



图说

冷菜造型

周明扬 胡小维 编绘 上海科学技术出版社

说菜型 图冷造

周明扬 胡小维 编绘

上海科学技术出版社

彩色照片摄影:丁海良
周明扬

图说冷菜造型

周明扬 胡小维 编绘

上海科学技术出版社出版、发行

(上海瑞金二路450号 邮政编码200020)

新华书店上海发行所经销 浙江农业大学印刷厂印刷

开本787×1092 1/16 印张25 插页12 字数595 000

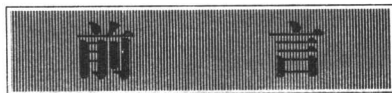
1998年5月第1版 1998年5月第1次印刷

印数 1—5 200

ISBN 7-5323-4491-6/TS·370

定价:45.00元

本书如有缺页、错装和坏损等严重质量问题,
请向承印厂联系调换



艺术是供人们欣赏的。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,是人们生活水平提高的一种表现,是烹饪发展之必然。

烹饪造型艺术的主要宗旨,是以欣赏促食欲,在食者进行食欲享受的同时,增加美的艺术享受。中国烹饪的色、形、香、味、器、意六大属性,既紧密联系,又各自表现。其中,色、形同属视觉范畴,其先于质、味的出现,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。

烹饪造型艺术的主要特点,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“食竹戏嬉”一菜,既要塑造一对造型优美、形象逼真、色彩鲜明可爱的熊猫,又要研究构成熊猫的鲜嫩原料、优质调味和制作工艺。总之,一切形式和内容都要围绕食用。因此,以食用为目的的筵席菜点,是烹饪造型艺术的主要特点。在烹饪实践中应制作出高水平、有新意、人们又喜闻乐见的艺术形象来感染食者、刺激食欲。同时,组合这些艺术形象的原料必须是味美、新鲜的;制作这些形象的工艺必须是合理的,才能使烹饪艺术拼盘取得最佳效果。否则,其造型再美,色彩再艳也无实际意义,因为它脱离了烹饪造型艺术的主要特点。

构成烹饪造型艺术的原料必须是食用原料,这是烹饪造型艺术的第二个特点。烹饪造型艺术既不像绘画,可采用各种丰富的颜料调配涂抹,又不像工艺美术,可采用玉石、象牙、贝壳等材料随意表现与精雕细琢。它必须选用各种食用的、新鲜的原料,塑造出形形色色的艺术风格。烹饪中出现的各种艺术形象,都是选用理想的原料,经过严格的制作工艺和艺术处理而成的。

严谨的造型手法是烹饪造型艺术的第三个特点。食用的艺术造型拼盘,是以鲜嫩的动、植物食物为造型原料。为了保证拼盘的质量和卫生,要严格地使用经过消毒的工具、模具进行加工,并确保制作环境的卫生。在造型拼摆中,烹调师必须具备一定的审美基础和造型艺术基础,对拼摆的形象做到胸有成竹,表现手法要

焖熟,拼摆时要做到抢时快制,形象塑造力求简练而概括。

人类文明需要美,烹饪也需要美,对烹饪美的追求,是人类文明的一种表现。一件衣服本是为了遮体防寒,但人们将这些遮体之物千变万化,巧裁妙缝,从而做出了不同风格的服装,展现了绚丽多姿的形式美。一块面团本是为了饱食充饥,但人们将其反复揉搓加工,然后放到笼里蒸成光洁饱满的面点,使之诱发了人们的食欲。一团鱼茸泥不经加工放到水中煮熟,粗乱的形体使就餐者生厌,如果将鱼茸泥制成美丽的金鱼或圆滑晶莹的丸子在汤中氽熟,便会立刻增进品尝者的食欲。这种巧裁妙缝的服装,光洁饱满的面点,圆滑晶莹的丸子,都是文明社会中人类对美的追求。

随着人类文明的进步,人们对物质文明和精神文明的追求越来越高,时代赋予烹饪工作者更高的历史使命,在继承传统烹饪的同时,要不断地创新、发展。近年来,随着我国旅游事业的迅速发展,艺术菜点和食品雕刻受到中外食者的欢迎,广大烹饪工作者以及在校学习烹饪专业的学生学习烹饪美学、烹饪工艺美术的要求越来越迫切。

《图说冷菜造型》作为烹饪工艺创作实践的一种总结,对于拼盘工艺的规范化、程式化,以及对于拼盘艺术创作的基础训练和启发教育,具有一定的实用价值。本书将工艺美术规律与烹饪规律有机地相结合,一方面,对拼盘艺术造型规律,不仅从理论上作了探索,而且在技法上作了详尽的介绍;另一方面,对拼盘原料的加工、制作作了基本说明。并对精选的134例不同风格的造型拼盘,采用图解的形式,努力做到深入浅出,通俗易懂。本书图文并茂,独具一格。可供广大烹调师、烹饪专业学生,以及烹饪爱好者参考。

周 明 扬

1997年3月于扬州大学

目 录

冷菜拼盘造型图案的写生与变化

- (一)冷菜拼盘造型图案的写生..... (1)
 - 1. 写生的表现形式和工具(2)
 - 2. 花卉写生(2)
 - 3. 动物写生(4)
 - 4. 风景写生(7)
- (二)冷菜拼盘造型图案的变化..... (7)
 - 1. 烹饪图案变化规律(7)
 - 2. 烹饪图案变化形式(8)

