

# 烹饪艺术与烹饪文化初探

陈爰明

(江苏省东台市新曹农场学校)

摘要:烹饪文化一种物质文化,这一物质文化是在生活发展的过程中不断形成的,烹饪艺术与人们的生活密切相关,在烹饪艺术发展的过程中逐渐形成了独特的烹饪文化,烹饪艺术是在对食材组合的过程中结合不同的风味而形成的一种艺术表现形式。烹饪艺术在不断发展过程当中形成了独属于自身的发展模式和方法,烹饪的艺术效果,随着文化的不断融合和文化自信在大放异彩。目前,人们的精神需求越来越多,烹饪文化与烹饪艺术作为人们精神需求的一个重要组成部分,具有重要的作用。

关键词:烹饪艺术;烹饪文化;策略探讨

## 引言:

中国的饮食文化有着丰富的历史基础,中国的烹饪文化与中国的艺术文化发展密切相关,二者浑然天成。烹饪与美学二者之间又有十分重要的关系,烹饪与美学二者之间的碰撞产生了具有特色的烹饪专业课程。物质生活水平在不断提高,人们对于烹饪也产生了越来越多的标准和要求,烹饪艺术与烹饪文化,二者在发展的过程中,不仅与物质生活,与其相关,与人的精神追求密切相关,烹饪的地位是毋庸置疑的,烹饪的艺术体现出了中国独特的文化观,而烹饪文化体现出了中国独特的艺术观,文化馆与艺术馆二者之间的深度融合,就形成了中国独特的烹饪文化与烹饪艺术。对烹饪艺术进行总结和发掘,能够促进烹饪工艺技术的不断完善,促进当前烹饪工艺发展。重视烹饪视觉艺术效果,能够促进我国烹饪技术不断炉火纯青,从而促进当前烹饪专业系统化程度的提高。

## 一、烹饪的艺术

烹饪本身具有艺术性,烹饪的艺术性是人们在日常生活中不断实践的基础上所形成的一种艺术,烹饪的艺术不仅是一种视觉盛宴,同时也是一种味觉盛宴,烹饪艺术与烹饪的发展密切相关,烹饪艺术与烹饪文化二者之间有着密切的关系,重视烹饪艺术,就是重视烹饪文化,烹饪艺术主要包括以下几个方面<sup>[1]</sup>。

### (一)视觉艺术

烹饪艺术与色彩相关,丰富的色彩能够给人以美的享受,而在烹饪发展的过程中,人们面对琳琅满目的食物时觉得这些食物秀色可餐,色彩在其中发挥了十分重要的作用。视觉是人们在面对食物时,首先具有的感受,是人们在生活中追求的烹饪的重点形式,在生活生产的过程中,视觉对人们的生活休息有着十分重要的影响作用,人们对各种事物的了解首先都是从视觉开始的。若人们对于食物的色彩具有良好的印象,那么便能够产生良好的心理作用。秀色可餐、赏心悦目等都是人们对食物所总结的成语,这体现出了视觉艺术在烹饪艺术当中的重要性,这也说明视觉的作用影响了我们的感觉。烹饪造型艺术不仅注重味觉,同时更应该注重视觉,因为视觉是第一感觉,人们通过对烹饪造型艺术进行观赏能够第一眼感受到,烹饪的美,感受到艺术的美。这种方式做到了精神与物质二者之间的统一,越来越注重视觉上的享受,这不仅是烹入艺术高度发展的表现,同时也体现了人类生活水平的提高,这是烹饪在发展过程中所呈现的必然趋势<sup>[2]</sup>。

### (二)烹饪工艺的艺术观

烹饪的过程是一种劳动的过程,烹饪的过程也是一种展现美的过程。而这种劳动不仅能够创造美的成果,同时其过程也是美德烹饪工艺,美术主要是研究给人带来视觉盛宴的一种视觉艺术,但是中国烹饪讲究天人合一,讲究内涵。美中国烹饪自古以来就十分

注重内在美,在中国烹饪发展的过程中,内在美与外在美二者之间的和谐统一是十分重要的。中国烹饪始终将内在二者之间密切融合,使食客在受到视觉冲击的同时也能够感受到味觉上的冲击,内在美与外在美二者之间相结合能够表现出中国烹饪艺术中的中庸之道。烹饪工艺美术本身具有艺术观念,艺术观,不仅注重视觉的表达作用,视觉的造型作用,同时,也注重内在的观念,而烹饪艺术体现出了天人合一的观念,通过千奇百怪的造型与极富中国特色的烹饪造型,体现出中国独特的烹饪工艺艺术观。不同的食物在遇到不同的文化时,便会产生不同的碰撞,不同的食物在遇到不同的烹饪变化规则时,便会产生不同的味道,不同的食物都有着自然的气息,烹饪造型也朴实自然,与民族特色和时代气息密切相关。烹饪造型艺术体现出了烹饪的工艺美术重视烹饪造型艺术的特点是促进食客能够有较好的食欲,去欣赏食物。当食客的食欲增大时,这是对食物的最好尊重,当食客在进行,美的艺术享受,时能够提高自己的食欲,这可以促进我国烹饪工艺技术的不断改善。

