

如何把艺术教育与美学教育融入到

烹饪课堂中的面点教学

王葳娜

【摘要】：近年来我国职业教育获得了极大的发展，也越发被重视起来，作为一名烹饪教育工作者，我发现原有的烹饪教学只重于技的培养，即只教会学生怎么做，却忽略了很重要的一部分，即道的培养。融入美育教学，让这一问题得以有效的解决，不只是让学生了解和掌握一些具体的技能和知识，还拓宽了学生思维，通过艺术教育搭建一座桥梁，使学生从有限的自我通向无限世界，从而完善学生的人格修养、提升学生的人生境界。

【关键词】：中式面点；烹饪课堂；艺术教育；美学教育；艺术性

美育，即审美教育，包括两个层次的审美活动教育，一是艺术教育，一是美学教育。从这两个层面分别贯彻到烹饪课堂的面点教学中。

艺术教育包括两个方面的基本内容：一是艺术技巧的培训，比如绘画、音乐、舞蹈技能的培训，使学生在校期间能够掌握和操作一、两种艺术形式的创作或表演；二是艺术知识的培训，使学生了解和掌握门类艺术的基本理论和艺术史知识，比如让学生掌握美术、音乐、舞蹈的理论知识和历史知识，培养和提高学生的艺术鉴赏力。切实有效的艺术教育，不仅有助于培养和增强学生的艺术兴趣，使他们有更高的热情、更多的机会参与艺术活动，而且把学生从自发的艺术爱好者、欣赏者提升为自觉的艺术活动参与者和艺术鉴赏者。进入 21 世纪之后，人类在更广泛、深刻的层次上进入了跨民族、跨文化的交流、竞争，对个体的心理素质、人格品质也提出了更高的要求。因此，在当今的烹饪课堂教学中开展并强化艺术教育，是学生素质教育的重要部分。

如何开展烹饪课堂的艺术教育？——让面点制品成为艺术品。

一、材料选择的艺术性

面点原料根据其性质和用途,大致可分为坯料、馅料、调辅原料和食品添加剂四类。

a.坯料原料。

是制作面点的主料,面点的色彩与形态主要由坯料原料所决定。我们平常所说的四大面团主要就是根据坯料划分的,而四大面团中的绝大多数品种的造型都是由其坯料所决定的。同样的造型,不同的坯料其特色也不一样,因此坯料的形态、种类在面点的造型中起着决定性的作用。

b.馅料因素。

馅料对面点造型的影响也是较大的,透过皮子可以看到馅料,这是馅料的色彩对面点造型影响的一个典型例证。

c.调辅料因素。

调辅料对面点造型的作用是很明显的。像油脂、食盐、糖等既可作为调料,又可作为辅料,而蛋品、乳品、水、酵母及某干果、蜜饯等均可作为辅料使用。像奶油在裱花蛋糕中的装饰作用。酵母在包子、花卷、馒头、面包中的膨松胀发作用。果料在玫瑰百果蜜糕中的点缀装饰作用,尤其在八宝饭中,这种作用更为突出。在八宝饭成形的过程中,可将果料拼成各种优美的、能表达一定意思的图案,比如拼成“寿”、“喜”字、各种花卉形状或几何造型,使制品既美观实用,又具有欣赏价值,同时还能烘托筵席主题。

d.食品添加剂。

面点中常用的添加剂有化学膨松剂、着色剂、甜味剂、赋香剂等。在这几种添加剂中,对面点造型有较大影响的是化学膨松剂和着色剂。

面点的色彩是面点造型艺术的重要组成部分。首先,面点造型的色彩主要由油、糖、蛋等原料自身的色彩或在加工中变化而成的色彩组成,一是原料本色的运用,二是通过工艺手段着色。这些自然色彩不但色调自然,食欲感强,而且卫生营养。其次才是添加的色素。按其来源,可分为天然色素和人工合成色素。对

于一些讲究食用的面点制品如苏州糕团中的松质糕、粘质糕、生粉团、熟粉团，一般不用人工合成色素而使用天然色素。

二、制品加工的艺术性

面点食品给人的第一感受是视觉感受，然后才是触觉感受和味觉感受。因此，外观形态的好坏直接影响到人们的情绪。独特的面点艺术风采活跃宴席气氛，增强人们的食欲，使面点食品既能食用，又能使人们的心情愉悦。

（一）面点的造型艺术

将艺术融于面点制作工艺主要体现在：面点的造型艺术，面点的组合与装饰艺术。面点造型是研究面点原料的自然形态和运用刀工、模具及各种面点制作技法，使面点成为各种不同造型的艺术品。面点造型是形体上的美术和面点制作技术结合的工艺美。成功的面点以精湛的工艺、显示的手法、高雅的造型、旋律的色彩效果令人倾倒。面点的造型艺术是饮食活动和审美意趣相结合的一种艺术形式，既有技术性，又有观赏性。

