

XIANGXINGPINPAN100LI



象形拼盘100例

内蒙古人民出版社

内蒙古人民出版社

苏工业学院图书馆
藏书章

李加乐 制作 摄影 撰写

象形拼盘100例

象形拼盘 100 例

李加乐 制作 摄影 撰写

*

内蒙古人民出版社出版发行

(呼和浩特市新城西街82号)

内蒙古新华书店经销 内蒙古蒙文印刷厂印刷

开本: 787×1092 1/32 印张: 4.5 字数: 93千 插页: 4

1991年4月第一版 1991年5月第1次印刷

印数: 1—4,653册

ISBN 7-204-00522-8/TS·2 每册: 6.25元

草原民風淳厚
食雕技藝高超

一九九〇年十一月

布赫



草原民風淳厚 食雕技藝高超

內蒙古自治區人民政府主席 布赫

任何一项传统文化都是依赖各族人民一代代继承得以发展起来的,饮食文化也不例外。鲜明的民族特点与地区特点是蒙古族厨师李加乐同志的风格。

内蒙古自治区人民政府办公厅副主任

安 扶



序 言

我们中华民族的烹饪技术，历史悠久，风格独特，具有绚丽多彩的民族特色，世代代著称于世。在这丰富多彩的烹饪技艺中，象形拼盘堪称一绝。它那千姿百态，栩栩如生的艺术造型，往往使人凝眸久视，不忍下箸。难怪有人说：象形拼盘富有诗情画意，是餐桌上的盆景艺术。

象形拼盘在我国具有悠久的历史，是我国烹饪技艺百花园中一朵艳丽的奇葩。它是经过世代人的辛勤努力，精心培育而成。特别是在今天，这一传统技艺得到了发扬光大。一大批食鲜味美，营养丰富，形象生动，富有寓意和时代气息

注：照片为本书作者与序者在一起切磋技艺。（岳枫 摄影）

的象形拼盘，出现在高级宴会以至家庭便宴中，为美化和丰富人民生活做出了贡献。令人欣慰的是，从事这一传统技艺的年轻人如雨后春笋般不断涌现出来。《象形拼盘一百例》的作者，特三级厨师李加乐同志就是这千千万万中的一个。李加乐同志正值而立之年，风华正茂，年轻有为。他热爱烹饪事业，刻苦钻研，虚心好学，在烹调方面颇有造诣，尤以象形拼盘见长。他在继承我国传统象形拼盘的基础上，敢于创新，取得了可喜的成绩。他制作的象形拼盘，不仅造型生动逼真，色彩明丽，具有浓郁的地方民族色彩，而且用料简单经济，富于营养卫生，便于普及。值得一提的是，李加乐同志对传统的雕刻工具进行了改革。他研制了近百种图案的组合工艺模具刀。运用组合工艺模具刀，不仅一改过去制作象形拼盘费时费力，甚至不卫生的状况，而且使雕刻图案更加规范、简便，也为以往只为大雅之堂所有的象形拼盘技艺进入普通家庭创造了条件。

继承发扬象形拼盘技艺与继承发扬祖国其他文化遗产一样，只有在消化吸收，大力普及的基础上，才能有所发展创新，使其顺应时代发展的潮流。愿千千万万从事烹饪技艺的同志，再接再厉，不断进取，为繁荣和发展我国烹饪技艺做出更大贡献。

谨逢此书问世之际，略表心言，并向加乐同志表示诚挚的祝贺！

内蒙古科尔沁宾馆经理 马喜军

目 录

序言	(1)
一、象形拼盘的由来和发展	(1)
二、象形拼盘的构思	(2)
三、象形拼盘的选料	(6)
四、象形拼盘的刀功要求	(7)
五、象形拼盘的拼摆	(9)
六、象形拼盘的雕刻及工具	(12)
七、象形拼盘的配色	(20)
八、象形拼盘原料的烹制	(24)
九、象形拼盘100例	(30)
1. 春满草原	(30)
2. 金牛拼盘	(31)
3. 骏马奔驰	(32)
4. 双羊相戏	(33)
5. 草原春色	(34)
6. 沙漠之舟	(35)
7. 彩蝶双鹿	(36)
8. 玉兔扑蝶	(37)
9. 松鼠闹枝	(38)
10. 万象更新	(39)
11. 游龙戏水	(40)
12. 龙舞花间	(41)
13. 海狮顶球	(42)
14. 雄鸡报晓	(43)
15. 引吭高歌	(44)
16. 金鸡独立	(45)
17. 母鸡觅食	(46)
18. 喜迎新雏	(47)
19. 卧巢孵鸡	(48)
20. 孵小鸡	(49)
21. 双喜临门	(50)
22. 喜在眉梢	(51)