### (三)烹饪工艺的多样性

在我国,烹饪工艺发展的过程中,烹饪工艺具有着不同的方式和方法,在不同的菜系中具有不同的表现形式,但无论哪种表现形式,制作者与食客而者之间都能够通过食物产生联系,产生共鸣,在当前社会发展的过程中,独特的烹饪艺术需要尽情的凸显,这样才能够体现出美,才能够体现出中华民族对于美的共同追求,民以食为天,烹饪工艺和美学二者之间密切联系,体现出人们精神生活的追求,同时也体现出了中国烹饪艺术的多样性以及中国烹饪艺术中的文化。烹饪工艺本身就体现出了美的过程,若将其与美学二者之间进行紧密的融合,可以体现中国独特的文化观。在进行融合时,不仅要注重感性认知,同时,也要注重理性层面的认知,也就是说要将烹饪工艺,在发展的过程中,与系统化的管理控制方法进行融合。在烹饪的全过程中,每个环节都应注重烹饪艺术的展现,都应注重烹饪文化的体现,都应注重中国文化的内涵,真正的做到色香味,与其内涵相适应,体现出中国独特的烹饪艺术与烹饪文化。对烹饪美术实践的多样化进行研究,才能够正确理解空运工艺美术的艺术性,并在烹饪的实践过程中进行全部的应用。烹饪工艺美术的多样性是在不断实践的过程中形成的,烹饪工艺美术一定要注重内在与外在,二者之间的和谐统一,注重烹饪的外在,就是注重烹饪的量,而注重烹饪的内在,就是注重烹饪文化的体现。烹饪艺术体现了有限与无限的统一,体现了精神享受的格局,体现了人类物质生活不断发展,体现了人们对精神文化的需求。注重为食客提供更多精美的菜肴,运用烹饪艺术方法,去丰富烹饪的内涵,拓展美化烹饪的意义,提高烹饪的艺术性<sup>[3]</sup>。

### (四)审美观和创新能力

在烹饪艺术发展的过程中,艺术性是十分必要的,但是厨师的审美观与在创造菜品的过程中体现的创新能力密切相关。只有创新艺术菜点,才能够发挥出烹饪艺术的生活性、艺术性,体现出烹饪艺术的审美观,而烹饪艺术的审美观与厨师的审美观密切相关,烹饪艺术与其他艺术相比,仍然有着很多的差距,重视烹饪艺术的审美观就是重视我国烹饪艺术的发展,但是却出现烹饪成品的随意且理念的堆砌,这就导致烹饪的艺术不伦不类,食客没有食用的欲望,这不仅不利于我国烹饪艺术的发展,同时也不利于食客的享受。有的地方对烹饪技术的衡量方式有失偏颇,单一的衡量方式不仅不科学,同时也会导致烹饪工艺美术的含义得不到发挥。烹饪艺术的审美观和创新能力在菜点上得不到体现,很多人对于烹饪艺术的体现有着错误的理念,认为只要工艺繁复,只要将理念进行堆砌,就是烹饪艺术的体现,其实这种理念是错误的。其实这种方式不仅降低了中国菜的格调和格局,同时也没有体现出厨师的审美观,对中国烹饪的声誉也没有良好的作用。所以要重视烹饪工艺美术的审美观和创新能力,对烹饪界的审美观和创新能力进行有意识的引导,这不仅可以让我国传统的烹饪艺术焕发生机与活力,同时,也能够令烹饪造型的艺术规律体现,以提高我国烹饪艺术水平的格局。

## 二、烹饪文化

中国的烹饪文化历久弥新,中国的烹饪文化博大精深,中国的烹饪文化源远流长,中国的烹饪文化不仅体现出人们对于吃的追求,同时也体现出人们对于食材的尊重,在现代烹饪美术教学设计的过程中,不仅要引导学生们对于烹饪的专业性和烹饪的基础性行学习,同时也要引导学生们在烹饪的过程中,逐渐挖掘烹饪的内涵。在现代烹饪美术教学的过程中,不仅要让学生们掌握烹饪的专业性和艺术性,同时,也应让学生们掌握现代烹饪理念,重视二者之间的结合,让现在烹饪制作者意识到烹饪文化并不是对传统的烹饪进行完全挪用,应该让学生们摒弃挪用传统烹饪造型的理念,让学生们在认识和理解传统造型的基础上,挖掘和创新烹饪造型,对烹饪工艺造型当中的常用造型进行创新,对基本知识和技能进行深刻的掌握,去学习烹饪造型艺术,学习与之有关的美学知识,体现饮食的美。在此过程中,将美学基本原理运用到饮食中的每一个环节,让烹饪的传统造型成为烹饪专业的学生们进行设计的一个新的方向,促进中国烹饪艺术的发展,创新中国烹饪技艺<sup>[4]</sup>。

