

这给食品雕刻教学奠定了良好的基础。我又征得校领导的同意,在单一的食品雕刻教学基础上加进了美学知识,变为“烹饪美学”。要求学生不要生搬硬套,能够自行设计形象造型,所教学生的技能、技巧与审美能力有很大进步。在刀法训练教学中,要求学生运用的刀法既准确又灵活,将已学的热菜刀工有机的融汇在食品雕刻教学的全过程中,因为食品雕刻所运用的刀法是在热菜刀工的基础上得以发展的,但也有自己的特色,这是不能忽视的。

三、分析现成设计作品,联系实际进行教学

在刀法、手法有了一定的基础之后,接下来就是构思塑造的问题,这是关键,也最困难,因为烹饪专业的学生的文化基础、美术基础比较薄弱,为达到教学目的,在观摩演示作品时应重点讲解构思制作过程。如制作“喜上眉梢”这件雕品,可从以下几方面引导学生考虑:

(一) 命题

即确定雕品的题目。给所雕之物起个名字,这是雕刻制作中首先做的一步,为使命题恰当,做到名物相符,应注意以下三点:

1. 要根据雕品的用途,确定富有意义和艺术性的题目。如“喜上眉梢”的本意是抑制不住的高兴流露在面部的表情。为点缀宴席的喜庆气氛,我就在“喜”和“眉梢”上做文章,运用谐音双关的表现手法,构思成“喜上梅梢”(喜鹊登上梅花枝头)

2. 要使雕品的题目适合所应用的场合,如分别用于节日招待会和婚庆宴会的雕品,就应采用不同的命题。同是喜鹊雕品,在春节招待会上可起名“喜鹊报春”;而在婚庆宴会上可以起“喜上眉(梅)梢”定名。

3. 要结合季节进行命题,特别是花卉雕件,其命题不可违背时

令,才能以假乱真。如梅花就不能在盛夏时节开放。

(二) 定型

即根据题意确定雕品的类型,同时考虑好雕品的大小高低,这一步是雕品能否达到形象生动和确切地表现主题的关键。如“喜上眉梢”主要采取零雕整装的类型。

(三) 选料

原料要根据题目和雕品类型选择,并且对哪些原料适宜雕刻,哪些雕品或整个雕品的哪些部件,心中有数,做到大料大用,小料小用,并使雕品在色彩和质量上都达到理想的程度。如利用胡萝卜的自然色泽来雕刻梅花等。

(四) 布局

对于雕品的整个布局,要全面设计安排好。首先要安排主体,再安排陪衬,不能喧宾夺主。如先将枝干与梅花组装好,后将刻好的喜鹊按在梅枝上。

(五) 雕刻

这是实现雕品设计要求的决定性一步。雕刻的方法很多,因雕品的不同类型和不同的内容而异。如梅花要运用戳刀从里向外刻,而喜鹊则要从头开始→颈→躯干→翅膀→尾结束。

此外,为达到食用与观赏的统一,还要考虑与烹调技术的结合,进行特殊的工艺处理。如“鲤鱼跳龙门”以传统的民间故事为题材,先取净鱼茸泥,加鸡蛋调味后蒸熟,雕刻出18厘米高的“龙门”楼阁,然后挖去中心余料,空隙中瓢进干贝、虾仁,再稍加热后改刀,并原样放入鱼盘中心。另取两条活鲤鱼,改小翻刀,挂硬糊放油中炸透,昂头翘尾地放置在“龙门”两侧,最后爆炒糖醋汁趁热浇在鲤鱼上。高热的糖汁在焦酥的鱼身上翻滚,鲤鱼昂首向上,龙门金黄高耸,形成一幅“鲤鱼跳龙门”的热烈画面。通过以上作品的解析,使学生在构思制作这个问题上

有了些思路。

四、分析总结内部规律,努力培养动手能力

为便于学生学习与操作,教学中我给学生归纳了几种一般常见的造型形式;

1. 简易的刀法+原料
2. 刀法+植物原料+形象
3. 刀法+熟食原料+形象
4. 刀法+原料+烹调技术
5. 刀法+原料+图案造型
6. 雕品+器皿+装饰点缀

在学生动手之前,还要给他们讲讲食品雕刻规律,原料选择和操作应注意的问题。

1. 食品雕刻的应用要注意讲卫生,防止对食品的污染;

2. 食品雕刻的原料必须重视食用兼顾观赏,不能本末倒置,而应该味、形俱佳;

3. 食品雕刻的作品使用时尽量少用或不用色素,巧用原料的自然色彩,方为上乘之作;

4. 食品雕刻的应用切忌大红大绿,滥肆渲染,使人望而生厌,影响食欲;

5. 一些大型雕品,费工夫,耗时长,要提前刻好,并注意保鲜、保形。

另外,做到结合不同的宴席、不同的菜肴、不同的要求,使主题寓意深远。注意不同国家、民族的风俗习惯和信仰,恰当地运用雕刻的作品,起到烘托气氛、增加友谊的目的。

在教学内容中,我共安排了三部分:第一部分,是基本知识讲解和观摩分析作品;第二部分,是食品雕刻技艺;第三部分,食品雕刻的组装和应用。结果取得较好的教学成果,学生兴趣很浓,刻制出许多精致的作品,并拍摄成图片,在求职应聘中起到良好的作用,并受到受聘单位的好评和录用。

责任编辑 潘孟良