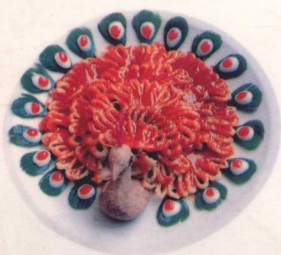


维扬

食雕与菜肴造型

燕建泉 编著

WEIYING SHIDIAO YU
CAIYAOZAOXING



WEIYING SHIDIAO YU
CAIYAOZAOXING



WEIYING SHIDIAO YU
CAIYAOZAOXING



科学技术出版社

维扬食雕与菜肴造型

燕建泉 编著

安徽科学技术出版社

(皖)新登字 02 号

责任编辑:范 源

封面设计:王国亮

维扬食雕与菜肴造型

燕建泉 编著

*

安徽科学技术出版社出版

(合肥市跃进路 1 号新闻出版大厦)

邮政编码:230063

安徽省新华书店经销 中国科技大学印刷厂印刷

*

开本:787×1092 1/16 印张:8.75 彩页:12 页 字数:224 千字

1997 年 4 月第 1 版 1997 年 4 月第 1 次印刷

印数:5 000

ISBN7-5337-1396-6/Z·174 定价:19.80 元

(本书如有倒装、缺页等问题向承印厂调换)

写在前面

《维扬食雕与菜肴造型》一书，终于和大家见面了。全书分上篇维扬食雕、下篇维扬菜肴造型两部分。在上半部中，力求做到全面、系统、客观地反映维扬食雕艺术，并运用现代造型艺术理论，对其组合、排列等艺术规律作了大胆探索，为具有初级食雕技术的读者提供理论和实践的指导。维扬食雕技艺风靡海内外，历届全国食品雕刻大赛中获奖最多的是以“突环”雕刻手法为主体的维扬食雕，其特有的丰韵吸引了众多的烹饪工作者，尤其是初学者。为此，本书中绘制了许多雕刻图，并配上相应解释，以便初学者模仿学习。在下半部中，本书阐述了维扬菜造型艺术的一般规律和制作，努力做到图文并茂、深入浅出，为烹饪工作者提供有益的帮助。

本书在编写过程中参考和引用了“琼花杯全国食品雕刻大赛”、“江苏美食杯烹饪比赛”中的一些实例照片，限于篇幅而未能在书中一一将制作者姓名注出，谨向制作这些菜点的作者表示深深的谢意。

在编写本书过程中，编者还得到了江苏省饮食公司、江苏省烹饪技术培训中心、江苏省扬州商技校等单位领导的关心、支持，得到了长期在日本讲学的全国著名的高级烹饪师薛泉生老师以及唐福志、茅建明、陈影萍等老师的指点和帮助，他们毫无保留地提供一些珍藏的资料，并帮助我审改书稿，提出了许多中肯建议，在此一并表示深切的谢意。

由于编者水平有限，不当之处在所难免，恳请广大同仁指正。

燕建泉

目 录

维扬食雕·····	(1)
一、概述·····	(1)
二、维扬食雕的造型形式美原理和法则·····	(2)
(一) 变化与统一原理 (2) (二) 条理与反复原则 (2) (三) 基本法则 (3)	
三、维扬食雕的造型规律·····	(4)
(一) 造型的种类及范围 (4) (二) 造型的艺术表现手法 (4)	
(三) 造型的组合排列 (5)	
四、维扬食雕的雕刻技术 ·····	(10)
(一) 常用食雕原料 (10) (二) 常用雕刻工具 (11) (三) 常用刀法 (12)	
(四) 半成品、成品的保管和卫生处理 (15) (五) 雕刻设计步骤 (15)	
(六) 雕刻操作方法和步骤 (16)	
五、维扬食雕的造型图案和雕刻实例 ·····	(39)
(一) 常用瓜雕基本突环图案 (39) (二) 食雕实例 (48)	
维扬菜肴造型 ·····	(77)
一、造型分类 ·····	(77)
(一) 动物造型 (77) (二) 花卉器物造型 (77) (三) 风光造型 (77)	
(四) 一般造型 (78)	
二、维扬造型艺术菜的制作 ·····	(78)
(一) 冷拼类 (78) (二) 热食类 (79)	
三、维扬造型艺术菜制作实例 ·····	(80)
(一) 冷拼艺术菜造型及制作 (80) (二) 热食艺术菜造型及制作 (111)	
(三) 菜肴围边 (126)	

