



全国烹饪专业系列教材

Quanguo Pengren Zhuanye Xilie Jiaocai

烹饪工艺美术

pengren
GONGYI MEISHU

何志贵 谢欣 / 主编



旅游教育出版社

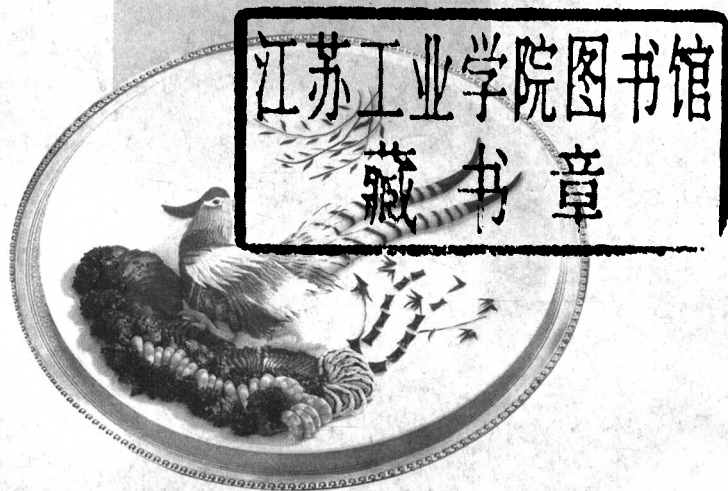


全国烹饪专业系列教材

烹饪工艺美术

PENGRÉN GONGYI MEISHU

何志贵 谢欣 / 主编



旅游教育出版社

· 北京 ·

责任编辑:李静

图书在版编目(CIP)数据

烹饪工艺美术/何志贵,谢欣主编. —北京:旅游教育出版社,2006.7

(全国烹饪专业系列教材)

ISBN 7-5637-1360-3

I. 烹… II. ①何…②谢… III. 烹饪—造型(艺术)—教材 IV. TS972.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 066073 号

全国烹饪专业系列教材

烹饪工艺美术

何志贵 谢欣 主编

出版单位	旅游教育出版社
地 址	北京市朝阳区定福庄南里 1 号
邮 编	100024
发行电话	(010)65778403 65728372 65767462(传真)
本社网址	www. tepcb. com
E-mail	tepx@163. com
排版单位	首都经济贸易大学出版社激光照排部
印刷单位	中国科学院印刷厂
经销单位	新华书店
开 本	787 × 960 1/16
印 张	13.25
字 数	203 千字
版 次	2006 年 7 月第 1 版
印 次	2006 年 7 月第 1 次印刷
印 数	1—5000 册
定 价	18.00 元

(图书如有装订差错请与发行部联系)

出版说明

改革开放以来,我国的烹饪教育得到了快速发展,烹饪专业教材建设也取得了丰硕的成果。但是,随着人民生活水平的不断提高,不仅对烹饪教学提出了许多新要求,餐饮业自身也发生了许多新变化。因此,编写一套符合我国烹饪职业教育发展要求,满足烹饪教学需要,规范、实用的烹饪专业教材就显得尤为必要。

本烹饪专业系列教材就是为了配合国家职业教育体制改革,服务于培养旅游、餐饮等服务行业烹饪岗位的应用型人才,由我社聘请众多业内专家,根据《国务院关于大力推进职业教育改革与发展的决定》和教育部《2003—2007 年教育振兴行动计划》中关于职业教育课程和教材建设的总体要求与意见,结合餐饮旅游行业的特点精心编写的国家骨干教材。

在教材编写中,我们征求了教育部职业教育教学指导委员会有关专家委员及餐饮行业权威人士的意见,对众多烹饪学校及开设烹饪专业的相关学校和企业进行了调研,并在充分听取广大读者意见的基础上,确定了本套教材的编写原则和模式:针对行业需要,以能力为本位、以就业为导向、以学生为中心,重点培养学生的综合职业能力和创新精神。

本系列教材在编写中,始终立足于职业教育的课程设置和餐饮业对各类人才的实际需要,充分注意体现以下特点:

第一,以市场为导向,以行业适用为基础,紧紧把握职业教育所特有的基础性、可操作性和实用性等特点。根据职业教育以技能为基础而非以知识为基础的特点,尽可能以实践操作来阐述理论。理论知识立足于基本概念、基础理论的介绍,以够用为主,加大操作标准、操作技巧、模拟训练等操作性内容的比重。做到以技能定目标,以目标定内容,学以致用,以用促学。另外,考虑到烹饪专业学生毕业时实行“双证制”的现实要求,编者在编写过程中注意参考劳动部职业技能鉴定的相关标准,并适当借鉴国际职业标准,将职业教育与职业资格认证紧密相联,避免学历教育与职业资格鉴定脱节。

第二,充分体现本套教材的先进性和科学性。尽量反映现代科技、餐饮业中广泛运用的新原料、新工艺、新技术、新设备、新理念等内容,适当介绍本学科最新研

究成果和国内外先进经验,以体现出本教材的时代特色和前瞻性。

第三,以体现规范为原则。根据教育部制定的有关职业学校重点建设专业教学指导方案和劳动部颁布的相关工种职业技能鉴定标准,对每本教材的课程性质、适用范围、教学目标等进行规范,使其更具有教学指导性和行业规范性。

第四,确保权威。本系列教材的作者均是既有丰富的教学经验又有丰富的餐饮工作实践经验的业内专家,对当前职教情况、烹饪教学改革和发展情况以及教学中的重难点非常熟悉,对本课程的教学和发展具有较新的理念和独到的见解,能将教材中的“学”与“用”这两个矛盾很好地统一起来。

第五,体例编排与版式设计新颖独特。对有关制作过程、原料等的讲述,多辅以图示和图片,直观形象,图文并茂。在思考与练习的题型设计上,本套书的大部分教材均设置了职业能力应知题和职业能力应用题两大类,强化教材的职业技能要求,充分体现职业教育教材的特点,既方便教师的教学,又有利于学生的练习与测评。

作为全国唯一的旅游教育专业出版社,我们有责任把最专业权威的教材奉献给广大读者。在我们将这套精心打造的烹饪专业教材奉献给广大读者之际,我们深切地希望所有的教材使用者能一如既往地支持我们,及时反馈你们的意见和建议,我们将不断完善我们的工作,回报广大读者的信任与厚爱!

旅游教育出版社

目 录

绪论	(1)
第1章 烹饪美感的构成	(5)
学习目标	(5)
第一节 形的美感	(6)
一、自然形的美感	(6)
二、模仿形的美感	(6)
三、几何形的美感	(7)
四、雕塑形的美感	(8)
第二节 色的美感	(10)
一、色彩的冷暖美感	(10)
二、色彩的表情美感	(11)
三、色彩关系的美感	(12)
四、色调的美感	(14)
五、色彩美感的本质	(16)
第三节 香的美感	(16)
一、香、臭的辩证史	(16)
二、香的来源	(17)
三、香的种类	(17)
第四节 味的美感	(18)
一、基本味的美感	(19)
二、复合味的美感	(20)
三、味美四原则	(22)
四、味感的高级效应	(23)
第五节 质的美感	(24)
一、各种口感	(24)
二、质感的风格	(25)
三、质感的本色美	(26)



四、助清吟、益清识	(26)
第六节 意的美感	(27)
一、意匠的美感	(27)
二、意趣的美感	(28)
三、意境的美感	(29)
本章小结	(31)
思考与练习	(31)
第2章 烹饪色彩	(32)
学习目标	(32)
第一节 色彩基础	(32)
一、色彩三要素	(33)
二、三原色与色彩的混合	(35)
三、色彩与心理	(36)
四、色彩的配置	(40)
五、如何配好色	(41)
六、色彩与构思	(44)
第二节 菜点色彩	(45)
一、自然色	(45)
二、人工色	(47)
第三节 色彩的运用	(48)
一、热菜色彩	(48)
二、冷菜色彩	(50)
三、面点色彩	(51)
四、菜肴的色调处理	(54)
第四节 色彩在烹饪过程中的变化	(55)
一、烹饪原料通过加工形成的色泽变化	(55)
二、烹饪原料自然调配的变化	(56)
三、食用色素对烹饪原料和菜点色泽的影响	(56)
四、菜点色彩在不同成熟方法中的变化	(56)
五、菜点装饰色的变化	(56)
本章小结	(57)
思考与练习	(57)
第3章 烹饪图案基础	(58)
学习目标	(58)



