

第四章 現代廚房空間表徵的生產

現代廚房的規劃，重點就是兩大部分的設計，第一、就是針對廚房空間本身，這部分遷就在於房屋大小所造成的可能影響；第二、指的是現代廚房空間內部的廚具，這部分不僅是使用上的安排，更是關乎個人與家庭發展的價值結構，更重要的亦是廚房戰略在社會上的發生。

第一節、現代廚房的空間發展

一、廚房的物理空間

爲了深入一個現代廚房的核心研究，筆者不得不從最基本的廚房格局，作爲找出現代廚房建構的方向。

以台灣地區廚房空間形式的變遷而言，現代化的種子早就在日據時代萌芽，其中不免與時代背景的發展，有絕對的關連性。

因此，可想而知電、自來水、天然氣的供應，是廚房現代化的物理基礎。以現代廚房所需功能至少包含烹飪、生火、洗滌、保存食物等。在家電用品相繼引入的或發明後，家電的出現狀況跟使用的情形，出現多樣化的模式，對於家電能源的應用的探索，可以看見現代廚房對於時代背景的一種面向的展現。

（一） 基礎設備與廚房系統

倘若問一個人對廚房認知，無疑的『火』的形象，就可說是一個最主要的印象。從早期的廚房雛形人們在房屋中挖一個圓形、圓角方形或瓢形的深坑，四周往往加以高於周地面的圓脊，遠看像火盆，又稱火塘到現今火的形象透過管線的傳輸，烹飪方式的分化，我們對廚房的認知，仍舊不離燃燒形象的看法。可見，心中的火炬，透過時代背景的貫穿，烹飪的工具，也可以看見現代廚房歷歷的轉型過程。

再者，從新舊式廚房的觀察來看，現代廚房佔房屋空間上的比例，跟以往並非有多大的改變，最大的改變的是，隨著工業化的發展，廚房的使用環境產生很大的變化，原本在廚房裡，烹調空間、料理空間及儲存空間是各自獨立的，在二次世界大戰之後，經濟成長快速，更隨著都市化高樓大廈的興建，廚房不再是爲灶獨尊的使用，在這必然的空間中，流理台出現，將烹調空間跟料理空間融爲一體而伴隨著加工食物被大眾接受，罐頭、醃製食物及香料等儲存空間也因應產生，整體系統的概念比較能夠符合整體現代廚房的戰術，換個方面來說吧，傳統的廚房結構，烹調的中心—火源就是整個廚房的一切，現今的廚房加入了管線的能源傳送（圖 4-1），很多時候，發生的烹調地點，未必是依附一團熊熊烈火，反而是，清楚的烹調動線，成爲庖廚時所要強調的關鍵。

因此，廚房內部系統的設計，就變成一個研究現代廚房最有力的研究場域，這裡看到的不僅僅只是使用上的關係，更重要的是，這其中的線索，是存有對於使用現代廚房者部分的身體經驗，以及更有張力的各面向問題分析。

1、條件 1——天然氣、電

民國五十年代台灣天然氣開始大量生產。民國五十六年國內自製的瓦斯爐具開始生產。由此台灣地區始進入了瓦斯燃料的時代，而瓦斯燃料的出現為一種無煙無臭的燃料，相對的，廚房的空間開始出現和住宅融入的可能性；再者，電力的發生¹，同時也對廚房空間帶來無限的可能，當時很難想像的物理作用—能量轉換—將電能轉換成熱能，分解食物組織，由生食變成熟食，所帶來的不僅僅是烹調方式的改變如此單純的關係而已，現代廚房開始要面對的是密密麻麻兩種能源——瓦斯與電，開始延伸或分化組織我們的廚房空間，因為能量無所不在，因此，現代廚房遭遇到的另一個問題是，不再是一個固定位置固定方向的燃點處理（傳統需要有灶內火路、燃燒工學、煙囪設計的考量）而是，如何在有限的住宅空間內，將廚房作最適合家庭狀況的安排，並做出完美的視覺效果，將成為設計廚房的思考重點，從一般的廚房配備來看，電器的用品已經逐漸分化了『火』所創造出來的基本烹調模式，然而各式電器相當繁多，過去只有一個瓦斯爐、現在主要有電冰箱、微波爐、烘碗機、電鍋、電子鍋、電熱水器，至於果汁機、榨汁機、烤麵包機、烤箱等。

2、二——『自來』水

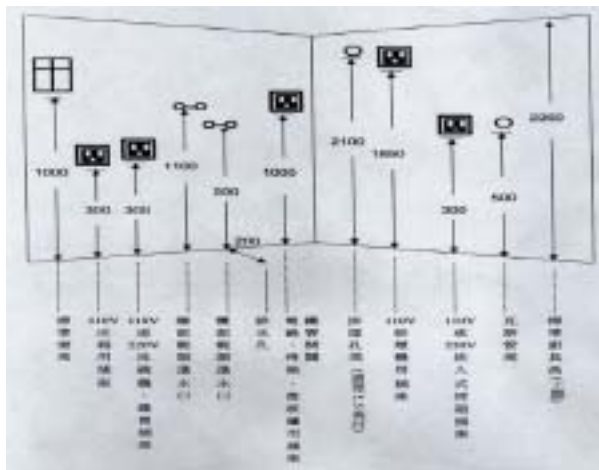


圖 4-1 現代廚房空間埋管透示圖

自來水既是從無到有，就給水的普及率而言，明治三十八年時的計畫普及率仍然只有 1.4%，在太平洋戰爭爆發前（1940），實

¹ 電力開發在台灣於清朝即有發展，在日據時期因軍需而快速發展，也促使用電來源的統整性。

日治時期，由於電的需求遽增，明治四十年獨立出台灣總督府作業所，專責電業的經營。台灣之電力雖以官營為主，但不能顧及之處，如宜蘭、新竹、嘉義、澎湖、東部等地，由地方民營供電，後來，為官營和民營相互合作。一次大戰爆發後，電之需求激增。昭和九年，日月潭工程終於完成，占當時全省裝置容量的三分之二，成為全國主要電源。

際普及率僅為 14.6%²。光復時，自來水的設計普及率也只有 18%³。而在 1990 年代，達到 80%。

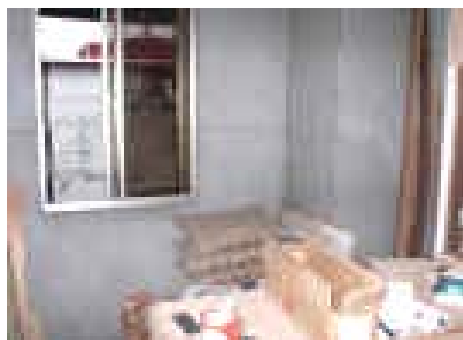
自來水的普及使得廚房空間不再需要儲水以及水缸，另外因管線的靈活，可以調整其在廚房的位置。在自來水處的宣傳下，自來水也成為水質的品質保證，因此，廚房用水開始有了自來水的出現，不但如此，由於自來水的供應，使得廚房更能融入住宅形式轉變下的這絕對是方便的用水，洗刷了廚房油膩不潔淨的印象。

然而現代廚房，因為透過這些管線的發生，在空間佈局上，開始出現大面向的變化，這些變化的，在觀察上可以很清楚的發現，一如流理台的設計，逐漸成為一個現代廚房的核心，逐漸擺脫所謂廚房空間在家屋裡固定位置的要求，漸漸地，原本這個物理空間的規劃，從而轉向使用者身體實踐的安排。

（二）廚房變動的關鍵：流理台

當我們認知現代廚房的空間時，映入眼中的即是一個流理台的設計樣式，這是不同以往的廚房關係——隱藏了家戶成員與空間權力之預設（例如：建灶的禁忌⁴、位置的風水等），流理台是一個變化的基模，這樣一個模組，連帶的宣示，是一個新時代背景的來臨，因此，使用者所關心的議題，往往是一個廚房所展現的工作動線，以及是否合不合適現階段家中使用情形，這些都將是整套廚房規劃的重要關鍵。但是，其中某些變動的原則還是無可避免，以及牽扯到的是物理觀念的展現，皆可能是某種社會脈絡的發生。

