

中式飲食造形之研究

葉宗和*

摘 要

從人與自然的關係來看，飲食與造形都是人類將「自然的人化」詮釋得最淋漓盡致的行為活動，也是將「人的自然化」體現得最具美感的藝術創作，不過，造形的生命更建構了飲食者潛意識中的「心理景觀」，而展示為瀟灑視覺空間的美感氛圍。

廣義來說，每樣東西都是造形，飲食當然也不例外，從料理烹調、盛器選擇、盤飾設計等，處處充滿著造形與構成的美學概念，可概括為被載體（食材、食體、食雕）與載體（盛器）兩大主題，及其之間的相互對待關係。於是，隨著人的欲望意識延伸、廣佈，透過廚師有意義的藝術賦形與造形，終於讓飲食更具視覺美感，也更加增添食物的美味，足以改變與提昇人類的文化內涵與生活情趣。本研究共歸納出以下四項結論：

- （一）中式飲食造形是廚師「技藝化」的智慧結晶，包含點、線、面、體等構成要素，可謂是色、香、味俱全的「雕塑藝術品」。
- （二）中式飲食大量造形形式是對大自然形象的「模仿化」，使之超越「食物」的物質意涵，一躍成為「藝術化」的高級視覺造形與審美價值。
- （三）中式飲食造形也是對食物「陌生化」的表現，對飲食者產生視覺衝擊力與精神佔有，既延長品嚐時間，亦強化對食物的視覺審美快感。
- （四）中式飲食造形具有生生不息、綿延不絕的「生命力」特質，亦開創了心、眼、手、口相通的生活美學新視界。

關鍵字：造形、飲食造形、視覺審美、飲食文化

* 南華大學 視覺藝術學系 副教授

A Study of Chinese Dietary Form

Tzong-Ho Yeh*

Abstract

From the relationships between nature and human beings, diet and form both are the best interpretation of “Nature’s Humanization” for human behavior and activities, and they are the most aesthetic art creation to show “Human’s Naturalization”. However, the life of form even built the “psychological view” from the eater’s sub-consciousness to display the aesthetic atmosphere within the visual space.

In general, each object is belongs to a form, of course, diet is no exception. From cooking style, dish wares to dish decoration which is full of the aesthetic concepts of form and construction, and which can be roughly divided into two subjects: one is something putting on the dish ware, such as the raw material of food, the cooked food, and the sculptured food; the other one is dish ware itself. In addition, the relationships between the two subjects will be discussed. Thus, growing with the extension of people’s wants and needs, delivering by the chef’s meaningful art form, the diet is more visual aesthetically and also increasing the food’s delicacy which can change and enhance people’s culture as well as living pleasure. The study is conducted four conclusions as follows:

- (1) Chinese dietary form is the intellectual result of the chef’s “artist skill” which including the constitution of point, line, surface, and body to be natural and artificial forms, it is also called the “sculptured art” going together with color, fragrance, and taste.
- (2) The vastness of Chinese dietary form is the “imitation” of nature beyond the material meaning of “food”, and transforming to be the “artist” superior visual form and aesthetic value.
- (3) The Chinese dietary form is a presentation of the “strangeness” for food, which producing the visual compact and spiritual occupation to the eaters, and it also prolongs the tasting time and reinforces the visual aesthetic pleasure.
- (4) The Chinese dietary form is with the trait of vivid “power of life” and which is to create a new world of aesthetic living style connecting with people’s hearts, eyes, hands and mouths.

Keywords : Forms, Dietary Form, Visual Appreciation, Dietary Culture

* Associate Professor, the Department of Visual Art, Nan Hua University

壹、緒論

一、研究背景與動機

「飲食」，是人與自然界的物質交換，也是人類生存和改造身體素質的首要物質基礎，更是社會發展的前提。飲食文化，可謂是隨著人類社會的出現產生，又隨著人類物質文化和精神文化的發展而豐富自己的內涵¹。

從人與自然的關係來看，飲食與造形都是人類將「自然的人化」詮釋得最淋漓盡致的行為活動，也是將「人的自然化²」體現得最具美感的藝術創作，而進化為生物界的唯一主宰者。不過，若從造形與飲食的關係來看，造形的生命更建構了飲食者潛意識中的「心理景觀」，而展示為瀟灑視覺空間的美感氛圍。

廣義來說，每樣東西都是造形，飲食當然也不例外。飲食的造形可謂是挑逗味蕾的前哨站之一，尤其與「質地」與「口感」的五味³關係更是密切。根據心理學的論點，人類對飲食造形的需要，既是生理的，也是心理的滿足；若以烹調哲學而言，將色、香、味不同的食體拼成富有意義的圖案與形式，而形成和諧的統一整體，在視覺中即充滿了味覺的誘惑，正符合造形中相對又相和的「多樣的統一⁴」之視覺美學。

飲食造形的產生，除了自然食材的有機造形及盛器的幾何造形外，大多肇因於烹調料理的過程，以及因應食客喜好與需求而成，從烹調料理、盛器選擇、盤飾設計等，處處充滿著造形與構成的美學概念。於是，隨著人的欲望意識延伸、廣佈，透過廚師有意義的藝術賦形與造形，終於讓中式飲食更具視覺美感，也更加增添食物的美味，足以改變與提昇人類的文化內涵與生活情趣。

現代飲食之目的，不再僅是為了延續生命與尋求飽足感而已，更重要的是要活得安逸、活得健康、活得快樂，成為另一種層次的精神享受。因為，真正的美食家是用他的精神舌蕾和藝術想像，來領會美食的精彩絕倫，這才算得上飲食文化。

本文的研究背景與動機，係有鑑於中式飲食造形建構了極為特殊的視覺美感，每一道美食更是廚師的造形傑作，與立體雕塑作品無異，每每讓食客感動不已，但相關的研究價值卻常為學者所忽略，且廚師亦無法詳細道出相關造形原理。雖然，飲食造形在造形分類中並無明顯標示，但透過心與眼的感受，不難發現食材與菜餚中豐富的造形脈絡及藝術美學的成份，而凝成喚起食慾的視覺刺激，且源源不絕地流淌在廚師與饕客們的