维扬食雕

一、概 述

维扬食雕在中国烹饪领域里占有很重要的地位，被人们誉为中国食品雕刻之最，堪称一绝。

这是因为维扬食雕最具中国食品雕刻之特色。何为特色？其一，是以西瓜原料为造型主体，其他瓜果蔬原料为附加、点缀，是综合性的雕刻。其二，实用性很强。维扬食雕既可作餐厅的装饰灯，起着调节餐厅色彩、诱人食欲之作用，又能作为古朴典雅、充满神秘色彩的饮食器具（盛器），还可美化菜肴造型，渲染饮宴气氛。其三，雕刻艺术性很高。维扬食雕与众不同，其独到之处在于“突环”雕刻，而突环雕刻不受任何制约，最适合在瓜果食品原料上雕刻并独具魅力。维扬食雕的出现为中国食品雕刻艺术的提高，无疑起到了促进作用，为弘扬中华烹饪文化作出了重大贡献。

维扬食雕是以“突环”为主体的雕刻。所谓“突环”，是利用一组组环，使果肉或果皮突出果体外，玲珑剔透，自成图案，各有内容，环连环，环扣环，甚至环中有环，变化无穷，达到了出神入化的境地，令众多的专家学者赞叹不已。如此鬼斧神工，妙趣横生，大概就是中国烹饪乃至世界烹饪界同仁们一直推崇备至的原因吧。

维扬食雕最早是以西瓜作为雕刻原料，主要为灯、盅两种造型。传说起源于隋唐时期，由于京杭大运河的开通，当时的扬州成为全国交通重镇，来往商人、文人较多。最初是由民间艺人制作瓜果雕刻用于祭祀活动，后来每到夏日晚宴，聪明的扬州厨师用西瓜雕刻成一盏颜色碧绿、图案美丽的灯具，悬在酒席的上方，既供欣赏，又能消暑。至明末清初已有了“西瓜灯”的文字记载。清康熙时期的著名文人黄之隽就曾写一首《西瓜灯十八韵》，其中有这样的句子：“瓣少瓢多方脱手，绿深翠浅但存皮。纤锋剖出玲珑雪，薄质雕成宛转丝。小篆屈蟠紫未了，回文层累积多时。斜斜整整冰干叠，锁锁钩钩月一规。苍壁镂为高士佩，湘波剪作丽人帷。淡浓有色非烘染，窈窕无痕恰蔽亏。佛火八楞青琥珀，鬼工四面碧琉璃。”诗中，作者道出了西瓜灯雕刻过程，瓜皮上雕出的“小篆”、“回文”、“冰干叠”、“月一规”等书法图案，赞美西瓜灯形似“青琥珀”，真是优美而形象极了。

再往后，清乾嘉时的浙江著名文人许宗彦也写过一首赞美“维扬瓜雕”的七律——《镂瓜为灯制甚工诗以咏之》中云：“生翠玲珑照雪房，热中转觉外清凉。真同刻楮三年巧，欲夺梢金二等光。卐字回环珠斗灿，雷文错落锦机张。郑心镇后犹堪用，腐草何须聚练囊。”此诗形象地道出了西瓜灯的作用，并描绘出雕刻的艰巨和表面纹样的华美，认为有此西瓜灯后，就不必用绢袋盛萤火虫做“灯”了。

除此之外，李斗的《扬州画舫录》中也有关于西瓜灯的记载：“……亦间取西瓜镂刻人物、花

卉、虫鱼之戏，谓之西瓜灯。”可见当时扬州“西瓜灯”雕刻，在清代江浙一带，确是较为风行了。

随着中国铁路的出现，加之战争人为破坏，扬州这座昔日全国最大的交通枢纽、经济最繁荣的东方名城渐渐走向衰落，传统瓜灯雕刻艺术也遭到了冷落，逐渐被埋没……，直到解放后才重新获得新生。建国以来，扬州烹饪工作者遵循“古为今用”、“推陈出新”的方针，继承和发展了传统的西瓜灯雕刻艺术。扬州著名的烹饪大师丁万谷、王春林、李魁等人大胆革新，将其他形式的食品雕刻与传统的扬州西瓜灯雕刻手法有机地结合起来，创立并形成了以西瓜、南瓜、冬瓜等瓜果原料为造型主体，土豆、萝卜、西红柿、洋葱、樱桃等果蔬原料为辅（瓜灯雕刻以西瓜为主料；瓜盅雕刻以冬瓜、南瓜为主料）；以内外突环雕刻为主导，镂空、浮雕、整雕（包括散雕整装）为附加和衬托的维扬食雕艺术风格。最具代表性的作品有“八仙过海灯”、“金鱼灯”、“青龙灯”、“花篮灯”、“腰鼓灯”、“冬瓜盅”、“南瓜盅”等。这些作品不但保持了传统瓜灯、瓜盅玲珑剔透、光芒四射的特色，其突环图案、浮雕图案也有了新的发展，“蝴蝶戏花”、“熊猫抱竹”、“双龙戏珠”等栩栩如生，呼之欲出，标志着维扬食雕艺术走向了成熟。