流理台的設計，以爐台與水槽分為兩個重要的工作中心亦不可靠太近，再者，廚房的動線規劃要以省時、省力為原則，而不是將物品盲目放置，造成使用上的困擾。『**廚房設計是室內設計的一環，它與餐廳、客廳臥房的動線關係亦十分密切。因此，在廚房器具的排列上，更應仔細推敲、馬虎不得。**』（CM-2）有了以上的原則，仍需要時地勘查不同什麼型式的流理台的樣式。



(a)

² 台灣省行政官員公署統計室編，1946，《台灣省五十一年來統計提要》

³ 我聞，1975，《台灣之自來水》，《台灣銀行季刊》第 26 卷，第二期

⁴ 傳統建灶的過程當中，有許多不被允許的禁忌：不准月經在身或坐月子的女生進來、屬虎的人、以及可能童言無忌的孩童。



(b)

圖 4-2 (a) 尚未使用的室內空間，牆面內部設有水電管線的暗置 (b) 置入流理台的設計之後成為一間新穎的現代廚房空間。

1、一字型

目前台灣多半僅適合此類廚具，也就是靠牆一字排開，成一狹長條狀。這可能是建商因經費、面積等限制所創造出的廚房形式，但對使用者來說，這也許會做另一番的空間布置，例如，多一個櫥櫃的設計來增加食物與器具的擺放，這可是說是現代廚房的一個原型。同時也正強調『動線』的因素，造就了這種規劃的概念的出現，往後的流理台，就只是擴大這原型的關係，而這些關係，正是實踐者對於現代廚房空間想像的發揮。

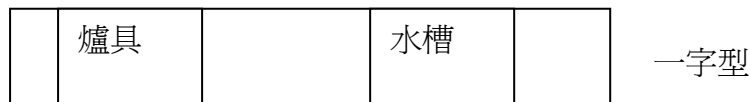


圖 4-3

2、L 字型

適合長方形卻不狹窄的廚房。檯面範圍較 U 字型稍小，但兩邊相連的牆壁，自然形成一個三角形的工作區域，又剛好有足夠的通路，而此種設計，也可以很輕鬆地容納兩個人同時在裡頭工作，不僅小兩口很適合選擇這種型式的廚具，若一般家庭設此型廚具，也是相當不錯的。

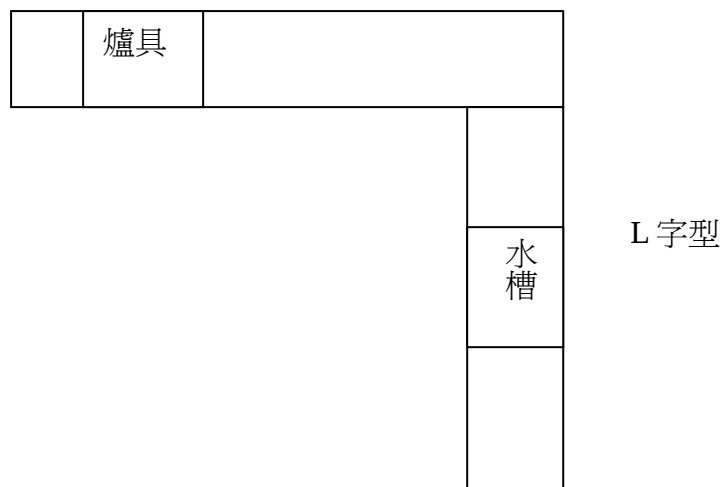


圖 4-4

3、U 字型

U 字型廚具，其三面整體式的檯面環繞設計，操作上可活潑的變化，又有兩個轉角可靈活運用，故是使用上最有效率的廚房，只是所需空間較大，一般擁有中小坪數的屋主，無法觸及。

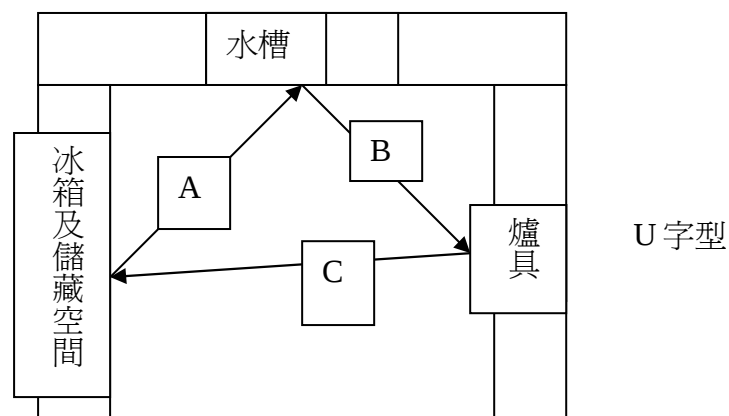


圖 4-5

4、中島型

這是在 U 字型 and L 字型之外，另於廚房中心位置，設計一個料理台，而這料理台往往又兼具餐桌及工作台的功能。歐美此型廚房不少，甚至他們會將廚房單獨隔間，自成一室，是家人另一個起居活動中心。

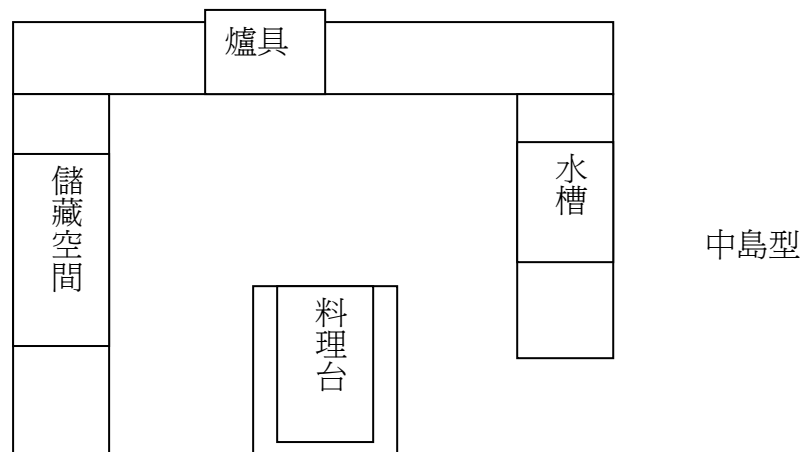


圖 4-6

二、廚房空間發展的含意

當我們只是一昧的對於廚房空間科技所帶來的衝擊變化之外，有另一個關鍵的影響因子，更是讓這樣科技的大旗，不費吹灰之力的將現代化的觸角，延伸進入這個屬於傳統領域的私密空間，並且開始有了空間上出現反轉現象，這並單從外部因素的能力能夠輕易的啟動，空間的內涵絕對是另一個更重要的脈絡。

起因就決定在對於廚房物理空間的強化，當人因工程、能源，進入了廚房的條件之後，現代廚房在理性安排下，就會出現兩股脈絡的發展，讓廚房社會建構的關係逐漸合理化。

（一）理性強化人性的概念

以往相當多隱含的空間禁忌，是被聯結在日常生活的行為模式，對於使用者來說是這麼的露骨，卻又如此的不可言喻。同時當使用者接受這種還空間支配下規則，自然而然地，這樣的環境就會型塑出屬於該有的空間內涵，在這種內涵的建構之中，會不斷的擴大此意識型態，最後演變成對空間的束縛，固有的封建迷信，雖不乏寓教作用，但其存在自有合理性和文化意義，數千年來發展成為全民的風俗習慣，潛移默化地影響著中國人的廚房生活。。

但是，當實踐者切確知道，空間上的使用，理性科技才是符合生活上的要求，很多神秘的限制，就會因此被理解成為人性上的一個暗示，如此一來在廚房的設計上，就能擺脫許多僵化的因子，更重要的是，讓實踐者切斷了某些強大權力⁵的架接，可以施展他們對廚房實踐的想像。