23. 黄鹂白鹭	(52)	50. 蛋花山雀	(79)
24. 黄鹂飞鸣	(53)	51. 锦鸡拼盘 (1)	(80)
25. 大雁南归	(54)	52. 锦鸡拼盘 (2)	(81)
26. 天鹅展翅	(55)	53. 金鸡拼盘	(82)
27. 曲颈高歌	(56)	54. 松鸡拼盘	(83)
28. 白鹅戏水	(57)	55. 雉鸡拼盘	(84)
29. 双鹅戏柳	(58)	56. 鸣鸡拼盘	(85)
30. 白鹅戏莲	(59)	57. 鸣春拼盘	(86)
31. 莲间双鹅	(60)	58. 双鸟拼盘	(87)
32. 荷花金鱼	(61)	59. 石上小鸟	(88)
33. 天鹅湖畔	(62)	60. 琴鸟飞翔	(89)
34. 小 天 鹅	(63)	61. 比翼孔雀	(90)
35. 鸳鸯戏莲	(64)	62. 蛋花孔雀	(91)
36. 鸳鸯归巢	(65)	63. 展翅孔雀	(92)
37. 双鹤起舞	(66)	64. 雀鹤媲美	(93)
38. 丹顶鹤鸣	(67)	65. 孔雀开屏 (1)	(94)
39. 仙鹤戏水	(68)	66. 孔雀开屏 (2)	(95)
40. 鹤鸣岐山	(69)	67. 孔雀开屏 (3)	(96)
41. 白鹤亮翅	(70)	68. 孔雀开屏 (4)	(97)
42. 鹦鹉拼盘 (1)	(71)	69. 孔雀开屏 (5)	(98)
43. 鹦鹉拼盘 (2)	(72)	70. 孔雀开屏 (6)	(99)
44. 鹦鹉拼盘 (3)	(73)	71. 孔雀开屏 (7)	(100)
45. 鹦鹉拼盘 (4)	(74)	72. 孔雀开屏 (8)	(101)
46. 鹦鹉拼盘 (5)	(75)	73. 孔雀开屏 (9)	(102)
47. 双鸟栖枝	(76)	74. 孔雀开屏 (10)	(103)
48. 双鸟报春	(77)	75. 孔雀开屏 (11)	(104)
49. 比翼双飞	(78)	76. 孔雀开屏 (12)	(105)

77.孔雀开屏 (13)	(106)	89.大 金 鱼	(118)
78.玉鸟育雏	(107)	90.松花螃蟹	(119)
79.玉鸟归巢	(108)	91.蝴蝶拼盘	(120)
80.白玉双鸟	(109)	92.花篮拼盘	(121)
81.绶带归巢	(110)	93.水果花篮	(122)
82.凤戏牡丹	(111)	94.松花满篮	(123)
83.丹凤朝阳 (1)	(112)	95.松鼠折扇	(124)
84.丹凤朝阳 (2)	(113)	96.金鹿折扇	(125)
85.丹凤朝阳 (3)	(114)	97.玉兔折扇	(126)
86.小 企 鹅	(115)	98.金鱼折扇	(127)
87.金鱼拼盘	(116)	99.红灯高挂	(128)
88.水果金鱼	(117)	100.冰雪梅俏	(129)
十、组合工艺模具刀			(130)

一、象形拼盘的由来和发展

象形拼盘，也有人称工艺凉菜或花式冷盘。它是在凉菜的基础上发展演化出来的一种工艺制作较为复杂，讲求造型艺术的菜肴系列。在我国，象形拼盘的出现可以追溯到一千多年以前的五代时期。据史料记载，我国五代时曾有一位法名叫梵正的尼姑，她不仅精通菜肴的制作，而且善于标新立异。她曾经别出心裁，选用腌鱼、酱瓜、肉丝、肉干、蔬菜等熟制原料，将这些原料的颜色和形状巧妙相杂，精心搭配，模仿唐代大诗人王维“辋川别墅画图”的式样，错落有致、层次分明地拼摆出一个名为“辋川图小样”的大型风景花式拼盘，将菜肴与造型艺术融为一体，既可食用又可观赏，可谓肴中寓诗画，秀色真可餐，倍受人们的喜爱和赞扬。这副“辋川图小样”花式拼盘，大概可以称得上是我国最早出现的象形拼盘了。

象形拼盘是以冷熟食为原料，经过精心的构思，合理的选料，细致的加工，巧妙的拼摆等程序后，制作而成的。象形拼盘是典型的集色、香、味、形、器于一体的菜肴，既有观赏价值，又有食用价值。制作象形拼盘需要较高的烹饪技艺水平，它不仅要求制作者具有高超的刀功和熟练的雕刻技巧，而且还应善于观察模仿，具有丰富的形象思维能力和深厚的美学基础。象形拼盘早在五代时期就出现在我国，说明在那时我国菜肴的品种式样就已经比较丰富了，烹调技