¹ 林乃燊，1992，《中國飲食文化》，南天書局，台北，初版，序言：頁1。

² 「自然的人化」可分為外在自然的人化與內在自然的人化，係指人類從自然事物及現象中擷取所需，而創造了物質與精神文明；「人的自然化」則是人類利用、分享自然之同時，對自然應具有正面體認，並挑起應負的責任，而共創「天人合一」的理想境界。

³ 熊四智，2001，「飲食五味新說」，《中國飲食文化》，第七卷，第二期，台北，頁36-37。
依據熊四智的說法，所謂「質地的五味」，係指餐食的物理味覺：脆、嫩、細、酥、軟；「口感的五味」則是包括進食時食品的味感與質感，可抽象為豐、腴、爽、適、舒。

⁴ 引自呂清夫，2006，《造形原理》，雄獅圖書，台北，九版7刷，頁167。

所謂「多樣的統一」正如十九世紀美學家費希諾（G.T.Fechner）所說的，一個對象為著給人以快感，它必須具有統一的多樣性；另一位美學家李普斯（T.Lipps）亦所見略同，他說體驗彼此異質的東西要比同質的東西更能給人快感，又說即使是十分多樣的東西，仍須由某些共同的要素而隸屬於某一點。

心裏。因此，對中式飲食造形的研究是有其必要性的，而其造形美感的營造與形式的開發，勢必將成爲現代飲食設計相當重要的實踐課題。

二、研究目的

有關本文主要的研究目的，共分爲下列三點：

- (一) 藉由文獻歸納與資料分析，系統性地整理出相關的中式飲食造形種類。
- (二) 激發食客對中式飲食造形之審美觀，試圖讓飲食活動可以變成一種生活與心靈兼融的感動。
- (三) 提升中式飲食從業人員的基本造形能力，能開發出具創意、美感、美味的佳餚，試圖將台灣美食推向國際舞台。

三、研究範圍與限制

由於中式飲食造形的研究範圍太過廣泛，譬如食材、食體、菜餚、盤飾、飲料、盤（碗、杯）器、刀、叉、匙、筷子、餐桌鋪排、飲食空間環境、及色彩、材質等，甚至有些部分尙牽涉專業的工業設計、開發與製作，已是本研究無法解決的領域。因此本文的研究範圍，只限定於中式飲食中的被載體（食材、食體、盤飾）與載體（盛器）兩大主題，及其之間的相互對待關係等等範圍，除了以中華飲食的八大菜系爲主軸外，當然也兼及其所衍生的台灣小吃、客家飲食、原住民美食等台灣本土化美食。文中並不涉及單一烹調法與菜餚主題研究，而僅以深入淺出的通論方式加以說明與剖析，雖然其中難免會有遺珠之憾，當唯有再另闢專文探討，方以爲是。

四、研究方法與步驟

本文主要以文獻研究法進行文獻資料的收集、分析，尋求中式飲食造形的構成法則，並述及其美感的形成原理；其次，利用歸納分析法，試圖找出潛在性的脈絡及豐富的「造形」元素，再以深入淺出的辭句加以彙整與組織，將各相關元素的造形予以區別與歸類，並敘述其所應用的領域與概況。

（一）文獻研究法：

首先，蒐集國內外與本研究相關之中式飲食與造形之論述與史料，並加以研析與整理，作爲本文研究中式飲食造形之構成法則、形式原理、美感原理時之理論依據，同時作爲其飲食造形分類與應用的分析參酌。

（二）歸納分析法：

將所收集的中式飲食烹調與設計專書、食譜、圖鑑等之菜餚圖片，進行整理、分析與歸納，並輔以視覺心理學、造形設計等相關理論，試圖從食物、盛器與排列組合等領

域中，將諸多外顯的造形予以系統性地分類與命名，並兼及造形的成因與法則。

貳、相關理論與文獻探討

一、中式飲食文化概述

《禮記·禮運》：「夫禮之初，始諸飲食。」可見，自人類進入文明社會以來，飲食活動便成爲一種典型的文化活動，但由於受到環境、物產、風俗、宗教、思維與審美趨向等生活模式影響，經過長期的積累與沉澱，而形成了不同類型的飲食文化。

「中式飲食」是相對於西式飲食之命名，其實就是指在台灣的中華飲食，而中式飲食文化亦即中華飲食文化。由於台灣特殊的歷史背景及獨天得厚的條件，使得飲食文化更加多元化，不僅吸納中國各地廚藝精華，並且從傳統廚藝中不斷推陳出新，各系的中華菜餚在此發揚光大，也發展出本土化的台灣小吃、客家美食、原住民美食等，台灣可說是集中華飲食文化之大成。

中華美食源遠流長，匯集數千年的烹調智慧及經驗，與悠久的歷史薰陶，講究色、香、味、形俱全，能將平凡無奇的食材製作成精緻佳餚；料理更是多采多姿，約可分爲北平、四川、湖南、廣東、江浙等五大菜系，素有「東酸」、「西辣」、「南甜」、「北鹹」等不同風味，可見中華飲食文化的廣博與多元。

不過，所謂「飲食文化」，不僅追求吃得美味、煮得細心，舉凡相關的禮儀、美學、藝術都應包含在內。換句話說，中華飲食文化至少應包括烹調學、食品製造學、食療學、飲食文藝學等四門子學科，但以烹調學爲主要的發展範疇。烹調學是飲食學的中心環節，是一門以廚房爲生產基地的膳食製造學，也是對食料的加工性生產，而體現營養學與味感美學的一門綜合學科。尤其飲食文化中的食具、飲食觀、飲食與烹調方式等，都呈現出非常獨特的民族性，而「食不厭精」更是飲食的最高審美準則。

因此，中式飲食的烹調技術非常重視「刀工」及「火候」，並講究烹調時間、手續繁複與多重味道，主要源於中國人喜歡吃熟、熱、味濃與精緻的食物。因此，中式飲食菜餚作起來往往需要時間較長、精心加工、調和味道，有的尚需經過多道烹調過程與技巧，如蒸、炸、燴、燒、炒、煎、爆等，而烹調手法多變，也是中國飲食文化的一大特色。此外，烹調的佐料相當多樣，製作麻、辣、燙、甜、鹹、酸等味濃的食物，更講究火候的控制，其中以快速翻炒最具特色。

