

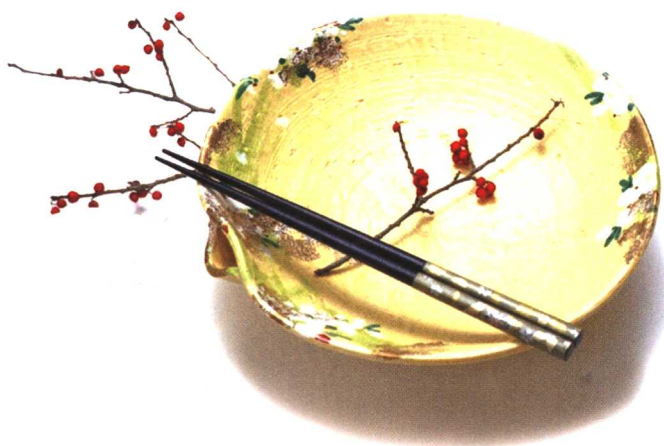


全国烹饪专业系列教材
Quanguo Pengren Zhuanye Xilie Jiaocai

实用烹饪美学

SHIYONG
PENGREN MEIXUE

主编/贾 凯
副主编/蔡少惠 孙立新



旅游教育出版社



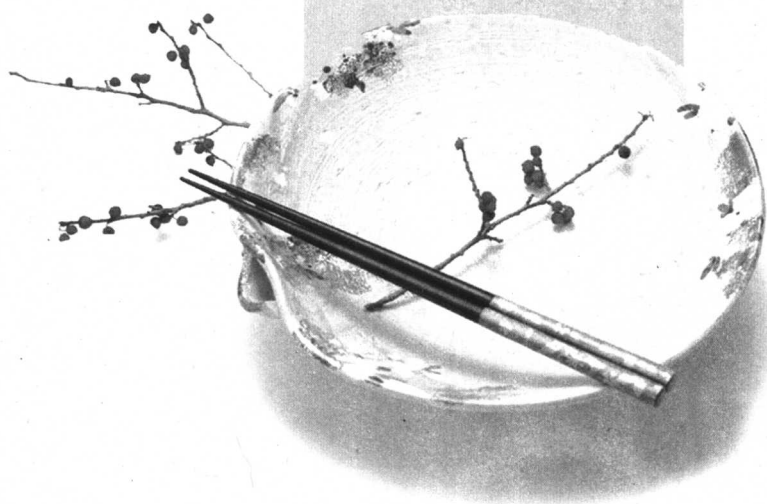
全国烹饪专业系列教材

实用烹饪美学

SHIYONG PENGREN MEIXUE

主编/贾 凯

副主编/蔡少惠 孙立新



旅游教育出版社

· 北 京 ·

责任编辑:李 静

图书在版编目(CIP)数据

实用烹饪美学/贾凯主编. —北京:旅游教育出版社,2007.2

(全国烹饪专业系列教材)

ISBN 978-7-5637-1461-2

I. 实… II. 贾… III. 烹饪—美学—教材 IV. TS972.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2007)第 015664 号

全国烹饪专业系列教材

实用烹饪美学

主 编 贾 凯

副主编 蔡少惠 孙立新

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	12
字 数	175
版 次	2007 年 2 月第 1 版
印 次	2007 年 2 月第 1 次印刷
定 价	17.00 元

(图书如有装订差错请与发行部联系)

《实用烹饪美学》编委会

主 编	贾 凯			
副主编	蔡少惠	孙立新		
编 委	薛玉桓	韩建京	王志敏	刘定文
	胡金平	丁海泉	滕德海	孙燕华
	王子光	林 杨		

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有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

第1章 烹饪美学概论	(1)
学习目标	(1)
第一节 烹饪是什么	(1)
一、烹饪是生产	(1)
二、烹饪是科学	(2)
三、烹饪是文化、是艺术	(2)
第二节 烹饪美的含义	(6)
一、美是什么	(6)
二、烹饪美与烹饪美学	(7)
第三节 烹饪美学研究的任务、对象、研究方法和学习烹饪美学的意义	(8)
一、烹饪美学研究的任务	(8)
二、烹饪美学研究的对象	(9)
三、烹饪美学的研究方法	(9)
四、学习烹饪美学的意义	(9)
本章小结	(10)
思考与练习	(10)
第2章 烹饪美的主要特点和一般形式法则	(11)
学习目标	(11)
第一节 烹饪美的主要特点	(11)
一、自然美与艺术美的巧妙结合	(11)
二、形态美与质地美的和谐统一	(13)
三、实体美与意境美的有机交融	(22)
四、中和——中国烹饪艺术的审美理想和审美特征	(25)
第二节 烹饪美的一般形式法则	(25)
一、对称与均衡	(26)
二、重复与渐次	(26)