艺已经具有较高的水平。尤其值得指出的是，从那时起，我国的烹调已开始注重把造型艺术结合运用到烹调技艺中。

随着日月的推移，时间的流逝，我国的传统烹调技艺得到了不断的创新和发展。就象形拼盘造型艺术而言，也已经由最初的比较简单的花式图案发展到珍禽异兽、花卉草木、楼阁亭台等等丰富多彩，更为复杂的艺术造型。特别是由于雕刻工具和工艺模具刀的出现和使用，使象形拼盘的造型艺术有了较大的提高，造型更加生动逼真，完全可以与雕刻艺术品相媲美。不仅如此，从象形拼盘的选料上，也开始注重营养卫生，合理搭配，使象形拼盘愈加科学化、艺术化、实用化。正因为象形拼盘得到科学、合理的发展和运用，因此，已经成为人民生活中必不可少的内容，日益受到人们的青睐。

二、象形拼盘的构思

在制作象形拼盘前，首先要进行构思。所谓构思，就是对象形拼盘的内容和形式进行思考安排。构思是否合理巧妙，直接关系到象形拼盘的制作是否成功理想。这里介绍一下在进行象形拼盘构思时，需要考虑的几个问题。

1. 象形拼盘的取材内容

象形拼盘的取材内容十分丰富广泛，象生活中人们喜闻乐见的花卉草木、鱼虫鸟兽、楼阁亭台以及其他生动活泼、吉祥如意的艺术形象都可以作为象形拼盘的取材内容。此外，

也可以通过丰富而美好的遐想，构思设计出内容新颖健康，具有浓厚生活气息的象形拼盘内容。

象形拼盘不仅可供食用，而且还具有供人欣赏的艺术价值，因此，在构思时，不应该完全照搬生活，而是应该以生活的真实为基础，进行必要的艺术提炼加工，进行精心的再创作，使生活中的原型更加集中典型地表现出来，不仅形似，而且神似，形神兼备，富有艺术感染力。比如本书中介绍的“草原春色”就是一例。这例象形拼盘的内容取材于草原风光，它的特点在于：在整个造型内容中，吸收了羊羔、草原、蒙古包等为人们所熟悉的一些内容，而且还有意安排了一架风力发电机，从而使这道象形拼盘散发出浓厚的草原现代生活气息，富有时代感。相反，如果在这例象形拼盘中只安排草原、羊羔、蒙古包的内容，那么，就会流于世俗，给人一种一般化的感觉，不可能体现出现代生活的气息，给人以时代感、亲切感。由此而知，只有在取材于生活的基础上，进行精心的构思，充分发挥想象力和创造力，才能创作出内容理想的象形拼盘来。

总之，象形拼盘的取材内容是十分丰富而广泛的，只要善于观察，善于模仿，善于想象，善于创造，就能够构思设计出内容新颖，形态优美，主题鲜明，色调明快，食鲜味美的象形拼盘，使象形拼盘真正体现出既可供食用，又可供观赏的目的。

2. 主题应与宴会、宾客对象等相吻合

象形拼盘总是作为宴席中的第一道菜，因此也是最先和宾客见面的菜肴，它对整个宴会的气氛有较大影响。由于象形拼盘具有这一功能特点，因此在进行构思时还要考虑到

象形拼盘内容与宴会主题的关系。比如，宴会的主题是为人们祝寿，那么，象形拼盘的构思就应该突出喜庆祝寿的特点，选择那些与祝寿有关的内容，比如“松鹤延年”、“蟠桃庆寿”等。选择的题材内容，与宴会主题相吻合，就一定能够烘托渲染宴会的气氛，达到预期的效果。

进行象形拼盘的构思时，还要兼顾到宾客的喜好、忌讳、民族习惯等等，切忌把宾客反感的内容运用到象形拼盘中，以免弄巧成拙。

另外，还应考虑季节时令的问题，要把适合季节时令特点的内容运用到象形拼盘中，特别是在制作以草木花卉为内容的象形拼盘时，更要注意这个问题。以使内容与环境协调一致，收到自然和谐的效果。

3. 根据原料情况进行构思安排

无论制作什么样的象形拼盘，都要依原料情况进行安排，这样不仅能发挥原料的特点，充分表现构思的造型内容，而且制成的象形拼盘也味美可口。因此，在构思时，应先考虑原料的情况，根据原料的各种特性安排构思的内容。既反对脱离原料的特点去构思，也反对有料而物未尽其用。那么，怎样根据原料的情况进行构思呢？一般来说，要考虑以下几点。

(1) 原料的色彩。色彩对象形拼盘的影响很大。色彩主要是由原料本身的颜色体现出来的。在进行构思时，要考虑到象形拼盘的造型色调与原料本身的色调相一致，充分利用原料本身的色调，去体现造型内容的色调。这样，象形拼盘的色彩就显得真实、自然，也有助于增进人们的食欲。