另外，素有烹調前奏曲之稱者，非「刀工」莫屬！刀工就是利用各式刀具切割食材與食體之技藝，刀工的好壞不僅直接關係著菜餚的整體形態美感，也會影響菜餚烹調的火候控制與飲食美味。因此，刀工之妙，不僅著眼於造形美感，還應處處顧及烹調的需要，故能依味造形、隨類賦形，展現形色兼美的烹調藝術，也將彈奏出潛藏在中華飲食文化中最曼妙的旋律與音響。

二、造型相關理論

人類由於手腦並用，故有造形的活動，從石器時代到現代材質的結構，皆有造形的要素。撥諸造形的歷史，與人類的生存與生活、物質與精神的層面息息相關。因此造形表現的本質，即有內在與外在之分，更甚者，造形亦牽涉著心理能力、基本造形能力、圖像思考能力等等。學者林書堯依照造形目的，歸納出人類造形的理由⁵：

- (一) 為表現快不快樂的目的而造形。
- (二) 為改善生活的目的而造形。
- (三) 為思想而哲學的目的而造形。

所謂「造形」，簡單地說，是透過視覺，將外在世界所接受的視覺造形，轉換成有意義的結構實體。造形一詞，可見於德文的 Gestaltung，字源的意義是完形（完全形態），係指一個形態具有統一的整體感。因此，凡是透過視覺方式所表達的可視、可觸等知覺成形活動，皆稱為「造形」⁶。

根據 Henry Focillon 的說法，每樣東西都是造形，生命本身就是造形，不但任何活動都可以當作造形，並界定在所謂造形的領域裡，將之譜記成空間與時間，更有甚者，生命本身根本就是造形的創造者。因此，造形基本上是個動態的組織，也是活的有機體，亦即把外在世界具體的質感，當成身體對環境反應的集合。造形是情感最內在的活動，造形催化情感，造形最基本的內容，是形式性的內容，絕不是主題上可有可無的外衣。以視覺心理學而言，造形不但讓人知覺，而且有自己的結構，它包含了感知空間裡的所有型態和邏輯，更建構起該空間的類比，最重要的是，創造了新的空間型態和邏輯；此外，造形必須經歷並受制於不斷的轉變和變形，造形裡才能滿是張力、動勢，從內在賦予它活力。以創造的本質而言，造形具有完全屬於自己的意義，有自己的意味，也容許詮釋，同時具有個人的、特定的價值，不該與我們賦予它的屬性混為一談⁷。

造形包含的範圍相當廣泛，不僅涵蓋自然與人為造形、具象與抽象造形，而作品的創作亦屬於造形的範圍，因此，它兼及雅拙與精密、理論與實際的層面。吉岡徹曾將造形活動分成三個不同的領域：(1)具有實用性意義的工學及理化領域（如光學、車輛、衛星等）；(2)具有美感的領域（如繪畫、雕刻、工藝品等）；(3)介於兩者之間的領域（如建築、服飾、海報等）⁸。

飲食造形的產生，主要源於人類為改善生活、表現快樂、展現美感等目的之造形活動。杉浦康平在《造形的誕生》一書中指出：「美的造形、感人的造形建立在源遠流長的『生命記憶』基礎之上，……」又說：「感受造形之美，並為之感動。這種感受力的源點，必然受作用於無數生命體為生存不惜一切的、真摯勇敢的行為，以及由這種行為培養來的深刻的審美意識。」⁹可見，飲食造形是增加美味的視覺形式，也是讓食客感動的生命造形，更是一種追求「形外之形」的美學意境——第一個形係指物質之形，第二個形則是蘊涵在深層意識底層的心理的形，藉由兩者之間的互動與呼應，而展現為人類生活共有的「美的財富」。

⁵ 轉引自楊清田，1995，「簡論『造形』形成的原因」，《藝術學報》，第五十六期，板橋，頁 51。

⁶ 丘永福，2004，《造形原理》，藝風堂，台北，二版 11 刷，頁 8-10。

⁷ 參見 Henry Focillon 著，2003，《造形的生命》，吳玉成譯，田園城市，台北，頁 19-35。

⁸ 同註 6，頁 12。

⁹ 杉浦康平，2000，《造型的誕生》，李建華、楊晶譯，雄獅圖書，台北，序。

參、中式飲食造形的構成美學

一、中式飲食造形之構成法則

造形的構成要素，主要包括「形態」、「色彩」、「材質」與「空間」等，而形態中的點、線、面、體，更是造形設計的基本單元。造形與構成過程中，形態組合為求合理變化，可以採用「位置移動」、「角度變化」、「形體大小」、「質感複合」及「空間聚散」等五種基本方式來處理，且能單獨或合併使用。

中式飲食造形擁有相當特殊的民族性，除了應具有造形的多樣性及豐富性外，更須重視造形與造形的搭配性及協調性，亦即所謂「多樣的統一」之共同原理與目標。因此，中式飲食形態分割與組合時，必須在統一中求變化，變化中求統一，以及在對比中求調和，調和中求對比，並依據美的形式原理、視覺心理學，以及象徵與聯想手法，藉以創造出中式飲食造形的視覺效果及象徵意涵。

綜合上述基本觀念，有關於中式飲食造形的構成法則，約可歸納為下列幾項¹⁰：

（一）分割法

所謂分割，主要是利用適當工具，將等形的食材作規則或不規則的切割、分離與挖除等，可變化出許多異與同的單位形體，以符合飲食烹調與食用時的需求。中式飲食造形除了特殊烹調方法外，絕大部份食材都必須經過分割的階段，無論是速度快慢、力量強弱或虛實互應，均講求人性化、感性化的手法，僅靠著敏銳的手感與眼力，隨著節奏舞動不需要任何數據，即可依自己的感覺達成構成之目的。易言之，中式飲食造形之規則分割（等分割），除非以機械式或科學式的精密計算，否則分割完成的單位形體，並無法獲得完全相同之形態，至多僅呈「極相似形」之構成而已。