三、调和与对比	(27)
四、比例与节奏	(27)
五、统调与和谐(即多样统一)	(28)
本章小结	(28)
思考与练习	(28)
第3章 菜点的视觉美要素——色彩	(29)
学习目标	(29)
第一节 菜点色彩三要素	(29)
一、色相	(29)
二、色度	(30)
三、色性	(30)
第二节 菜肴色彩的感情含义、味觉表现力和保健价值	(31)
第三节 菜点色彩的来源、变化和食用色素	(33)
一、菜点色彩的来源	(33)
二、菜肴原料色彩的变化	(33)
三、食用色素	(34)
第四节 菜点的色彩对比和色调	(36)
一、色彩对比	(36)
二、色调	(38)
第五节 菜点色彩的运用原则	(40)
一、形式和内容统一	(40)
二、和谐	(40)
三、注意整体美	(41)
四、尊重不同国家、民族、人群对色彩的不同的喜爱和忌讳	(41)
第六节 烹饪用色技术	(41)
一、烹饪用色特点	(41)
二、烹饪用色分类	(42)
三、红色菜肴和白色菜肴制作的基本方法	(44)
本章小结	(45)
思考与练习	(45)
第4章 菜点的形态美——造型	(46)
学习目标	(46)
第一节 菜点造型的特征与原则	(46)
一、菜点造型的特征	(46)



二、菜肴造型应遵循的一般原则	(47)
第二节 菜肴造型的一般过程	(49)
一、主题	(49)
二、题材	(50)
三、风格	(51)
四、构图	(52)
五、形象	(55)
第三节 造型刀工	(56)
一、常用的形状	(56)
二、花刀纹	(63)
三、象形片的削切	(71)
第四节 造型菜点制作基本方法	(74)
一、原料造型的基本方法	(75)
二、装饰的基本方法	(77)
三、蒸饺的几种造型法	(78)
第五节 冷菜造型	(81)
一、冷菜造型的特点	(82)
二、冷菜装盘的种类	(82)
三、冷菜几种常用物象的表现形式	(84)
四、冷菜装盘的步骤和方法	(88)
本章小结	(90)
思考与练习	(90)
第5章 美食配美器——盛具	(91)
学习目标	(91)
第一节 美食配美器是中国烹饪的传统	(91)
一、盛器的历史变迁	(91)
二、盛器的种类	(94)
第二节 盛器美的一般特点	(95)
一、和谐	(95)
二、精巧	(95)
三、古朴	(95)
第三节 盛具美的原则	(96)
一、盛器的大小要与菜肴的分量相适应	(96)
二、盛器的品种要与菜肴性质相一致	(96)



三、盛器的色彩要与菜肴的颜色相调和	(96)
四、盛器的质地要与宴席的规格相协调	(96)
第四节 几种瓷盘的审美特征及使用方法	(97)
一、抽象环形图饰盘的审美特征和使用方法	(97)
二、具象图案盘的审美特征及使用方法	(98)
三、单色盘的审美特征及使用方法	(99)
本章小结	(100)
思考与练习	(100)
第6章 菜点饰品——点缀与围边	(101)
学习目标	(101)
第一节 点缀	(101)
一、菜肴点缀的特点和原则	(101)
二、点缀形式	(102)
三、点缀常用方法	(103)
第二节 围边	(103)
一、围边的基本要求	(104)
二、围边的一般原则	(105)
三、围边的用色技巧	(105)
四、围边的九种形式	(106)
五、几种菜肴的围边手法	(109)
六、糕点美化装饰技巧	(110)
本章小结	(112)
思考与练习	(112)
第7章 美食符号——命名	(113)
学习目标	(113)
第一节 菜点命名的要求和方法	(113)
第二节 菜点命名的诀窍	(114)
一、质朴雅	(114)
二、意趣雅	(116)
三、奇巧雅	(117)
四、谐谑雅	(118)
五、土韵味	(119)
六、统调美	(120)
本章小结	(121)