冷菜拼盘造型法则

- (一)多样与统一 (12)
- (二)对称与平衡 (12)
- (三)重复与渐次 (14)
- (四)对比与调和 (16)

冷菜拼盘造型

- (一)冷菜拼盘的形式 (18)
 - 1. 平面形(18)
 - 2. 卧式形(18)
 - 3. 立体形(18)
- (二)冷菜拼盘的设计 (19)
 - 1. 构思(19)
 - 2. 构图(19)
- (三)冷菜拼盘的制作 (21)
 - 1. 原料的选择(21)
 - 2. 刀功技术的运用(22)
 - 3. 拼摆步骤(22)

烹饪原料在冷菜拼盘中的应用

(一)拼盘原料切配的基本形式 (24)

(二)拼盘原料的制作 (24)

- | | | | |
|-------------|--------------|-------------|----------------|
| 1. 白煮制法(24) | 6. 熏制法(32) | 11. 泡制法(39) | 15. 蒸制法(43) |
| 2. 盐水制法(25) | 7. 糟制法(33) | 12. 醉制法(39) | 16. 酱制法(43) |
| 3. 卤制法(27) | 8. 风制法(34) | 13. 拌制法(40) | 17. 油爆卤焖制法(44) |
| 4. 烧烤制法(29) | 9. 腌制法(35) | 14. 炆制法(42) | 18. 烘炒制法(45) |
| 5. 冻制法(30) | 10. 腊味制法(37) | | |

冷菜拼盘图例

(一)花卉类拼盘 (47)

- | | | | |
|-------------|--------------|--------------|---------------|
| 1. 八角花卉(48) | 9. 三朵花(64) | 17. 方圆同心(80) | 25. 龙跃花坛(98) |
| 2. 玫瑰花篮(50) | 10. 五星花拼(66) | 18. 蟹菊图(82) | 26. 立体花篮(100) |
| 3. 花篮迎宾(52) | 11. 七星映花(68) | 19. 彩蝶吻花(84) | 27. 五彩花环(103) |
| 4. 百花争艳(54) | 12. 向日葵(70) | 20. 金龙遨游(86) | 28. 满园春色(106) |
| 5. 春花斗艳(56) | 13. 红梅迎春(72) | 21. 蛟龙观花(88) | 29. 翠竹红梅(109) |
| 6. 什锦牡丹(58) | 14. 硕果累累(74) | 22. 荷塘情趣(90) | 30. 绿荫雏鸡(112) |
| 7. 梅(60) | 15. 丰收喜悦(76) | 23. 荷塘月色(94) | 31. 荷香鱼跃(115) |
| 8. 梅花彩碟(62) | 16. 蝶恋花(78) | 24. 金龙献花(96) | |

(二)鸟类拼盘 (118)

- | | | | |
|---------------|---------------|---------------|----------------|
| 32. 百鸟朝凤(119) | 45. 锦鸡戏蝶(152) | 58. 和平使者(184) | 71. 雄鸡报晓(225) |
| 33. 双燕风筝(122) | 46. 只争今朝(154) | 59. 和平天使(187) | 72. 彩凤高飞(228) |
| 34. 和平之花(124) | 47. 针锋相对(156) | 60. 鸳鸯戏水(190) | 73. 白鹤整羽(231) |
| 35. 平湖春色(126) | 48. 金鸡争雄(158) | 61. 载歌载舞(193) | 74. 鹤栖松林(234) |
| 36. 相思鸟(128) | 49. 彩凤迎花(162) | 62. 群鸟争艳(198) | 75. 水鸟归乡(237) |
| 37. 喜望前程(132) | 50. 凤凰展翅(164) | 63. 巧舌鹦鹉(201) | 76. 碧叶情鸟(240) |
| 38. 欢快鹦鹉(136) | 51. 双凤争艳(166) | 64. 莺歌花舞(204) | 77. 喜迎红梅(243) |
| 39. 鹬蚌相争(138) | 52. 鹊跃花红(170) | 65. 凤凰翱翔(207) | 78. 锦鸡飞舞(246) |
| 40. 一发千钧(140) | 53. 锦鸡报春(174) | 66. 丹凤迎春(210) | 79. 雄鹰觅食(249) |
| 41. 凤艳花香(144) | 54. 鸿雁报喜(176) | 67. 无微不至(213) | 80. 雄鹰揽红日(252) |
| 42. 舞姿翩翩(146) | 55. 金雕翱翔(178) | 68. 喜望硕果(216) | 81. 鹰击长空(255) |
| 43. 孔雀争艳(148) | 56. 海鸥飞舞(180) | 69. 锦绣大地(219) | 82. 雄鹰翠松(258) |
| 44. 孔雀开屏(150) | 57. 鹰展千仞(182) | 70. 锦鸡高歌(222) | |

(三)其它动物类拼盘 (261)

- | | | | |
|---------------|---------------|---------------|---------------|
| 83. 对虾相会(262) | 85. 力争上游(266) | 87. 熊猫乐园(270) | 89. 骏马奔腾(274) |
| 84. 金鱼争艳(264) | 86. 三鱼图(268) | 88. 九色神鹿(272) | 90. 一马当先(276) |

91. 勇往直前(278) 95. 金鱼嬉水(286) 98. 熊猫食竹(295) 101. 虎啸长空(304)
92. 双牛相会(280) 96. 欢乐鱼童(289) 99. 马俊蝶艳(298) 102. 金狮戏球(307)
93. 金色宝船(282) 97. 鱼跃龙门(292) 100. 水牛小鸟(301) 103. 蛟龙腾飞(310)
94. 金龙飞舞(284)

