



普通高等教育“十一五”国家级规划教材

烹饪 工艺美术

PENGRÉN GONGYI MEISHU

周明扬 主编

 中国纺织出版社



普通高等教育“十一五”国家级规划教材

烹饪工艺美术

周明扬 主编

编委会名单

主任：路新国 李陵申

成员（按姓氏笔画为序）：

丁应林	马健鹰	李陵申
李祥睿	朱云龙	陈忠明
周明扬	周晓燕	赵廉
路新国		

 中国纺织出版社

图书在版编目(CIP)数据

烹饪工艺美术/周明扬主编. —北京:中国纺织出版社,2008.1

(普通高等教育“十一五”国家级规划教材)

ISBN 978-7-5064-4692-1

I. 烹… II. 周… III. 烹饪—造型(艺术)—高等学校—教材 IV. TS972.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2007)第 168112 号

主 编 周明扬

参编书	参编书	参编书
(参编书目录表) 页 数		
参编书	参编书	参编书
参编书	参编书	参编书
参编书	参编书	参编书
参编书	参编书	参编书

策 划:李炳华 责任编辑:陈思燕 版式设计:赵 宁

责任印制:初全贵 封面设计:Z2 书籍装帧工作室

中国纺织出版社出版发行

地址:北京东直门南大街6号 邮政编码:100027

邮购电话:010—64168110 传真:010—64168231

<http://www.c-textilep.com>

E-mail:faxing@c-textilep.com

北京华联印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2008年1月第1版第1次印刷

开本:710×1000 1/16 印张:20

字数:268千字 定价:29.80元

凡购本书,如有缺页、倒页、脱页,由本社市场营销部调换

出版者的话

全面推进素质教育,着力培养基础扎实、知识面宽、能力强、素质高的人才,已成为当今高等教育的主题。教材建设作为教学的重要组成部分,如何适应新形势下我国教学改革要求,与时俱进,编写出高质量的教材,在人才培养中发挥作用,成为院校和出版人共同努力的目标。2005年,教育部颁发了文件,明确指出我国普通高等教育教学工作要着眼于国家现代化建设和人的全面发展需要,着力提高学生的学习能力、实践能力和创新能力。要推进课程改革,不断优化学科专业结构,加强新设置专业建设和管理,把拓宽专业口径与灵活设置专业方向有机结合。要继续推进课程体系、教学内容、教学方法和手段的改革,构建新的课程结构,加大选修课程开设比例,积极推进弹性学习制度建设。要切实改变课堂讲授所占学时过多的状况,为学生提供更多的自主学习的时间和空间。大力加强实践教学,切实提高大学生的实践能力。区别不同学科对实践教学的要求,合理制定实践教学方案,完善实践教学体系。并强调要加强教材建设,大力锤炼精品教材,并把精品教材作为教材选用的主要目标。对发展迅速和应用性强的课程,要不断更新教材内容,积极开发新教材,并使高质量的新版教材成为教材选用的主体。

教育部组织制订了普通高等教育“十一五”国家级教材规划,并于2006年8月10日正式下发,确定了9716种“十一五”国家级教材规划选题,我社共有103种教材被纳入国家级教材规划。为在“十一五”期间切实做好教材出版工作,我社主动进行了教材创新型模式的深入策划,力求使教材出版与教学改革和课程建设发展相适应,充分体现教材的适用性、科学性、系统性和新颖性,使教材内容具有以下三个特点:

(1)围绕一个核心——育人目标。根据教育规律和课程设

置特点,从提高学生分析问题、解决问题的能力入手,教材附有课程设置指导,并于章首介绍本章知识点、重点、难点及专业技能,增加相关学科的最新研究理论、研究热点或历史背景,章后附形式多样的习题等,提高教材的可读性,增加学生学习兴趣和自学能力,提升学生科技素养和人文素养。

(2)突出一个环节——实践环节。教材出版突出应用性学科的特点,注重理论与生产实践的结合,有针对性地设置教材内容,增加实践、实验内容。

(3)实现一个立体——多媒体教材资源包。充分利用现代教育技术手段,将授课知识点制作成教学课件,以直观的形式、丰富的表达充分展现教学内容。

教材出版是教育发展中的重要组成部分,为出版高质量的教材,出版社严格甄选作者,组织专家评审,并对出版全过程进行过程跟踪,及时了解教材编写进度、编写质量,力求做到作者权威,编辑专业,审读严格,精品出版。我们愿与院校一起,共同探讨、完善教材出版,不断推出精品教材,以适应我国高等教育的发展要求。

