的一个龙头企业——美的集团。其周边分散着数以百计的规模以上家电企业。它们的产业升级急需设计创新资源的汇集与营养。这样,通过与广东省工业设计协会的联合,将历来来本工作坊设计创新的主题始终锁定在中国家用电器之上。

第三个维度,则是学术引领。前身为中央工艺美术学院的清华大学美术学院,是中国国内最早成立工业设计专业的学校,在设计理念和探索中国设计发展道路上一身先士卒。作为承办本设计创新工作坊的清华大学设计战略与

原型创新研究所,更有志于探索一个适合中国自身发展要求和机理的设计机制。它的基础还不只局限于学院内部,更需要走到实际社会中,与国家、地区、企业和设计创业者连结,才能将设计的学问做到实处。由此,本研究所高举“清华大学艺术与科学学术月”的旗帜,深入中国最具工业创业特点的产业集群地区,展开学术与学问双赢的系列活动,并带动全国各重要省市的设计院校联合协同。

第四个维度是设计企业的协同与互动。当然,这样的互动是依托入驻在广东工业设计城的十多家优秀设计企业基础之上的。这一方面将设计人才与设计用人单位作了一个面对面的对接,另一方面,亦将良好的学术成果和工作方法带入到了当地的设计企业。互相检验、相互促进,既活跃了当地的设计氛围,也锻炼了参与者的能力、开拓了眼界。

第五个维度,是基于产业联盟和设计园区创业创新机制建设而展开的。本设计工作坊的资源创新还在于调动了当时省级工业设计协会和中国厨房产业创新联盟的资源。将其中的许多专家作为本设计工作坊的成果评委和辅导专家。激发跨领域的社会基础资源,并为设计工作坊的最终成果落地铺垫产业协同基础。

第六个维度,是建立中国厨房设计研究的战略体系。提出中国人应该研