(四) 风景类拼盘..... (313)

104. 芭蕉绿园(314) 108. 椰风海韵(322) 112. 五亭风光(331) 116. 富士山(342)
105. 江山多娇(316) 109. 千里瀑布(324) 113. 中华雄风(334) 117. 文昌阁(344)
106. 漓江春色(318) 110. 乘风破浪(326) 114. 迎客劲松(337) 118. 春暖花开(346)
107. 碧湖轻舟(320) 111. 宝塔迎鹤(328) 115. 天香庭院(340) 119. 金碧辉煌(348)

(五) 综合类拼盘..... (351)

120. 烛光岁月(352) 124. 青铜之鼎(362) 128. 习武图(371) 132. 鱼塘春晓(383)
121. 生日快乐(354) 125. 中华魂(364) 129. 齐天大圣(374) 133. 山清水秀(386)
122. 草帽风采(357) 126. 双喜临门(366) 130. 宫灯高照(377) 134. 园林小景(388)
123. 陶艺风采(360) 127. 曲艺杂坛(368) 131. 扇面梅竹(380)

冷菜拼盘造型图案的写生与变化

艺术的源泉来自于生活,冷菜拼盘图案也是如此。因此,深入生活,到生活中去写生,并根据拼盘图案所具有的特点,进行重点的训练,达到在写生中求变化,是学习拼盘图案造型的一个重要步骤。

(一) 冷菜拼盘造型图案的写生

冷菜拼盘图案的写生形式不拘一格,可以用各种绘画形式来写生,也可以按烹饪图案形式的需要来写生,其主要目的是为了设计出具有艺术效果的烹饪图案而奠定基础。

写生是到生活中去搜集素材,对具体事物进行描绘,把一些生动的自然形象画下来。通过写生可以丰富创作素材,逐步培养敏锐的观察事物和表现事物的能力。

冷菜拼盘图案的写生方法,一般来说与绘画基本相同。但在表现手法上有相当大的差异,它无须像绘画、雕刻那样追求装饰和精雕细刻,而应根据烹饪自身的表现特点来搜集素材,以达到充分利用和发挥烹饪原料之美来刺激人们的食欲,启发品味的目的。所以,在烹饪图案写生及创作过程中,不仅要要对自然物象的外形轮廓和色彩进行刻画,而且要对自然物象进行全面地观察、研究,分析物象的生长规律和特征,以及它们各部位的比例、动态和变化等。

在进行花卉、动物、风景等写生时,首先必须对其进行一番仔细的观察和比较,然后选择能充分反映其完美意境的角度,同时还必须注意以下几个问题:

要抓住物象的特征:也就是说要抓住自然物象的外形特征和生长规律。对外形特征来讲,要注意物象的形态是圆形、圆锥形、长方形、梯形、三角形、扇形等。从花卉生长规律来讲,是轮生、平生、卷生等。

要取舍:写生不仅仅是自然物的再现,而且是把物象的内在本质表现出来。要取其生动的、有代表性的部分,舍其杂乱的、多余的部分。中国画的写生,就很注重取舍。因此,在烹饪图案写生时要充分吸取和发扬这个好的传统。

要概括:自然物象形形色色,千姿百态。因此,写生时就必须要有较高的概括能力,即从自然界庞杂繁琐的形象中,找出它典型的东西并集中起来,加以提炼和概括,使之成为高于生活的艺术形象。

要重整体:写生要达到物象准确,神态生动,就要从整体着手。要对自然物象作全面观察,即物象的生长规律,各部位的比例、形态结构等,然后进行详细地描绘。在重视整体的基础上,注意局部的特点,使整体与局部紧密联系起来。



写生的表现形式和工具

烹饪图案写生的工具与其它绘画写生一样,一般有铅笔、毛笔、颜料等,使用时可以采用单一工具,也可采用多种工具。表现形式有勾线、衬影、水彩、水粉和特写等。不管采用什么工具和形式,其目的是反映客观对象,并能为烹饪图案造型所运用。

勾线:勾线在中国画中又称白描。白描是我国民族绘画基本方法之一。即主要用纯墨线勾描物象而不着颜色的一种绘画方法。

白描凭着线条的轻重、刚柔、虚实、浓淡等变化,刻画出实物的质感、量感、立体感等自然物象的情态。这种画法是随着我国绘画艺术的不断发展而逐渐形成的一种独特的画种。宋代李公麟在继承前人绘画的传统基础上,创造出这样一种“不施丹青”仍然“光彩动人”的白描画种。自此以后,白描画法广为传播,尤其是对各类工艺美术品的设计、加工产生了深远的影响。今天,烹饪工艺美术在制作拼盘图案前的写生,或写生后创作新的拼盘图案时,不管是平面图,还是立体图大多需要运用这种传统的白描技能。这一方法有利于物象细部轮廓的描绘。在描绘时,要根据物象的特点,如物象的轮廓、体积大小、透视程度、质感和动感等,用笔也应随之变化。

