

# 第七章 中国烹饪艺术

肆

中国菜肴的命名艺术

叁

中国菜肴的审美鉴赏

贰

中国菜肴的美化艺术

壹



中国烹饪的工艺之美

# 第四节 中国菜肴的命名艺术

一、烹饪专业的审美鉴赏


二、文学艺术的审美鉴赏









## 中国菜肴的命名艺术



中国烹饪所创造的美食，给人的美感是多方面的，如果再加上一个美好动听的菜名，可以把人的美感引向新的境界。因而，中国自古以来就非常重视菜肴的命名。从宏观上来说，中国菜肴的命名以讲究典雅好听为主，所谓典雅是说菜肴的名称大多都有一定的含义或寓意，或富有质朴之美，或充满意趣之雅，或奇巧、或诙谐，各得其妙。就以菜肴的意趣之美来看，讲究的是有虚有实，有的以虚为主，有的是以实见称，也有虚实结合的，但都能起到画龙点睛的效果。







记实的菜肴有的是**原料加制法**，如麻辣仔鸡、醋熘白菜；有的是**地名加菜名**，如德州扒鸡、北京烤鸭；有的是**人名加菜名**，如东坡肉、文思豆腐；有的是以**菜肴形态命名**，如灯影牛肉、蝴蝶海参。而以**虚为手法**的命名，实际上是把菜肴的名称艺术化，有的**借助诗情画意**，如白鹭上青天、黄莺穿绿柳；有的**掌故翻新**，如三阳开泰、春风得意；





有的**取其异境**，如平地一声雷、佛跳墙；有的**反语正说**，如叫化鸡、怪味鸡；有的巧用**俗语**，如寿比南山、四海为家；有的**妙语谐音**，如恭喜发财、一团和气、百年好合等等。其目的都是为了顺应心情心理，增加菜肴的艺术感染力，增加菜肴的美感。





## 一、菜肴命名的分类

我国烹饪文化源远流长，美味佳肴名扬四方，那脍炙人口的美食名吃，都是通过菜肴的名称而得以流传。因此，除了菜肴的色、香、味、形俱佳外，给菜肴起一个好的名称就显得尤其重要，无论是一般的菜肴还是花色艺术菜。菜肴的命名可以从两个方面去探讨。



## 一、菜肴命名的分类


一是**先创造出菜肴而后命名**，用这种方法的厨师往往比较多，它能反映出菜肴创造的灵活性，随机应变，不拘一格。可根据菜肴所用的原料，及其形态、口味等方面的特点来命名，尽量能使菜肴的名称和菜肴的内容相符。这种方法使用起来较容易和简单，只要稍有经验的厨师，都比较容易掌握这种命名方法。



**二是先命名后再创新制作菜肴品种**，这种方法厨师一般较少。这种方法是要先想好个雅致的名称，然后再根据名称来选料、切配、调味、烹调和造型，使创造制成的菜肴与名称相符。用这种方法制作出的菜肴往往带有诗情画意，有着较高的品味。如菜肴“千里寻风迹”，用这种方法往往带有一定的难度，并花一定的时间和心思。