中国纺织出版社
教材出版中心

序

真正意义上的高等烹饪教育,始于1983年原江苏商业专科学校开办的中国烹饪专业。随着高等烹饪教育的发展,烹饪专业也由原来的专科层次上升到本科层次。进入21世纪以后,国内有的高校又通过相关专业的硕士点,如食品科学专业、营养与食品卫生学专业等开始招收烹饪专业本科生攻读硕士学位,从这个意义上来讲,高等烹饪教育又进一步上升到了硕士研究生的层次。

高等烹饪教育的创办,面临的首要任务之一就是教材建设。1990年前后,以原江苏商业专科学校中国烹饪专业为主,在上海科学技术出版社和中国商业出版社出版了面向专科层次的第一套烹饪专业的教材,基本上解决了创办高等烹饪教育所面临的教材问题,有力地推动了我国高等烹饪教育事业的发展。随着我国高等烹饪教育事业的发展,办学层次的提高,2000年前后,在中国轻工业出版社的大力支持下,以扬州大学旅游烹饪学院为主,联合全国设有烹饪专业的高等院校,编写出版了面向21世纪中国高等烹饪教育、供本科及专科选用的第二套教材,计20种,成为21世纪初国内高等烹饪专业普遍选用的教材。其中,部分教材还被其他相关专业所选用。近年来,随着学科研究的进展、专业建设和教学改革的不深入,对原有的教材进行修订和对新开设课程教材的编写又成为当前教材建设的重要任务。中国纺织出版社对高等烹饪教育的教材建设给予了高度的重视,出版社的主要领导先后数次到扬州讨论教材的修订和编写工作,组织申报了“十一五”国家级规划教材和“十一五”部委级规划教材,并作为“社长工程”来保证出版质量。

本次修订及新出版的教材共计17种。其中《烹饪学概论》、《烹饪原科学》、《烹调工艺学》、《面点工艺学》、《中医饮食保健学》、《烹饪工艺美术》、《中国冷盘工艺》、《西餐工艺》、《宴会设计与管理》等9种为“十一五”国家级规划教材,《中国名菜》、《中国风味面点》、《餐饮管理》、《烹饪营养学》、《饮食风俗》、《烹饪基本功训练教程》、《饮品与调酒》、《茶艺赏析》等8种为“十一五”部委级规划教材。本套教材实行主编负责制,担任本套教材主编的都是长期在教学一线从事教学、具有丰富教学经验的教授或主讲教师。为保证教材的编写质量,在先后数次召开教材主编编写会议的基础上,2007年10月,还在扬州大学旅游烹饪学院召开了有中国纺织出版社主要领导、教材主编及部分编写人员参加的教材编审会议,对教材的质量和教材格式等提出了进一步的要求,并明确了教材出版的

时间。

本套教材突出了烹饪与营养教育专业的特色,体现了与时俱进的特点,并力求在科学性、规范性、先进性、系统性和适用性等方面达到一个新的高度。本套教材可供普通高等院校四年制本科、继续教育本科段教学使用,也可供高等职业院校教学选用,部分教材还可供营养学、护理学、食品科学与工程、餐饮管理等相关专业使用。

经过全体教材参编人员的共同努力,本套教材已陆续出版,我们热忱希望使用本套教材的师生、同行专家学者和广大读者对本套教材提出宝贵意见,以便在再版时能使之进一步完善。

本套教材在编写出版过程中得到了中国纺织出版社的大力支持,在此一并表示感谢!