（二）位移法

位移即方向性的運動或角度的變化（扭曲），具有引導目標的位移作用，在構成法則中占有極重要的地位。位移可說是衡量變化的一種尺度，將已有形態分割、錯開，由其變化而產生效果不同的構成畫面，錯開的位移方法最簡單，若是切斷的間隔依「遞增」的方式構成，會產生更複雜多變的韻律；如果是不規則構成，以幾何學的形切割，再錯開位移，可獲得既有變化又有秩序的美感構成。中式飲食所使用的位移法，主要是配合分割法的後置作業程序，以及用於食體、蔬果雕及盤飾的排列組合，而位移的間隔，則端賴菜餚整體造形的規劃與設計。

（三）重疊法

所謂重疊，乃是某一形態遮蓋另一形態的全部或局部之意。重疊現象，不僅在兩個或兩個以上造形之間發生，甚至在一個造形的部分與部分之間也會發生，可創造較為秩

¹⁰ 參考同註 6，頁 122-131。（分割法、位移法、重疊法及重複法之論述）

序化與簡潔化的視覺，亦可衍生空間感和動態感的多層次效果，而顯現出同質或異質事物的整體感性格。重疊亦可採用「相互重疊」、「參雜重疊」的方式，不分賓主關係，任何一方同時是主動的，也是被動的，而表現出「亂中有序」的視覺美學。

中式飲食造形的重疊現象相當多，主要在於展現食材與食體的量感，幾乎都會產生「堆高」的空間效果，可分為規則與不規則重疊法兩種。規則重疊法係在固定的造形整體中訴求定量與定向的重疊，具有秩序性的視覺特性；不規則重疊法則是一種展現多元方向的堆疊方法，追求雜亂又統一的視覺美感。

（四）重複法

所謂重複，又可稱為「群化作用」，是指將相同（或極類似）單位形體反覆並置，而分不出主與賓的關係之方法。重複的形在視覺上會產生單純的統一感，也是最簡易的構成法，為了呈現較有變化的構成，常與重疊法及位移法聯合使用。一般而言，飲食造形的重複，最常使用「單方連續」的構成法，即運用單位形（具象或抽象）施予方向性或位置性等變化，而產生視覺的和諧感；有時也會採用集合式的重複，以兩個或四個單位形合成大的單位形，再以此大單位形的反覆並列，來達成重複的構成結果。

中式飲食造形的重複法，主要運用於食體與盤飾的排列組合，可分為定向與非定向的重複兩種。定向重複法具有秩序性的美感，但缺乏變化而顯得呆板；非定向重複法又可分為連續式（方向恆變）與散列式（方向常變）兩種，連續式重複追求的圓曲性的構成，具有旋律般的漸變視覺效果。散列式重複係指單位形位置之感性構成，雖然感覺較為雜亂，若與重疊法互用得宜，卻能展現繁衍性的最大量感。

（五）充填法

充填法是扮演融合多重質感的最大推手，也是塑形與固形的重要方式，可形塑「同形異質」的造形特色。所謂充填法，係將某物填充入另一物之內，而成為整體視覺效果的方法，可分為深量的填充法與淺量的鑲嵌法。深量的填充法，主要是指基於烹調與品嚐的需求，將具液體（黏稠）或固體性質的食材、餡料等，裝填至自然或人工袋狀的容器內，再經過不同的烹調過程，使之成為裏外融合的整體，有的則尚需經過分割而成較小的單位形體；淺量的鑲嵌法則是指先將單位形的材料，以挖、割方式形成具淺量的凹形空間，再把液體餡料與固體食材鑲嵌入內，經過蒸、炸的過程，而形成完整性、獨立性的食體存在，是一種追求形式與材質變化的最簡易之構成法。

（六）包捲法

包捲法是構成法則中較為特殊的方法，主要是利用材料的延展性與可塑性，使其形成創作所需的整體造形。中式飲食造形的包捲法，則係以較大面積的皮層或面形材料（包含可食與不可食），將各式餡料或食材，以包覆或席捲的方式將其作長短時間的融合，再以各式烹調手法，而形成圓柱狀、長條狀或不規則形等之固態形體。

包捲法依食用習慣與方式，可區分為剝卸式與合食式兩種，最大的差異點在於外層材料之食用可否。簡單地說，剝卸式包捲法是指食用時必須將外層材料予以剝除，僅食

用其中的食體內容；而合食式包捲法，顧名思義即是包捲材料與食材融為一體，可一起合著食用之謂。若依構成的方式，包捲法又可區分為單式包捲法與複式包捲法。單式包捲法只經過一次的單純包捲，純粹作為固形之用；複式包捲法則是視烹調與食用目的，結合其他構成法，進行不止一次的包捲，可獲得較為複雜的形式與味覺美感。

二、中式飲食造形之美感原理

關於造形在中式飲食活動中的重要性及蓬勃之開端，主要來自於飲食造形之藝術化原理，而成為生活中有意義的審美藝術形態。易言之，中式飲食造形之美感原理，誠是透過廚師的技藝化、食體的模仿化與食客的陌生化等意識之融合，所引發出有意義的、富審美的創造性行為。分述如下¹¹：

（一）技藝化

所謂技藝，係指廚師的技術能力及其表現方式。廚師如同藝術家般，利用食材與調味料的形、質、色，在高超技藝與創意思考中，傾注了廚師的創意與情感，創造出豐富多彩、饒富美感的菜餚或食品形象。換言之，廚師對食物烹調技藝的得心應手，達到如「庖丁解牛」般的游刃有餘，那是一種心物同化、得意忘形的審美境地。

從中式飲食烹調的刀工技藝來看，要創造良好的菜餚之形，刀工與刀技是廚師必備的基本技術。刀工主要可包含切、片、排、斬、剗等技法，運刀之際，心、手、眼互為一體，輕重緩急節奏的控制，高低深淺度的把握，傾刻間凝於刀刀之上，可說是中國歷代廚師探尋烹調規律的技術結晶。

中式飲食烹調刀工與刀技的豐富性，無非是對應於豐富形象的創造，誠是刀下生形、形上生意、意中生味的創造之美。所謂形不離技，以技求形，技的高度自由產生形象的自由，於是嫺熟的技藝創造菜餚或食品的美的形式，既給人以口之味，亦給人以精神之味。總括而言，烹調的技藝之美，表現為烹調者對烹調技術規律的掌握與運用的自由暢快，表現為這種自由暢快的創造，以及所創形象給予人的感官愉悅與精神享受。就烹調技藝而言，它強調色、香、味、形、器的結合，味的表現不僅是有組織的，而且也是極富有表現力的；在烹調原料的處理上，特別重視技、形、味，以技求形，形味結合，而成為食客們審美觀照的對象。