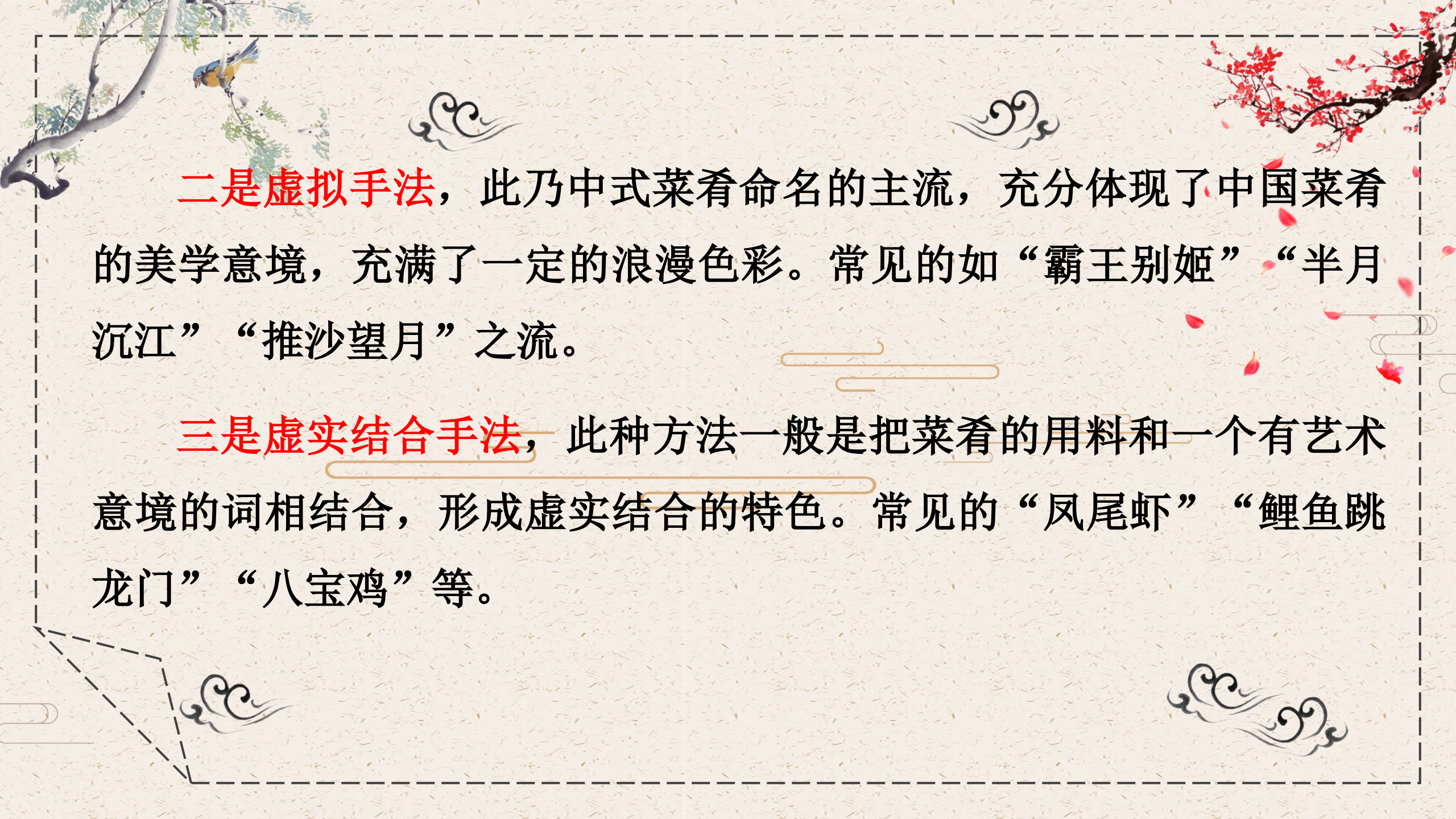




中国菜肴命名的方法众多，如果按照菜肴名称虚实的表达方式，可分为三大类。

**一是写实手法**，其基本方法是烹饪手段加食物原料的名称，如烧鹅、烤鸭、红烧鱼，有时也表现为食物甲+烹饪方法+食物乙，如“韭菜炒鸡蛋”、“虾米扒蒲菜”等。





**二是虚拟手法**，此乃中式菜肴命名的主流，充分体现了中国菜肴的美学意境，充满了一定的浪漫色彩。常见的如“霸王别姬”“半月沉江”“推沙望月”之流。

**三是虚实结合手法**，此种方法一般是把菜肴的用料和一个有艺术意境的词相结合，形成虚实结合的特色。常见的“凤尾虾”“鲤鱼跳龙门”“八宝鸡”等。

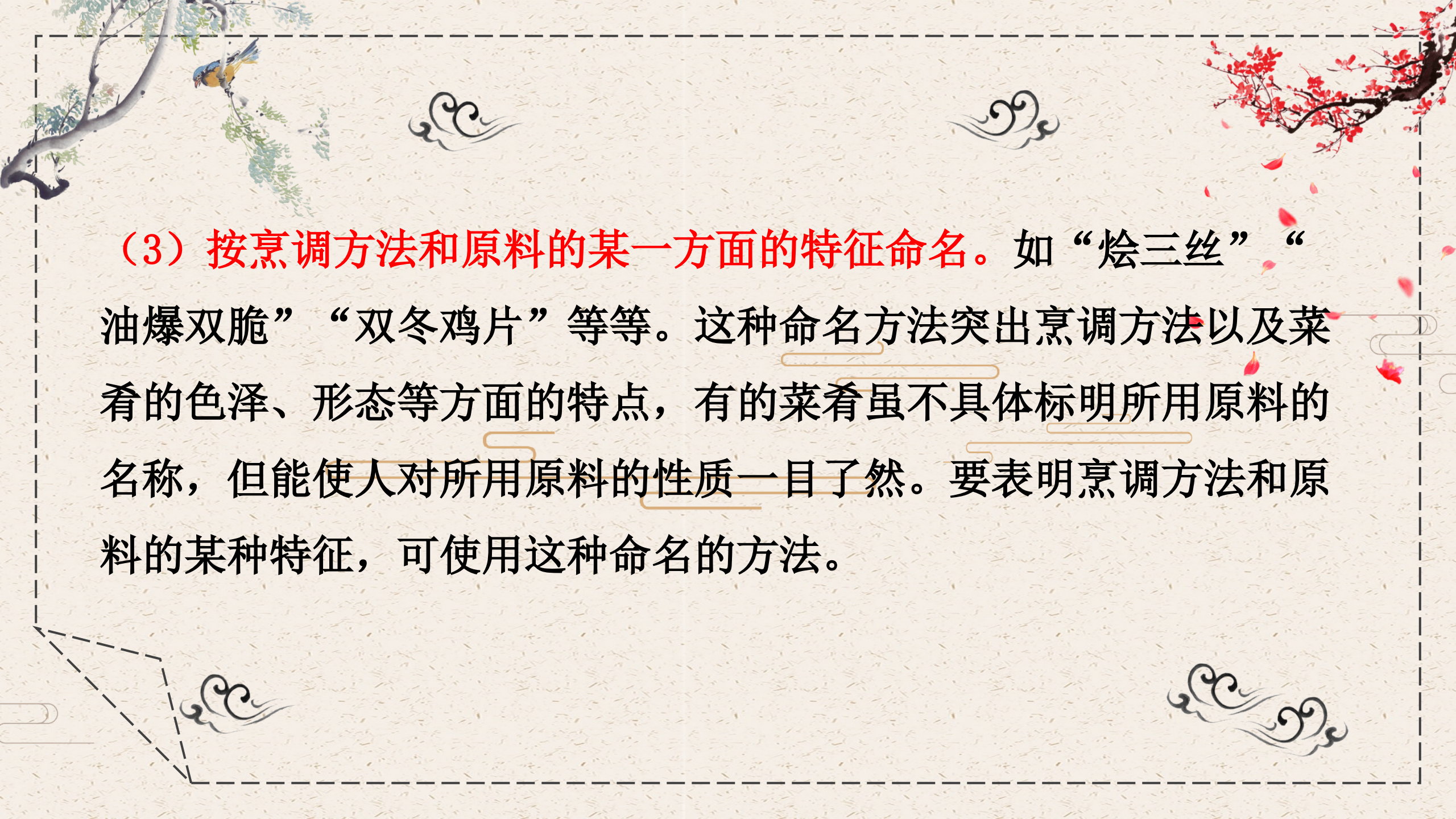


如果根据菜肴的类别，一般可以分成两大类：即**普通常见菜肴**  
**的命名和花色艺术菜肴**的命名。

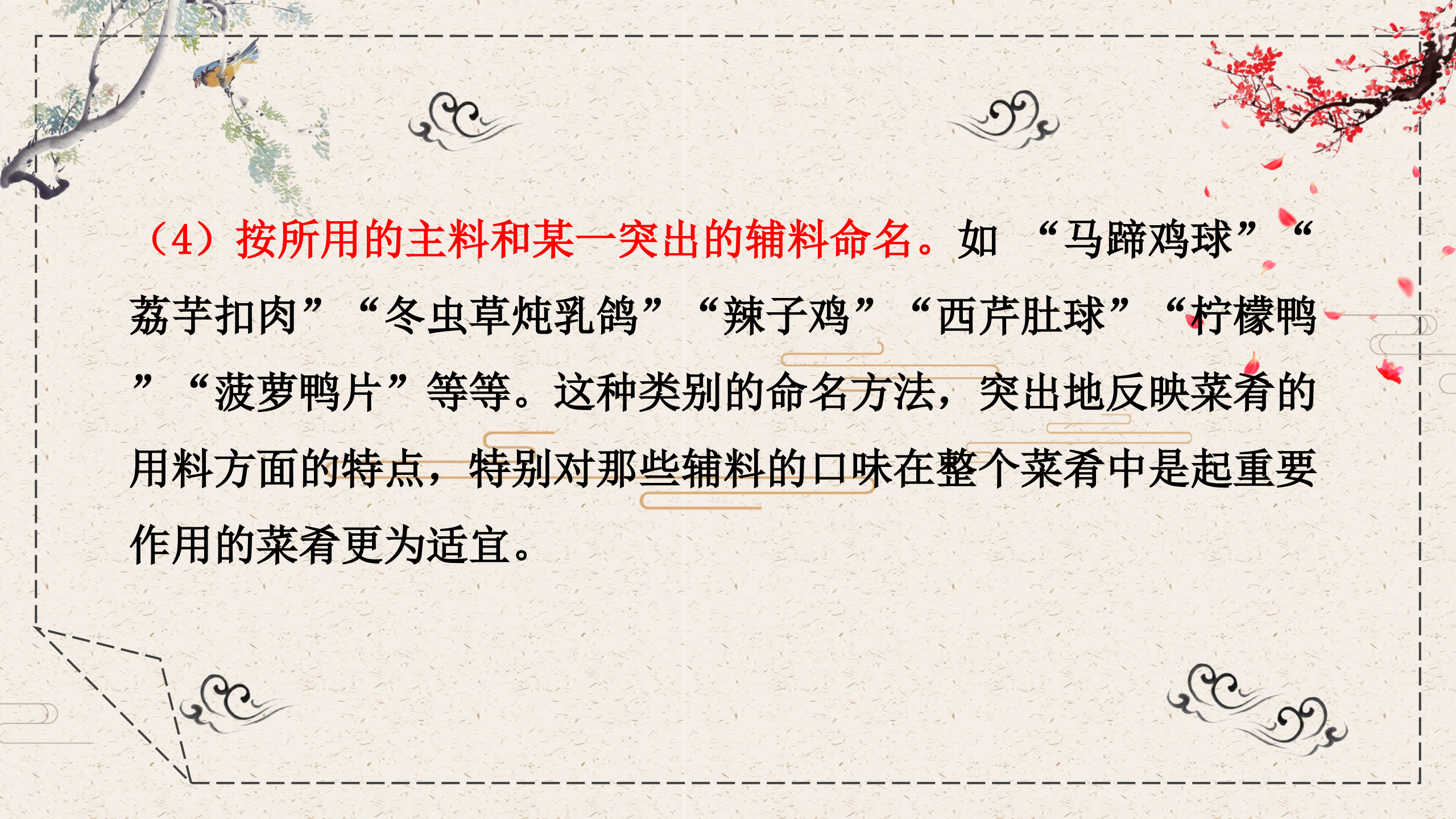