第一节 图案的类别和要素	(59)
一、从外形分	(59)
二、从用途分	(59)
三、从理论与实践的角度分	(59)
第二节 图案的写生和构图	(60)
一、烹饪图案的写生	(60)
二、烹饪图案的构图	(61)
第三节 图案的变化	(63)
一、图案变化的目的与要求	(63)
二、图案变化的方法	(64)
第四节 图案在烹饪中的应用	(69)
一、图案在冷菜中的应用	(69)
二、图案在食品雕刻中的应用	(73)
三、图案在热菜中的应用	(73)
四、图案在面点中的应用	(75)
本章小结	(76)
思考与练习	(76)
第4章 食品造型艺术	(77)
学习目标	(77)
第一节 食品造型图案变化	(78)
一、烹饪图案变化的规律	(78)
二、烹饪图案变化的形式	(78)
第二节 冷菜造型艺术	(82)
一、冷菜造型的形式	(82)
二、冷菜造型的设计	(83)
三、冷菜造型的制作	(84)
四、冷菜造型的步骤	(85)
五、烹饪原料在造型中的应用	(87)
第三节 热菜造型艺术	(88)
一、自然形式	(88)
二、图案形式	(89)
三、象形形式	(94)
第四节 面点造型艺术	(95)
一、面点造型艺术特点	(96)



二、面点造型艺术的要求	(98)
第五节 食品雕刻造型艺术	(100)
一、食品雕刻的应用范围	(100)
二、食品雕刻的作用	(101)
三、食品雕刻的步骤	(102)
四、食品雕刻的原料	(102)
五、食品雕刻刀具及其适用范围	(105)
六、食品雕刻种类与刀法	(107)
七、食品雕刻技艺	(109)
本章小结	(120)
思考与练习	(120)
第5章 餐饮环境装饰和布置	(121)
学习目标	(121)
第一节 餐饮装饰和布置的内容	(121)
一、餐饮装饰和布置的地位与作用	(122)
二、餐饮环境装饰和布置的基本思想	(122)
第二节 餐饮照明艺术	(124)
一、餐饮照明的作用	(125)
二、照明方式和照明种类	(125)
三、照明设计的基本原则	(128)
四、灯具的形式与选择	(129)
第三节 餐饮家具布置	(131)
一、家具的形成和发展	(131)
二、家具的种类和用材	(135)
三、家具的选择与布置	(136)
第四节 餐饮陈设	(138)
一、餐饮陈设在室内装饰中的作用	(138)
二、餐饮室内陈设布置原则	(140)
三、餐饮陈设品的选择	(140)
四、陈设品的布置	(142)
本章小结	(146)
思考与练习	(147)
第6章 烹饪饮食器具造型艺术	(148)
学习目标	(148)



第一节 中国饮食器具美	(148)
一、陶器时期	(149)
二、青铜器时期	(151)
三、漆器时期	(153)
四、瓷器时期	(154)
五、现代中国餐具的发展方向	(158)
第二节 饮食器具的美学原则	(158)
一、饮食器具的实用与审美特征	(158)
二、处理好多样统一关系	(159)
第三节 菜肴造型与盛器的选择	(160)
一、盛器的种类	(160)
二、盛器的选择	(162)
第四节 饮食器具的造型分类	(166)
一、酒具	(166)
二、茶具	(167)
三、食具	(169)
本章小结	(171)
思考与练习	(171)
第7章 宴会设计	(173)
学习目标	(173)
第一节 宴会环境布置	(174)
一、宴会对环境布置的要求	(174)
二、宴会环境布置的优势	(174)
第二节 宴会台面种类与台型设计	(175)
一、宴会台面的设计	(175)
二、宴会台型设计	(177)
第三节 花台艺术设计	(182)
一、花台制作的步骤	(182)
二、花台的意义	(183)
三、花材色彩的调配	(184)
四、宴会插花	(185)
第四节 展台艺术布置	(188)
一、展台的类型与布置要求	(188)
二、展台的环境布置形式	(189)