（二）廚娘兼規劃師：廚房構築權力移轉

⁵ 先前研究上理解，廚房在設計上，一大部分的實踐權力，是因為空間構築上的手段所造成的場域資本，讓實踐者的創意結構被壓抑失去啟發空間的能動性。

接著延續的理性的精神，不同於以往，如商品般購買的現代廚房，憑藉著消費行為的詮釋，正式切斷了隱含家戶成員的空間權力之預設，就像是破壞：灶神－風水師－作灶師傅－傳統廚房的連結，而產生新的關係，是消費者跟商品之間選擇。『我在乎廚房實用性，因為我是左撇子的，我比較習慣廚房由自己設計。我習慣用左手炒。我們會尊重廚具公司的專業，但是主導權還是我們自己，好清潔、方便、收納方便，一般的調理台，都太低，我都會加高他 86 一般 80 公分。』（AF-2），因此，現代廚房的構築權力，已經從使用者被動的立場，轉變成使用者對於廚房空間主動的規劃，這其中的連結也是新的權力系統，使用者透過自身經濟能力加上社會資本，成為一個強而有力的廚房空間消費者，也就是說，這裡形成的權力關係是廚房的使用者也扮演著廚房空間消費者的角色，是資本社會與個人化形成的一個默契，廚房構築的權力，交付於消費此空間的施為者手上，同時透過使用與構築的歷程，透過個人身份的不斷定位從此權力移轉存在兩性、家庭與社會，廚房的權力不再是固定，而是一個因地因時制宜彈性跳動的關係。雖然並非所有的設計上，皆能完全實踐者所接收，但就因現代廚房規劃上有著商品化的特色，暗示了某部分廚房空間在實踐者的理想條件上，如此一來，設計者在廚房商品推出時，是經過更多元的需求安排，這也是為何流理台設計上，多樣的變形，目的就是面對社會的與人性挑戰，相對的，這個時候用廚房的物理空間，來解釋對實踐者的社會想像，就變的更有關係上的基礎。

三、讓廚房空間說話

可見現代廚房的基本條件是屋子坪數能否容納作業模組的型態，以及那些水、火管線的配合。關鍵是現代科技的出現，開始宣示了設計者與實踐者，更能在這樣的條件之下，進行許多廚房空間上的想像，因此，廚房逐漸由固定變成移動的概念，這是現代廚房的空間關係：當屬於廚房核心的那一口灶，拜現代能源變化跟管線運輸的彈性，以及摒除因為經濟能力影響的房屋格局，現代的廚房空間，透過系統模組，變成一個依附家中環境變化的移動空間，這個移動空間的形成最合理的解釋就是『當流理台變成了廚房的主體』，一個廚房的空間的誕生，是買一個流理台組，加上一個適合的房屋空間裡面。如此一來，商品化的概念，經由模組形塑的意識，就可以輕易的侵入消費者的選擇上。同時這裡也開始置入了商品與廚房行銷連結的窗口，透過科技人性、家庭關係、社會文化等等，變成了販厝標榜的商業符號。『在內部的規劃與配備上，該案堪稱四十坪至六十坪同級住宅內頂級首選，住宅中島料理檯的規劃，瑞士進口塗料層層塗裝、無把手鋼琴烤漆面板廚具，尊寵女主人的掌廚空間。』（當代美術）

值得注意的是，當使用者在廚房的活動，很直接的是受到這些模組的安排，而模組的設計，一字型到 U 字型，卻是針對使用者活動的習慣及方便性，加以做為廚房空間上的調適，所以，從 U 字型流理台的發現，三角點的活動方式儼然成為現代廚房空間的一個常態。然而，某些

廚房設計的刺激，更是發生在許多不能忽視的改造計畫，這些有趣的創意，確實成為更多面向的討論，他們這麼說：『把廚房與飯桌這面牆打掉，因為沒有牆壁的話，感覺視野比較寬闊，沒有什麼障礙，但是有一個缺點油煙會跑出來。』（AF-5）『我把它改掉了，原本下面的烤箱，我把它改成置鍋具的空間，變成一個廚櫃，還有原本是四爐，但那瓦斯爐很難用改成三爐的。』（AF-7）

所以，變動的廚房空間，帶來許多對於造建/使用關係上更多的可能性，並且更是提供屬於社會系統架接的管道。

現代廚房空間的概念，引發了許多使用者對於廚房的認知。當使用者確定在科技及禁忌相對的進步與消失之下，加上廚房的空間表徵又能夠藉由需求進行變動的可能，這裡會有許多穿透廚房空間而引發對社會家庭關係的想像：

（一）流理台的形式轉變的含意

在流理台的安排上，一字形的設計，的確就可以包含整個廚房工作流程的進行，以及空間保守容納下的估計，但多種型態的流理台出現，卻隱藏著一系列對於社會建構的安排，透過訪談跟觀察，當其他型體的發生，的確是爲了讓動線能夠更加完善，可是，若能因爲多一面料理台的環境，實情可能就並非那麼單純，除了目的上爲了增加烹調時的活動安排，和空間儲存上的方便。廚具公司的回答點出了這樣的線索：『流理台設計的關係，的確造成廚房多樣性，但台灣的開放性廚房是越來越熱門，但並非全然開放，中間還是會做一個拉門。爲何他會越來越熱門？第一、整個房間看起來會比較大，空間的格局看起來會比較大。第二、是說我廚房很漂亮啊我爲何要擋起來不讓人家看，我花了三十幾萬做我的廚房，因爲現在很多客廳跟廚房是做在隔壁，大概盡量讓整個房間是整體感，所以整體感給人家參觀我的廚房，封起來就看不到我的廚房啦，這些是消費者的心態。而且現在建設公司也都朝著這些方向去做。不管是不是全部封起來，都會故意設計一些穿透性的材料，比如說玻璃、隔柵的東西穿的過去的，這樣也會引誘一些消費者，讓對方覺得很漂亮。他會有一點滿足消費者有那種炫耀的心情，有進步的空間。』

（CM-1）

儼然現代廚房空間物理科技的帶動下，對於整個社會價值的風潮，是有一定程度的影響，同時實踐者也配合著這空間所呈現的表徵意義，架接在日常生活的活現象徵。以下是訪談者的暗示：

1、朋友交際：

設計師陳坤盛這麼說：『中產階級的人朋友會比較多，如果在另一間吃或在客廳吃都會比較沒有親切感，所以都會廚房吃，廚房小也比較好保養。然而，真正有錢的人，人家比較不敢親近(高處不勝寒)，同時，有錢的人比較會帶出去吃餐廳啊。所以親切感跟經濟的關係是很重要的因素。而且從一間房子的設計，就可以清楚的看出這家人的心胸大或不大，簡單大方很容易表現一切。』

廚房脫離私領域的神秘性，轉化成為提供了熱絡的氣氛，以及對熱情的人際關係期待與想像的公共空間，不僅如此，廚房空間的排場，更是成為身份地位的象徵，像是櫥櫃的價值，流理台的功能性跟外部的材質結構，都變成一種空見符號的傳達，Baudrillard 在《物體系》中提到有一整個範疇的事物似乎脫離上面所分析系統的掌握：他們是獨一無二的、巴洛克的、民俗的、異國情調的、古老的物品。似乎與功能計算的要求相抵觸，他們回應的是另一種意願：見證、回憶、懷舊、逃避。我們可能會傾向去把它們視為傳統和象徵體系的劫餘。但這些物品，儘管如何不同，也是現代性中的一部份，也因此，他們具有雙重的意義。（林志明譯，1997），所以將空間的內涵作為原因，是有絕對性的考量。

2、母子和諧：

在這完整且獨立的空間裡，若能擁有貼心與關懷的配備動線，絕對是生活的甜蜜調味料。『我希望能擁有一個中島料理台的配置，因為不只多了料理的空間，也開啓了兒女與我另一個對話的空間，我邊煮飯邊與在中島台上做功課的小孩聊天，也可以順便注意他們。』（AF-7）

這段回答，著實的點出了兩個廚房空間在社會面向上的暗示，第一、廚房的空間設計，關注到小家庭成員形成新互動結構。第二、也因為透過廚房的表徵，明示於孩子學業跟營養的互相重要，不僅是心理也是生理層次包裝。如此，廚房空間設計的一個行銷策略，也由母職的複製下展開。

3、夫妻同心：

『因為我家廚房還蠻大的，假日的時候，老公會一起幫忙揀菜，或者幫忙遞盤子，感覺還不錯，而且我個人覺得廚房大一點，比較不會那麼壓迫。』（AF-5）

這個空間的彈性使用，已經由原本屬於『封閉的/女人的』活動場域，開始有了不同視野的可能性，空間理性科學，一方面造成廚房本身整齊清潔的效果；另一方面操作的簡化，讓家中其他的勞力，試著進行操控的機會大增，因此沒有技術化的難度，同時加強廚房空間在動線上的暗示，另一半的價值，也勢必凸顯在廚房活現的畫面，和適應社會價值的轉向，。