# 1 普通常见菜肴的命名

(1) 按烹调方法和所用主料命名。如“红烧全鱼”“干炸里脊”“白灼大虾”“清炸鸡腿”“油爆田鸡脚”等等。这种类型的命名方法最为普遍，使人一见菜名就可以了解菜肴的整个面貌。这种方法对一些烹调具有特色的菜肴更加适宜。

(2) 按调味方法和所用主料命名。如“蚝油牛肉”“酱爆肉”等等。这种类型的命名方法也较为普遍，它重点突出了菜肴的口味，对一些确有特色的菜肴尤为适宜。



(3) 按烹调方法和原料的某一方面的特征命名。如“烩三丝”“油爆双脆”“双冬鸡片”等等。这种命名方法突出烹调方法以及菜肴的色泽、形态等方面的特点，有的菜肴虽不具体标明所用原料的名称，但能使人对所用原料的性质一目了然。要表明烹调方法和原料的某种特征，可使用这种命名的方法。



(4) 按所用的主料和某一突出的辅料命名。如“马蹄鸡球”“荔芋扣肉”“冬虫草炖乳鸽”“辣子鸡”“西芹肚球”“柠檬鸭”“菠萝鸭片”等等。这种类别的命名方法，突出地反映菜肴的用料方面的特点，特别对那些辅料的口味在整个菜肴中是起重要作用的菜肴更为适宜。