思考与练习	(121)
第8章 食品雕刻	(122)
学习目标	(122)
第一节 中国食品雕刻源远流长	(122)
一、中国食品雕刻有着悠久的历史	(122)
二、我国食品雕刻形成南北迥异的风格	(124)
三、对于食品雕刻的不同观点	(126)
第二节 食品雕刻的特点	(127)
一、食品雕刻的一般特点	(127)
二、食品雕刻与艺术雕塑的联系和区别	(128)
三、食品雕刻与食品雕塑的区别	(129)
第三节 食品雕刻的种类	(129)
一、整雕	(129)
二、零雕整装	(130)
三、浮雕	(130)
四、镂空雕	(130)
五、突环雕	(130)
第四节 食品雕刻的原料	(131)
一、萝卜类	(131)
二、薯类	(132)
三、瓜类	(132)
四、果类	(133)
五、蔬菜类	(133)
六、蛋类	(134)
七、熟瘦肉	(135)
第五节 食品雕刻的步骤	(135)
一、立意命题	(135)
二、定型	(136)
三、选料	(136)
四、布局	(136)
五、落刀	(136)
第六节 刀具和刀法	(136)
一、刀具	(136)
二、基本刀法	(139)



第七节 常用品类雕刻要领	(143)
一、花卉类	(143)
二、昆虫类	(146)
三、水产类	(149)
四、禽鸟类	(150)
五、兽畜类	(154)
第八节 瓜盅和瓜灯的雕刻	(157)
一、西瓜盅速雕	(157)
二、瓜灯雕刻	(160)
第九节 国外果蔬雕刻简介	(166)
一、基本要领	(166)
二、果蔬雕刻实例	(167)
第十节 食品雕刻应注意的问题	(173)
一、注意食品雕刻特点对创作的要求	(173)
二、注意应用场合和方法	(174)
三、注意原料和成品的保藏	(175)
本章小结	(175)
思考与练习	(176)
后记	(177)

第 1 章

烹饪美学概论



- 掌握烹饪美学的概念
- 了解烹饪美学的研究对象、研究任务、研究方法

“民以食为天。”食物是人类赖以生存和发展的基本条件,喜爱美味佳肴是人类的天性。中国烹饪的共同特点和基本法则,是在营养、卫生的基础上,要求色、香、味、质(滋)、形、器俱佳,给人的视觉、味觉、嗅觉、触觉带来美的享受,人们既可果腹,又饱眼福。宾馆、酒家、食堂等餐饮从业部门是为客人提供美味佳肴的场所,是制造烹饪美的工厂,是出售烹饪美的场所。因此,了解美的一般规律,掌握烹饪美学的基础知识,就成了烹饪专业学生和饭店工作者的必修科目。

第一节 烹饪是什么

烹饪源于《易经·鼎》:“以木巽火,亨(烹)饪也。”烹,指烧煮;饪,指熟。本义指加热、做熟食饌的技艺。其实,一些生吃凉菜,虽然不经加热,但其制作技艺也属烹饪的范畴。所以,烹饪乃指做饭做菜的技艺,或者说是烹调食物的技艺。

上面关于烹饪的解释,从字面上说,无疑是正确的。但是,烹饪的本质属性远比这要丰富得多,广泛得多。烹饪是饮食消费资料的生产,是科学,是文化,是艺术,是祖国文化宝库中的瑰宝,是人类劳动创造的文化成果。

一、烹饪是生产

烹饪,无论是手工方式,还是机械方式;不管是宾馆饭店的珍馐美味,还是家庭小灶的粗茶淡饭,都是一种生产。烹饪的生产资料是烹饪的工具、设备、场地、原料等等。它的产品是食品,是供人们物质生活需要(还包括精神生活需要)的消费资



料,是人类的生存资料,发展资料,享受资料。它的消费方式便是人类的饮食生活。马克思在《政治经济学批判(导言)》中,用一段话十分贴切地论证了烹饪生产和饮食消费的关系。他说:“它(指生产——引者注)也给予消费以消费的规定性,消费的性质,使消费得以完成。……饥饿总是饥饿,但是用刀叉吃熟肉来解除的饥饿不同于用手、指甲和牙齿来解除的饥饿。因此,不仅消费的对象,而且消费的方式;不仅客体方面,而且主体方面,都是生产所生产的。所以,生产创造消费者。”烹饪属生产,食品是产品,饮食属消费。有什么样的生产,就有什么样的消费;相反的,消费的不同要求,也促进烹饪生产的不同发展。