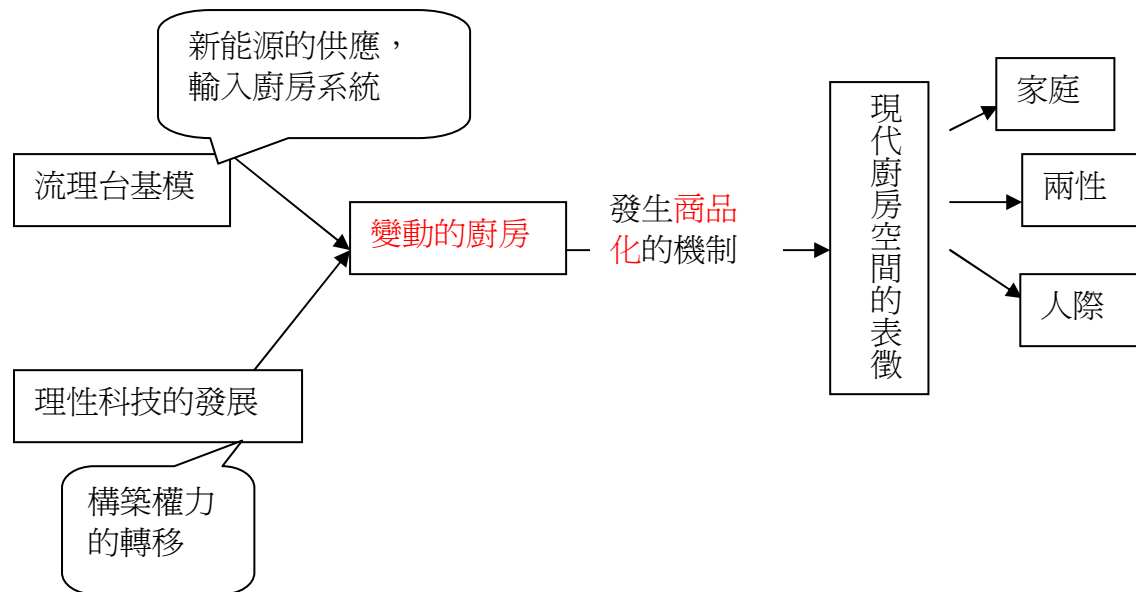


圖 4-7 現代廚房物理科技在表徵空間上的意涵

第二節 廚房家電與廚具分化：廚房時間的表徵

上一章節，目的是為了彰顯廚房的物理空間性，經由廚房的能源條件跟空間狀況，拉進社會面向的討論，但這部分的因子，誠如標題的宣告，單就指空間的角度，是無法全面的將現代廚房的脈絡釐清。

空間的的整體，廚房空間的構成，除了作業台系統（指流理台），仍必須配合廚具使用，才算是一個廚房構成的完整。這麼說好了，當廚房空間跟流理台的決定，是一個廚房規模跟物理空間的確定之後，廚具家電的結合，才是造成廚房活絡的主要元素，然而這些廚房家電的發展，在廚房空間的表徵上，更是決定實踐者身體節奏與廚房本身的串連。而且廚房家電的科技發展脈絡下，更是為現代廚房關於社會空間的書寫，架起係不可分的關係。

一、將時間的元素加入

當我們提及廚房空間在規劃上是經由整體性的物理空間，作為一個主要的格局，並且穿透社會建構，分析廚具行銷的意識與實踐者本身對的空間的價值觀之後。這部分理解尚非能完全將屬於內部空間分化更細緻的解釋清楚，其實現代廚房更不同以往的條件，『時間』扮演著一個更是重要的觀念。由於早期的廚房時間大致配合著當時第一級產業生態循環，生產空間結合生活空間，造成廚房空間的運行，大部分是週期性的規律，廚房配合著生活場域的總結，當時的烹調器具人力的技術性相當的高，同時食物資源非常缺乏、貧窮，缺乏工業的基礎，所以說，生活的配套措施，一定得做得非常理想，其中能量的維持，占了一個很重要的思考方向，並且，傳統的家宅形式，配合傳統的社會型態，兩者的交互作用之下，所引發的生活形態一定有很不同於現代的系統，尤其在

於廚房的視野上，就可能有系統上結合生活的差異，仔細分析，可發現由傳統的水平循環模式，會按照能量的循環的位序，結合成一個具有普遍性質的生態體系結構，及稻作農村田園厝宅的生態系⁶。

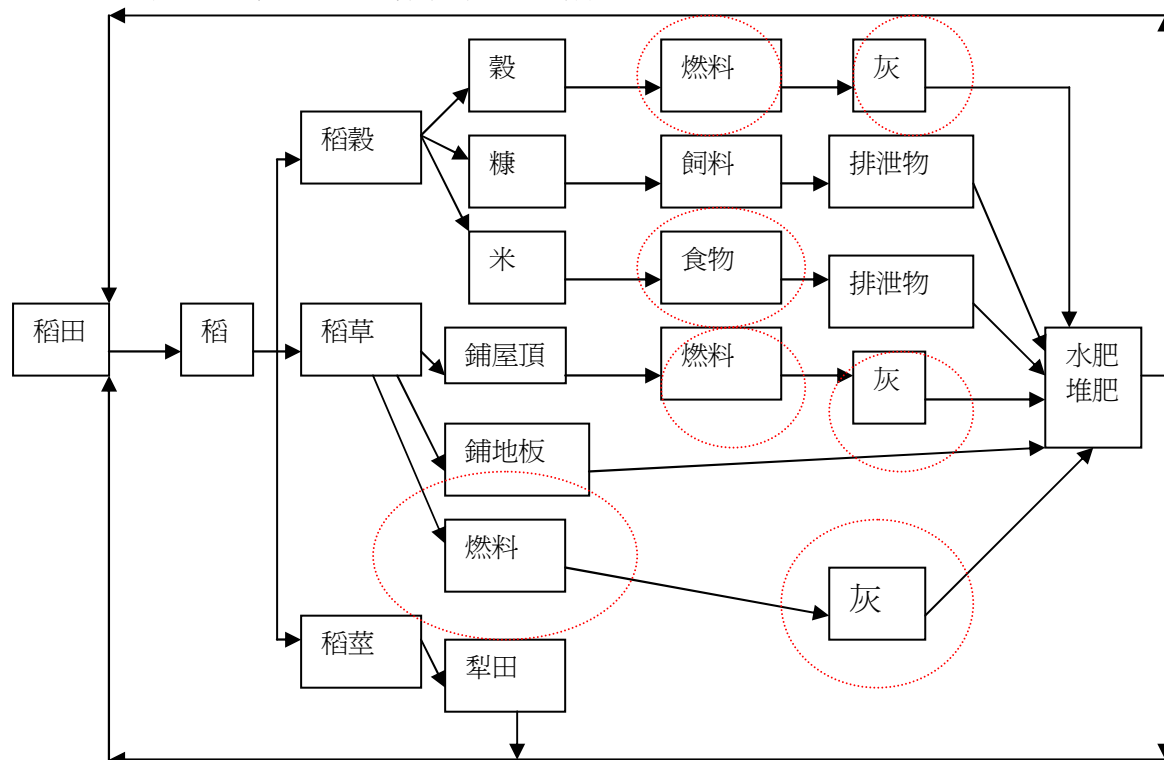


圖 4-8、傳統稻作的生態循環（紅圈的部分表示與傳統廚房結合的生態體系）

在這樣的情況之下，許多時候主婦廚房的工作必須是按部就班，因為其中廚房中的大灶就發生了一個生命轉換器的功用，很清楚的這樣的一個廚房器具的功能，或者設計的概念，仍舊包括周遭環境的條件。也因此，當時的廚房空間，是一個不屬於使用者實踐下的環境，實踐者是被一個社會分配的身體。