第五节 宴会娱乐设计	(190)
一、宴会的娱乐设计	(190)
二、宴会服饰设计	(195)
本章小结	(199)
思考与练习	(199)
参考文献	(200)
后记	(201)

绪论

一、烹饪美术的起源

中国烹饪历史悠久,源远流长。烹饪的开始,也就是人类文明的开始。随着烹饪的不断发展,烹饪艺术已越来越明显地表现出来。追溯其历史发展,应该从古人对食品的美化说起。

1977年,在浙江省余姚县河姆渡发现的新石器时代遗址,据科学测定,距今约7000年左右,发掘出土的陶器中有“猪纹方钵”和陶盆稻穗纹样图案,图案纹样清晰可见,反映了新石器时代原始人类共同的需要,描述了他们的食物来源,反映了当时的烹饪技术已经达到相当高的水平。先秦时,孔夫子提出“割不正不食”的标准,他要求切肉要切得方方正正,没有拳头大的鸡雏不吃,这是孔子对菜肴造型的严格要求。《管子·侈靡》云:“雕卵然后淪之,所以发积藏,散万物。”这大概就是我国食品雕刻的较早记载吧。古人对美的事物的解释是基于饮食。善即美的观念在我国古代文献中有大量记载。《论语·子路》篇曰:“善居室……富有,曰:‘苟美矣’。”《孟子·告子章句上》曰:“五谷者,种之美者也。”

汉代许慎在《说文解字》中指出:“美,甘也,从羊,从大。羊在六畜,主给膳也。美与膳同意。”从字源学考证:“羊大”即“羊人”。“大”者,人四肢伸展之状也。因此美的概念早期是指人戴着羊头面具,伸展四肢,自由自在地舞蹈的形象。为什么要戴羊头?因为羊不仅可供人食用,人们还可以用羊头作为伪装,引诱猛兽,以便围歼而猎食之。原始人在猎获猛兽以后,围着火堆,烤熟兽肉,品尝着美味,回忆起戴着羊头狩猎的情况,不禁手舞足蹈,相与唱和,这既是音乐、舞蹈的起源,又是美的观念、形态的起源,也是“对酒当歌”的宴饮方式的起源。羊是人类最早的牧养动物之一,又肥又大的羊味道甘美,能满足人们食物上的需要,因此,它是善的、美的。《汉书·食货志下》中有饮酒为“天下美禄”的记载。到了晋代,食品雕刻已较普遍。唐代杜甫诗《丽人行》中写道:“紫驼之峰出翠釜,水精之盘行素鳞。犀箸厌饫久未下,鸾刀缕切空纷纭。”讲究盛具与食物的搭配,实际上就是注重菜的色彩和造型。宋代有“雕花蜜煎一行”十二味,此时已将雕刻原料发展至蜜饯果品。宋谢益斋命仆人剖瓜做酒杯,在香瓜上刻上花纹。宋代苏州尼姑梵正利用各种精制的腌鱼、炖肉、肉丝、肉脯、肉糜、酱瓜、菜蔬等红、黄、绿各色原料,以唐代诗人王维隐居的别墅“辋川”为造型,制作大型冷盘,拼摆出山水、花木、庭园、房舍、山石等,