綜合上述，飲食的美味透過造形的表現，能引人遐想、想像，足以證明美味不僅是味覺（口感）的，它還是視覺（形式、形象）的，不僅具有生理性意義，尚具有精神性意義，這正是中式飲食烹調技藝的「技」與「形」所要追求的終極目標。

（二）模仿化

中式飲食的造形形式，十分重視模仿自然中的蟲魚、鳥獸、花草，並大量運用民間吉祥符號與圖騰，以求視覺的審美趣味。這種經模仿所創造的造形形式，何以不失其藝

¹¹ 參考王遠坤，2002，「中國烹飪的技術之美及其造型的形式美問題」，《飲食文化研究·東方美食（學術版）》，第二期，香港，頁 75-82。

術美感的韻味，而形成對人類生活美所不可或缺的重要結構呢？說明如下：

第一，從生活的角度來看：無論那一種藝術形態之起源與發展，均是基於生活，源於功利的，而人類對美的追求也是肇始於日常生活的飲食¹²。孫中山先生在談到飲食時，完全肯定烹調作為藝術的價值，他說：「夫悅目之畫，悅耳之音，皆為美術，而悅口之味，何獨不然？是烹調者，亦美術之一道也。」¹³上述說明具有較強功利性目的的烹調技藝，本質上並無法否定其藝術上的美感，而其造形形式的模仿，亦正是對其藝術意味與美感的尋求與表現。

第二，從人類的需求來看：人類之所以能進化為萬物之靈，主要是除了物質需求外，還灌注了大量的精神需求。中式飲食烹調作為一門實用技藝，其造形形式的模仿，是通過活潑、寫實的外在形式以顯現精神意義的，同時兼具了讓食客滿足物質需求的菜餚，以及滿足視覺審美的精神需求。易言之，在烹調技藝的模仿創造中，無論是讚賞其視覺意趣，還是讚賞其味覺之美，都是對人智慧與本質力量由衷讚賞，而展演一場精神／物質、物質／造形的相對論。

第三，從藝術的創造來看：當廚師肯定自己的模仿創造並感到愉悅，可以讓飲食者從飲食造形的美感而獲得愉快，因此，飲食活動基於食用意義的存在，已轉化成為一種精神意義的形而上之存在。易言之，此時「食物」通過廚師有意義的賦形，使其獲得了超越「食物」的物質意涵，而進到人們的精神情感領域，一躍成為「藝術形象化」的高級視覺造形，不僅改變人們對食物的視覺觀感，也引發人們無限快樂與美感之聯想價值。

（三）陌生化

從審美角度而言，所謂「陌生化」，即是讓人們對已熟知的事物產生陌生感、模糊感，從而延長對其關注的時間與感受的強度，並強化心裡的審美快感。易言之，中式飲食大量的造形形式，正是對食物「陌生化」的表現，由於各種精美造形，極富高雅意趣與藝術美感，常令食客嘆為觀止，久久不忍下箸，而延長了品嚐時間的表現，與強化了對食物的視覺審美快感，進而期待形內部及超越於形的東西。這種「不忍下箸」的審美心態，可源於布洛（Edward Bullough, 1880-1934）「心理距離」的理論，亦即我與物之間存有陌生距離，隔絕了「實用」觀點，才能以客觀態度欣賞之。

這種「陌生化」滲透了廚師的藝術思維，亦正是中式飲食烹調的獨到之處。當人們享受美味的食物時，所激發出來的興緻，從表層上看似乎是味覺的，但由於這些視覺符號概念興起了作為內在驅動力的作用，因此，人們所獲得的愉悅，往往是生理與精神共有的。這種對「味」的陌生，並不是不要「味」，只是改變或徹底改變食物初始之形，並試圖從物的糾纏中超脫出來，以藝術思維進行重新組合而呈現新的造形面目，知覺的恆常性已逐漸被瓦解，以全新面目寄寓於整體的視覺形象之中，並對食客產生視覺的衝擊力與精神性的佔有，往往給飲食抹上一層美的主觀色彩，達到所謂的「審美境界」，從而引發更多的生活意趣，即對生活美的感受。

¹² 從字源學看，關於「美」的字形組合，其中一類解釋是「羊大為美」，認為羊長得很肥大就「美」。《說文解字》：「美，甘也。羊在六畜，主給膳也，美與善同意。」可見人類對美的追求是肇始於飲食。

¹³ 轉引自周三金，1999，《中國名菜精華》，笛藤圖書公司，台北，前言。

肆、中式飲食造形之應用分析

中式飲食造形主要可分為兩大類——被載體及載體兩大主題，及其相互之間的對待關係。被載體的造形屬於有機造形與幾何造形兩種，包括食材、食體與食雕等，範圍相當廣泛且繁雜，所展現出來的造形形式千變萬化，令人目不暇給；而載體的造形除了少部份以大自然材料為容器外，大多數均屬幾何造形，如盤、碟、碗、杯等盛裝容器。

下述僅就食物的造形、盛器的造形、排列組合的造形等三方面來加以剖析：

一、食物的造形

所謂食物的造形，係指作為烹調之用的食材、調味料及食體，單獨或其相互之間的有機組合等，稱之。食物的造形範圍雖然相當複雜，但其構成元素均可剖析為點、線、面、體之形態，分述如下：

（一）點的形態

點是構成中最基本之視覺單位，根據康定斯基的說法，點是在最謹約的形，具有沉默無聲與衝擊張力的兩極化性格，透過量的繁衍，也會產生複雜的內在震撼力，並像洶湧的浪潮般地向外擴散¹⁴。點的判斷完全取決於它所存在的空間，無論它以任何大小和形狀出現，只要它在整體空間中被認為具有集中性（凝聚性），並成為最小視覺單位時，皆可認定是點的造形，包括有圓形、方形、特殊形或不規則形等種類。