因此，當我們想把焦點，轉入現代廚房的內部空間運作時，廚房器具或者食物的條件探索，就變成如今生活模式的一個背景因素，這裡有兩個非常關鍵的理由：『當生活空間不再屬於第一級產業活動的連結時』與『當使用者可以開始透過新式廚房分化出來的烹調器具來控制煮食時間』這個時候廚房空間開始會變的不太一樣，同時也能夠將廚房空間概念變的多元且區域化，經由不同的生活條件，分析出來。同時必須聲明的一個觀念，並非過去廚房的使用者完全沒有受社會支配的部分，只是這部分的概念是隨著時代的變遷，有了不同脈絡的展示關係，這也是面對現代廚房空間所需要體悟的一個重要因子。

二、兩大系統：冷藏與烹飪

⁶ 施添福，《台灣竹塹地區傳統稻作農村的民宅：一個人文生態學的詮釋》，師大地理研究報告。

首先，得先從廚房最重要的兩大系統切入，因為，在能源供應形式轉變連帶著操作技術跟廚房器具也轉變了，這也是造成『時間』的壓縮最主要原因，同時時間的因素，也造成現代廚具分化，廚房工作區塊化的重要核心。

（一） 冷凍系統：溫室的廚房

母親很希望家裡的冰箱容量大一點，這樣才能夠冰比較多的食物。我家的冰箱裡，分成上下兩層，上層冷凍，下層冷藏，通常在上層的冷凍裡，母親會將市場一次買來的肉類或丸類一袋一袋分裝好，對她來說，這樣使用上不會因為反覆退冰造成這些冷凍食物的新鮮度下降，同時也能將每次烹煮的量分配的剛好，一包約五人的份。下層冷藏的部分，因為蔬果的需要，通常底部會另有一層蔬果箱，且是拖箱式，目的是防止食物的味道互通，通常冷藏的中層部分都是前天還未吃完剩菜，母親會用保鮮膜一盤一盤擺放，到了下一餐，就會將他們拿出來熱菜再吃，或者混著青菜類一起炒成另一道新菜，例如：前天沒吃完的香腸切片炒高麗菜，或者將剩下的幾塊鵝肉拿來當作排骨熬湯。母親的冰箱裡還有一部份的食物，是屬於『需冷藏，拆封之後即可使用』的便菜，她說，就不用每道菜都煮的那麼辛苦，而且很方便。（2006/2/20）

冰箱的出現⁷確實對於烹飪時空的調整上有很大的影響，19世紀末，一個在英格蘭工作的美國人雅可比·帕金斯有了一個新發現，這一發現導致了冰箱的發明。1834年他發現當某些液體蒸發時，會有一種冷卻效應。帕金斯要求一群技工來製造一個可證實這個想法的工作模型。不久，家用冰箱體積變得更小，更有便於進入廚房。

當我們檢視冰箱裡的空間，這裡造成兩部分的時間壓縮，第一、使用廚房者的本身，針對的冰箱控制新鮮食物的能力，所造成的保鮮時間延長的效果，讓使用者可以將一週的食物一次在市場購買完成。如此一來，就縮減了採買食物的時間，也能夠透過時間更彈性化，婦女廚房工作與其他事物的時間單元，就可以變成大區塊的運用。『我大約一週買兩次菜，大部分家人愛吃的魚，我就會買一週吃的份量回來冰，如此一

⁷在我國古代人們就發明瞭食物防腐保鮮的方法。《詩經》中就有奴隸們冬日鑿冰儲藏，供貴族們夏季飲用的記載。古籍《周禮》記載“祭祀共冰鑒”。“鑒”其實就是個盒子，裏頭放冰，再將食物放在冰的中間，起到對食物防腐保鮮的作用。由此可見，鑒是我國的冰箱之祖了。1978年，湖北省隨縣曾侯乙楚墓就出土了一件“銅冰鑒”。它是一件雙層器，方鑒內套有一方壺。夏季，鑒、壺壁之間可以裝冰，壺內裝酒，冰可使酒涼。可以說，銅冰鑒是迄今為止世界上發現最早的冰箱了。果然，這個裝置在某個晚上真的產生了一些冰。出售發明物的人的生活在澳大利亞的一個蘇格蘭印刷工——約翰·哈裏森。哈裏森很可能在並不瞭解帕金斯成果的情況下發現了冷卻效。他用醃來清洗金屬印刷鉛字，某一天注意到了物質的冷卻效應。到1862年，他的第一批冰箱就上市了。同時，德國工程師卡爾·馮·林德在1879年製造出了第一台家用冰箱。

來就不用天天上市場，早上做運動就不會這麼趕了』（AF-2）第二、影響的層面是屬於廚房空間本身，因為冰箱的保鮮程度是一種可以控制的系統，上層冷凍，下層冷藏，因此，廚房的使用者，會透過食物的屬性，或者烹調的先後順序，將食物做分門別類的擺放，這樣一來，廚房烹調的節奏，與冰箱所帶給食物保鮮的效果，就會有著密不可分的關連性。這裡就會形成一個廚房內部小型的區域化的場域，冰箱成為廚房主要實踐的所在，壓縮了花在烹調工作上的時間，讓冰箱對廚房空間的重要性，佔有越來越大的空間比例，這也同時，讓食品工業抓住了使用者心態及對冰箱冷藏所擁有的效果，推出了一系列將時空壓縮具體化的冷凍食品或者拆封即可食用的食物，提昇了使用者時間的分身能力，也使現代廚房空間可能的塑造變的更多元。但無可否認的，這其中，含有一些因素是社會飲食習慣所帶來的風潮，近來國人的飲食習慣，有一部份提倡『生機飲食』，重點是不將生鮮食材在加工食用，而是直接生吃，如此一來，冰箱就更加諸成為廚房空間區塊化的發生。

現代廚房變成一個溫室的廚房，透過現代廚房—冰箱的轉化，變的不這麼受控於食物本身時效性，同時主婦在食物資源的時間控制上，壓力就減輕了許多，他們的工作，也就轉向對於冰箱內部空間的安排整理，這也是為何冰箱的收納變的重要，冰箱的空間及功能，越變越大及複雜。

下面有一個冰箱收納的例子，可說明現代廚房對於冰箱所造成的區塊化的細緻程度：

『冰箱的收納，冰箱裡的食物多，又要保持新鮮，收納的秘訣在於找尋方便、容易拿取，故保鮮盒、PE 袋、冷凍室隔板、各式收納盒都是不可缺的。市面上的保鮮盒尺寸很多種，選擇適合冷藏食物大小的形狀，再放入冰箱內保存，讓食物一目了然，而且還不易產生異味，最好在保鮮盒外頭註明食物保存期限。一些小東西或瓶瓶罐罐，可使用收納盒先分門別類再集中管理，這樣找起來方便多了，也不會因此找不到東西。果汁、飲料、調味品等食品，存放的位置以冰箱箱門的置架為最佳地點，因為冰箱門常開開關關，食物容易受到溫度影響而變質，這些食物對於溫度的變化較為不敏感，不容易變壞。』



圖 4-9 冰箱內冷凍食物小袋分裝的情形，目的為了部分退冰的方便性。

（二） 烹煮系統：火與電的廚房

第二個造成現代廚房區塊化的主因，乃是取代傳統能源的電，在物理空間的分析當中，電的出現配合管線的發生，造成現代廚房變動空間的出現，但電的功能不僅如此，他透過各類廚房器具的將其電的來源，變成可以控制的烹調火源，也就是說原本在廚房內部火燃燒的重要性，已經逐漸被電所取代，電產生的熱能利用電熱絲的導熱產生的高溫度的熱能，一如柴薪、炭、油之燃燒發熱加溫而烹調食物。

因此，有了電的供給點，就能讓一個電器用品產生作用，現代廚房在這樣的條件下，就如同有了一個廚房空間上的功能，同時讓使用者，在這烹調器具跟時間上產生不同的區域組合，像是電磁爐跟小餐桌的一角是廚房；或者電鍋跟烘碗機的那一塊區域，就可能是一餐料理的發生處。所以現代廚房是由許多可以成為廚房的廚房所拼湊出來的區塊式廚房，這是可以分化，可以組合，並且讓時間空間更具彈性的。使用者分神同時完成其他事情，不用費神地駐停在廚房裡面，一直注意那的火苗控制。這是現代廚房展現不同於傳統強調整合性重要的依據。下面針對現代廚房家電，舉了廚房區域化的兩個例子：