路新国

前言

视觉,是人类首当其冲的感觉,视觉过程是人类生存中如此基本而又奥妙的经历,以致我们把所有的精神活动都与视觉联系在一起。目前心理学界理论研究认为,人类对外界事物的感受有80%左右来自视觉所传达的信息,只有20%是由听觉、触觉、嗅觉等引发的。“色恶不食”、“秀色可餐”、“赏心悦目”、“观之者动容,味之者动情”等经典语言说明,视觉的作用实际上已影响到了我们的认识、思维和感觉。烹饪造型艺术则是欣赏与食用并存,将艺术之美赋予烹饪之中,是精神与物质的统一,是人类生活水平提高的表现,是烹饪发展之必然。

烹饪工艺美术是一门研究烹饪造型的视觉艺术,中国烹饪自古以来就注重内在美与外在美的和谐统一,始终将味美可口与色、形的美观相结合,特别注重外表的视觉作用,讲究一菜十法、一饺十变、一酥十态等特色,充分运用艺术变化规则和烹饪工艺造型技法,使烹饪造型生动有趣、朴实自然,富于时代气息和民族特色。烹饪造型艺术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,增进食欲享受。

在烹饪工艺美术的研究中,以宴席菜点为媒介,使制作者与食者之间产生共鸣,出现了一种美的合声,一种美的共同追求。烹饪工艺美术自始至终贯穿于烹饪实践的全过程,不管是高档的宴席酒会、精致讲究的菜点、玲珑剔透的食品雕刻,还是大众化的饮食及一般的菜肴,都离不开烹饪工艺美术知识。正确认识、深入理解烹饪工艺美术的艺术观,并在实践中合理地运用,是当前烹饪工作者刻不容缓的任务。人的食欲因生理条件所限,总有一定的“量”和“度”,因此人类的食欲享受是有限的,而艺术享受是无限的。随着人类物质生活的不断提高,人类社会不但需要烹饪,更需要用烹饪艺术方法去丰富烹饪、美化烹饪、提高烹饪。目前,烹饪界虽然创新了不少艺术菜点,也出现了若干色彩、造型、用料、口味及工艺和谐统一的好作品,但也存在着许多不足。就整体而言,烹饪艺术与其他姐妹艺术相比,差距还很远。不少宴席菜点的造型不美、水平不高、片面追求菜点表面形式的倾向仍然存在,使创新的艺术菜不伦不类,或毫无食用价值。有的地方把衡量菜点的艺术水平仅限于是否出现食品雕刻和围边上,许多人不理解烹饪工艺美术的含义,一提及烹饪艺术,不管是冷菜还是热菜,都硬放上几朵雕刻小花。如此做法不仅降低了中国菜的格调,而且有损于中国烹饪的声誉。因此,编著《烹饪工艺美术》一书,主要目的是为了研究、提倡、推广烹饪造型的艺术规

律,提高、拓展烹饪作者的审美观和创新能力。

本书一方面对烹饪造型艺术规律作了理论性探索,一方面对菜点造型的原料选择、加工配置和造型美学风格作了说明,图文并茂,理论与实践相结合。全书的菜点图例都是作者精心设计、绘制而成的,力求图例具有针对性和实用性。《烹饪工艺美术》一书,作为烹饪造型教学实践的一项研究,对于规范化、程式化,以及对烹饪造型艺术的创新教育和审美教育,具有一定的指导价值。

周明扬

2006年秋于维扬

《烹饪工艺美术》教学内容及课时安排

章/课时	课程性质/课时	节	课 程 内 容
第一章 (4 课时)	理念与研究 (4 课时)		· 绪论
		一	烹饪工艺美术的产生
		二	烹饪工艺美术的研究对象和特点
		三	烹饪工艺美术研究的必要性
		四	烹饪工艺美术的前途和展望
第二章 (16 课时)			· 烹饪工艺造型原理
		一	烹饪图案的写生
		二	烹饪图案写生的透视现象
第三章 (8 课时)	基础与表现 (34 课时)	三	烹饪图案的写生对象
			· 烹饪色彩
		一	色彩的基础知识
		二	色彩的冷暖
		三	烹饪色彩的情感性与象征性
		四	烹饪色彩的搭配
		五	烹饪色调处理
第四章 (4 课时)		六	餐厅色彩和光照
		七	餐厅装饰与色彩应用
			· 烹饪造型美的法则
第五章 (6 课时)		一	形式美的构成
		二	烹饪形式美的基本法则
			· 食品图案的艺术形式
		一	食品图案的变化
第六章 (4 课时)	应用与实践 (8 课时)	二	食品图案的平面构成
		三	食品图案与文字装饰
			· 食品造型艺术
		一	冷菜造型艺术
		二	热菜造型艺术
		三	面点造型艺术
		四	食品雕刻艺术