### 3. 菜肴的味道之美

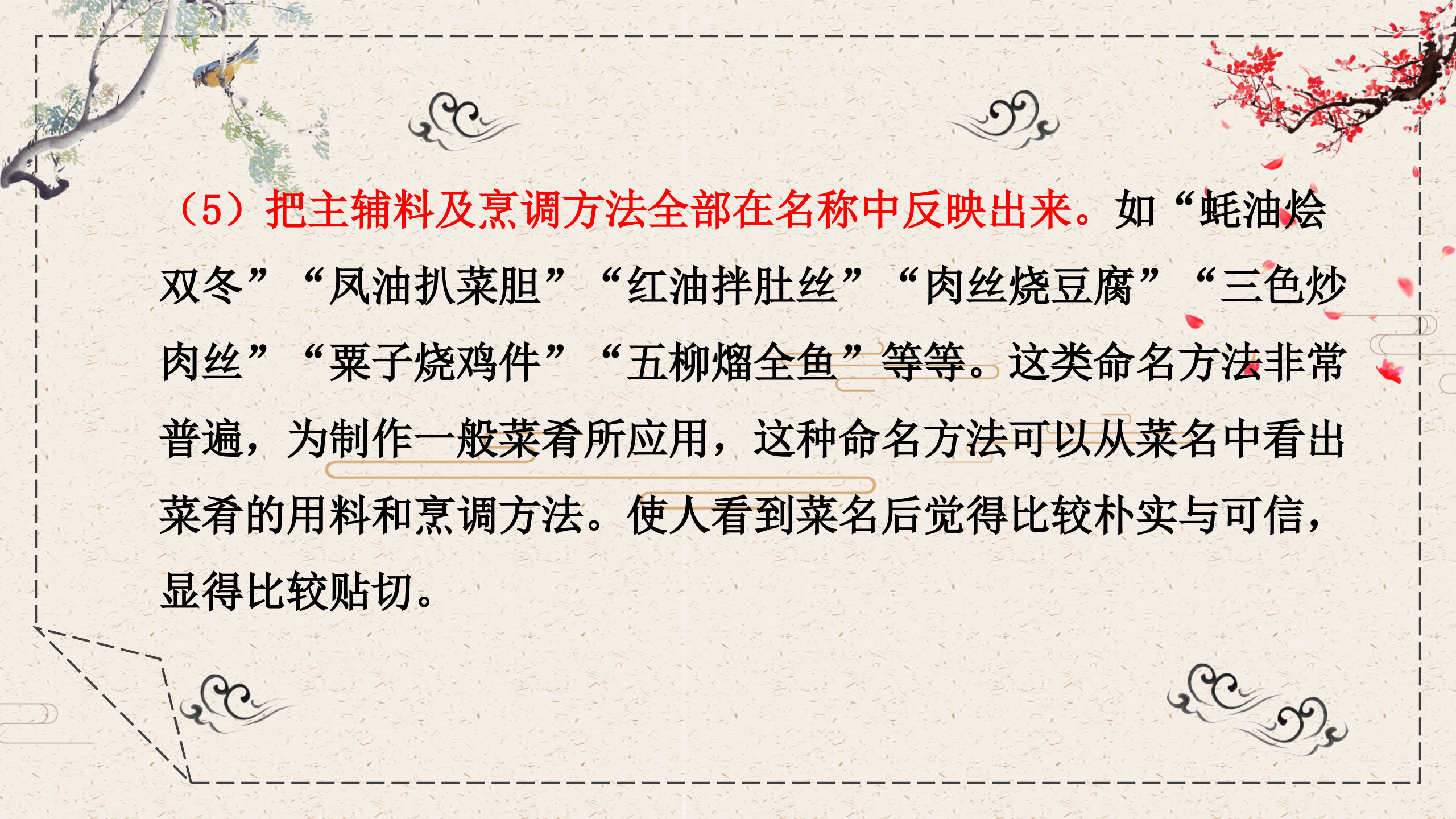
菜肴的味道是指菜肴入口后，对人的口腔、舌头上的味觉系统所产生的综合作用而给人留下的感受。对于中国菜肴来说，味道是构成菜肴审美内容的核心。人们到酒店去进餐，除了为获取人体所需的营养素外，还有一个重要的内容，就是品尝菜肴的美味给人们所带来的美感