衬影:掌握了事物正确的轮廓线,就可以准确地画出物体的形状,如果在轮廓之上,再加上光影衬托,就可以使物体有立体的感觉。

景物之所以能有立体感觉,主要是光的照射。光线照在物体上,形成受光和背光两个部分。受光的部分突出,黑暗部分就衬托了受光的部分,使观者产生一种立体的感觉。

光线照射物体,是有一定来源的。一般来说,受光线直接照射的地方就比较明亮,不受光线照射的地方就比较暗淡。光源主要有两种,即自然光和人造光。自然光是平行光,人造光是放射光。其中,比较理想的显示物体明暗层次和立体感的光线,是从左侧或右侧45度角投射的侧面间接光。通常明部用淡、轻、疏的线条,暗部用浓、重、密的线条。衬影主要表现物象的明暗,但在描绘时要由物象来确定。有些物象如菊花,多层重叠,光影复杂,衬光可以简化层次。牡丹、月季花,花瓣较大,可以依据花形和光源的原理来衬影,使之有立体感的效果。描绘时用较软的2B或3B铅笔为宜。

特写:它不是描绘物象的全部,而是根据物象的特征、特性,加以描绘、刻画物象的结构和局部特征。

水彩:用铅笔画记录物象的形体结构,利用透明的水彩颜料进行着色。可以用深浅不同的颜料,覆盖在铅笔画象上,目的是将描绘对象的形和色记录下来,以便进行烹饪图案的变化。

水粉:是用粉质图案颜色来进行记录。这种方法的优点,是可以用比较明确的层次、空间将物象的立体感表达出来,可以简练地描绘物象的大致轮廓,也可以较细致地刻画物象的细部,其目的是训练用色彩来表现物象。



花卉写生

花卉图案在烹饪造型中的应用相当广泛。写生时应该仔细观察、分析、研究其生长规律和

外部形态结构,重点描绘的是花、叶及局部枝梗。

花卉在外形上有圆形、圆锥形、扁平形,花瓣形态有长、短、尖、圆,叶子生长有对生、互生、轮生,叶子有单叶、复叶。

花卉图案的写生,首先要选择花形丰富的鲜艳花朵,并选定花的正面或侧面或半侧面,然后根据花朵的方向画出中轴线,确定其大致部位。画花瓣时,要注意花瓣的排列。对复瓣花要注意花瓣的层次和重叠。对每片花瓣的正反、转折、起伏关系都要处理好。

画叶子时先画主脉。只有决定了叶脉的走向,才能正确地表现叶子的转折面,使叶子的外形轮廓得以展示。

一枝花有主枝和分枝。枝梗有曲直、长短、分叉及新枝老梗的不同,以及疏密、穿插等布局的安排,既要求统一,又要求变化。

由于花卉各自具有不同的生长特征,因此,在具体造型时应了解这些花卉的外貌和生活习性。

下面着重介绍几种常见花卉的写生:

(1)牡丹:叶大,为羽状复叶,叶柄长,互生。花冠大,有重瓣、单瓣之别,色有红、白、紫、橙等,以黄色为贵。

牡丹花瓣肥大秀美,花瓣边呈不规则的齿状生长,瓣与瓣之间交错插生,花瓣多张开。色彩鲜艳,富丽堂皇,变化多样,品种繁杂,被誉为花卉之冠。

牡丹花造型常选用柠檬片、火腿片、番茄片、黄瓜片、蛋黄糕片,分别修切半圆齿纹形重叠卷制成花朵。海蜇头、银耳经整理作花朵。各色萝卜经雕刻也可制成花朵。

(2)月季:月季,茎有刺,叶为羽状复叶,小叶3~9片不等。花冠大,花瓣重叠生长,边缘整齐,外瓣翻卷,层次丰富,以含苞待放时最美。月季花有红、橙、黄、白、紫、蓝、浅绿、咖啡等色。月季花型美丽,花期长久,是人们喜爱的花卉,有“幸福”、“和平”之称。月季与蔷薇、玫瑰同属一科,形态酷似,号称蔷薇园内“三姐妹”。

月季花造型基本类似牡丹花,常选用色彩艳丽的果、蔬作原料。手法是将原料切成半圆形薄片,分别重叠、包卷、翻边塑造花朵。也常用果、蔬原料雕刻,用于各式菜肴的点缀。

(3)玉兰:玉兰,每年初春不待新叶吐绿,便争先绽开。一朵朵玉兰花玉容皎洁,其瓣高洁无瑕,纯净似玉,其味一缕缕清香飘扬,沁人心脾。

玉兰花,色似玉香似兰,故名玉兰。玉兰每花9瓣,瓣扁长,呈圆弧状,细薄娇洁,色白透青,9片白玉花瓣,分3层交叉重叠,围置在小莲座似的紫绿色花蕊周围。

玉兰花造型常选用蛋白、蛋白糕、白萝卜等原料。拼摆中将原料分别切成玉兰花瓣形,重叠拼摆花朵。用象牙白萝卜雕刻制作花朵效果最佳。

(4)睡莲:睡莲有“睡美人”、“水芙蓉”之誉。睡莲花开在盛夏,每天中午盛开,日落时即行闭合,次日又开。一般可连续开放3~4天,最长可开放10余天。睡莲花高洁素雅,花叶皆浮于水面,莲瓣有尖、圆、长、阔、碎、细之别;花色有红、白、黄、洒金、紫之别,以白色最多,红、金色为贵。

睡莲花的造型方法与玉兰花基本相似,花瓣层次丰富。拼摆时,先将原料切成花瓣形呈立势状拼摆盘中,也可将原料重叠拼摆花形。

(5)大丽花:又名西番莲、地瓜花、苕菊等。大丽花的花期长,花朵大,花型美丽,花瓣重叠错

生,排列整齐均匀而紧密。色彩鲜艳,品种繁多。大丽花与中国的菊花相似,故又称大丽菊。大丽花有单瓣、重瓣之分,有红、橙、黄、白、淡红、紫、洒金色及各种杂色,花型硕大饱满,是颇具观赏价值的世界名花之一。

