

中国烹饪艺术



梅方 谷季朴 编著



中国烹饪教学丛书

中国烹饪艺术

梅方 编著

高等教育出版社

内 容 提 要

本书是由高等教育出版社组织编写的烹饪教学丛书之一。该书以现代艺术的观点, 阐述了中国烹饪的艺术性。全书共分三章, 内容包括中国烹饪艺术的特征、中国烹饪艺术的创作和表现、中国烹饪艺术的欣赏。

本书可作为各级学校烹饪专业的教学参考书, 也可作为旅游、饮食行业培训教材, 同时可作为广大烹饪爱好者的读物。

(京) 112号

中国烹饪艺术

梅方

*

高等教育出版社出版

高等教育出版社照排中心排版

新华书店北京发行所发行

高等教育出版社印刷厂印装

*

开本 850×1168 1/32 印张 3 插页 4 字数 80 000

1989年6月第1版 1992年10月第6次印刷

印数 36 288—41 298

ISBN7-04-001994-9/F·39

定价 2.40 元

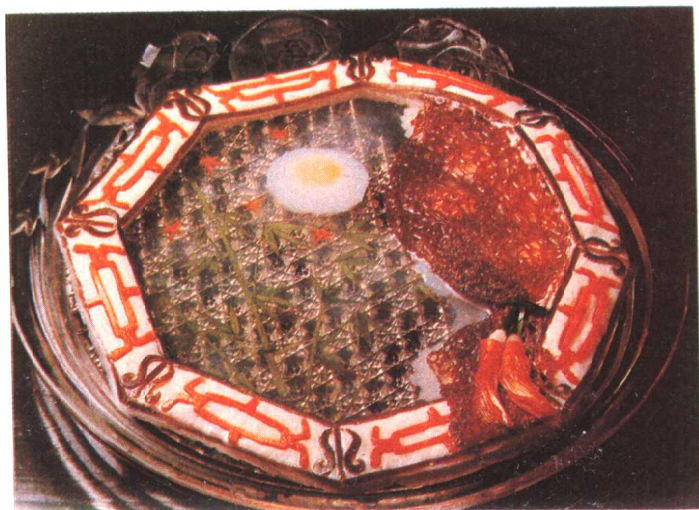


图 1 《推纱望月》



图 5 《番茄大虾》



图 6 《菊花汤》



图 7 《什锦素烩》



图 8 《金钩云片》



图 9 《什锦拼盘》



图 10 《麒麟鱼》



图 11 《莲花素烩》



图 12 《五味三鲜》



图 13 《荷花莲蓬》



图 14 《开水白菜》



图 15 《鱿鱼卷》



图 16 《冷拼盘》



图 17 《烤乳猪》

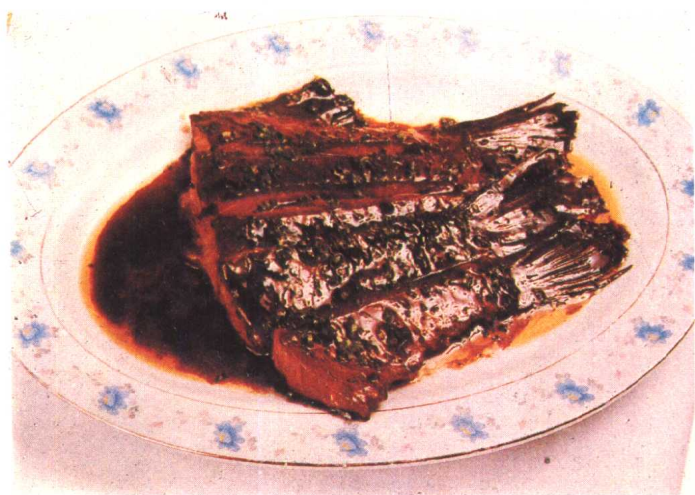


图 18 《下巴划水》



图 19 《红烧海参牛头》

目 录

前言	(1)
第一章 中国烹饪艺术的特征	(1)
§ 1·1 烹饪艺术是在现代生活中显示生命的艺术	(1)
§ 1·2 烹饪艺术是美化生活的艺术	(3)
§ 1·3 烹饪艺术是交友的艺术	(5)
§ 1·4 烹饪艺术是实用与审美相结合的艺术	(6)
§ 1·5 烹饪艺术是味觉艺术	(8)
§ 1·6 中国烹饪艺术的局限性	(11)
§ 1·7 中国烹饪艺术的形式和内容	(13)
§ 1·8 中国烹饪艺术的魅力	(16)
§ 1·9 中国烹饪艺术的评论标准	(19)
§ 1·10 中国烹饪艺术的真、善、美	(22)
§ 1·11 中国烹饪艺术的民族风格	(23)
第二章 中国烹饪艺术的创作和表现	(26)
§ 2·1 中国烹饪艺术主题之表现	(26)
§ 2·2 第五届国际烹饪大赛的主题及我国作品表现	(33)
§ 2·3 烹饪艺术的形式美法则	(35)
§ 2·4 形式美法则用于筵席	(41)
§ 2·5 龙席的风格	(43)
§ 2·6 烹饪艺术的形态	(44)
§ 2·7 烹饪艺术的色彩	(47)
§ 2·8 中国烹饪艺术的味	(48)
§ 2·9 烹饪艺术的器皿	(50)
§ 2·10 中国烹饪艺术的刀工	(51)
§ 2·11 烹饪艺术的质感	(52)