景色秀丽,造型逼真,把自然美与艺术美结合在一起,成为烹饪造型艺术的精品。北宋文学家苏东坡是众所周知的烹调专家,他烹制的菜肴不但讲究火候,更注重色彩和造型的美观。明、清时期,扬州出现了瓜雕的热潮。以后在西瓜灯的基础上又发展出瓜刻,将西瓜刻成花瓣,表皮刻上山水、人物、动物、花鸟、草虫,内外套环,以增加立体感,其形式多样,千变万化,妙趣横生。

烹饪是文化,是艺术,在我国浩瀚的历史长河中,人们对饮食美的追求不乏其例,在这里我们不想考古论史,只求通过一些史例,从不同的角度来反映烹饪美术的源远流长,说明烹饪美术的作用及其对后人的影响。随着人们对美的追求向着纵深方向发展,烹饪工艺美术也就应运诞生了。

二、烹饪工艺美术的特征

烹饪工艺美术,是研究以食用为目的的色彩和造型的表现艺术,是实践烹饪技术所需要的全部美术原理,是美化、提高了的烹饪技术。主要研究内容包括:色彩应用学、造型艺术学、文学、心理学、审美学、历史学和高超的烹饪科学技术。这门学科是一门综合性很强的边缘学科,若能得到广泛研究和应用,将会给中国菜肴带来新的面貌。

烹饪工艺美术,属于实用工艺美术的范畴,而且是一种特殊的实用工艺,它有自己的特点和创造规律。菜肴造型的主要宗旨是:以欣赏促食欲,在食者进行美的艺术享受的同时,增加美的食欲享受。中国烹饪的色、香、味、形、质、意六大属性,既紧密联系又各自呈现。色、形同属视觉艺术的范畴,其先于质、味出现,又最先映入食者的眼帘,可谓先色后形,先形后味。色和形,是烹饪的“仪表”和“容貌”,属于艺术的表现部分。质和味,是烹饪的“骨骼”和“血肉”,是组成和支撑这些表现部分的实体。

烹饪工艺美术的第一个特点是:不但要研究筵席菜点的艺术造型和色彩处理,还要研究达到并保证这种艺术表现的烹制工艺及相互关系。例如,在菜肴造型中,既要塑造生动优美、色彩鲜艳的形象,又要研究构成形象的鲜嫩原料、优美调味和制作工艺。总之,一切形式和内容都要围绕食用设计。因此,以食用为目的美化筵席菜点,是烹饪工艺美术的主要特点。在烹饪实践中,应制作出高水平、人们喜闻乐见的艺术形象,如龙、凤、花鸟、景物、器物等,来感染食者,刺激食欲。组成这些艺术形象的原料必须是美味的,制作这些形象的工艺必须是合理的,这样才能使烹饪艺术造型取得最佳的食用效果。否则,其造型再优美,色彩再华丽也无实际意义,因为它脱离了烹饪工艺美术的主要宗旨和特点。

烹饪工艺美术的第二个特点是:构成烹饪工艺造型的内容必须是食用原料,烹饪工艺美术既不像绘画,可采用各种丰富的色彩颜料调配涂抹,也不像工艺雕刻,



可采用各种材料随意雕琢。它必须选用各种可食用的美味原料,塑造出形形色色的艺术姿态和精美图案。烹饪中出现的各种艺术形象,都是选用理想的美味原料,经过严格的制作工艺和艺术处理再现的。

烹饪工艺美术的第三个特点是:严谨概括的造型手法。食物的艺术造型,大多采用鲜嫩的动、植物原料。为了保证质量和卫生,要充分利用经过消毒的工具、模具进行处理,尽量减少手触。在制作中要求厨师有严格的形象概念和娴熟的表现手法,抢时快制,形象塑造力求简练概括。