章/课时	课程性质/课时	节	课 程 内 容
第七章 (4 课时)	应用与实践 (8 课时)		· 烹饪器具造型艺术
		一	中国饮食器具美
		二	饮食器具的美学原则
		三	菜肴造型与盛器的选择
		四	饮食器具造型分类
第八章 (4 课时)	审美与赏析 (8 课时)		· 餐饮环境风格与审美
		一	餐饮环境的选择和利用
		二	餐饮环境的美化作用
		三	餐饮环境风格与审美
		四	餐饮与视觉艺术
第九章 (4 课时)			· 烹饪造型艺术与赏析
		一	冷菜造型图说
		二	热菜造型图说
		三	果蔬雕刻图说

注 各院校可根据自身的教学特色和教学计划对课程时数进行调整。

目 录

第一章 绪论	1
第一节 烹饪工艺美术的产生	3
第二节 烹饪工艺美术的研究对象和特点	4
第三节 烹饪工艺美术研究的必要性	6
第四节 烹饪工艺美术的前途和展望	7
第二章 烹饪工艺造型原理	11
第一节 烹饪图案的写生	12
第二节 烹饪图案写生的透视现象	18
第三节 烹饪图案的写生对象	21
第三章 烹饪色彩	33
第一节 色彩的基础知识	34
第二节 色彩的冷暖	38
第三节 烹饪色彩的情感性与象征性	41
第四节 烹饪色彩的搭配	47
第五节 烹饪色调处理	50
第六节 餐厅色彩和光照	51
第七节 餐厅装饰与色彩应用	54
第四章 烹饪造型美的法则	57
第一节 形式美的构成	58
第二节 烹饪形式美的基本法则	58
第五章 食品图案的艺术形式	67
第一节 食品图案的变化	68
第二节 食品图案的平面构成	73
第三节 食品图案与文字装饰	75

第六章 食品造型艺术	83
第一节 冷菜造型艺术	84
第二节 热菜造型艺术	91
第三节 面点造型艺术	101
第四节 食品雕刻艺术	109
第七章 烹饪器具造型艺术	141
第一节 中国饮食器具美	142
第二节 饮食器具的美学原则	151
第三节 菜肴造型与盛器的选择	153
第四节 饮食器具造型分类	160
第八章 餐饮环境风格与审美	167
第一节 餐饮环境的选择和利用	168
第二节 餐饮环境的美化作用	169
第三节 餐饮环境风格与审美	172
第四节 餐饮与视觉艺术	184
第九章 烹饪造型艺术与赏析	191
第一节 冷菜造型图说	192
第二节 热菜造型图说	250
第三节 果蔬雕刻图说	257
参考文献	305

第一章 绪 论

本章内容：烹饪工艺美术的产生

烹饪工艺美术的研究对象和特点

烹饪工艺美术研究的必要性

烹饪工艺美术的前途和展望

教学时间：4 课时

教学目的：本章内容是本课程学习的理论基础和研究方向，要求学生了解什么是美和什么是烹饪工艺美术以及之间的关系，能够应用所学美术知识指导烹饪工艺造型实践，掌握烹饪工艺美术的基本内涵，了解烹饪工艺美术的具体研究对象和特点，明确学习烹饪工艺美术的意义和作用。

教学要求：

1. 理解美和美学之间关系。
2. 掌握烹饪工艺美术的基本概念。
3. 了解烹饪工艺美术的研究对象。
4. 懂得烹饪工艺美术的意义和作用。
5. 组织学生阅读和观赏经典美学名著和影视作品。

课前准备：阅读相关的美学、艺术造型书籍。

美,是一个千古生辉的字眼。美,激荡着千百万人的心弦。在这个人类生长繁衍的大千世界里,美伴随着人类的劳动实践而降临,又伴随着人类文明的进行而发展。美的存在和发展,是与人类的审美活动存在和发展分不开的,是对人类审美活动和审美意识的概括和总结,是在长期的社会实践基础上产生和发展的。人类社会生活的各种实践活动都不能脱离对一定的审美理想、审美目标的追求,也不可能脱离一定美学思想的指导。因此,学习和掌握美的基本知识,是十分必要的。