中式飲食造形的點形態，係指凡食材本身具有點的性質，如豆子、米粒、芝麻等，以及胡椒、花椒、糖、鹽及粉狀類等之調味料，或以人工分割方式將食材改造，而形成點的形態性質，如丁、茸、粒、花、末等微小的視覺立體構成，稱之。

（二）線的形態

線是點移動的軌跡，是無止境運動的最簡形式，而張力與方向則是其最大的特徵¹⁵。以移動方向來分，線可分為直線與曲線。直線給人單純、明確、理智，並具有男性化的印象；曲線則給人優雅、圓滑、柔軟、抒情及女性化的感覺，又可分為幾何曲線與自由曲線。在造型表現中，線比點更具有強勁而直接的視覺效果，當線具有適度的面積或體積變化時，更能產生更鮮明的視覺性格。

中式飲食造形的線形態，係指各式材料經加工方式（切、拉、擠、拔、壓等）所產生之絲、條狀的形態（麵條、米苔目、冬粉等），或食材本身所具有的線狀構成（如鬚、芽菜、髮菜等），甚或各類醬汁經擠壓、淋灑而成之條狀等造形，均視為線的造形。食物造形中的線形態，經烹調後以自由且不規則之曲線居多，其中以渦旋的線形態最具象徵性的造形意義。

¹⁴ 康定斯基，1996，《點線面》，吳瑪俐譯，藝術家出版社，台北，頁 19-33。

¹⁵ 同上註，頁 47。

（三）面的形態

面是由長度與寬度二次元共同構成的二度空間。以視覺效果而言，形可區分為幾何形、自由形等兩大大類；若以形成方式而言，形亦可分為規則形（幾何形）、有機形、偶然形與不規則形等四大類。正方形、三角形、圓形等都是具有明確界限的平面形，稱為「定形」，反之，則稱為「不定形」。

中式飲食造形的面形態，包括食材加工後而形成的各類型之片狀（水果片、麵皮、粉條等），或自然食材本身的面板造形（如木耳、蔬菜葉等）之形狀，以及經烹調過程後所呈現的面形態之食體（如蚵仔煎、菜脯蛋等）等等，均可視為面的形態。面的形成方式除自然物外，以切、擀（壓）的料理方式最多，通常包括圓形、半圓形、橢圓形、扇形、長方形、菱形、星形、不規則形及特殊形等。

（四）體的形態

體是由長度、寬度和深度三次元共同構成的三度空間。體的主要特性在於體積感和重量感的共同表現，立體的重量感具有實體的正量感與虛體的負量感兩種。從構成的特性來看，可將「體」分成半立體與全立體兩種。所謂「半立體」，是以平面為基礎，而將其部份空間立體化的結果，即一般所稱的「浮雕」，具有凹凸層次和光影效果之特性；而全立體則是指完全的立體形態，可透過四面八方的視覺，來感知其空間的存有。

中式飲食的體形態，係將食材以人工分割與雕刻方式而成的各種類型之塊狀、球形、筒狀、卷狀、柱形等形體，或各種具有較大體積之食材與食體的形狀，無論是有機形體、自由形體、具象或抽象形體等均可視為體的造形；此外，蔬果雕的表面雕刻，則屬於半立體的形態。常見的動物塊體、植物根莖塊體、獅子頭球形體、扁食的不規則形體等，均可歸類為體的形態。

二、盛器的造形

《老子》所述：「埴埴以為器，當其無，有器之用。……」¹⁶可知，盛器之所以成為有用的器皿，必須具有實用性的物質，且蘊含足以盛裝物體的空間。易言之，盛器的誕生，正是營造空間、詮釋比例、展現材質的最佳造形活動。

中式飲食常用的盛器，可分為自然盛器或人工盛器兩大類。無論那一種類型的盛器，除了有深淺容量、加蓋、加耳之分外，造形約可區分為圓形、方形、矩形、橢圓形、球形、三角形、多邊形及肖物形等，而材質則以陶瓷、玻璃、金屬、纖維質居多。

盤子與食物的組合，可以營造最純粹的視覺美感空間，應依食物的份量、材質與樣式等來選擇合適的盛器。此外，為因應時代轉變與飲食創新的需求，具創意且不同材質的盛器紛紛出籠，已創造出個人化、藝術化的「新食器時代」。

（一）圓形（球形、橢圓形）

¹⁶ 轉引自同註 4，頁 90。

中華民族自古崇尚「天人合一」的中庸之道，故盛器以圓的造形居多，以追求團圓、圓融、滿意、和樂的幸福感。圓形的結構屬對稱的均衡，係以一個軸為中心，左右兩側的形態相同。因為，內在運動張力是以其模糊中心向各方放射¹⁷，故易產生秩序性的現象，通常具有莊嚴、安定、寧靜之完美感。

（二）方形（正方形、矩形）

根據康定斯基的說法，方形是由兩條水平線和兩條垂直線圍成，是幾何形中最客觀的類型¹⁸。方形盛器在中式飲食中遠不如圓形的數量，其結構也是屬對稱的均衡，且是左右上下兩側的形態相同，雖然也具有秩序與安定的特性，但它的內在運動張力是朝著各邊及各角放射¹⁹，故適合放置圓形狀的食物，藉以形成對比的形式美學。

（三）三角形（多角形）

三角形盛器應是現代飲食的產物，主要以淺的盤子為主。若呈等邊三角形時，其內在運動張力以一邊靜止站立，則有向兩邊外射向上的力；當以角站立時，則力量向各角外推之力特強²⁰，故具有強烈的方向性與視覺效果，亦適合擺放圓形食物。多角形原則上仍由方形演變而來，而稍微複雜些而已，但運用上應將其視為圓形結構較為妥適。

（四）肖物形

肖物形盛器的產生，主要是因應特殊的食物造形與滿足食客視覺美感。常見的肖物形盛器係模仿自然形態而成，以魚、蔬果、葉子、貝殼的造形居多，外形雖然多變，但仍可辨認出曲線的結構，而能與食物相互輝映成趣，呈現出優雅、可愛的視覺效果，故常讓食客會有「先入為主」的主觀偏好，也增添無數的飲食樂趣。