大丽花的造型一般采用拼摆与雕刻两种,常选用蛋黄皮、火腿、莴笋、番茄等原料切成长条片分别对折,依次排列围拼2~3层即成。葱切段刻制后经水泡翻卷成花朵。各色萝卜采用较为规律的雕刻处理作花朵。

(6)水仙:水仙,叶片青翠,花朵秀丽,花香扑鼻,每茎上有花4~8朵,银白色的花朵有6瓣,瓣中心有一黄色杆状蕊冠。春节到来之时,正是水仙开花之际。它是我国冬季开花的珍贵花卉之一。水仙以它亭亭玉立的姿态,素雅洁美的秀色,幽幻细匀的清香,为人们增添恬静愉快的情趣。

水仙花的造型一般用黄瓜、莴笋等原料作绿叶,胡萝卜、蛋黄糕作花朵。一般以叶为主,花为点缀。清秀流畅的绿叶又是拼盘造型的关键之处。

(7)菊花:在我国已有3000多年的栽培历史。菊花种类繁多,花色丰富,成为世界上品种、色彩最多的花卉之一。一般以花的大小可分成大菊系和小菊系;依花瓣形态来分,可分为单瓣类、桂瓣类、管瓣类;依花型分又可分为宽瓣形、荷花形、莲座形、球形、松针形、垂丝形等多种花形。

菊花的造型以拼摆与雕刻为主。根据花形将原料切成花瓣形,依次重叠拼摆成花朵。也常用果、蔬雕刻而成。

(8)梅花:又名春梅、红梅、绿梅。落叶乔木或灌木状,树冠圆形,高达10米,干皮灰褐色,小枝细长,绿色。叶椭圆形或卵形。花色有变异,有红色、白色等,花瓣有单瓣或重瓣,每年2~3月先开花后长叶。

梅花的拼摆方法一般采用深色原料作树干,呈曲折式置于盘中,用红、黄原料雕刻成花朵作点缀。

动物写生

动物的种类很多,它们的形态千变万化。写生时,要仔细观察,了解动物的结构。在烹饪动物图案造型中,如忽视动物的结构,甚至把动物结构搞错,就会感到别扭、不舒服、不健康,以此图样制成的拼盘非但不能引起人们的美感和食欲,反而令人感到厌恶。所以在物象变化中,要力求弄清动物的结构,并把结构的来龙去脉交代清楚。据查考,我国古代的“龙”、“凤”在生活中是没有的,但人们觉得它们合情合理,看来既舒服得体,又很美观。这主要是因其造型符合爬行动物和鸟类动物的结构特征的缘故。它们是以生活为基础的浪漫主义创作方法的一个极好例子。总之,对某一动物在动态处理上可千变万化,然而其基本结构不变。

写生时被描绘的动物形象,动态要完整,符合其变化规律。对于偶然性的、不健全的或畸形的动态表现是不宜采用的。写生时,不但要表现其静态的或形态比较小的动物,还要表现动态的形态较大的动物。要善于捕捉各种动物形态瞬息万变的能力,抓住动物在一瞬间的形态特点和生动的“运动线”。这一条运动线,包括动物的头部、颈部和躯干部的运动趋向以及四肢的伸缩动态。

兽类和鸟类的形态,伴随着它们的种类不同,其特点、性格和生活习性也不同,而呈现出的形态也有所不同。特别是兽类表现出的各种动态是与它的性格相一致的。什么样的动物性格反映出什么样的形态。典型性格,又表露出典型动态。如果把典型动态刻画出来,造型便具有了生动的感染力。

在观察、分析、研究动物的动态、形体和习性特征的同时,还得将这些特征加以突出和夸张,使其更为明显。如鹤、鹭、鹭等飞禽形象,形体比较倾向于瘦型,可以把形象适当地夸张得稍瘦一些,再加上它们的瘦而长的腿和脖,既符合它们总的形象,又反映出它们的特点。燕子的形象,如果夸张得比原来瘦一些,既显得灵活,又体现出飞行迅速。鹅、鸭等家禽,倾向于肥一些的形象较为合适。孔雀之类的飞禽羽毛色彩绚丽,斑纹灿烂,应重点描绘、夸张羽毛。在飞禽动物造型时,要弄清羽毛的生长规律和来龙去脉,对其整体乃至局部加以仔细的观察和分析。在画飞禽或走兽时,总是包含着画者的思想、情感,给人以启示,引起人们的联想。通过生动的动物形象描绘,达到给观赏者以健康的、向上的、乐观的感受。

下面着重介绍几种常见的动物写生:

(1)孔雀:体长约230厘米。顶冠羽呈翠绿而端部蓝绿;颈和胸呈金亮的青铜色;背和腰翠绿,羽中央呈铜褐色矢状斑;翼上覆羽均呈金属绿和蓝;尾上覆羽特别长,形成尾屏,呈金属绿色,缀以眼状斑,斑的中部深蓝,四周铜褐;腹和肋暗蓝绿色。雌鸟无尾屏,羽色亦不华丽。眼褐,嘴和脚黑褐。