从我国古代“美”字的含义看美的产生,也会对我们有所启示。无论在东方和西方,美的概念的起源都与饮食有着极为密切的关系。汉语、英语、法语等语言文字中,美的概念大多包含美味、可口、好吃、芳香等意义,汉语尤为深刻。

东汉学者许慎在他所著的我国第一部系统分析字形、探讨字源的文字学专著《说文解字》中是这样解释“美”的:“美,甘也。从羊、从大。羊在六畜主给膳也。美与善同意。”在这段话中,许慎首先对“美”的字形作了分析,“从羊、从大”,是说它由上部分的“羊”和下部分的“大”组成字形。由形而意,许慎对“美”字的含义也作了解释。“美”字的含义是羊的肥大、味美,即“羊大为美”。这是因为在远古时代,羊是原始先民饲养的主要家畜,供人食用,羊越肥大,实用价值越高,实用的就是善的,“美与善同意”,而善的就是美的。

对“美”字的含义还有另一种解释,认为“美”的本义是指头戴羊角或头部用羽毛做成羊角形状来装饰的人才美的,即:“羊大为美”。在这里,美是表示一个人头戴装饰,手舞足蹈,进行图腾巫术活动。这说明了美的产生与人头部的羊形装饰有关,与舞蹈艺术有关。“美”的含意的两种解释都说明了美的产生与人类的社会实践活动有密切关系。在古代,美与实用是密切联系在一起的。以上我们从三个方面分析了美的产生。从美的产生,我们可以得出如下的结论:美产生于劳动,产生于人类的物质生产实践活动中,石器、陶器、原始艺术都起源于人类的生产实践活动。人类的生产实践不断发展,美也不断发展,从第一件石器的诞生到陶器的造型和纹饰,到多姿多彩的原始艺术,都说明了美随着生产实践而发展的历史趋势。随着美的产生和发展,表现出人类对自然现象、自然的性质、自然的规律把握和运用能力的日益增强,人类在自然界这一广阔的画幅上创绘出的万千彩图,表现了人类独有的自由创造的力量。

其次,在美的产生过程中,实用先于审美。人类制造工具首先是为了满足生存的需要,石器造型的发展首先不是为了美,而是为了实用,是实用要求推动了工具造型的发展。这些工具因为实用,又体现了人的创造,人们才喜爱它们,它们才具有美的性质。工具造型的逐步进步,一方面提高工具的实用效能,一方面标志着人类创造和智慧不断发展。在实用的基础上,逐渐产生了满足审美需要才制作的装饰品。

再次,从实用到审美,是一个漫长的历史过程,是一个渐进的过程,是一个逐

步变化、逐步发展、逐步前进的过程,人类物质生产实践的发展,是推进这一过程的直接动力。当生存这第一需要已基本解决时,社会才可能进入到求美的时代。“食必常饱,然后求美;衣必常暖,然后求丽。”

总之,人类在劳动中创造了美,在创造美的过程中又提高了自己的审美能力和审美需要,提高了审美能力和审美需要又促进了人创造更新更美的事物。正是美与物质生产实践的相互作用、相互促进,使美从低级向高级不断发展,使人的智慧和创造力也不断相应提高。

第一节 烹饪工艺美术的产生

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,烹饪美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。早在上古时期,我们的祖先为了敬神祭祀,将整只牛羊烤熟后挂上有色的饰物,以增添气氛。春秋时期的《管子》一书,提到“雕卵”,即在蛋上刻上花纹来美化食品。到了唐宋时期,由于达官贵人对饮食的要求越来越高,越来越考究,因此,不仅食品的质量,而且其色彩和形状,以及器皿与酒食之间的搭配,都日趋规格化。这一点,我们在唐宋诗词中均可发现。杜甫的《丽人行》中写道:“紫驼之峰出翠釜,水精之盘行素鳞。犀筋厌饫久未下,鸾乃缕切空纷纷。”讲究盛具与食物的搭配,实际上就是注重菜的色彩和造型。据史书载,南宋京城临安(今杭州)当时已出现了雕花蜜饯。这些经过镂空后腌渍的果脯,上桌时均摆成一定的造型,煞是好看。