二、维扬食雕的造型形式美原理和法则

现代的维扬食雕，已改变了过去造型形式和用料的单一现象。它利用其特有的造型优势，把一切形式美的要求（如线条和位置的疏密、图形的大小变化、色彩的冷暖、质地的粗细等方面），按照一定的形式规律组合起来，以完美地表现其内容，收到了事半功倍的审美效果。

（一）变化与统一原理

变化指性质相异的图案和造型构件并置在一起，造成显著的对比感觉。其特点是生动活泼，有动感，但处理不好，又易杂乱。

统一指性质相同或类似的图案和造型构件并置在一起，造成一种一致的或具有一致趋势的感觉。它比较严肃庄重，有静感，但处理不当，也易单调。

变化与统一是对立的又是互相依存的。一个好的食雕作品总是具备变化和统一两方面的因素，但在某一具体雕刻作品中，总是较多地倾向其中的一个方面。如所示《灯塔》雕刻（萝卜、西瓜等原料均可雕成），整个造型由窗格环、半圆环渐变而成，给人以统一、整齐大方之感；而《麒麟送子·冬瓜盅》上的浮雕图案，则是变化多样，富有生气。

变化是绝对的，统一是相对的。我们要在变化中求统一，统一中求变化。整体统一，局部变化，局部变化服从整体，也即“变中求整”、“平中求奇”。

（二）条理与反复原则

条理是食雕造型图案组织的主要原则，它使造型图案显示出整齐美。

反复是同一造型图案的重复出现从而产生不同的节奏。图案的二方构成形式、四方构成形式即如此。尤其是二方构成形式在维扬食雕设计中用的最多，如《八仙过海·西瓜灯》龙舟上的反S形凤纹，八仙突环、浮雕图案上面的浪花纹；《麒麟送子·冬瓜盅》底座上“鸳鸯花边”均属二方构成形式。正反八仙图案之间水波纹，经过条理化处理并加以反复，突出了统一的整齐美，具有很强的装饰性。整个瓜雕造型设计从整体到局部表现了条理和反复这一组织原则的合理运用。

（三）基本法则

维扬食雕造型设计的法则原理的具体化，即对于什么是造型设计的形式美有几种说法，现将

目前多数人的观点介绍如下。

对称和均衡

对称指依一假设的中心线(或中心点),在其左右、上下或周围(三面或四面或多面)配置同形、同量、同色的纹样所组成的图案造型,如《灯塔》、《宫灯》。以上又称绝对对称或均齐。

在中心线(或中心点)左右、上下或周围配置的不同形、不同色,但量相同或相近的图案纹样,称为相对对称。如《寿塔》(平面图)下部浮雕“寿比南山”图案,形花边图案;《腰鼓灯》(平面图)中间的“双喜登眉(梅)”浮雕图案等。

在中心线(或中心点)左右配置形相同而相互颠倒的图案纹样,称为相反对称或逆对称,如《一帆风顺》(平面图)瓜雕圆形突环中间的“阴阳八卦”浮雕图案。

上述几种对称的特点是稳定、庄严、整齐,但处理不当也会呆板,因此要灵活运用。

均衡指图案造型在假设的中心线或支点两侧,形成量的平衡关系。绝对对称形式是力臂相等、同量同形的平衡;均衡则是有变化的平衡。它有两种类型:一是天平称物,力臂相同,同量而不同形,如《腰鼓灯》中的“双喜登眉”、《寿塔》下部“寿比南山”等浮雕图案;二是杆秤称物,力臂不同而量相等(或相近),如《麒麟送子·冬瓜盅》一面浮雕图案、《八仙过海·西瓜灯》中八仙浮雕图案。和对称形式相比,它较生动、活泼、多变化,但较难掌握,因为上述的均衡仅是一种感觉,主要依靠实践经验,而不能用数理的方法来计算(图1)。