(2) 原料的味道。制作象形拼盘，不仅要讲究造型优美

逼真，更重要的还是食用，食是主要的。为此，在进行构思时，要注意如何进行原料的合理搭配，在味道上下功夫，达到品之有味，食之可口的目的。制作象形拼盘切忌华而不实，只注意造型、色彩，忽略了味道，失去象形拼盘的真正意义。

(3) 原料的营养搭配。任何菜肴除了要注意色、形、味外，还要注意本身营养的合理、科学的搭配，以符合营养卫生，体现菜肴的真正价值。特别是象形拼盘，由于是由多种原料拼摆而成，就更要讲究科学而合理的搭配了。要避免为单纯追求艺术造型，不分彼此，胡乱堆砌，影响象形拼盘营养卫生的做法。

(4) 原料的质地搭配。制作象形拼盘所使用的原料大多为熟制品，原料来源丰富。因为原料不同，其软硬干湿的程度也不同。制作象形拼盘时，要根据原料软硬干湿的情况，进行适度的搭配，这样不但可以增进适口感，而且有利于象形拼盘的制作。如果不讲究原料软硬干湿的搭配，就会影响外观效果，影响人们的食欲。

4. 要保证数量，满足宾客需要

在进行象形拼盘的构思时，还要根据实际情况，比如宾客人数的多少，考虑象形拼盘的数量，做到丰富、实惠，满足宾客的需要。

以上介绍的几点，是在进行象形拼盘构思时需要注意的问题。在进行构思时，应该努力遵循上述原则，这样就能够为象形拼盘的制作打下良好的基础。

三、象形拼盘的选料

在进行完象形拼盘的构思后，下一步要做的就是根据构思内容要求，选择合适的原料。由于象形拼盘的制作工艺要求较高，讲求形态逼真，造型优美，所以，它的选料十分讲究。象形拼盘选料的要求可以概括为精粹二字。所谓精粹，就是说象形拼盘的选料应当重视荤素、色泽、味道的合理搭配，讲究原料质地的软硬干湿程度，这样，才能有利于下一步的加工，如雕刻、切配、拼摆以及烹制，较好地实现构思的要求。总而言之，象形拼盘的选料原则，要合乎构思内容的具体要求。

适于作象形拼盘的原料，一般都是烹制成熟后冷却的食品，以及蔬菜、水果类，种类很多，但都是能食用的。例如，火腿、云腿、方火腿、香肠、红肠、烧鸡、酱鸭、酱兔、酱牛肉、卤猪肚、卤猪肝、卤猪舌、午餐肉、叉烧、肉松、蛋白糕、蛋黄糕、发菜、银耳、松花蛋、黄瓜、青萝卜、胡萝卜、黄萝卜、心里美、香菜、芹菜、西红柿、苹果、桔子、梨、菠萝、甜瓜、红薯以及各种水果罐头等等。

在对这些原料进行加工时，要注意以下几项要求。

(1) 保持原料块形完整。原料块形完整，有利于雕刻、切配和拼摆造型。

(2) 保持原料色泽鲜艳。特别是要保持蔬菜、水果等不宜久放的原料的色泽，使其更好地发挥本色作用。

(3) 保证原料鲜嫩脆香。为达到这一目的，要避免将原料放置过久，避免不适当的烹制加工。

这里需要提及一点，有的人为了追求象形拼盘的造型艺术效果，在制作时，使用树枝、铁丝、牙签等不可入口之物，这是很不符合卫生的。这样做实际上是等于舍本逐末，以形害味，更谈不上什么艺术了。因此，一定要避免这样做。

四、象形拼盘的刀功要求

制作象形拼盘要求厨师具有娴熟的刀功，这样才能切出各种整齐美观的形状来，有利于拼摆艺术造型。如果刀法掌握的不好，切出的形状长短不一，粗细不同，薄厚不均，就会影响造型的艺术效果。制作象形拼盘，需要掌握多种刀法，这里就几种常用的刀法做一介绍。

锯 故名思义，切时如同拉锯一样，故称锯刀。锯刀是用来切熟制的肉类。运用的方法是，切时用刀较小，落刀慢，推拉结合。锯刀法一般用来切质地软嫩的肥肉。

劈 劈又称砍，施刀方法可根据原料的情况分为直刀劈、跟刀劈和拍刀劈三种。所谓直刀劈，是将刀对准要劈开的原料，用力劈断。直刀劈适用于体大带骨的原料，如鸡、鸭、兔等。所谓跟刀劈，是将刀刃嵌在原料要劈的部位上，刀与原料同时起落。跟刀劈适用于一次不易劈断，需要连续几次才能劈断的原料，如猪肘子等。所谓拍刀劈，是右手握刀，放在原料要劈开的部位上，然后用左手掌在刀背上猛力拍下