

基于中国饮食文化的中式特色餐具设计研究

马丽媛

(天津电子信息职业技术学院, 天津 300350)

摘要: **目的** 探讨中式特色餐具的设计思路与方法。**方法** 使用调查法对各地不同特色餐馆进行调查,结合文献分析法对中国传统饮食文化进行分析,探讨饮食文化和餐具设计相辅相成的内在联系。**结论** 认识到现代中式特色餐具设计中存在的亟待解决的问题,得出应基于中国饮食文化的“精美意识”、“情礼观念”、“食养观念”、“五味调和”进行中式特色餐具开发设计的结论。

关键词: 中式特色餐具; 饮食文化; 餐具设计

中图分类号: TB472 **文献标识码:** A **文章编号:** 1001-3563(2014)06-0104-04

The Chinese Characteristic Tableware Design Based on Chinese Diet Culture

MA Li-yuan

(Tianjin Electronic Information Vocational Technology College, Tianjin 300350, China)

ABSTRACT: Objective It studied the design ideas and methods of Chinese characteristic tableware. **Methods** It used the investigation method investigate characteristic restaurant in different areas, combined with the literature analysis method, analyzed the complementary internal relationship between diet culture and tableware design. **Conclusion** It recognized the problems of modern Chinese characteristic tableware design that were urgently needing to be solved, then came to a conclusion that the Chinese style tableware design should be based on "fine consciousness", "emotion and etiquette conception", "health food conception" and "tasty mixed theory".

KEY WORDS: Chinese characteristic tableware; diet culture; tableware design

口思五味,目思五色,追求饮食之欲是人之常理,正是有了这样的自然之理,才有了发展至今博大精深的饮食文化,也才有了人类对于美食配美器的更高的艺术审美追求。古人云“煎炒宜盘,汤羹宜碗,参错其间,方觉生色。”这无疑是对美食与美器关系的一个精辟的总结。

1 中式特色餐具设计现状研究

在文化需求日益成为主导地位的时代,中式餐具

的文化渗透关系到如何深入领悟饮食文化内涵并加以应用的问题。通过对部分餐馆和餐具厂家的调查研究,我国目前中式特色餐具主要问题在于:餐具不能很好的衬托出菜肴的特色;没有在根本上将中国饮食文化的内涵应用于现代中式特色餐具设计。另外,与餐具密切相关的餐饮业对饮食文化的理解也较片面,在餐具的选用上缺乏文化意识。对基于中国饮食文化的餐具进行开发研究,提升中式特色餐厅餐具的文化内涵,并使中国饮食文化更广泛更深入的融入社会中得到传承和发展,在当今社会具有切实的理论和

收稿日期: 2013-09-17

作者简介: 马丽媛(1983—),女,山东人,硕士,天津电子信息职业技术学院讲师,主要从事工业设计及视觉传达设计的教学与研究。

实际意义。

2 中国饮食文化的基本内涵

赵荣光认为:“饮食文化是人们在食物原料开发利用、食品制作和饮食消化过程中的技术、科学、艺术以及以饮食为基础的习俗、传统、思想和哲学,即人们食事活动的总和^[1]。”

中华饮食文化在与世界各国文化碰撞中有一个坚固的支点,使它能在博采众长的过程中保持不衰的生命力,这个支点就是中华饮食文化的基本内涵。中国饮食文化内涵就是指饮食的物质文化、技术文化、意识文化等反映的,植根于中华文化的饮食思想和观念^[2]。就其深层内涵来说可以概括成4个方面:精美意识、情礼观念、饮食养生、五味调和。这4个方面反映了饮食活动中饮食品质、情感活动、营养观念、烹饪理念等所包含的独特文化意蕴,也反映了饮食文化与中华优秀传统文化的密切联系。

3 基于中国饮食文化的中式特色餐具设计

3.1 基于“精美意识”的餐具设计

“精”与“美”是对中华饮食文化的内在品质的概括,餐具设计应该秉承体现中式菜肴精益求精的原则,真正做到“美食配美器”。

3.1.1 基于菜肴的色彩特点进行餐具设计

首先,可以根据同类色搭配的原则进行餐具设计。这类搭配最适合在中式汤、羹、粥类餐品中应用,设计白色的瓷质餐具或者带点淡色调的玻璃材质餐具与之搭配。这点可以借鉴国外点心与餐具的色彩搭配方法,见图1。其次,也可以根据调和色搭配原则进行餐具设计。即设计与菜肴同一色相或近似色相的餐具与相应菜肴搭配。调和色是比较容易调和统一的,它具有朴素、明朗的感觉。再次,还可以根据强烈对比和调和对比的配色原则进行餐具设计。强烈对比原则即纯度和明度较高的颜色对比,如“九转大肠”,菜肴经过烹调呈黄橙色,如果标新立异地设计青色或黑色的餐具,将会给人强烈对比的美感,见图2。调和对比原则即设计色彩纯度和明度较弱的餐具与相应的菜肴进行搭配;或者以邻近色为餐具统制色,