用食用原料塑造和表现艺术形象与色彩,并赋予美味,是烹饪工艺美术的主要任务,也是烹饪工艺美术的明显特点。

三、学习烹饪工艺美术的重要性

人总是爱美的。烹饪是人类社会活动中一种极重要的基础活动,更离不开美。人类爱美,需要美,为此,从事烹饪工作需要学习、掌握烹饪工艺美术技艺。

(一) 学习烹饪工艺美术,可以更好地弘扬中国饮食文化传统

中国是有五千年历史的文明古国,中国烹饪文化是民族文化的宝贵遗产,是我国各族人民几千年来辛勤劳动的成果和智慧的结晶。饮誉全球的中国烹饪艺术,科学地总结了多种相关学科的成果和知识,并且日益发展成为一种愈来愈精密的综合性实用艺术。在烹饪艺术中,蕴藏着民族的审美心理和审美趣味。因此,学习烹饪工艺美术是对我国传统的烹饪文化的弘扬、继承和发展。

(二) 学习烹饪工艺美术,是适应改革开放形势下烹饪技艺发展总趋势的需要

随着我国现代化建设事业的不断发展,改革开放政策的深入贯彻,市场上的商品丰富了,人民的生活条件改善了,人们需求的满足程度也得到较大的提高,生活从温饱型向小康型发展。“吃要讲营养”,人们上市场买菜买副食品,非新鲜的不买,鱼要活蹦乱跳,鸡鸭要当场宰杀,蔬菜要青翠欲滴,要吃新鲜,吃本味,吃花样。人们越来越需要用现代营养卫生科学知识烹制美饌佳肴,越来越讲究菜点的精美工艺。随着时代的前进,人们的饮食观也在发生变化。美食,已不只是为了生存的需要而填饱肚皮,它的目的还有友谊和庆贺,是美化生活的艺术活动,是追求艺术享受和精神愉悦。现代生活中,人们的交往越来越频繁,交际友谊少不了烹饪艺术;国与国之间加强了解,地区与地区、企业与企业之间加强经济联系,也借助于烹饪艺术;调剂人们日常生活,增添家庭欢乐情趣,往往依靠烹饪艺术。学习烹饪工艺美术,就可以适应烹饪技艺发展总趋势的需要。掌握了筵席设计、美饌设计、菜单设计等应用技艺,懂得了对称、调和、节奏、均齐及多样统一等形式美法则,就能制作出适合人们需求、受人们喜爱的佳肴。



(三) 学习烹饪工艺美术,可以增长人们的烹饪审美能力和鉴赏能力,提高审美情趣和精神素质

人要全面发展,包括德、智、体、美各个方面。德育引导、智育增长、体育锻炼与美育陶冶是统一的,密不可分的。审美教育的着眼点,就是要培养和提高人们的审美能力、审美情操和审美创造力。学习烹饪工艺美术,可以引导和帮助人们树立正确的审美观念和提高审美情趣。美馐佳肴是具体、形象、鲜明的实用艺术,饮食烹饪充满着浓厚的生活情趣和生活气息。用正确的观点认识、理解烹饪美,可以唤起人们对美好事物的审美情思及其追求,培养人们对真正有意义的生活的审美感受力。学习烹饪工艺美术,可以培养人们的审美鉴赏力和良好的艺术修养。在烹饪审美教育中,分析、鉴赏受人民大众喜爱的美馐佳肴,能够受到艺术形象的感染,引起情感的共鸣。在审美享受中,心灵得到陶冶,艺术修养得到提高。学习烹饪工艺美术,可以指导人们参与烹饪实践活动,不断培养人们的审美表现力和创造力。良好的审美活动,可以使人们情绪饱满,积极向上,对促进人们的身心健康和智力发展有很大的好处。优美的烹饪审美情趣必然发展为对烹饪事业的热爱,对烹饪专业知识和技能的渴望与追求,从而积极参与烹饪实践和创造性的艺术活动。这种创造性的烹饪艺术劳动,既能展示烹饪美,也能反映出人们的审美取向和审美心理,培养人们对美的表现力和创造力。

第 1 章

烹饪美感的构成



● 应了解、知道的内容:

1. 色彩的表情美感 2. 香的来源 3. 香的美感 4. 雕塑形的美感

● 应理解、清楚的内容:

1. 色调的美感 2. 质感的本色美

● 应掌握、会用的内容:

1. 自然形的美感 2. 色彩美感的本质 3. 几何形的美感 4. 香的种类

● 应熟练掌握的内容:

1. 色彩的冷暖美感 2. 模仿形的美感 3. 色彩关系的美感 4. 质感的风格

饮食烹饪美感的横向构成,包括色、香、味、形、质、意等六个成分,亦即是说,这六者构成了饮食烹饪美感横向上的全部内涵;甚至还可以说,这六个方面就是美食的六个标准。这六个构成要素中,色、香、味、形、质五个方面均由饮食烹饪的本身产生,亦即美食的本义,而意却是烹饪和文学、语言、乐、舞、景等因素产生的综合性美感。以上六内容,见图 1-1。

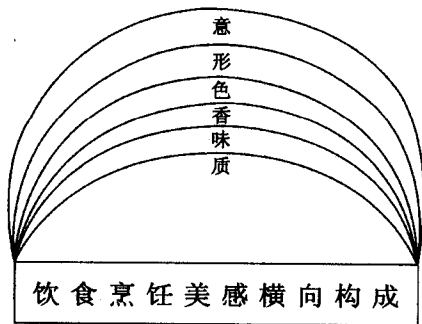


图 1-1 饮食烹饪美感横向构成



第一节 形的美感

形的美感,是指食品造型引起的审美反应。从审美生理——心理效应的角度,来讨论各种形态美的特点。

一、自然形的美感

先谈自然形态美感:一盘“盐水大虾”或是“烤乳猪”、“清蒸鲈鱼”、“樟茶鸭子”之类,都是以自然形(保持原形)取悦于人的。这一类美感的特点是形象完整、饱满,能使人想象起它们的自然形,并从中产生一种欣喜感。车尔尼雪夫斯基曾说过,美是我们希望的那种生活。又说,任何东西凡是显示出生活或使我们想起生活的,那就是美的。自然形的食品,正是具有这个特点。

二、模仿形的美感

再谈模仿自然形的美感:有一种清宫大月饼,径二尺许,重约 10 公斤,圆形美观,纹饰精丽。图案最外层为花叶蓓蕾形,第二层为良田沃土状,第三层作八宝图案,内正中琢月宫图。图上有殿一座,楼上“广寒宫”三字工整清秀。楼下殿门两旁,隔扇雕窗,框亮窗明。殿正中,帘幕低垂,锦带微拂。殿前玉阶,洁白无瑕,台阶清晰可辨,殿旁那棵参天桂树,枝叶繁茂。立于桂荫之下的玉兔,高大翩然,嘴颊两旁的丝丝银须,根根可见。玉兔正双手握杵,诚捣仙药。近辨药臼,内中尚有服之可长生不老的灵芝与瑞草。这幅图形,运用浪漫主义手法再现了神话故事,是一件巧夺天工的艺术品。这中间的花叶蓓蕾、良田沃土、广寒宫、桂树、玉兔、灵芝、瑞草都是模仿自然形,它能给人一种逼真酷似的惊奇感和喜悦感。同时还能引起丰富的想象,犹如亲临其境,亲见其物,产生亲切和喜悦感情。又如“萝卜雕菊”,借助精湛的刀工技术可以与真菊媲美,使人产生真假不辨的审美效果。“蝴蝶冷盘”的图案,酷似真蝶,“金鱼拼盘”简直有盘中观鱼的效果。再现作品的美感,虽然是通过酷似逼真这个基本手段来实现,但它依然是区别于自然,甚至可以高于自然的,从本质上讲,它是一种艺术美感,而不是自然物的美感。这中间,“似”——固然能引起一种惊奇和喜悦,然而更重要的是“不似”——只有它,才能给人以丰富的联想和意蕴,使惊奇和喜悦得到升华,成为真正的美感。如“孔雀拼盘”,图形逼真地再现了孔雀开屏的姿态,羽毛、身子栩栩如生,然而细审之后,就觉得它只是艺术的“似”,这种“似”经过了艺术的再创造,更能体会出创造者的智慧、意蕴,所以“孔雀拼盘”引起的美感与一只真孔雀落在盘中是大不一样的。