### 3. 菜肴的味道之美

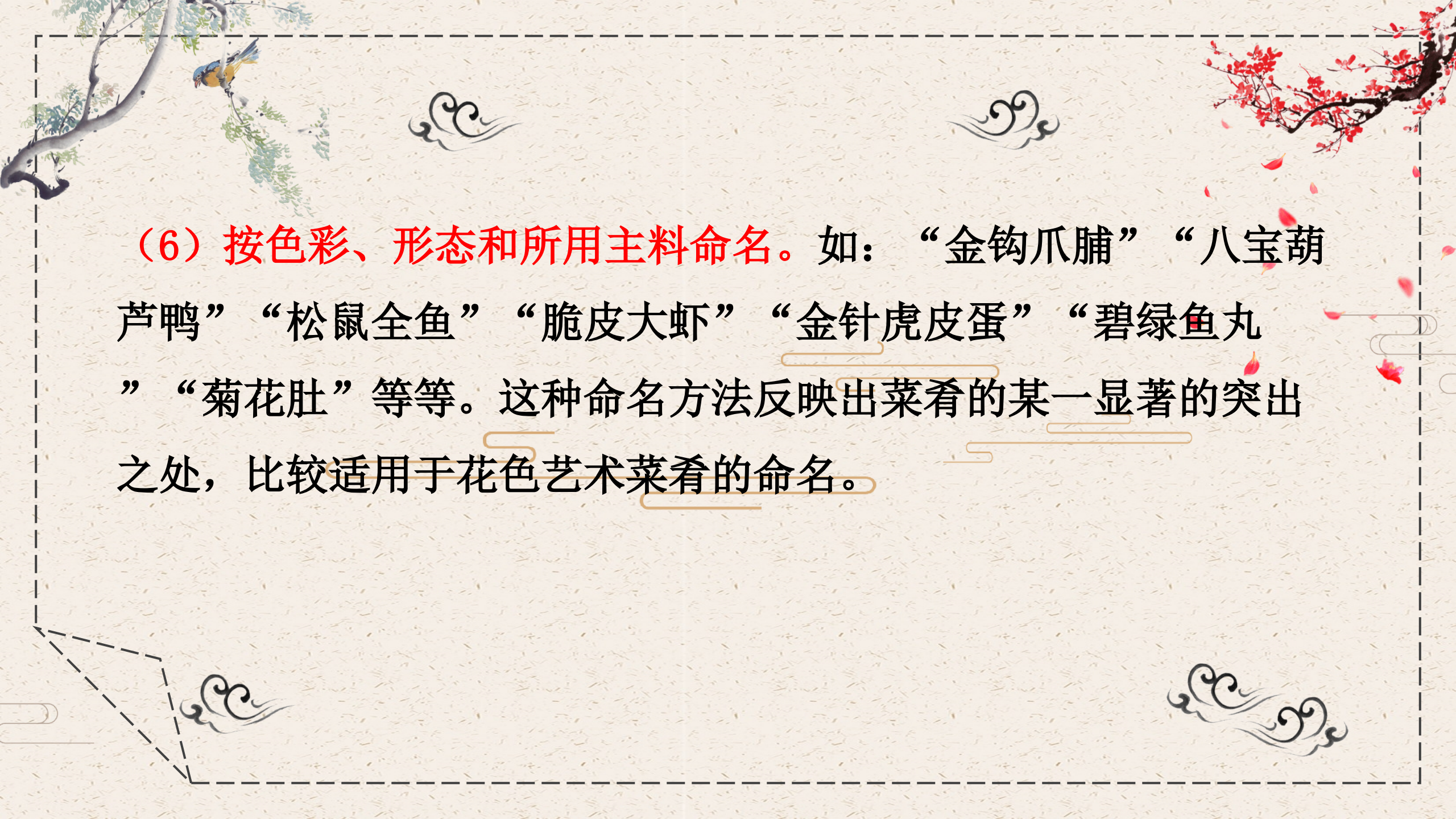
因此，对中国厨师来说，调味是一种艺术活动，通过运用众多调味品的综合效果，使菜肴的味道丰富多彩，诱人食欲。追求味道美，可以说是中国菜肴的精华所在，无论是调味品的种类还是调味的的手法，可以说是世界上任何一个菜肴体系无法与之相比的。