§ 2 · 12 烹饪艺术与环境	(53)
§ 2 · 13 食品雕刻艺术	(54)
第三章 中国烹饪艺术欣赏	(57)
§ 3 · 1 运用艺术规律来欣赏烹饪艺术	(57)
§ 3 · 2 中西烹饪艺术的色彩比较	(59)
§ 3 · 3 烹饪艺术与对联	(62)
§ 3 · 4 美酒与美诗	(65)
§ 3 · 5 酒饮之美	(68)
§ 3 · 6 对酒饮习俗的反思	(70)
§ 3 · 7 茶饮之美	(72)
§ 3 · 8 中国烹饪工艺之美	(74)
§ 3 · 9 谈走堂绝技	(75)
§ 3 · 10 烹饪艺术世界之最——满汉全席	(78)
§ 3 · 11 饺子筵	(80)
§ 3 · 12 丸子筵	(82)
§ 3 · 13 中国烹饪艺术的发展	(85)

第一章 中国烹饪艺术的特征

§ 1·1 烹饪艺术是在现代生活中显示生命的艺术

“民以食为天”，古人治国主张足食足兵，把“食”说成是天大的事。人类从茹毛饮血的野蛮时代进化到可以对食有所选择的文明时代，是经历了数十万年同自然界斗争的结果。生产的目的是改善生活。社会进步了，物质丰富了，人们有了知识，懂得文化，这才会去研究吃道。“食必常饱然后求美”。饮食之道也是艺术。《礼记·礼运篇》说：“饮食男女，人之大欲存焉”。这句话按照台湾哲学家张起钧的解释是“西方文化（特别是近代美国式的文化）可说是男女文化，而中国则是一种饮食文化。我们中国圣贤设教把人生的倾泄导向于饮食，因此在这方面形成了高度的发展。”^①

烹饪艺术和其它艺术一样，属于意识形态的东西。《典论》曰：“一世长者知居处。三世长者知服食。”意思是说：“一代做官的显贵者才懂得怎样建筑舒适的房屋，三代做官的显贵者，才懂得饮食之道。”足见，饮食之道在古人看来较之营造之道学问更深一层。

烹饪艺术虽然历史源长，但是由于事物发展内在的和外在的种种原因，特别是由于味觉器官在接受“词”的信号方面的限制，以及在艺术表现上受工艺和材料的制约。烹饪不能象音乐那样，非常容易地用声音去打动人的情感，以至于讲究吃道的孔子，在齐国听到了韶乐，竟“三月不知肉味”。可见音乐对他的感染力，远较烹饪为甚。

1) 《烹调原理》中国商业出版社。

在艺术发展的长河中，烹饪艺术总是显得停滞不前，不仅对于音乐望尘莫及，即使对于同期起步的建筑艺术，也远远地落在它的后面。当然，这也并不是说烹饪艺术没有什么发展。中国烹饪艺术在历史上，曾经有过两次重大的发展，一次是在唐朝，再一次是在清朝，特别是乾隆皇帝下江南以后，中国烹饪艺术得到了空前的发展。

尽管如此，在人们心目中，在艺术的卢浮宫里，仍然没有烹饪的地位。但各门艺术的发展又是不平衡的。到了二十世纪下半叶，随着科学技术的进步，人们的科学意识得到了觉醒。凡事讲求实用、方便。社会文明的高度发展，使得生活的节律不断加快。于是，人们在紧张之中寻求松弛，在繁忙之余寻找娱乐的愿望越来越强烈，对于艺术的情感因素的要求也越来越高。人们追求科学、追求知识，同时也追求艺术。车尔尼雪夫斯基说：“艺术是人借以实现他对美的渴望的一种活动。”人生不能没有艺术这个伴侣。

但是，现代人这种追求艺术的趋势，再也不是中世纪的那种需要经过专门训练，需要高深的艺术修养才能企及的那种艺术。这种艺术追求的时代风尚，首先见之于音乐：青年人狂热地喜欢通俗音乐和流行歌曲，流行歌曲用真嗓子演唱，人人都可一试，不象美声唱法那样高不可攀。与此同时人们喜欢现代舞、迪斯科，人人都可一跳。既是艺术的创造者，又是艺术的欣赏者。