在某一处点缀上一些对比色或在明度较弱处的面上点缀一些明度较强的色。运用这一对比方法,在浅色素雅的单色盘上点缀亮色调的小装饰,能使菜肴色彩更生动。



图1 西式餐具设计

Fig.1 Western tableware design



图2 日式餐具设计

Fig.2 Japanese tableware design

3.1.2 基于菜肴的形态特点进行餐具设计

中式菜肴造型有自然形式、图案形式和形象形式等^[3]。自然形式的菜肴形象完整、饱满大方,如“鲤鱼跳龙门”。这类菜肴的餐具设计应着重突出形态特征最明显的、色泽最艳丽的部位,为了避免整体形状造成的单调、呆板,可在餐具周边添加装饰图案以丰富菜肴的艺术效果。

图案形式的菜肴要求厨师和餐具设计师充分利用形式美法则,使菜肴及其搭配的餐具达到多样统一、对称均衡的效果。可依菜选盘,也可因盘设菜。如菜肴排列成三角或四方形,搭以圆形盘便可达到方与圆的对比统一;或菜肴为四方形或圆形,餐具造型为菱形或多边形都可以取得较好的效果。

象形形式菜肴的餐具设计关键在于简洁素净,以衬托象形菜肴的造型特色。也可以进行仿生设计,设计出花型、鱼形、蝶形、贝壳型或其他抽象形态等。

3.1.3 基于菜肴的风格特点进行餐具设计

我国八大菜系特色各有千秋,餐具作为菜肴的嫁妆必须与其风格相得益彰^[4]。如公馆菜,餐具应相应体现其精细考究的菜肴风格,设计上应精致高档,采用质地细腻的瓷类,并适当用金银做装饰。味道相对清淡鲜香、令人回味悠长的菜系,可用精美的瓷器来进行开发,或青花、或釉彩,显现一种富贵典雅之美。而麻辣火爆、味重色鲜的菜肴,可采用陶器,在深褐色上饰以白色点缀,再上釉装饰,风格粗犷极具特色^[5];也可以反其道而行,采用白色素雅的餐具,给浓艳的菜肴起到对比和陪衬的作用。

3.2 基于“情礼观念”的餐具设计

“情”与“礼”是对中华饮食文化社会功能的概括。饮食之所以具有“抒情”功能,是因为“饮德食和、万邦同乐”的哲学思想和由此而出现的具有民族特点的饮食方式^[6]。

3.2.1 基于情感需求的餐具设计

“食快乐”除了用烹制出美味的食品来满足人们由感官而至内心的愉悦追求外,一套情趣化的餐具也是饮食给人带来享受的不可缺少的条件^[7]。可以在餐具设计中强调自然色彩和天然材料的应用,或采用民间艺术手法和自然风格创造淳朴的乡村风格,体现了一种回归自然的人文关怀;或通过古典的餐具造型使人体体会到返璞归真的情结,见图3;或通过诙谐幽默的造型使用餐者放松,以此实现餐具的情感化设计,使人们在进餐过程中真正体验到食之乐。



图3 复古餐具设计

Fig.3 Classical tableware design

3.2.2 基于民俗礼节的餐具设计

对于中国讲究“礼节”的传统筵席,其餐具当然也要有讲究,餐具要求新、美、寓意吉祥,并且要能够体

现“水饺”、“粽子”、“寿糕”等特色节日食品的特征。喜庆场合可采用大红色,装饰纹样可选取鸳鸯纹、牡丹纹、龙凤纹等吉祥图案,如此以来可增加宴饮的喜庆气氛,见图4。再如年夜饭的餐具,可以装饰上十二生肖中的一种动物,表达对来年的一种美好的祝愿;满月宴的餐具可装饰虎头、五毒、婴戏图等装饰纹样,而祝寿宴则可选用石榴、寿桃、八仙贺寿等装饰纹样^[8]。



图4 中式餐具设计

Fig.4 Chinese tableware design

3.3 基于“食养观念”的餐具设计

“医食同源,饮食养生”,这是我国人们自古以来的普遍认识,这也使得“药膳”养生以及一些“原始”材质和自然材质的餐具流传了下来,用其烹饪的食品,原汁原味、营养互补、风味独特。近年来,随着药膳餐厅的兴起,药膳菜肴的餐具设计不能只停留在单纯地满足使用功能上,见图5,而应该与时俱进地进行功能改良及外观美化设计^[9]。如砂锅可考虑在锅身设计隔热材质的把手以利于取放,在纹理上保留一些手工痕迹,产生独特、充满天然机趣的形态。还可以适当的开发适用于药膳菜肴的成套餐具,如罐、锅、勺、垫盘等。另外值得注意的是砂锅、炖罐类餐具设计要与时俱进,不能一味地停留在旧时流传下来的材质造型,在这一点上可以向厦门汉阳馆韩国传统餐厅的餐具设计学习,其炖品类餐具造型和加工精细程度上已经基本做到了餐具设计与菜品的与时俱进,见图6。