因此,广义上的烹饪应该是:利用广泛的原料,通过技术和艺术的综合创造,为人类提供生存、发展和享受所需的饮食消费资料的生产部门。这是烹饪特有的本质属性。它包含面甚广,从烹饪原料的认识、选择和组合设计;烹饪工具的准备与技术使用;烹饪法的应用与食品的制作,一直到饮食生活的组织,烹饪效果(风味和营养)的体现等全部过程及其内容,以及它所涉及的文化、艺术,都属于广义上的烹饪的范畴。

二、烹饪是科学

烹饪是人类早期重要的科学技术,正是科学技术促进了烹饪乃至人类的发展。烹饪从选料、配料到清洗、加工,从储藏到上桌,都需遵循其内在规律和客观要求。现代烹饪涉及诸多学科。从原料讲,涉及动物学、植物学、微生物学、储藏学等;从制作上讲,涉及解剖学、生物化学、物理学、形态学、色彩学、机械制造学、工艺学、卫生学、营养学等;从烹饪的外延如家庭烹饪、宫廷烹饪、商品烹饪、民族烹饪、军事烹饪、民俗烹饪、地方烹饪、医疗烹饪、宗教烹饪等来讲,它涉及社会学、经济学、民族学、军事学、商业学、医学、药、宗教学、伦理学、文化学、考古学、神学、公共关系学等;从饮食欣赏上讲,涉及哲学、心理学、生理学、美学、文学、历史学等。所以烹饪不只是一项技术和一门科学,而是一门边缘科学、综合科学。以工艺菜论,它涉及调味、着色、致嫩、着衣、食品雕刻等组合成的优化工艺,它涉及制馅、调制面图等组合工艺;它还涉及选择和清理工艺、分解工艺、组配工艺、制熟工艺、成品造型工艺等等。以名特小吃而论,涉及腌制、清制、干制、咸制、酱制、腊制、蜜制、糟制等独特制作工艺。那种认为中国烹饪“不科学”,或只是一项“手艺”的论调是不正确的。无论从烹饪的外延和内涵来讲,还是以科学的定义来论,烹饪是地地道道的科学。

三、烹饪是文化、是艺术

烹饪是文化,是因为烹饪本身是一种文化现象,是人类在改造自然之物供自己



安全食用的劳动过程中所凝结的文化现象。烹饪文化的内涵非常丰富,包括与烹饪相关的各个方面。如宴席文化、茶文化、酒文化、盐文化;此外,还有餐厨、餐具、餐厅;民族饮食、宫廷饮食、保健养生;烹饪诗歌轶事、饮食典故、烹饪音乐、烹饪绘画、烹饪设备、烹饪招牌、烹饪装饰等等。

有人将中国烹饪文化概括为四个字:一是精,制作精细,粗粮也要细作,更不用说宴会菜肴了。二是美,包括味道美、环境美、服务美、造型美、餐具美。三是情,体现出一种情意、情谊、情趣。在中国,饮食是人们交流感情、增进友谊不可缺少的润滑剂。四是礼,自古以来,我们的饮食就讲究礼仪、礼貌。也有人认为什么样的文化观产生什么样的烹饪和饮食。学贯中西的孙中山先生在《建国方略》中说:“我国近代文明事事皆落人后,唯饮食一道之进步,至今尚为文明各国所不及。”“道”即规律,其核心为哲学。中国烹饪讲五味调和,多样统一。主食和副食,荤菜和素菜,热菜和冷盘,继承和创新等等关系,以及刀工、火工、勺工规律,无不充满哲理。至于烹饪哲理典故,运用烹饪哲理启迪人、说服人的故事,古今皆然。这方面毛泽东同志达到了信手拈来妙语如珠的程度。他在论证战略藐视、战术重视时写道:“就是吃饭也是如此。我们在战略上藐视吃饭:这顿饭我们能够吃下去。但是具体地吃,却是一口口地吃的,你不可能把一桌酒席一口吞下去。这叫做各个解决,军事书上叫做各个击破。”在论证实践的重要性时,他写道:“你要知道梨子的滋味,你就得变革梨子,亲口吃一吃。”在和赵超构(林放)谈到开展批评与自我批评时,他举吃狗肉作例:“狗肉是很香的,但没有吃过狗肉的人总是怕吃,当吃过一次之后,才感到其味无穷,常想再吃。开展批评与自我批评,也有点像吃狗肉一样,从不习惯到习惯有一段过程,等到习惯了,就会领略它的好处。”关于疾病预防与治疗的辩证关系,他曾对卫生部门的领导说:“先到厨房,后到药房。”仅仅八个字,却揭示了深刻的内容,既说明预防为主卫生工作方针,又指出了防与治的相互依存关系,更明确地指出了饮食养生的重要意义。这些信手拈来的例子,说明了包含烹调生产到饮食消费全部内容的烹饪,本身包含了丰富的哲理。因而,也才被毛泽东同志用来深入浅出地阐述一些哲学命题。