孔雀造型常采用雕刻与拼摆相结合的手法。头、颈雕刻,身羽、尾屏拼摆。拼盘造型一般选用色泽艳丽、对比鲜明的原料,分别切成羽形薄片依次重叠拼摆。

(2)红腹锦鸡:又名金鸡,体长约100厘米。头上具金黄色丝状冠羽;脸、颈和喉为锈红色;后颈呈金棕色并具黑色羽缘;上背浓绿,背的余部及腰均浓金黄色;腰侧转深红;肩羽暗红,中央尾羽黑褐,布满桂黄色斑点。雌鸟头顶和后颈乌黑,并杂以肉桂黄色,上背棕色而具黑褐横斑,上体余部棕褐。眼褐,嘴和脚均呈黄色。

红腹锦鸡造型用各种色彩艳丽的原料拼摆,方法同孔雀造型。拼盘的色调为金红色。

(3)鸳鸯:体长不到50厘米,雄鸳鸯是属最美丽的鸭类,其前额及头顶呈金属紫绿色,冠羽较长,其底层绿色,中间白色,上层栗色,头侧淡赭,眉纹纯白,颈栗色,背至尾为绿褐色,肩部两侧有白纹2条,翼镜呈金属蓝色,腹部纯白。眼棕色,嘴红,脚和趾红黄。

鸳鸯的拼摆以雄鸳鸯造型为主,着重表现其身背部末端有一对扇形三级飞羽,呈栗黄色。这对飞羽直立如帆,形直如剑,因此又被称为“剑羽”和“相思羽”。拼盘一般选用多彩原料拼摆鸟体羽毛。

(4)天鹅:又名大天鹅、鵞。雄天鹅体长约150厘米,雌天鹅体态较小,多在芦苇丛生的大型湖泊岸边群居。我国有白天鹅和黑天鹅之分,黑天鹅周身墨黑,眼红。白天鹅全身洁白,嘴黄,顶端呈黑色,脚黑色,头呈扁圆形,脖子细长而灵活。

天鹅两翼宽大硕长,在水中浮游时,经常变换多种姿式,其脖颈时而直立,时而弯曲,时而为圆形,时而为“S”形,婀娜多姿,轻盈自如,体态非常优美。

天鹅造型时,首先选择好天鹅的姿态,然后根据原料的色泽、形状进行切片拼摆。象牙白萝卜是雕刻天鹅的最佳原料,也可利用原料自身的色泽、形态塑造天鹅。

(5)丹顶鹤:又名仙鹤。体长约120厘米,全身几乎纯白色,头顶裸出部分鲜红色,喉、颊和

颈大部分呈暗褐色,飞羽黑色,形长而向下弯曲。眼褐色,嘴绿色,脚铅黑。两翅硕大,飞翔力极强,在飞翔中姿态娴熟优美。丹顶鹤的双腿细长有力,常独足静立,体态沉静而安详。

丹顶鹤拼摆选用黑白原料切片为主,盘面布局平衡大方,也常用象牙白萝卜作雕刻。雕刻鹤时,要因材取形,就形下料,刀法力求简洁概括,并与四周原料拼摆相协调。

(6)喜鹊:体长约52厘米,肩羽、两肋及腹羽均白,腰羽混以灰色和白色,其余体羽大都黑色,初级飞羽内夹白而外夹黑,其余翼羽及覆羽皆黑并有金属蓝绿色光泽,尾、眼、嘴和脚均为黑色。

喜鹊被人们视为吉祥的象征,喜鹊造型拼盘在婚筵中备受人们喜爱。拼摆时,构图为两鸟相对,红梅相衬。原料排列为黑白相间,层次分明。

(7)苍鹰:体长约51厘米,头顶和头侧均为黑色,上体余部包括两翼表面均暗灰褐色,尾与背同色而具有四条宽阔的黑褐色横斑,羽端近白;下体灰白,颈和喉混杂以黑褐色纵纹,胸腹及两肋均布以灰褐色横斑,尾下覆羽纯白。眼金黄色,嘴黑色,脚橙黄色。苍鹰飞行疾速,栖山林间,善捕捉小动物。

苍鹰的造型以眼、嘴为神态,宽展硕大两翼与锋利的双爪为动态,拼摆时选用褐色原料为鹰羽主色,绿色原料作翠松相陪衬,构成一幅生动逼真的画面。

(8)梅花鹿:体长140~160厘米,肩高110~120厘米。雄鹿长有漂亮的双角。梅花鹿皮毛红褐色,春季换毛时,脊背部呈梅花状的白色斑点,臀部有明显的斑块。它以擅跑敏捷而又有发达的四肢给人们留下深刻的印象。

梅花鹿在拼摆中应掌握鹿体的基本结构并注意颈躯的合理安排,尤其是双角和四肢更要谨慎处理,原料分别切片、块形依次重叠拼摆。

(9)熊猫:体长约150厘米,肩高约66厘米,头圆尾短。皮毛细有光泽,眼周和耳朵、四肢、肩带都呈黑色,其余部分皆为洁白色。熊猫以其独特的黑白对比色彩和圆滑可爱的形体,赢得人们的喜爱。

熊猫造型一般选用黑白分明的色泽原料拼摆,形象力求刻画出圆滑可爱的体形以及笨拙缓慢的动物来增添筵席的雅趣。

(10)虎:体长约200厘米,尾长约100厘米。东北虎是世界上最大的虎,头大而圆,眼上方有一块浅白色区,故有白额虎之称。毛色淡棕黄,间有黑色细条纹,背部色较浓,唇、颌、腹部和四肢内侧为白色,尾部有黑色环纹。