1、 超乎你想像的『大』同電鍋：廚房中有鍋、鍋中有廚房



圖 4-10 電鍋與電子鍋：利用電鍋溫茶水、電子鍋煮飯

在台灣廚房電器中，我們很容易發現到一個有趣的現象，家家戶戶都有一個必備的電器——電鍋，也許電鍋的出現⁸，代表的是廚房科技的進步，且使用者往往著重於電鍋的好用程度，但他們卻忽略了，電鍋的使用上卻帶來廚房空間上的壓縮，以及日常生活的彈性，可以想像的，在台灣社會中，電鍋就是一個廚房空間的縮影，許多主婦不僅將電鍋，當作是單純煮飯的器具，他同還擁有著，煨熱剩菜或蒸魚燉湯的能力，這麼一來，一個電鍋就變成一個廚房烹調能力的區塊化，有一個電鍋就可以擁有一個小廚房：

『大同電鍋真是給他超好用的，我們這裡還有太太以前去旅行時帶著大同電鍋利用鍋底的熱氣炒菜來吃』（AF-8）。

⁸ 大同電鍋被稱為台灣家電的重要發明，一點都不誇大，據說它至少擁有 7 成以上的市佔率，連續蟬聯數十年銷售冠軍，而且功能持續更新進步。根據大同板橋廠統計，民國 49 年至今已賣出超過 1100 萬個的電鍋

『我聽過最誇張的是，用大同電鍋的外鍋來煮火鍋。就是把一堆火鍋料啊、湯啊等等等全丟進外鍋，直接插電煮著吃...』(AF-9)

「還有一位伯母更神，她居然把大同電鍋當成是平底鍋來煎炸食物，她的作法是不放內鍋，直接在外鍋底層倒入少許的沙拉油，並放入自製包好的餡餅、韭菜盒，蓋上鍋蓋、按下按鍵後，食物不必翻面，不久後，就可大快朵頤品嚐香酥金黃、香氣撲鼻的中國北方傳統麵點了！」(AF-10)

2、 配套冰箱的好工具：微波爐

先進的微波爐也是現代廚房中，許多主婦依賴的好幫手，這是一個利用電產生高頻波加熱的一種烹調爐具，將被加熱物至於高頻場中，被熱物會激烈的震動而發熱，於短時間內完成烹飪。因此，嬌小的微波爐以烹煮的時間短暫快速取勝，除此之外，微波爐發揮了他的另一個功能，是結合冰箱解凍的食物，來讓烹調時間能夠縮短許多。『我不太使用微波，他僅用來趕時間時肉類解凍，或者，早上小孩子上課，微波一些東西。』(AF-7)不僅如此，先前提到說，關於微波食物的出現，也是將廚房區域化重要的關鍵，這時候不需要透過，瓦斯爐的火源，直接將半熟透的食物從冰箱內取出，接著透過微波爐的軟化熟化，這時候就成為好吃又方便的一餐，因此，微波爐成為現代廚房能源轉換的集大成，連結了『冷凍保鮮』－『熟食』的脈絡，這個廚房小區塊的模式就形成了：冰箱－微波爐－好吃的一餐。

雖然廚房具有區塊化的空間表徵，但這些塊狀空間的使用上，仍舊得配合廚房實踐者，對於這些空間的使用頻率，決定他們在廚房空間的重要性。『電鍋用途很多，燉什麼都可以，雞湯啦。而用電子鍋煮飯比較好吃。電鍋煮飯鏟不起來很麻煩。烤箱不太需要。微波爐最近常有人說強波影響，所以最近我也不常用，那麼你以前會用嗎？用，但比例不是很高，溫菜罷了，不太用來做菜，但說真的現在也很討厭用它，我寧願用電鍋來蒸熱，像那滷肉吃不完，因為那個(微波爐)尤其叫我的孩子用，用下去整個髒稀稀，對我來說那就是我要多出來的工作真煩，又難擦，所以第一難整理，第二又不健康，所以微波爐現在也不喜歡用……』(AF-5)



(a)

(b)

圖 4-11 兩張廚房內部區塊化的例子：(a)由電冰箱與微波爐形成的區塊 (b) 由電鍋、電子鍋和飲水機形成的區塊。

三、廚具現代化與時空壓縮

因此，有了兩大系統的造成現代廚房區塊化的發生，這個時候現代廚房內部的時空壓縮，就更能具體化出現在廚房工作中。母親在某一天煮飯的情況，這是一個相當顯明廚房工作壓縮的好例子：

在廚房中，電子鍋煮著白米飯，旁邊的電鍋蒸魚，冰箱冷藏著一盤剛做好的生菜沙拉，微波爐內正在將前天超市買的冷凍魯豬腳解凍熟化，同時，有著昨天還沒喝完的蘿蔔湯正在瓦斯爐上用小火加熱，這時候我的母親在跟姊妹掏講電話，接著，她利用瓦斯爐炒了一道菜，五分鐘之後，母親吆喝著我們下樓吃飯，這一餐已經完成了。我看到桌上有白飯、豆酥鱈魚、凱薩沙拉、炒高麗菜、德國豬腳、蔬菜蘿蔔湯，共四菜一湯，母親花了三十分鐘。
(2006/3/5)

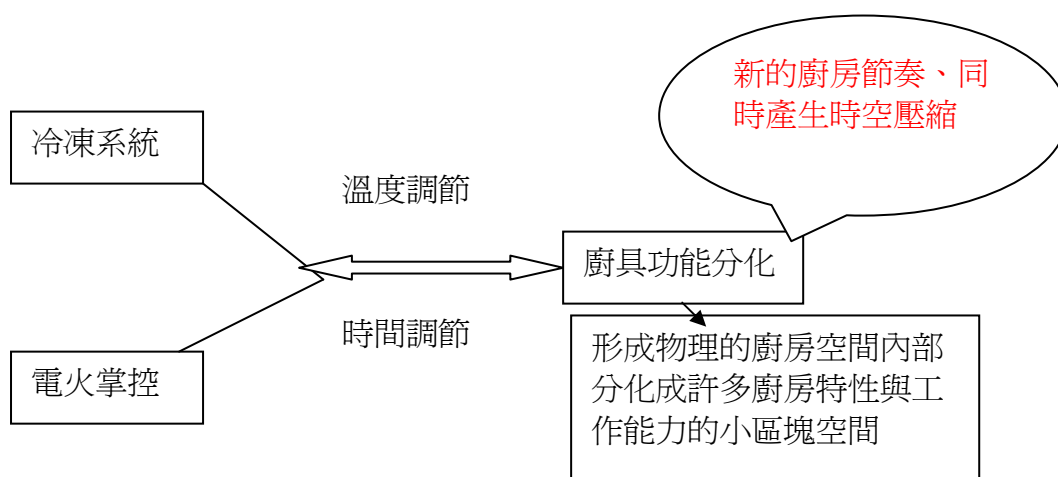


圖 4-12 廚房家電科技造成時空壓縮的關係圖（本研究繪製）

既然，食物與廚房器具之間，面到面的相遇，並且與廚房空間發生了時間上的關係（乾貨--時間延緩發生；熟食--時間同時發生；微波食物、外食--時間未來發生）。在這種狀況下，現代廚房必然有更不同以往的細緻角色與規則。

因此，時空壓縮⁹是現代化的一個思維，然而區塊式空間的誕生，可以說是概念下的產物，從現代飲食習慣跟廚房家電的考察來看，烹調的發生，與使用者是否同時得出現在廚房裡已經不是絕對的必然性。因此，女人廚房空間實踐，確實能夠搭起論述的橋樑。

其實經由『現代化』的貫穿之後，前兩項的條件（能力上限制和連

⁹ 時空壓縮一詞（time-space compression）意指『劇烈改變空間與時間之客觀性質過程，我們因此不得不以有時非常急遽的方式，改變我們向自己在現世界的方式』（Harvey, 1989. 王志弘譯）

續上限制），似乎被『時空壓縮』這種資本化的技巧，給拉出了一條不同思維的軌跡模式，這意味著，時間跟空間的藩籬已經被打破了，這般的打通關係，將會使主空間跟次空間出現連結性，兩個就相互影響，這其中當然也包含『人』的因素在內。時間在筆者的眼裡，將成為研究上的廚房工作也出現時間壓縮的性質，空間跟空間之間所形塑的場所情境更能夠解釋出現代時空變動的重要性。