中国烹饪文化丰富多彩、精细微妙。在很大程度上指变化多端的烹饪方法,也相应地体现为烹饪词的繁多。在《说文解字》里已有了烘、炒、蒸、烹、馏、炙、燔、炮、煎、熬、煮等有关烹饪方法的词汇。到了《康熙字典》又增加了炕、烧、烙、烹、焦、煨等词汇。今天呈现在汉语中的烹饪词又有所发展,且内部规律细密复杂,表现出中国烹饪文化的极大进步。如烹饪书籍中的常用词有烧、炖、焖、煨、扒、烩、熘、扣、焗、酿、卤、酱、煮、熬、氽、涮、焯、吊、炒、煊、炆、爆、烹、炮、炸、淋、煎、熏、烤、烘、焙、炙、蒸、烙、贴、煨等;非常用词有炆、灼、烜、焗、煲、熠、煨、烫、冒、滚、泐、爇、激、冲、浸、泼、爇、泡、浇、焜、焐、蒙、摊、掸、煨、烩等。这些词都有着差别,每一个词都



代表着具体的、区别于其他的烹饪方法,而并不是一种方法的不同说法,如“煎”和“贴”不同,“焗”和“焗”也不一样。

中国烹饪文化博大精深,品类浩繁。拿菜单来说,它不是菜名的简单载体,而是满溢着文化气息,有的甚至已成为了艺术品。单说款式就有单页式、多页式、卡片式、屏风式等等。宋代诗人陆游在《老学庵笔记》中曾经记载宋廷宴请金使的国宴菜单突出中原山水人文特色,非常有品位。大画家张大千制作的菜单成为客人争相索取和收藏的纪念品。1981年元宵节次日中午,张大千在其寓所宴请挚友张学良将军及夫人赵一荻女士,菜单由大千先生拟定。张将军请大师在菜单上题记作跋,张将军十分珍视这份菜单,后将其精心设计,装裱成手卷,且留出空白宣纸。大千先生十分感动,在空白处画了白菜、萝卜和菠菜,并题诗云:“萝菔生儿芥有孙,老夫久已戒腥荤。脏神安坐清虚府,那许羊猪踏菜园。”这份自出机杼、别具一格的菜单在1992年春美国华盛顿开幕的“张大千回顾展”中被列为第83号展品,格外引人注目。

中国烹饪文化朝朝代代演化,但始终不离周礼遗风,不悖华人食俗,不违民族属性。以肴饌上席而论,基本上已成定律:先冷后热,先主后次,先本地后外地,先咸后甜,先荤后素,先浓后淡,先菜后点,先菜后汤。

中国烹饪饮食店名属烹饪文化之列,大多引章据典,采撷诗赋,取典雅之义,寓谐趣之意,有韵味的店铺名字是中国烹饪文化交响曲里一个充满感情色彩的音符。清人朱彭寿《字号诗》反映了大概:“顺裕兴隆瑞永昌,元亨万利复丰祥。泰和茂盛同乾德,谦吉公仁协鼎光。聚益中通全信义,久恒大美庆安康。新春正合生成广,润发洪源厚福长。”现代店名有不少异化,洋名、帝王名满天飞,无传统文化可言。

中国烹饪礼仪色彩斑斓,不同民族、不同地域、不同时代有不同的形式、习俗、忌讳,但都不离中华民族的传统文化,都是中华传统文化的不同诠释。

同时,中国烹饪还是一种创造性的艺术。千变万化,难以名分,因为即使照食谱而做,亦各有微妙,正所谓运用之妙,存乎一心。中国烹饪有继承的一面,同时,中国烹饪又是开放的、自由的、能动的,不断推陈出新。