虎以凶猛威武著称于世,号称“兽中之王”,拼盘造型时选择一最佳姿态布局盘面中。常用烤鸭皮切制成锯齿状表现虎纹。

(11)马:体长160~180厘米,肩高120~140厘米,头小,面部长,耳壳直立,颈部有鬃,四肢强健,每肢各有一蹄,善跑,尾生有毛。毛色光洁透亮,常见的皮色有枣红色、银白色、黑色等。

马以强健的四肢、优美的奔跑姿态,受到人们的赞美。马的造型手法丰富,常以烧鸡、白斩鸡为拼摆原料,以南瓜、萝卜等原料为雕刻原料。

(12)牛:身体强大,趾端有蹄,头上长有一对角,尾巴尖端有长毛。牛给人以忠诚、勤恳、奋力向上的精神,因而受到人们的赞颂。牛的形象表现手法多样,可以将原料切片拼摆,也可以果蔬作为雕刻原料。



风景写生

由于风景的组合物象丰富而复杂,风景图案在烹饪图案造型中往往是亭台楼阁、山水、花卉和动物相组合,在造型上有一定的限制。所以,在风景地写生时,不能看到什么就画什么,要有所选择,有所重点地描绘。

风景图案写生时,必须注意风景的层次。如在描绘满山遍野的树木,前后重叠的建筑时,要尽可能分清层次。描绘的对象如看不清楚,不妨走近去观察、研究一番。在写生时,可以根据需要移动位置进行作画,也就是说可以不受焦点透视的局限。画画走走,走走画画,也可把前、后、左、右的景物根据设计的意图组合在一个画面上。

风景图案写生,还要重视对构成风景的个别物象作详细的描绘,以突出主题。水的波浪、山的起伏、云的飘动等都要画得具体。

风景中的具体物象较为复杂,层次较为丰富,在写生时除用色彩表现外,还可利用黑白的点、线、面进行处理,以便区别各种物象和景物的层次。

(二) 冷菜拼盘造型图案的变化

把写生的自然物象处理成烹饪图案形象,是烹饪图案设计的一个重要组成部分。通过图案变化,把现实生活中的各种物象加工处理成适用于烹饪工艺造型的图案纹样。没有这个过程,就不能成为烹饪食用图案。

现实生活中的自然形态,有些不适应烹饪图案的要求,有些不符合烹饪工艺制作条件,不能直接用于烹饪图案的造型。因此,需要经过选择、加工、提炼,才能适用于一定的烹饪原料制作。

烹饪图案的变化,不仅要求在纹样上完美生动,具有高于生活的艺术效果,而且要求经过变化,使图案造型设计密切结合烹饪工艺的要求和特点,使作品符合“经济、食用、美观”的原则。图案变化的过程正是提炼、概括的过程。变化的目的是为了图案的设计,而图案的设计是为了美化烹饪造型。任何时候,烹饪图案都不能脱离烹饪工艺制作而孤立存在,它必须密切结合烹饪工艺和原料特点,才有发展前途。



烹饪图案变化规律

烹饪图案的变化,是在烹饪图案写生的基础上,对自然物象进行分析、比较、提炼和概括的过程。为此,必须对自然物象进行不断地认识,反复地比较,全面地理解。譬如,粗看梅花、桃花的花朵,认为都是五瓣的圆形,但细看桃花花朵的花瓣是五瓣尖形的。这就是通过仔细观察,找出了它们之间的共性、个性和形态特征。只有经过一定的思考、比较,才能在图案变化时对每类花的品种(包括各类动物及山水、风景等)特征有一较为透彻的掌握。在认识自然界的物象之后,如何把它们变成烹饪图案,就需要进行一番设想和构思,这一过程在烹饪图案造型中显得尤为重要。所谓设想,就是如何体现作者进行制作的意图。例如,要变化一朵花、一片叶,就必

须先考虑它做什么用,用什么原料做,达到什么效果。所谓构思,就是如何把设想具体地表达出来,如用什么表现手法,什么样的图案造型,以及什么色彩等。

烹饪图案的设想,源自于丰富的生活知识,大胆的想象力和创造性。既要根据客观对象,又不为客观物象所束缚。要紧紧抓住物象美的特征,敢于设想,敢于创造,才能获得优美的烹饪图案,达到图案变化的目的。



烹饪图案变化形式

烹饪图案的变化是一种艺术创造,变化的方法多种多样,变化的原则是为筵席主题服务,同时必须同烹饪原料的特点相结合。

(1)夸张:烹饪图案的夸张,是用加强的手法突出物象的特征,是图案变化的重要手段。它能增加感染力,使被表现的物象更加典型化。

烹饪图案的夸张是为了更好地写形传神。夸张必须以现实生活为基础,不能任意加强什么或削弱什么。例如,梅花的花瓣,将其五瓣圆形花瓣组织成更有规律的花形,使其特征经过夸张后更为完美。月季花的特征是花瓣结构层层有规律的轮生,就加以组织、集中,强调其轮生的特点。牡丹花的花瓣,将其曲折的特征加以夸张。向日葵的花蕊以及芙蓉花的花脉和其它卷状花瓣的特征,都是启发人们进行艺术夸张的依据。