中国的烹饪文化与中国的传统美学密切相关,中国的传统美学强调的是统一,是中庸强调的是十全十美的美学观念,中国传统美学认为,万事万物都必须在和谐统一的过程中达成一个的整体。而中国古代的艺术家始终认为,整体是美的,将以整体为美的创作理念运用到了任何愚昧有关的过程中,而中国烹饪艺术也是如此,中国的烹饪文化也继承了中国传统美学的理念,将世间万物看作一个有机整体,将世间万物赋予人的情感,通过借物抒情,借景抒情。中国烹饪文化也体现出了中国的传统美学,中国烹饪文化体现出了善始善终的处世哲学,中国烹饪文化注重传统图案的造型,中国烹饪文化注重尽善尽美的传统思想,中国烹饪文化体现出了中国的人文文化意识,对所作出的饮食进行装饰具有现实意义,对其进行装饰的一个深层动机是装饰一个吉祥画的世界,装饰一个圆满的世界。通过中国烹饪文化表达对安定和谐生活的期望。中国烹饪文化体现出了中国吉祥文化,中国吉祥文化是东方文化的一种独特体现,中国吉祥文化具有丰富的内涵,具有多样的形式,源远流长,中国吉祥文化在中国烹饪文化中远远不能够被其他的形式所替代,中国吉祥文化具有珍贵的精神财富,在世界文化之林中有着十分重要的地

位,中国吉祥文化在中国烹饪文化的过程中,起到了一个精神元素的作用,将吉祥符号的精神元素融入到中国烹饪文化中,久而久之,便形成了独特的中国烹饪文化,而中国烹饪文化进入现代以来,与现代烹饪理念进行融合,体现了现代烹饪美术设计,促进了烹饪美术吉祥图案设计的文化性<sup>[5]</sup>。

中国的烹饪文化除了味觉、嗅觉的结合,还受质地温度外观的影响。中国烹饪文化是视觉,嗅觉,听觉触觉等多种感官共同影响的人对食物的感觉与多种感官密切相关,因此,有了风味一说,而风味正是中国烹饪话在发展过程中所形成的独特涵义,风味有着强烈的个人、地区、民族的烙印,把多种不同的物质混合在一起的过程,不仅能够体现风味,也能够体现烹调工艺流程和技法,这是在菜肴制作过程中所体现出的调味结果,风味调味的过程,而调味是风味的结果。中国烹饪文化讲究天时地利,人和讲究万物之间的联系,中国烹饪文化与中国文化的发展密切相关,中国烹饪文化与中国烹饪艺术二者间有着十分密切的关系,注重烹饪文化与烹饪艺术之间的关系,能够获得美味。

## 三、烹饪艺术与烹饪文化二者之间的关系

烹饪艺术体现了烹饪文化烹饪文化对烹饪艺术进行了总结,烹饪艺术的发展与中国传统的烹饪技艺与工法密切相关,而烹饪文化是在几千年烹饪的过程中逐渐形成的一种独特的文化,烹饪艺术与视觉嗅觉等多种感官密切相关,而烹饪文化,与哲学密切相关。烹饪不仅是科学,也是一种文化,也是一种艺术,中国烹饪文化是一种从烹调到饮食消费全过程的文化现象。在此过程中,出现出了饮食文化,这种饮食文化是独具东方魅力的,烹饪文化是多种感觉综合的艺术,是一份丰厚的文化遗产,重视烹饪文化与烹饪艺术不仅是重视宝贵财富,同时也与中国的民族素质的发展密切相关。烹饪艺术与烹饪文化不仅体现出了高超的烹饪技艺,也体现出了丰富的文化内涵,源远流长的中国烹饪对中国饮食文化的发展发挥了十分重要的作用。

## 四、结束语

在烹饪艺术与烹饪文化发展的过程中不仅体现出了独特的艺术效果,同时,在发展的过程中也体现出了东方文化的文化性和社会性,烹饪艺术具有视觉艺术是多种感官共同综合的一种艺术观,烹饪工艺美术实践具有多样性,需要丰富烹饪的内涵,美化烹饪的意义,提高烹饪的水平,重视提高烹饪艺术的审美观和创新意识。重视烹饪文化,发挥烹饪文化的中国思想,传递中国理念,让烹饪文化当中的传统造型能够焕发生机与活力,将吉祥符号的元素融入到现代烹饪美术的设计中,发挥出中国烹饪造型艺术的特色,在发展的过程中,促进烹饪工艺美术的全面发展,将艺术之美与烹饪的劳动之美融合,将精神与物质进行融合体现烹饪,造型艺术的重要性,让食客不仅能够进行美的享受,同时也能够进行食欲的享受。

## 参考文献:

- [1] 石确次仁. 浅谈中职烹饪专业美术教学初探[J]. 好日子, 2020(31):1.
- [2] 陈水华. 烹饪技术与膳食如何有效实现合理配置[J]. 食品界, 2021(3):92-93.
- [3] 王鹏宇. 注重色彩和造型搭配 提升中餐烹饪的艺术表现[J]. 中国食品, 2020(9):1.
- [4] 沈炜. 浅析中国烹饪工艺的艺术特征[J]. 2022(18).
- [5] 于宏建. 注重色彩和造型搭配有效提高中餐烹饪的艺术表现[J]. 2020.