饮食与烹饪既是提高人类体质和创造人类文明的重要物质手段,又是人类文明的一种重要标尺。如果说火的利用及熟食曾是从猿到人进化中重要的客观物质条件之一的話,那么,人类进入文明时代以后,一个国家和民族的食物构成与饮食风尚,则反映着该国家和民族广阔领域的生产状况、经济结构、政治形势、居民的文化素养和创造才能,反映着利用自然、开发自然的成就和民族特质。所以,烹饪文化是民族文明的一个表征,对民族的繁荣昌盛起促进作用。比如八千年前先人们创造的烹饪器鼎和鬲,被国内外公认为中国文化的象征,有些人甚至认为中国文化是由鼎鬲文化开始的。现实生活中,那巧夺天工的面点,那色香味形俱佳的菜肴,



不正充分说明了烹饪的文化、艺术特征么!

中国文化艺术史说明,烹饪是我国历代文化艺术的表现对象和素材。我国最早的诗歌总集《诗经》,就有“魚(庖)鰾脰鲤”的诗句。屈原在《楚辞·招魂》中记下了大量的楚地佳肴。孔子也是一个相当讲究饮食的人。《论语》可靠地记录了孔子的饮食观,他说:“食不厌精,脍不厌细。”“食饔而饔鱼馁而肉败,不食。”“色恶,不食。”“臭恶,不食。”“沽酒市脯不食。”“祭于公,不宿肉。祭肉不出三日。出三日,不食之矣。”“不得其酱,不食。”“不撤姜食,不多食。”“肉虽多,不使胜食气。”“唯酒无量,不及乱。”“不时,不食。”又说:“食不言,寝不语。”唐代诗人称赞烹调美食的诗更为感人。诗仙李白有“亭上十分绿醕酒,盘中一味黄金鸡”佳句。杜甫在《自京赴奉先县咏怀五百字》写道:“劝客驼蹄羹,霜橙压香橘。”他在其名篇《饮中八仙歌》说:“李白斗酒诗百篇,长安市上酒家眠,天子呼来不上船,自称臣是酒中仙。”以诗谈吃乃古往今来文人的风雅之举。白居易写过咏麻饼的诗。杜甫还在《雨人行》中把质、色、味、形、器等形象地描绘出来。苏东坡、陆游咏叹饮食菜肴的诗句更多,同时还提出一些关于饮食菜肴的独到见解。后世的李时珍、吴敬梓、蒲松龄、施耐庵、曹雪芹等,把烹饪融到医学、文学等学科之中。中国古典文学名著没有一部不与烹饪结缘、没有一部不描写烹饪肴饌。近代文学大师鲁迅、郭沫若都有浓笔讴歌烹饪的佳作。郭沫若有“知味文人”的雅誉。广州有一园林式酒家南园酒家,郭老游此地时,应店主之请,即席赋诗:“此是人工天外天,解衣磅礴坐高轩。层楼重阁疑宫殿,雄辩高谈满四筵。万盏岩茶千盏酒,三时便饭四时鲜。外来游客咸瞠目,始信中华是乐园”。白话入诗,妙语传神,活脱脱地勾画出一幅饶有风趣的烹饪饮食图。这也说明中国烹饪一直是和文化、艺术紧密联系在一起的。

烹饪是文化交流的重要媒介,也是文化出口的“拳头产品”。中国烹饪在世界上一一直处于领先的地位,为世人所叹服。中国古文化向四周扩展,早在鼎鬲文化时期就开始了。商代晚期,由于边区民族的迁移和传递,鼎鬲文化早已超越现在的国境线,到达西伯利亚的外贝加尔湖地区。在那里,已挖掘出许多件陶鼎和陶鬲,在中国的西北和东南边境以外的地区也陆续有各类陶器出土。汉朝时期,中国的移民由印度支那半岛转向马六甲海峡,中国的烹饪器皿也被带到了马来亚。在红海西岸苏丹境内的古国麦罗埃遗址出土了中国的三足铁鼎。秦汉以来,光亮华美的漆器,因为质地轻巧,使用方便,盛菜贮酒十分洁净,为中国赢得了国际声誉。公元1世纪开始,中国的漆制餐具成为中国与印度、罗马进行贸易的重要项目。在阿富汗兴都库什山脊上的一座古宫殿的库藏中,发现了整屋的中国汉代漆器。宋代八大出口货品中,优质铁器占了一项,其中,铁铸锅灶占据了相当数量。南宋末年,泉州管理对外贸易的赵汝适写的《诸蕃志》中,就讲到阿拉伯国家仿制中国烹饪器皿