又如夸张动物,孔雀的羽毛是美丽的,特别是雄孔雀的尾屏,紫褐色中镶嵌着翠蓝的斑点,显得光彩绚丽。刻画孔雀时,应夸张其大尾巴,头、颈、胸等可有意缩小些。在用原料造型时,选择一些色彩鲜艳的原料来拼摆,局部也可用一些色素来点缀。金鱼眼大、腰细、尾长,是它们共同的特征。其颜色有红、橙、紫、蓝、黑和银白等。金鱼的形态变化较多,这一众多的变化在金鱼的名字上得到生动的体现。如“龙眼”、“虎头”、“丹凤”、“水泡眼”、“珍珠鳞”等。图案的夸张要抓住这些特征,有规律地突出局部。在造型拼摆时,要处理好鱼身与鱼尾的动态关系。拼摆鱼尾不易过厚,盘底四周可用琼脂加上蓝色素或绿色素,处理成淡蓝色或淡绿色,效果会更佳,更逼真,色彩更明快和谐。

松鼠的尾巴又长又大,大得接近它的身躯。然而,那蓬松的大尾巴却很灵活。松鼠活泼,动作敏捷,其小的身躯和大的尾巴形成一种对比,造型时应强调这一对比。熊猫就没有那么灵敏,圆圆的身體,短短的四肢,缓慢的动作,特别是它在吃嫩竹或两两相戏的时候,使人有一种雅趣之感。

当然,不论夸张哪一部分,整个形体的协调是不容忽视的。动物的慢步、快跑、疾驰,以及腾飞、跳跃、游动等,都与它们的特征和运用夸张手法相联系,不能孤立强调某一点。

图1两组图案为倾向夸张的图例。花朵的外形和花瓣经过夸张,加强了花朵的特征,使花朵形象更概括,花瓣更明显。彩蝶采用夸张手法后,有意识地将翅膀上斑纹处理成简明、对称的纹样,便于在烹饪工艺造型中掌握其大致轮廓,有利于工艺加工。

(2)变形:烹饪图案的变形手法是要抓住物象的特征,根据烹饪工艺加工的要求,按设计的意图作人为的扩大、缩小、加粗、变细等艺术处理,也可以用简单的点、线、面作概括性的变形处理。

在进行烹饪图案造型时,要注意以客观物象的特征为依据,不能主观臆造或离开物象追求

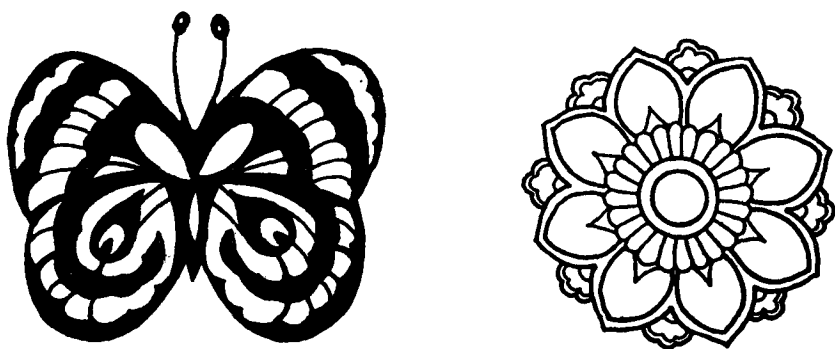


图1 夸张

离奇。要根据不同的特征分别采取不同的方法进行变化,避免牵强造作。

由于变形的程度不同,变形有写实变形、写意变形之分。

写实变形:写实变形是以写生的物象为主,对物象中残缺不全的部分加以舍弃,对物象中完美的特征部分则加以保留,并按照物象的生长结构、层次,在写实资料的基础上进行艺术加工,使其成为优美的图案纹样。

如菊花的叶子曲折多,月季花的花瓣卷状多,层次多,变形处理时要删繁就简,去其多余的无碍大局的部分,保留有特征的部分。

写意变形:写意变形不是像写实变形那样,在写实资料的基础上加以调整修饰就可以了,而必须把自然物象加以改造。它完全可以突破自然物象的束缚,充分发挥想象力,运用各种处理方法,大胆地进行加工,但又不失物象的固有特征,将描绘的物象处理得更加精益求精,符合烹饪工艺造型的要求。在色彩处理上,也可以重新搭配,这种变化完全给人以新的感觉,使物象更加生动、活泼。

变形依附于情,而情又是由主客观因素构成的。客观因素,如鹿的变形,不管怎么变也要体现它那灵巧、健美、温顺的感觉。主观因素,即根据烹饪美食家本身的艺术修养、审美能力、爱好和趣味,变形因人而异,风格迥异。如鸟的变形,身体可以变成各种不同的几何形,如圆形、半圆形、橄榄形等;翅膀可以像飘带,可以像被风吹动的树叶,也可以像发射的光线;尾巴可以变成各种植物形、几何形;身上的羽毛更可随心所欲。大胆自如地添加变化,使得物体的形象给人以超越自然,高于自然的感受,同时也能创造出更理想、更集中、更富有新奇感的烹饪艺术造型的魅力。

图2两组图案为倾向变形的图例。雄鸡变形后,使整个形体以及结构处理成简洁的几何形,使形象更加概括,但这些都是以雄鸡的形体结构为基础的。花卉变形后,花朵的形象突出,花瓣简明,层次清楚,更富有装饰效果。

(3)简化:简化是为了把形象刻画得更典型、更集中、更精美。通过简化去掉繁琐的部分,使物象更单纯、完整。如牡丹花、菊花等,都是丰满的花形,但它们的花瓣往往较多,全部如实地加以描绘,不但没有必要,而且也不适宜在实际原料中拼摆。简化处理时,可以把多而曲折的牡丹花瓣概括成若干个,繁多的菊花花瓣概括成若干瓣。

松树造型时,一簇簇的针叶构成一个个圆形、半圆形、扇形图案,苍老的树干似长着一身鱼