三、排列組合的形式

（一）盛裝的形式

食物的鋪排方式具有其基本的樣式，乃依據食體種類與形態、盤子的深淺、大小與色澤等而有不同的準則。但最重要的法則，主要是要讓食物在器皿與空間、空間與食物、甚至食物與食物間取得平衡與和諧，而呈現虛實互生、陰陽並存的視覺美學。盛裝的形式只是為了單純分析所成就的名詞，因為飲食藝術相當複雜，沒有辦法以單純方式即可加以分類與命名，也無法以一種方式來囊括所有。分述如下：

1. 混合式

混合式是集所有構成法則之大成，也是盛裝形式中最常見者。混合式的盛裝常與烹調方式相關，如炒、湯、羹、燴等，其最大的形式特徵，是所有加入混合的食

¹⁷ 劉思量，1989，《藝術與創造》，藝術家出版社，台北，頁161。

¹⁸ 同註14，頁103。

¹⁹ 同註17，頁161。

²⁰ 同上註，頁161-162。

材，完全沒有固定的角度或方向，卻能展現出最自由與最活潑之視覺感受。

2. 層序式

層序式是利用構成法則中的重疊法與重複法，其最大目的是為營造食物的視覺美觀，而將體積、色彩與材質相同之食體，有意識地以反復交疊的排列方式而成，常會造成視覺的秩序性與方向性美感，如蒜泥白肉、密汁火腿、火鍋肉片等。

3. 堆疊式

堆疊式主要是重疊法之運用，具有塑造成向上的立體形象，量感相當明顯，最類似雕塑的一種表現方式。因為塊體食材不規則性地反復重疊，而造成多量且體積感的視覺效果，可區分為多量堆疊與少量堆疊兩種，如肉類烹調、油炸食品等。

4. 散列式

散列式係為了方便餐食時取用，交互運用重複法與重疊法而成，故以相同食材反覆出現的一種排列方式（規則或不規則），通常會呈現多量的視覺感，但數量過多時，也會產生堆疊的效果，如螺、貝、蝦類料理等。

5. 單體式

單體式是盛裝形式中最簡單的方式，係指以體積較大的單一材料所呈現的單純排列形式。盛盤時，較會考慮食材的角度與方向、盤器的留白空間，甚至注重醬汁的淋灑方式與形狀，如牛、羊、豬、魚排或魚體等。

6. 相間式

相間式屬構成法則中的充填法、重疊法與重複法，係指將相同造形以及不同質感或色彩的食材，相間排列而成的盛裝形式，常會造成連續性、方向性的視覺指引作用，如麒麟高魚、火腿豆腐等。

7. 輻射式

輻射式是一種對稱式的均衡原理，係以圓盤為盛器時所使用之一種吉祥形式，常以不同質感或色彩之食材，以及大小相同的條狀或片狀造形，順著圓盤角度，排列成似多重扇狀形式，中間可再加以其他材料裝飾而成，較能呈現出開闊、自由與律動的視覺感受。

8. 平列式

平列式是指食材有秩序地予以平行、重疊的盛裝形式，也是重疊法與重複法之運用。材料形式通常以條狀或片狀呈現，是同色彩的相間形式，具有秩序性之視覺效果，如涼拌菜（小黃瓜、泡菜、蘆筍等）、燙青菜（芥藍菜、韭菜）等。

（二）盤飾的形式

所謂盤飾的形式，是指由各種材質之碗、盤器與烹調後之各式食體，所相互搭配而成的調和形態與樣式，以作為餐食整體造形的裝飾與陪襯。盤飾形式依盤飾材料不同，可衍生很多造形的視覺變化，千變萬化之色彩，令人美不勝收，分類如下²¹：

1. 邊緣飾

邊緣飾是利用重複法與重疊法而成，著重在盤器邊緣的連續性裝飾，而圍圈成

²¹ 參考葉宗和，2003，「中國飲食色彩初探」，《臺灣觀光學報》，第一期，花蓮，頁 50-51。

類似容器般的造形，具有聚焦的視覺作用，以不超過三層為原則，約可區分為裝飾性與區隔性兩大類。邊緣飾常用的材料中，除青江菜及芥藍菜是以棵的形式出現外，其餘如檸檬、蕃茄、胡蘿蔔、茄子、柳橙、大小黃瓜和奇異果等，則常切成圓形、半圓形、扇形等之薄片，而其排列構成則包括散點式、接圓式、連鎖式、波紋式、折線式、二剖式、結合式排列等²²。

2. 樞紐飾

樞紐飾係由邊緣飾變化而來，多出一組類似樞紐的食雕造形，形成強調式的視覺效果。盤飾材料除了延續邊緣式外，其作為樞紐所用之材料，幾乎以立體的花形、塔形及動物食雕造形為主，或單一或多種材料合併均可，如蘿蔔（胡、白）、茄子、蕃茄、柳橙、大黃瓜、南瓜、洋蔥、蘋果、芋頭、蝴蝶蘭等。

3. 橫隔飾

顧名思義，橫隔飾即係將盤器區隔成兩半部，藉以容納兩種不同食物的裝飾方法。橫隔飾所用之材料，幾乎都是立式的半圓形厚片，包括大小黃瓜、茄子、柳橙、奇異果、蘋果、蕃茄、胡蘿蔔及檸檬等，為了營造更多的視覺美感，也會在表皮上刻劃簡單的線條。

4. 邊隅飾

邊隅飾是一種均衡的視覺形式，讓整體視覺不致顯得太過呆板，一般均以富貴或如意的象徵意義為題，故常以四君子的造形出現，如韭菜及韭菜花（蘭花）、香菇及小黃瓜（松樹）、大黃瓜（竹子）、大黃瓜及西生菜（菊花）等。

5. 整體飾

整體飾是運用充填法與重複法的構成法則而成，係因應不同的滋味與用途，將各種自然材料製成盛器，並與其他食物或食材形成不可分割的統一整體。常使用的材料有冬瓜、鳳梨、椰子、哈密瓜、柑橘、蟹殼、貝殼、高麗菜葉等。

6. 點綴飾

點綴飾的最大目的，是追求「畫龍點睛」的對比與強調效果，而賦予食物更多的美味感。所用的材料形態較小，常呈現出絲、葉或末的造形，如蔥、蒜、薑、香菜、芹菜、紅辣椒、九層塔或各式的香草植物等。此外，呈現不規則的醬汁淋灑，也是常用的點綴式手法。