更能確定的區塊化的『特性』這個概念，就是用來指場所的時空組織以何種方式被安排在更加廣泛的社會系統之中。因此，在許多社會中，『家』、『住所』都始終是家庭關係的物理焦點，同時也是生產的物質焦點。這些活動要麼是在住所的某個部分裡完成的，要麼是發生在屋旁的花園裡或附近的地方。不過，隨著現代資本主義的發展，房屋和工作場所開始分化，從而對整個生產系統的組織過程以及當代社會其它一些主要的制度特徵都產生相當廣泛深刻的影響。

同時，時空壓縮化所造成的廚房實質空間價值崩潰，並且以他處空間特色來武裝自己的空間活力的模仿秀正活絡上演，品目移植與空間拷貝的均質地景，四處擴散令人窒息。

第三節 現代廚房儲存上的含意

一、回到廚房生產本身

當我們從設計廚房觀察的空間表徵，可以很清楚的感受到，規劃者在廚房空間的實踐，經由可以移動的能源條件，而針對一種廚房空間上的安排，這些安排用以模組的型態上變化，更透過變化的價值，使的現代廚房空間在社會的脈絡下，出現了空間再現的意義，也就是廚房模組商品化的過程。並且，也是從廚房能源角度切入，再從廚房家電的分畫作為現代廚房內部的具體呈現，這時在整個廚房空間的型態上，就加入廚房實踐者在這些家電系統的工作配套，並且同時造成兩層次的影響，一方面造呈現在廚房在家電使用上，具體出現區塊場域的工作環節，另一方面更是結合抽象的廚房時空壓縮的概念，對整個生活形態的架接，有著密不可分的关系。

然而，如果要更具體而微的將廚房空間表徵的戰略，突顯在活現展演的話，就必須將廚房空間再度拉回原本賦予廚房對食物生產的本身。但為了先將廚房在社會空間的表徵上，有一個完整的脈絡關係，本節先以外部系統所建立的食物供應跟廚房的關係，來強化現代廚房空間的社會脈絡，至於，廚房實踐者針對廚房工作在日常生活上所啟發的廚房戰術的部分，將在第五章，更完備的論述，作為活現廚房的架構整體性。

二、外部市場與廚房空間展演

當我們要探究貨物銷售的歷史演變，市場會是一個好起點，這個特殊空間在資本主義社會的演變裡扮演著重要的角色。同時『市場』通常用來暗示非關個人且遙遠的交易，在這些特殊地方中運行的規則與規範，讓資本主義得以萌芽，同時，他們鑲嵌於地方互動裡，透過這些地域化，有空間侷限的文化而運行。(文化地理學，王志弘等譯)

（一）消費行為 VS 廚房空間：

的確，當我們對空間的規則，有一定的認知同時，廚房實踐者者對於所處的消費空間，必然能夠產生一種消費上的意識型態，但是比較確切的說法，其實，也就是消費市場體認到消費者擁有某些特定的消費習慣，這才能夠慢慢創造更符合消費者心態的消費空間，這是一個相互影響的空間關係。

這裡，筆者出現了一個關係到現代廚房關注的面向：一個相互依存的商品市場之間，確實有了一個分析的視野，而這個機制正是透過觀察上必須釐清的市場性格，這對消費空間來說，必然是共有的條件規則，同時，對於現代廚房的空間概念重建，不由得，得再重新做一次詮釋。

當一個空間性格的發生，所擁有的就是『空間單元』和『空間節奏』兩者重要的元素搭配，然而主婦對於市場與廚房的關鍵，很多時候，就出現在兩者的配套之上。在這裡，市場內部所界定的空間單元，乃是被主婦消費的廚房商品，包括食物、調味品等等。而空間節奏，就是市場聚集或營運的時間點。當主婦從這些市場的規律中，創造了屬於自己日常生活的身體實踐的規律之後，廚房與市場就會藉由作用者操作，同時建構消費市場——廚房兩者空間的活現。因此，不由得就得先從外部所帶入的食物條件，分析現代廚房在空間表徵上有什麼機制的發生。

透過觀察，母親通常在大賣場買來許多乾貨，比如罐頭、泡麵、餅乾...，他不喜歡在大賣場買生鮮，因為對她而言，大賣場的生鮮過於包裝，她覺得，可能不夠新鮮；早市跟黃昏市場是她最常買菜的地方，而且，目前看來，母親去黃昏市場的機會還比早市來的多，可是當隔天要宴客，或者知道今天晚上全家人都回來吃晚餐的情況，母親就會在當天早上，跑去早市大採買一些高級菜色或幫家裡備齊一週可能需要的肉類、或水果。有時候，還不僅僅去一處的菜市場，因為，在她的認知上，每個市場都有一些比較便宜的商品，有些市場肉類多且便宜；有些市場水果樣式齊全而且大盤價；甚至有有的市場她根本只是逛逛，因為她覺得這個市場賣的東西遠比其他市場來的貴了許多，能看不能買。對母親而言，他認為每個市場都有不同的特性，她也樂於享受比價上的樂趣，以及採買的滿足感。（2006/1/10）

三、工業食物的入侵與廚房空間

當今主婦採買內容之中，除了生菜鮮蔬果之外（生鮮是透過另一個廚房冷凍系統的分工，也是現代廚房關係的一個脈絡），許多廚房商品跟以往的內容已有大不相同的概念，其中，最大的改變就是食物本身的改變，想必這是對於生活節奏和資本社會的反應，這種改變著實影響了整個廚房空間上的變化。

在現代食品工業的發展，對貯藏的要求來說有三大趨勢，即是密封包裝、長途運輸、長期貯存。另外，隨著人們生活水平的提高，對加工食品 and 水果、蔬菜都要求“鮮”的。在這些現代食品工業技術的發展中，防腐、抗氧、保鮮劑有著很重要的作用；它一方面可以保護食品，另一方面也可以控制產生有毒微生物，而使人們免受黴菌毒素的侵害。當然，食品的防腐、抗氧、保鮮技術有多種，沒有必要，也不可能單靠防腐劑來解決，但是必竟使用防腐劑畢竟是一種快捷、有效的方法，這點較能符合現代社會所追求的生活目標。

因此，透過市場提供商品的調節下，於現代廚房關係上清楚了兩點的解釋，第一、存在對食物弔詭的關係，也就是現代人對於『新鮮』的解釋，是針對商品保存期限作為依據，這是很不同以往對食物的敏銳感，將屬於身體的專業完全交付對防腐劑的信心，這也是人們對食物認知的角度上，開始對食物商品化養成適應不透明的慣習，同時這屬於資本積累的手段之一。第二、當食物的時效性拉長，同時也加強了廚房空間對於儲存概念擴張的要求，這裡的擴張，意指是新的廚房空間所要迎接的挑戰，出現了空間大小如何妥善安排的概念，是不同於早期強調廚房是對食物本身保鮮的儲存¹⁰。這是一個現代廚房核心，在追求『速度』以及想像『健康』的時代裡，食品科技，幫主婦解決了食物腐壞的問題，透過化學技術，加強食品的包裝化、商品化，很自然而然的，這些速食包曾幾何時，就成為家中廚房不可或缺的日常食物，同時也成為擺放的重點。『廚房的左側，我自己再買一個透明的置物櫃，這樣一來，我就可以把泡麵、米粉、還有瓶瓶罐罐的醬菜，擺在這裡，比較好拿，看起來也比較乾淨。』（AF-6）



圖 4-13 廚房儲存的技巧

然而當我們清楚瞭解，當食物進入廚房空間之後，才是真正活絡廚房特性的開始，這些社會上食物型態的轉型，著實就變成一種社會機制對廚房空間最敏瑞的反應，更是食物的操作過程，配套廚具與現代廚房空間可完成的範疇之下所生產，這麼一來，現代廚房對於解釋空間的表

¹⁰ 傳統的廚房裡，由於防腐與冷凍設計上的不良，對其中儲存的設計上，有雙向的方法，第一、食物上的設計，會利用鹽巴醃製或蜜糖保鮮的方式保存食物；第二、利用空間上的設計，菜廚與菜廚腳或者氣死貓（吊籃）、大缸與小甕，來保持乾燥抑或防止昆蟲孳長，以保存食物。