- （1）自然形态艺术
- （2）模仿几何图形
- （3）象形造型
- （4）剪绘法
- （5）模印法
- （6）塑绘法

（二）制品成熟的艺术性

面点制品种类繁多，熟制的方法主要以单加热法，即蒸、煮、烙、烤、炸、煎等为主，通过不同形式的加热处理，使制品的造型在质、味、色、形等方面都产生明显变化，而成为一种可以直接被人食用的造型面点。例如：桃酥在烤制过程中形成自然的裂纹、山西面食中的拨鱼面、剔尖在煮制过程中定形等。由此可见，成熟工艺是最后定型的关键。

（三）制品装盘的艺术性

除了的面点制作中做到材料美、造型美等以外，还要运用辅助手段，如：围

边装饰、器皿的衬托来提高点心的艺术性，达到色彩美、组合造型美、意趣美的效果，使点心既可食用，同时在盘中形成一定的图案，给人以美的享受。简约明快，雅致精巧，可以最大限度的满足各方面的要求，也是进行装饰料挑选基本出发点。

1、点心盘饰方法

- (1) 巧妙构思
- (2) 选择合适的装饰材料
- (3) 调配颜色
- (4) 精心制作
- (5) 艺术拼摆

2、餐具的装饰

美学教育，就是对普通大学生进行美学理论的教育。比较艺术教育和美学教育对于大学生素质教育的不同作用，可以这么说：艺术教育是学生更好地掌握艺术的技能和知识，更好地理解 and 运用艺术，重在于建立学生与艺术本身的联系，重在于“技”；美学教育是在艺术教育的基础上，深化和提升学生对艺术的理解和体验，把它上升到人生境界的塑造和拓展，也重在于通过艺术建立学生与人生世界的联系，重在于“道”。没有艺术教育，美学教育是空洞的，没有基础的；没有美学教育，艺术教育是不彻底的，没有结果的——因为艺术教育的根本目的，不只是让学生了解和掌握一些具体的艺术技能和知识，而是通过艺术教育搭建一座桥梁，使学生从有限的自我通向无限世界，从而完善学生的人格修养、提升学生的人生境界。美学是来自于艺术的人生的智慧，掌握这种人生智慧，它不仅使我们在人生之途中更自由主动的学习和理解世界，而且使我们的人生因为美学的理论训练更丰富更深刻地向世界展开。因此是不容忽视的。

三、把面点制作工艺和美学教育相结合

1、突出面点制品的民族特色，丰富制品的文化内涵。

面点制品的特色，有的是以口味见长；有的是以外型著称；有的是色泽艳丽，香气诱人；有的历史悠久，文化底蕴深厚附载着一个美丽而动人的传说。

2、增加点心的艺术气息，融合菜肴的内容，提高宴席的品位。

面点的制作本身就是造型艺术，制作过程成为艺术塑造过程，如花色点心，象形点心，船点，与其说是一件小食品，还不如说是一件让食客不忍动箸的艺术品。在宴席点心、全席点心中，对点心的装饰和美化，和整个宴席紧密联系，突出宴席主题，表达宴席涵义。

3、面点制作艺术化，可以提高面点制品的经济效益和社会效益。

艺术的表现形式有很多种类型，而烹饪艺术是唯一可以吃的艺术。精美的点心以其美观的造型、鲜明的色彩、独特的意境丰富了面点的内涵，既提供了实用价值，又满足了审美要求，更提高了经济效益和社会效益。

面点的造型艺术，装饰艺术的形成，有一个历史的发展过程，是在坚持以味为主，通过造型表达情感，趣味、意境，与“味”相辅相成，并形成了民族特色。我们要保持这种特色，在现代科学理论的指导下进一步发展，充分体现面点的原料美，技艺美，组合装饰美，使面点艺术不断发扬光大。

【参考文献】:

- [1]朱安良.对中式面点造型艺术的分析[J].黑龙江科学.2013(11)
- [2]方元法.关于面点创新与开发的思考[J].武汉商业服务学院学报.2007(03)
- [3]李宝华.焦明耀.岳秋荣.左东黎.栩栩如生的象形面点[J].中国食品.2011(03)
- [4]刘云亮.中式面点的发展与提高(上)[J].中国食品.2006(16)
- [5]刘云亮.中式面点的发展与提高(下)[J].中国食品.2006(17)
- [6]毛巍蓉.当代艺术教育的功能和目的研究[J].浙江教育学院学报.2003(03)
- [7]李昱春.试论艺术的功能和艺术教育[J].克山师专学报.2003(04)
- [8]冉祥华.美育与创造力[J].教育研究与实验.2000(02)
- [9]曾繁仁.美育的现代意义[J].中国大学教学.1999(05)
- [10]杜卫.美育与创新教育[J].教育研究.1999(09)