服饰——这个与烹饪同样身世的难世兄妹，几千年来也是被冷落在艺术宫殿的廊下。如今，现代服装以高速发展的生产力为后盾，推出造型简洁、色彩明快、富于变化的款式，给人们的生活赋予了极大的情趣。服饰艺术，包括服饰表演艺术，大摇大摆地闯进了艺术殿堂。象孙悟空顽性发作，大有排泄几千年来所受的冷遇，非把艺术殿堂闹个天翻地覆不可之势。于是烹饪，它和服饰一样，以它的生活必需性和交往的情趣性，在这太平盛世之年重新掘起，牵着服饰小妹一同步入了艺术殿堂。

正如科学家钱学森指出“看文学艺术应有广阔的眼光，不要用固定的古老的眼光来看问题，认为是文人韵士搞的才算艺术，其它生活琐事，不登大雅之堂的！我认为看问题思想要开放些，要实事求是，烹饪、服饰、技术美术都算艺术。将来或许出现新的文艺形式。”^①

§ 1·2 烹饪艺术是美化生活的艺术

当前，宏观的艺术形势和人们的艺术观念都有很大的变化，那就是艺术活动日益经常和普遍，人们正努力使生活全面艺术化，创造一个美的生活环境，这是世界发展的必然结果。一方面是人们文化修养的普遍提高，增强了他们追求美化生活的愿望；另一方面是当代科学技术的高速发展，为美化生活提供了物质保证。两方面相互促进，就造成了当代生活艺术的一股潮流。

烹饪技术，就是生活艺术的一个重要方面。它在调剂人们生活，增添生活情趣，渲染家庭喜庆气氛，平添节日家庭乐趣，维系家庭和睦，体现人间的天伦之乐，平衡老年人的退休生活，子女为颐养双亲晚年身心健康等等方面，都有着不可低估的作用。

科学家钱学森说：“烹饪艺术不限于酒宴，在日常生活中也要研究烹饪艺术。这是社会主义物质文明和社会主义精神文明的表现。例如晋人句‘寒夜客来茶当酒’所表达的意境，不也是烹饪艺术吗？这不是大大扩展了烹饪艺术的实践范围？”^②

家庭是社会的细胞，随着社会经济、政治的改革，随着社会的前进，家庭也在变化。这种变化除了“电气化”以外，还有家庭环境的美化，多功能的组合家具，色彩明快的化纤地毯，造型简炼的灯具、挂钟等等摆设。

美，悄然地进入了每个家庭，人们按照美的规律去塑造安排

① 《文艺研究》1987年第4期。

② 1986年7月11日给扬州商专烹饪系的信，见《中国烹饪》1987年第8期。

家庭的生活，而在家庭生活中，烹饪是家庭生活中一项重要的内容，开门七件事中“柴、米、油、盐、酱、醋、茶”，件件都围绕着烹饪。因此，美也必然而且事实上在指导人们的烹饪活动，使之上升到了美食的层次。安排好一日三餐，使之既有营养又经济，既有美感又有情趣，这将直接关系到家庭每个成员的生活、工作和学习，关系到家庭的和谐乃至家庭成员的身心健康。

在现阶段，由于经济和客观条件的限制，加上有些城市早点供应的不充裕，致使居家一日三餐具有明显的规律性，早餐随便，中餐马虎，晚餐却很讲究。这与城镇生活的大节奏有关。早起赶上班，中午上食堂，八小时工作完，浑身筋骨该舒散舒散，脑子也该轻松轻松，因此，家庭晚餐常常是白天紧张工作的缓解剂，家庭晚餐可使一家人围在餐桌上，配上收录机里飘出的优雅、轻松的乐曲，吃着、谈着、笑着，洋溢着令人心醉的天伦之乐。也许这顿晚餐是一人操办，或许是二人合作。如同电磁铁只要通上电流就会产生强大的吸力一样。家庭晚餐亦然，只要开饭，就能把一家人吸引在一起。而且照例不会吃闷饭，话题也许是桌上的某一道菜、某一种味；也许是某个成员的生活、学习或工作。

家庭晚餐一般持续半个小时，一天二十四小时，一家人也仅仅只能在这四十八分之一的晚餐时间里，自然和谐而有节奏地聚在一起。它能消除一天的疲劳，补充早餐、午餐的不足，还能无拘无束地开展几代人之间的对话，进行心灵的、伦理的情感交流。

正是由于烹饪是每个家庭须臾不可缺少的生活部分，因此，它越来越吸引人们的爱好和兴趣。退休老人有的选择烹饪作为一种乐趣。因为劳动量不大，上菜市、下厨房，然后美食美味尽出手底，真是乐在厨中。这对老年人的身心大有裨益。

年轻人也爱上了烹饪，也许他们的爱好带有年轻人那种狂热的特征。或许他们并不乐意从采购开始，只喜欢偶尔在厨房干两