徵，就成為社會操縱下一個完美的社會運作，而食物就在這運作下，成為最能掩人耳目的利器，與外部所創造出來的現代廚房空間呼應。

因此，當原有的食物保鮮觀念開始加入『空間的』概念之後，改變了現代廚房原有規劃上的形式，在觀察的過程當中，活現廚房與使用者的關係，廚房的儲藏空間的掌控就有了相當重要的地位。

因此，對於現代廚房空間的現況中，『儲藏』工業食品課題更是關心『保存』新鮮食物與廚房的關係，這是現代廚房空間越來越複雜的趨勢，烹飪的空間更多了堆積食物商品及烹飪工具的需求。

四、廚房儲存與社會化的明顯例子：收納

也因此，一個相當鮮明的空間行為－『收納』¹¹，這樣的廚房空間行為成為現在廚娘新的工作項目，並且帶動社會對於使用者與擁有廚房優劣表現的評價，這是因為當工業食物轉化下，將廚房空間帶入一個社會關係下的一種指標，重點並非煮食過程，而是在這空間內部，處理的恰當的能力，造成現代廚房空間關注的焦點，很明顯的這樣的建構，也具體成為一門廚房工作的學問，成為現代廚房的表徵。這是一個聰明的收納例子：『冰箱旁也是收納的好空間，在冰箱外頭加吊掛式收納架，如擦毛巾、廚房紙巾；或是調味品、醬油也可以用瓶籃雙用架掛在冰箱旁，增加廚房新的儲物空間，看起來整個廚房乾淨、清爽多了。』（AF-3）

看來這樣的觀念，順理成章地架接在現代廚房的規劃之上。現今也相當多，關於收納方法的讀物¹²，針對的都是對於日常空間的技巧，由此可見，收納的原則必然是經過廚房空間狀況實踐下，所建立起來的新的觀念，確實含有濃濃日常生活的味道。在一本書裡這麼說到收納功能的精髓：『有時候空間的大小並不代表活動空間的大小，有時候大坪數的空間堆滿了雜亂物品，整體也會顯的狹窄而毫無秩序。其實收納的學問是每個家庭必備的功夫，要獲得一個寬敞明亮的空間，必須要瞭解哪些物品必須『收藏於內』以及『展示於外』，兩者之間若能取得絕佳的平衡，就能幫助你彈性靈活的運用空間。』（收納大王一書），這裡暗示著不僅僅是收納所需要的智慧，同時，也點出都市生活的成形，確實不同以往農業生活空間模式，由水平轉換成販賣，相對的空間的利用，逐漸成為現代人身體經驗的認知。因此，廚房是家庭空間內部最容易存放商品（烹飪工具）或者是替換商品（食物）的場所，收納技巧，也就為何，會讓廚房的擴充空間意向產生，進而強化對廚房空間儲存能力的設計，這更加深一層的現代廚房社會化。這裡筆者觀察到的幾個面向，是廚房空間儲存的技巧：

¹¹ 「收納」就是把有用的東西收好，並分門別類的做有系統的規劃與整理，把不需要的物品送人或丟棄，收納的目的在於美化空間及創造空間，收納的功能在於有效的收藏用品，做有系統的整理。

¹² 市面上相當多關於此方面的書，包括：《單身收納夢想家》、《阿德教你布置收納 356》、《居家用品&收納雜貨 DIY》，這也成為書局家庭規劃專櫃的銷售主流，可見這樣的觀念，逐漸形成空間規劃的核心。

- 1、**往下發展**：實際上，置物櫃下方是一個容易積灰塵的死角，若能將少用及的碗盤，放入有輪子可以自由移動的收納盒，需要的時候推出來，使用之後再推回去，不但多了空間也避免灰塵堆積。
- 2、**往上發展**：在接近料理台或水槽上方的牆面，加上懸吊式的收納架，將常用的廚房器具，或者常用的調味瓶，排整齊掛起來，也有順手方便的功能。
- 3、**往角落發展**：廚房的櫃子與牆面之間，如果有縫隙或轉角，盡量利用這些小空間，堆放是當大小的收納盒，或者將一些宴客時的補充椅子，堆疊於此。
- 4、**往後面發展**：門板背面釘上一排掛勾，就可以掛很多東西，重覆使用的抹布，抑或滾筒式餐巾紙，小的平底鍋、鍋蓋等等。

因此，當食品工業化的觀念進入廚房場域中，確實改變了許多對於現代廚房的發展，這不但可以說明為何，現代人不但不認為廚房只是煮食的場所，更深刻的一層意涵，這表示生活空間規劃，以及生活品味的呈現。

這裡關於阿姨跟媽媽的一段有趣的談話，可以見得，當收納觀念演變到廚房空間擺設上的問題時，人對環境的意識型態，就能夠隨這自身對於廚房空間的想像，進行廚房空間的環境改造，並且符合自我對廚房空間所要求的狀況，例如：整齊、乾淨、健康、大方、美麗，等等的訴求。

『妹：姐，你上次買的櫥櫃好用嗎？』

『姐：還可以，只是我想再買一個小一點的櫥櫃，因為，你姊夫愛吃餅乾、泡麵，所以要在加一個櫥櫃比較有地方放。』

『妹：我最近也想買一個，但我想買組架式，沒有門且透明開放，東西全部看的到的，這樣比較不會躲蟑螂，而且好清洗』

『姐：我個人比較不喜歡那一種，東西都被看現現，整體看起來很亂…….』(觀察訪談)

第四節、現代廚房空間上的啟發

對於現代廚房來說，已經不像過去將家庭食物資源作為最主要的重心，因為時代的背景的進步，糧食已經不再是主導使用廚房的核心，取而代之的是廚房空間與時間上分化控制的議題，才是更為重要的內涵。但是其中不免是實踐者者在個人空間與時間上意識的抬頭，以及對透過空間將廚房權力不同以往的詮釋，可想而知，實踐者與廚房的關係，正在不同的時代背景變換著，可以這麼說：廚房跟使用者的關係已經從早期的資源『勞力』過渡廚具『技術』層面，到現階段廚房『空間』的討論面向。

一、廚房個人化

由於廚房空間禁忌的解除，以及可以變動的廚房空間條件下，廚房在空間上開始擺脫家庭權力領域上的支配，慢慢的向家裡其他私人空間個人化的模式靠攏，利用廚房空間使用者開始有自己的煮食節奏、甚至連帶著家庭裡面的空間節奏形成。個人化的現代廚房，也因此有了空間特色的展現，同時不再是以家務壓力的作為廚房主要的前提，這個空間角色，就從邊際的隱諱的角落，逐漸有了一席注目的焦點，同時，使用者也可以藉著在這空間個人化的詮釋，加強自己在家庭權力位階上的安排。

二、廚房商品化

有了廚房個人化的出現，我們加諸廚房上的價值，就不僅僅只是『實用』的關係，因為廚房勞力的壓迫已經由廚房工業的技術給稀釋，緊接著『美學』+『空間』的意涵，就輕易地透過廚具使用以及廚房空間的概念，和現代廚房的個人化升級，跟著進入商品空間的殿堂，無可否認的，這是廚房從家庭內部父權體制託付給的資本市場所發生的最大不同，但也正是這種美麗的外衣包裝，現代廚房的存在，才能夠作為資本主義在家庭擴張積累，最隱而不現的戰場。

三、一個新的空間意義－從生產變消費

正如廚房這個空間的擺設，其中美學的風潮加上家庭對於健康的訴求，『生活風格』的出現，開始將廚房的新意義凸顯開來。宛如在蘇活區的例子裡，閣樓最初是成衣工業所用，然後隨著藝術家進駐，作為小規模生產之用，成為都市『生活風格』的販賣裡，不太對稱奔向資本主義文化的一部份。（文化地理學，王志弘等譯），最開始的廚房性格是一種大家庭式配合大型廚具的時代，不同於現代廚房強調高規格一體成型的歐化廚具，同時還配合小家庭式的人口組成，及精巧的廚房電器分化的時代，依樣畫葫蘆的發生，一種最初為家庭生命再生產的空間，如今也是經由『只剩下小規模的做菜節奏』很快地，對於現代人對於廚房的知覺，往往就出現一種類似消費向資本文化靠攏的炫耀式消費的新場域，像是廚具、像是食物、像是使用廚房的社會價值，儼然成為一個新的堅固結構包裝，讓廚房的存在更加理所當然。