3.4 基于“五味调和”的餐具设计

五味调和的境界说体现了中国饮食文化的本质内涵,也体现了儒文化和传统美学求“和”的最高境界。“和”不仅反映在一个菜肴的烹制上,同样反映在一桌宴席的调配上。一桌好的宴席并不是多种美味



图5 厦门炖罐餐具

Fig.5 Stew pot tableware of Xiamen

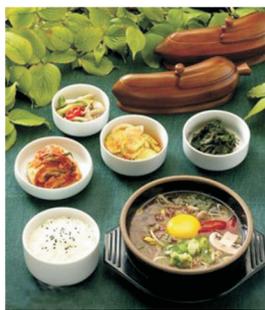


图6 汉阳馆餐具设计

Fig.6 Tableware design of Hanyang restaurant

珍馐的堆砌,要真正做到“和”,还要有色彩意识和美学意识,使所有餐具和菜肴在桌上浑然一体^[10]。餐厅也要从整体上进行调和,采用统一的设计元素、标志等,在变化中求统一,即衬托餐厅的文化特色,又宣扬了餐厅的品牌。总之,发挥“和”之美,应处理好餐具与菜肴的多样统一,餐具与餐具的多样统一,餐具与环境的统一,餐具与人的统一,真正全面地达到“和”。

4 结语

随着人民生活水平的提高,人们会越来越追求生活的品质,中式特色餐具于物质功能之外的文化功能属性会更加受到重视,对中国传统文化的深入研究和新工艺新技术的开发应用也使中式特色餐具开发设计有了更为广阔的空间^[11]。从发展的前瞻性上看,现代中式特色餐具设计的发展将朝着:弘扬特色文化;精美时尚;适应现代生活新需求;宣扬品牌意识的方向发展。

参考文献:

- [1] 赵荣光.中国饮食文化史[M].上海:上海人民出版社,2006.
ZHAO Rong-guang.The History of Chinese Diet Culture[M].

Shanghai:Shanghai People's Publishing House,2006.

- [2] 王仁湘.民以食为天——中国饮食文化[M].济南:济南出版社,2004.
WANG Ren-xiang.Food is God for the People: the History of Chinese Diet Culture[M].Jinan:Jinan Publishing House,2004.
- [3] 周明扬.热菜造型图谱[M].上海:上海科学技术出版社,1994.
ZHOU Ming-yang.The Pictures of Hot Dishes[M].Shanghai: Shanghai Science and Technology Publishing House,1994.
- [4] 陈彦堂.人间的烟火——炊食具[M].上海:上海文艺出版社,2002.
CHEN Yan-tang.The Fireworks of the World: Cooking Utensils[M].Shanghai: Shanghai Literature and Art Publishing House,2002.
- [5] 周睿.关于川菜餐具设计中四川文化元素体现的思考[J].包装工程,2008,29(9):140—142.
ZHOU Rui.Embodiment of Sichuan Cultural Elements in Tableware Design for Sichuan Cuisine[J].Packaging Engineering,2008,29(9):140—142.
- [6] 王岳.饮食方式与饮食具设计[D].上海:东华大学,2005.
WANG Yue.The Diet Style and Tableware Design[D].Shanghai: Donghua University,2005.
- [7] 兰娟.在人机学思想中关注产品愉悦功能的设计[J].包装工程,2008,29(2):124—133.
LAN Juan.Attention on the Product Pleasurable Function Design with Ergonomics[J].Packaging Engineering,2008,29(9):124—133.
- [8] 王子辉.中国饮食文化发展趋势探析[J].扬州大学烹饪学报,1999,27(4):18—20.
WANG Zi-hui.Probe into the Tendency of Chinese Food Culture Development[J].Culinary Science Journal of Yangzhou University,1999,27(4):18—20.
- [9] 杨霖.以市场调查分析为基础的产品设计[J].装饰,2008(2):110—111.
YANG Lin.Product Design on the Basis of Market Investigation and Analysis[J].Zhuangshi,2008(2):110—111.
- [10] 刘晓芬.论饮食文化的非物质性[J].社会科学辑刊,2010,27(3):36—39.
LIU Xiao-fen.Theory of Non-material Catering Culture[J].Social Science Journal,2010,27(3):36—39.
- [11] 陈炎,李梅.中西饮食文化的古代、现代、后现代特征[J].中国文化研究,2009,33(3):51.
CHEN Yan,LI Mei.Chinese and Western Food Culture of the Ancient, Modern and Post-modern Characteristics[J].Chinese Culture Research,2009,33(3):51.