7. 鋪底飾

鋪底飾是最不起眼的盤飾形式，形式恰與點綴飾相反，而對比的視覺效果卻相同。主要是藉由材料在盤底的鋪陳，而將食物襯托得更為美味與出色，造形主體常以絲、葉、株或編織的形態呈現，如西生菜、荷葉、銀芽、豆苗、芽菜、粉絲、高麗菜絲、白蘿蔔絲或橄欖菜等。

²² 燕建泉，1998，《維揚食雕與菜餚造型》，百通圖書，台北，頁 15-18。

食物的造形				
				
點的形態(xo 醬貢菜)	線的形態(揚州干絲)	面的形態(兩面黃)	體的形態(東坡肉)	體的形態(粽子)
盛器的造形				
				
圓形盛器(合菜)	方形盛器 (客家小炒)	多角形盛器(千層扣肉)	三角形盛器(排骨湯)	鞘形盛器(石頭魚湯)
排列組合的形式 (盛裝與盤飾)				
				
混合盛裝(百合蘆筍)	層序盛裝(梅干菜扣肉)	堆疊盛裝(乾燒旭蟹)	散列盛裝(枸杞黃魚餃)	單體盛裝(叫化雞)
				
相間盛裝(玉火腿冷盤)	輻射盛裝(蒜茸河粉蝦)	平列盛裝(無錫排骨)	邊緣飾	樞紐飾
				
橫隔飾	邊隅飾(蘭花雞絲)	整體飾(培根焗冬筍)	點綴飾 (椒鹽大黃蛇)	舖底飾(紅燒圈子)

▲圖 4.1 中式飲食各式造形圖例

伍、結論

長久以來，中國人因為「吃」經驗的累積而孕育了奧妙的「吃道」，這不僅是中國人平常生活的依據，也是中國文化的標幟之一。基本上，「吃」之為「道」²³，是屬於實用的形上思考，也是對飲食的自覺化與藝術化的結果。換句話說，中華飲食是吃與道契合之後，匠心獨運所展現的生活美學，其中涵蓋相當多元，如材料選擇、刀法運用、五味²⁴調和、火候拿捏、吃法講究與健康要求等，而積澱成一套自我之文化系統。

中華飲食文化既古老又豐富，從飲食發源的「美」，當然也凝結在飲食之中。中式飲食之美，主要是通過飲食尋求更高層次的精神滿足，亦即從美味、美色、美形、美器、美境的和諧統一，賦予人們的愉悅，進而達到充實與審美的理想境界。易言之，中華飲食之道可謂是大自然「人化」的載體，如果從審美角度思考的話，中華飲食美學追求的最高境界就是「和」，亦即「天人合一」的美學境界²⁵。

現代飲食生活之首，唯有貫注藝術美學與文化思維，方能提昇其附加價值。因此，造形只有注入了藝術家的情感與關懷，才能成為審美對象，也才能傳述飲食生活的美感；造形只有透過美學式的欣賞，才能喚醒人類眼睛對飲食造形的審美，也才能帶來世界姿態萬千的創造；造形只有貫注於飲食味感，才能美化食材的視覺形態，也才能勾引出老饕心靈意識的慾望。

總之，造形的視覺美感是美食不可或缺的元素之一，讓食品增添更多的魅力，藉以建構愉悅、快樂的飲食天堂。尤其是國宴的全台化、台灣小吃遍遊全世界，以及文化創意產業逐漸蓬勃的潮流下，飲食將不再只是扮演生活的附加角色，而將提昇至高級的藝術行列，在短暫的飲食行為中，帶給人們最絢爛的愉悅與快樂。因此，一道完美且有機的美食整體，彷彿一件最有味道的「雕塑藝術品」。不過，在飲食造形的裝飾與美化過程中，絕不能捨本逐末、喧賓奪主，畢竟「味感」才是飲食的核心，唯有適法、適味地展現多元化的造形美感，才能烘托出感性與浪漫的氣氛，使飲食活動變得更具審美的價值，而達到色、香、味、形俱全，以及心、眼、手相通的美學新境地。

參考文獻

1. 王子輝，2004，「《周易》美學思想與飲食道化審美」，《中國飲食文化》，第十卷，第一期，台北。
2. 王遠坤，2002，「中國烹飪的技術之美及其造型的形式美問題」，《飲食文化研究·東方美食（學術版）》，第二期，香港。
3. 丘永福，2004，《造形原理》，藝風堂出版社，台北，二版 11 刷。

²³ 所謂「道」，係指飲食烹調技藝融會之結果。

²⁴ 「五味」即指酸、辛、甘、甜、鹹。

²⁵ 參見王子輝，2004，「《周易》美學思想與飲食道化審美」，《中國飲食文化》，第十卷，第一期，台北，頁 4-5。作者指出「和」，主要由生理、身心、藝術和道化等四個審美層次構成。

4. 呂清夫，2006，《造形原理》，雄獅圖書公司，台北，九版7刷。
5. 杉浦康平，2000，《造型的誕生》，李建華、楊晶譯，雄獅圖書公司，台北。
6. 林乃燊，1992，《中國飲食文化》，南天書局，台北，初版。
7. 周三金，1999，《中國名菜精華》，笛藤圖書公司，台北，初版一刷。
8. 康定斯基，1996，《點線面》，吳瑪俐譯，藝術家出版社，台北，再版。
9. 陳肇豐、周振文，2000，《創意蔬果切雕盤飾》，暢文出版社，台北。
10. 楊清田，1995，「簡論『造形』形成的原因」，《藝術學報》，第五十六期，板橋。
11. 劉思量，1989，《藝術與創造》，藝術家出版社，台北。
12. 熊四智，2001，「飲食五味新說」，《中國飲食文化》，第七卷，第二期，台北。
13. 葉宗和，2003，「中國飲食色彩初探」，《臺灣觀光學報》，第一期，花蓮。
14. 燕建泉，1998，《維揚食雕與菜餚造型》，百通圖書公司，台北。
15. Henry Focillon，2003，《造形的生命》，吳玉成譯，田園城市，台北，初版二刷。