以上所述都是中国菜肴工艺造型的早期发展情况,由于历史的局限和经济文化等方面的制约,此工艺并没有得到广泛运用和发展。近代,虽然中国饮食文化曾为不少中国人所自豪,但是,菜肴的装饰造型技术仍停留在过去的水平上。今天,随着改革开放政策的不断深入、现代科学技术的发展,在世界范围内,人们的物质生活水平正迅速地提高,在我国改革新时期,生产力也得到了空前解放。与此同时,商业、服务业、旅游业、外贸业等第三产业显示出更为强大的生命力和越来越重要的地位。人在物质生活满足以后,不断追求的就是精神生活,这一趋势必然迫使人们的烹饪饮食观念在满足果腹充饥的基础上,需要更多的情趣享受、精神享受、艺术享受、美的享受。因此,我们必须迅速研究饮食生活中美的规律,用以指导当代饮食生活。由于不少烹饪工作者不懂得菜肴造型规律,粗制滥造,随心所欲,将一些本来很好的菜肴搞得不伦不类。有的人为了在造型上追求奇巧、逼真,不惜使用非可食物和破坏原有原料的特性进行造型与装饰。这种片面追求形状、忽视食用的做法,严重地损害了菜肴应有质量和外形。

因此,烹饪工艺美术的产生与饮食综合系统密切相关。故餐饮现代化综合

系统管理加快了烹饪工艺美术的发展,使烹饪以更为个性化、标准化的多元形式来满足社会各方面的就餐需要。这种形式对菜肴品质、餐饮服务、就餐环境有其相应的要求。现代文明社会对精神产品的审美需要日益普遍和提高,也是促进烹饪工艺美术产生的重要因素。随着社会实践的发展,物质生产日益丰富,人类对物质产品的要求也日益提高,不仅要求餐饮具有实用功能,还要求餐饮具有审美功能,甚至于希望将餐饮优异的实用功能、美观的形象和良好的经济效益等高度统一结合起来。烹饪实用功能和审美价值在餐饮中常常是不可分割的。

第二节 烹饪工艺美术的研究对象和特点

烹饪工艺美术是研究烹饪中美的规律性,以及人们烹饪饮食审美的一门学科,揭示烹饪活动中美的创造,人们的审美意识与烹饪文化背景的内在关系,是研究以食用为目的的色彩和造型表现艺术,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,是一门综合性很强的边缘学科。这门学科若能得到广泛地研究和运用,那将会给中国菜肴带来新的面貌。

一、烹饪工艺美术的具体研究对象

(1)烹饪工艺美术的造型设计与制作,即食品造型艺术。在烹饪美学、烹饪工艺美术理论的指导下进行艺术实践。烹制菜肴在造型追求上是辩证的,既重天然色泽又重装饰美化,既有自然形态又有人工塑造,并力求将色、香、味、形、器、意、养融为一体。这就使烹饪艺术具有赏心悦目、脍炙人口的魅力,又给人以美的享受。烹饪工艺美术就是研究烹制工艺造型美的规律性。

(2)烹饪环境美及饮食氛围美。烹饪过程不仅对菜肴的色、香、味、形等有基本要求,而且善于选择,购置餐具和炊具,充分发挥其实用和审美功能。餐具和炊具体现着工艺美术原理在烹饪中的运用。另外,在菜肴命名、进餐环境的美化和布置、宴席台面的摆设、宴会气氛的调节、宴席的设计等方面也要按照美的规律来表现。烹饪工艺美术就是要研究烹饪环境美化的一般法则,饮食环境与宴席美的统一。

烹饪不仅对菜肴的色、香、味、形等有基本要求,而且要善于选择和利用餐饮环境、布置合理大方美观实用餐厅家具,充分发挥其实用和审美功能。家具造型体现着工艺美学原理在餐饮中的运用。另外,在进餐环境的美化装饰、空间布局、色彩搭配、厨房格局、宴席设计、宴会气氛的调节以及餐桌的规格顺序等方面也要按照美的规律来表现。

(3)饮食器具之美也是烹饪美的重要组成部分。我国传统饮食器皿不仅在