“吃在广州，味在四川”，其实吃的都是味。因为四川菜有“一菜一格，百菜百味”之美誉，反映了川菜调味艺术的水平。

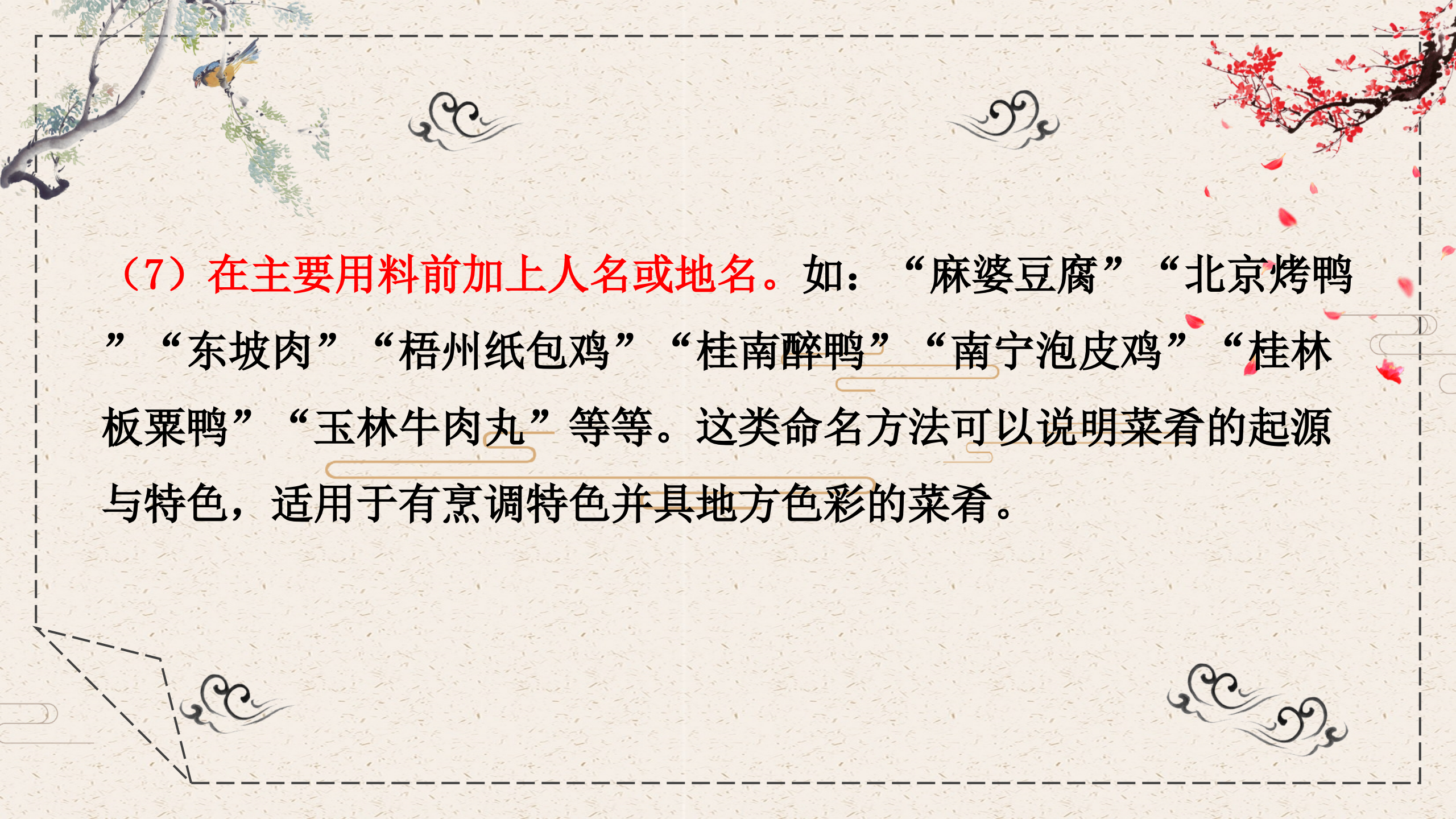




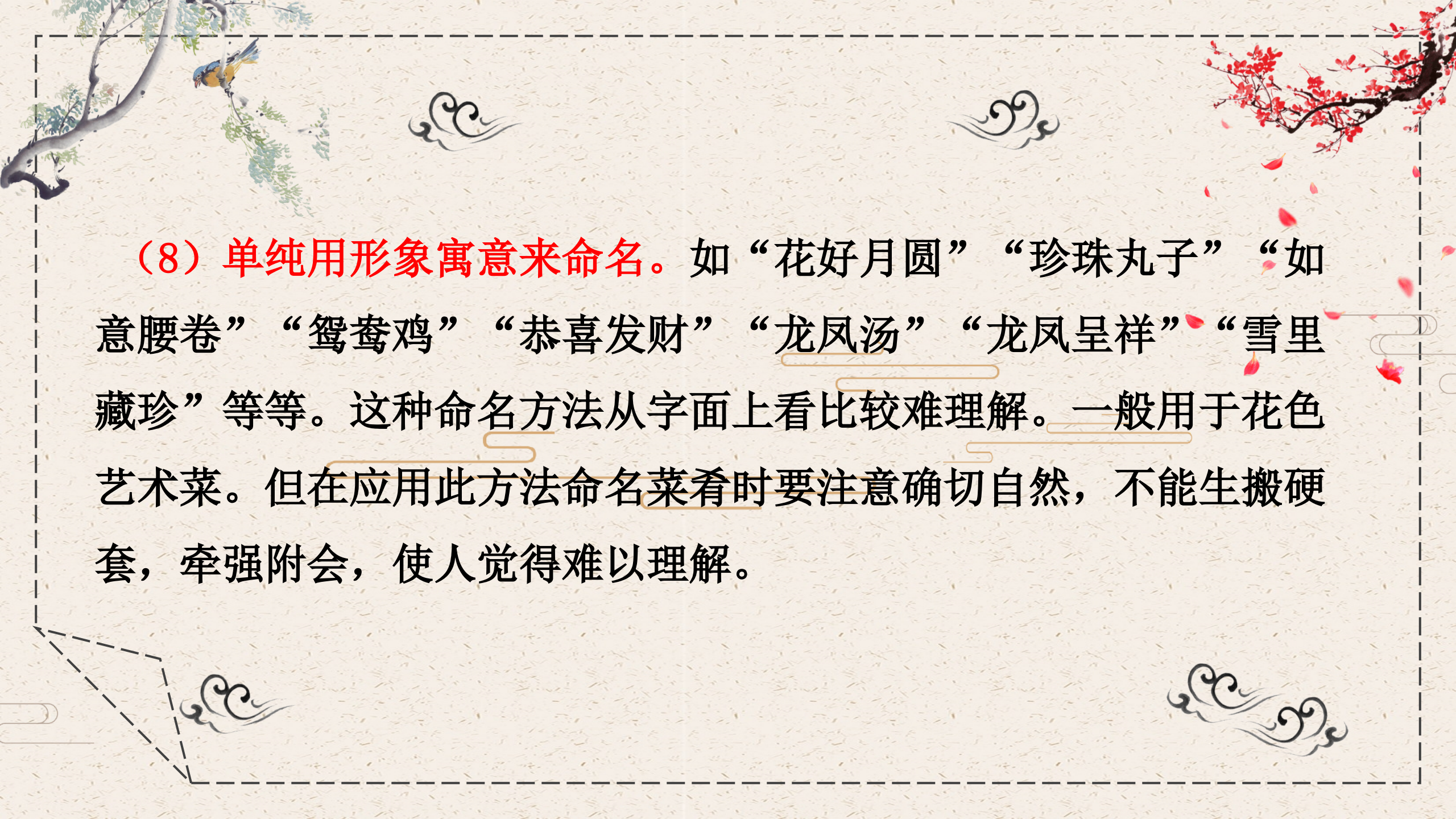
(5) 把主辅料及烹调方法全部在名称中反映出来。如“蚝油烩双冬”“凤油扒菜胆”“红油拌肚丝”“肉丝烧豆腐”“三色炒肉丝”“栗子烧鸡件”“五柳熘全鱼”等等。这类命名方法非常普遍，为制作一般菜肴所应用，这种命名方法可以从菜名中看出菜肴的用料和烹调方法。使人看到菜名后觉得比较朴实与可信，显得比较贴切。



(6) 按色彩、形态和所用主料命名。如：“金钩爪脯”“八宝葫芦鸭”“松鼠全鱼”“脆皮大虾”“金针虎皮蛋”“碧绿鱼丸”“菊花肚”等等。这种命名方法反映出菜肴的某一显著的突出之处，比较适用于花色艺术菜肴的命名。



(7) 在主要用料前加上人名或地名。如：“麻婆豆腐”“北京烤鸭”“东坡肉”“梧州纸包鸡”“桂南醉鸭”“南宁泡皮鸡”“桂林板栗鸭”“玉林牛肉丸”等等。这类命名方法可以说明菜肴的起源与特色，适用于有烹调特色并具地方色彩的菜肴。



(8) 单纯用形象寓意来命名。如“花好月圆”“珍珠丸子”“如意腰卷”“鸳鸯鸡”“恭喜发财”“龙凤汤”“龙凤呈祥”“雪里藏珍”等等。这种命名方法从字面上看比较难理解。一般用于花色艺术菜。但在应用此方法命名菜肴时要注意确切自然，不能生搬硬套，牵强附会，使人觉得难以理解。

## 2. 花色艺术菜肴的命名

我国花色艺术菜肴品种繁多，其命名方法较之普通常见菜肴虽有某些不同之处，但总离不开菜肴的用料、色彩、形状、口味等方面的内容。根据对我国已有的花色艺术菜肴的名称分析，其命名方法可归纳为以下几种。

(1) 根据“色”来命名。如用“碧绿”“翡翠”“珊瑚”“黄金”“白玉”等来形容菜肴的色彩之美。如“碧绿穿鱼九”“翡翠鱼米”“白玉双脆”等等，都是属于这种方法命名的菜肴。

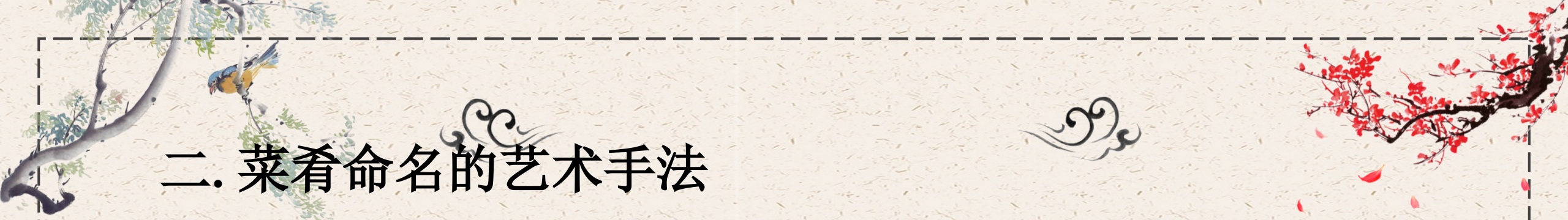
## 2. 花色艺术菜肴的命名

(2) 根据“味”来命名。如用“陈皮”、“芝麻”、“面包糠”、“五香”等来表明菜肴的口味特征。如“陈皮炖鸭”、“芝麻鱼茸卷”、“吉利虾”、“虾五香猪排”、“怪味鸡”等等菜肴，一般属于这种命名方法。

(3) 根据“形”来命名。如“麦穗”“菊花”“灯笼”“葵花”“蝴蝶”等形状给菜肴命名。如“麦穗鱿鱼”“菊花鱼”“灯笼鱿鱼”、“葵花鸡”、等等，都是这种以“形”的方法来命名的。在传统素菜中，以精致的手工制成的“鸡”“青竹”等也属于这一类。

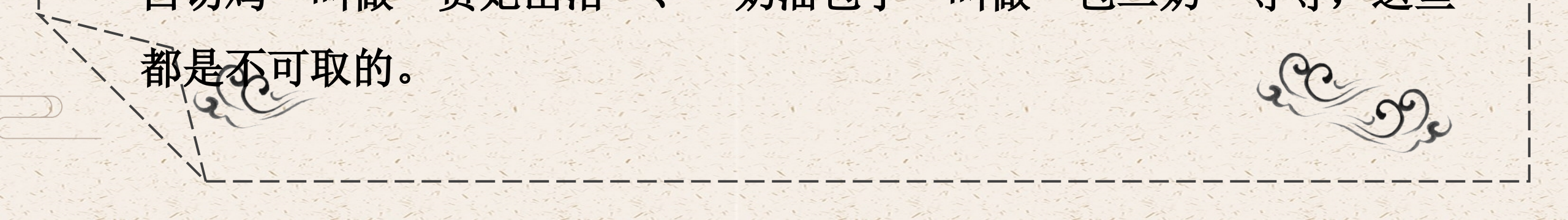
(4) 根据“形”、“实”命名。此类菜名既富有鲜明的形象，又烘托出菜肴的主要内容，或突出制作菜肴的某种特殊原料，并往往伴随雕刻品装点，如“龙舟载宝”“金玉满堂”“龙凤西瓜盅”“迎宾花篮”“农家乐”“姜公太钓鱼”等。



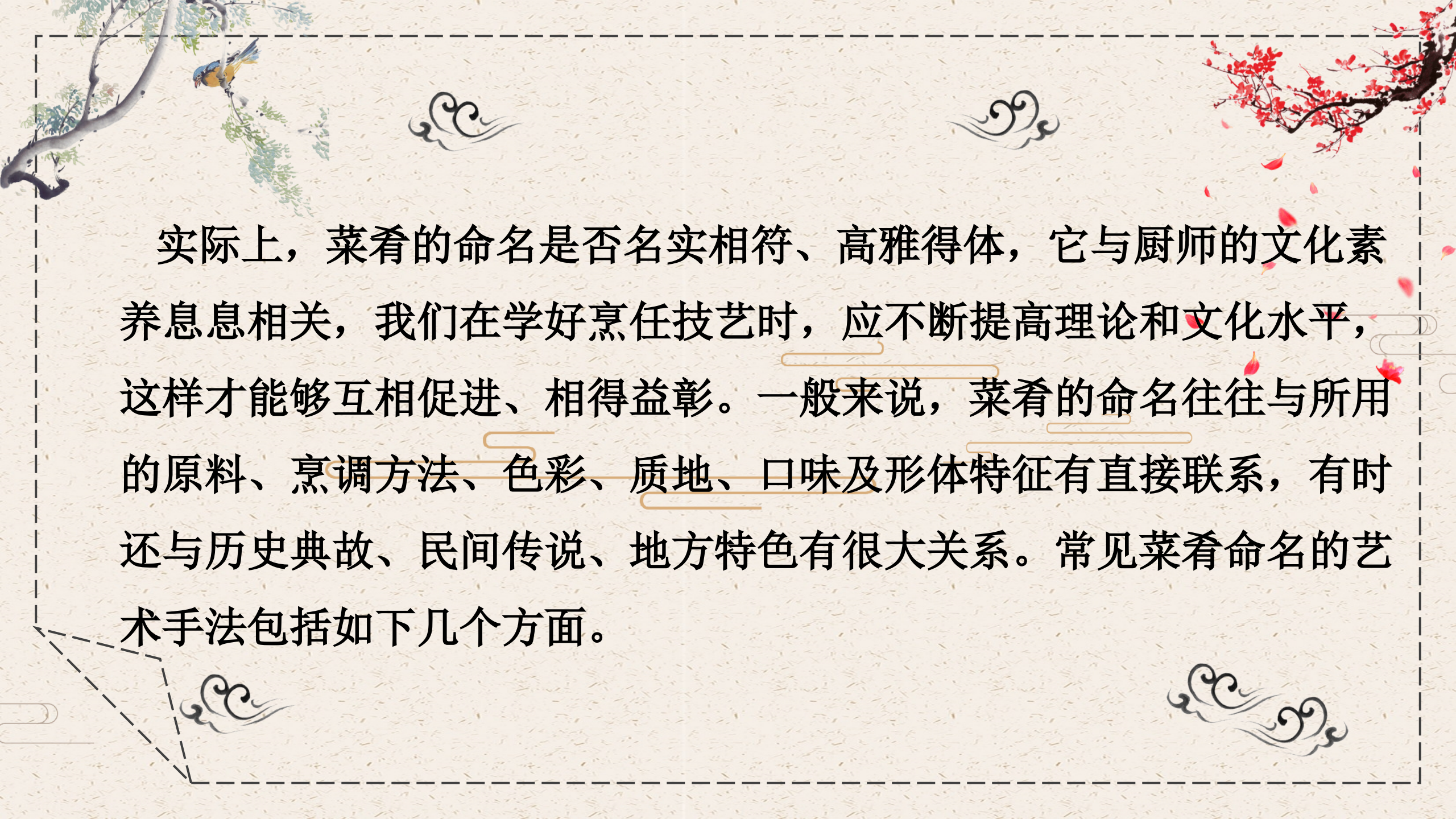


## 二. 菜肴命名的艺术手法

中国菜肴的命名，无论利用那种方法，都应遵循简洁、健康、吉祥、上口的基本原则。并且要做到力求名符其实，使菜肴命名足以体现菜肴的特色或反映出菜肴的全貌。力求雅致得体，不可牵强附会、应当朴素大方，不可滥用词藻，更不能庸俗下流。有些菜肴的名称往往滥用语藻。如“豆角炒牛肉”叫做“乱棍打死牛魔王”。有些甚至庸俗下流，如“白切鸡”叫做“贵妃出浴”、“奶油包子”叫做“包二奶”等等，这些都是不可取的。







实际上，菜肴的命名是否名实相符、高雅得体，它与厨师的文化素养息息相关，我们在学好烹饪技艺时，应不断提高理论和文化水平，这样才能互相促进、相得益彰。一般来说，菜肴的命名往往与所用的原料、烹调方法、色彩、质地、口味及形体特征有直接联系，有时还与历史典故、民间传说、地方特色有很大关系。常见菜肴命名的艺术手法包括如下几个方面。



# 1. 运用吉祥数字

(1) **一品**：本指**封建社会的最高官阶**，例：太帅、太保、太尉、司徒、司空，皆是官居一品，菜肴借用此词，形容菜肴的名贵高级。例“一品燕窝”、“一口酥方”、“一品火锅”等。宫廷菜和官府菜中运用的较多。

# 1. 运用吉祥数字

(2) **三元**：取三元吉祥之意命名菜肴。古时以天地人为三元的，也有以每年正月初一为三元的，愿开年大吉，祝诸事如意。三元在烹饪中多指三种原料，例“三元白汁鸭”“三元鱼脱”“三元牛头”等。



(3) **四喜**：烹饪中一是指运用四种原料制作成一个菜肴，或运用一种原料制成四个份量相等、外形相同的菜肴，盛装在一个成器中，例“四喜虾饼”“四喜丸子”“四喜鱼卷”等。



## 2. 运用吉祥动物

(1) **麒麟**：传说中一种**尊贵的动物**，其外形如鹿，独角全身长满鳞甲，尾像牛，多作为吉祥的象征。菜肴中以此名菜，富意吉祥，例“麒麟桂鱼”“麒麟大虾”等。



(2) **鸳鸯**：鸟名，雄为鸳，雌为鸯，体小似鸭，嘴扁平而短，雄者羽毛漂亮，雌者全体苍褐色。菜肴中把色成双、味成双及原料成双的菜点，冠以鸳鸯之名，例“鸳鸯火锅”“鸳鸯海参”“鸳鸯鱼扇”等。





## 2. 运用吉祥动物

(3) **其他吉祥事像**：如八宝、绣球、龙船、翡翠、八仙等，如“八宝鱼翅”、“八宝海参”“绣球干贝”“水晶鸭方”“水晶肘子”“翡翠虾仁”“八仙过海”“狮子头”“龙船送宝”“金鱼戏水”等。这些菜肴命名所运用的手法，或强调菜肴的形象特征，或蕴含美好吉祥的寓意，或注重菜肴的艺术造型，或表达幸福美好的祝愿，都是为了引起人们的好奇心，以招徕客人。



### 3. 运用其他手法

- (1) **以素菜形式命名：**这是将菜肴做成荤菜的样子，满足少数人的心理需求，以享口福，例“素海参”“素鸡”“素鱼圆”“素鳊鱼”等。
- (2) **以蔬果等盛器命名：**将蔬果粉丝制作成食物盛器的外形，来盛装菜肴，既是盛器又是食物，例“如西瓜盅”“冬瓜盅”“渔舟唱晚”“雀巢虾仁”等。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：  
<https://d.book118.com/816004131124010212>