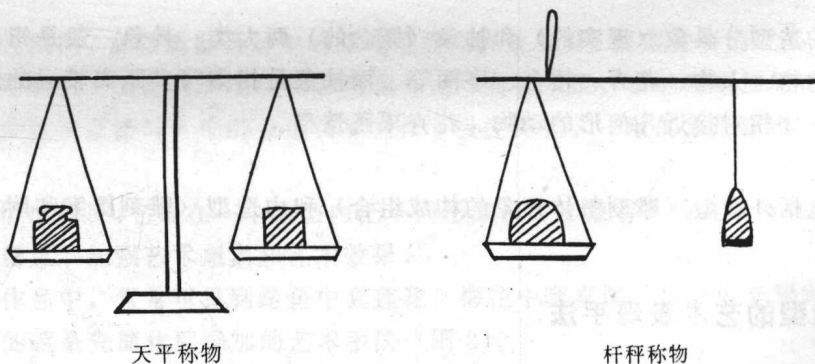


图1 均衡类型

对称和均衡这一基本法则,在维扬食雕造型设计中运用的较为广泛,大多体现在外造型的组合与内图案的排列等构图之中,掌握好此基本法则对我们把握整体布局颇有帮助。

对比和调和

对比指食雕作品的形、色、组织排列,量、质地等方面表现出较大的差异,由此形成各种变化,取得醒目、突出、生动的效果。形的对比有大小、方圆、曲直、长短、粗细、凹凸等;感觉的对比有动静、刚柔、活泼严肃等。如《八仙过海·西瓜灯》用南瓜雕刻龙舟,西瓜雕刻盛器,原料的不同形成了色彩、形状、质地等方面的对比;而整雕、突环雕、浮雕等雕刻手法的不同,又形成了平面与立体,动与静等方面的对比。

调和一般是指“同一”与“类似”,表现在形的大小一样或类似,色彩冷暖深浅的相同和相近等。调和的效果是安稳严肃,例如《福寿双全花篮·西瓜灯》中的突环雕刻图案给人以舒适、完整之感,与圆形浮雕线条相配就表现为调和的效果。

对比和调和应根据食雕的设计要求适度掌握,做到在调和中求变化,在变化中求调和。

节奏和韵律

借用了音乐的术语,食雕造型设计中的节奏,是指用餐者视线在欣赏时间上所作的有秩序的运动。同理,借用诗词的术语,食雕造型设计中的韵律,是指在节奏中所表现的像诗歌一样的抑扬顿挫的优美情调。

节奏是条理和反复的组织原则的具体体现,它是由一个或一组雕刻图案纹样为单位,作反复连续、有条理的排列所形成的(外造型的组合也是如此)。它有等距离的,也有渐变的。如《灯塔》外造型是4只由大到小的西瓜(或萝卜)渐变组合而成,每只西瓜(或萝卜)的上下距离(或高度)也是由长渐短(或由高渐低),内形突环图案的排列也是如此。这种节奏的构成形式颇有机械美。而《八仙过海·西瓜灯》、《一帆风顺》食雕作品中的“浪花”、“水波纹”等浮雕图案均富有韵律,这种律动美是在节奏中表现出来的一种情调,对突出雕刻作品、表达主题意境,起着很重要的作用。

三、维扬食雕的造型规律

(一) 造型的种类及范围

种 类

维扬食雕的造型分具象(现实的)和抽象(概念的)两大类。具象一般是指离写实的距离较近的造型,如动物、人物、花卉、楼台、亭阁等。而抽象是指离写实距离较远的造型,一般为几何图形,以及一些相对接近几何形的动物、花卉果蔬造型。

范 围

维扬食雕包括外造型(雕刻整体形象的构成组合)和内造型(雕刻图案和附加造型的变化排列)两方面。

(二) 造型的艺术表现手法

写 实

写实指对物象的如实描绘和刻画。如外造型的象形模仿有腰鼓灯、宫灯、青龙灯;龙、凤、鹤、花卉。内造型的象形模仿包括《八仙过海·西瓜灯》中的人物浮雕、《麒麟送子·冬瓜盅》上的浮雕图案……。运用写实象形的艺术手法,必须抓住所要描绘和刻画物象的特点,作恰当取舍,尤其是浮雕图案,应尽量选侧面形象描绘,这样既能充分表现形象特点,又能便于成形和雕刻。

夸 张

夸张是对物象外形、神态、习性进行适度的夸大,以示强调和突出。如将圆形物体画得更圆,长形物体画得更长,肥胖的物体画得更胖……。在《八仙过海·西瓜灯》中龙舟的设计者有意夸大了龙舟头尾的弧度,既保持了龙舟的造型特点,又增加了龙的神韵;《生肖灯塔》浮雕图案中,鸡的脖子被拉长了;老虎的造型加大了动态,变得更威武。如果说写实只是按照物象原来的样式模仿造型,反映物象、再现物象的话,那么,夸张是在不失物象本质特征塑造形象、表现形象。所以夸张离不开变形,只有变形才能夸张,但夸张要注意合乎情理,要掌握分寸,注意它的合理与适度,否则会弄巧成拙,适得其反。

双关和组合

双关和组合两种艺术手法在食雕造型设计中,常常是并在一起使用。所谓双关,一般是指诸

音双关;所谓组合,是将不同物象组织成一个新的形象的方法。如造型“福在眼前”由蝙蝠与古钱组合而成;“喜上眉梢”由喜鹊、梅枝组成;“连年有余”由鲢鱼与荷花相组合……。这些吉祥图形表现了谐音和组合的双重巧妙运用,不但优美,而且产生了理在其中,使人回味无穷的艺术效果。

比喻和象征

比喻是以含有相似特点的甲事物来譬比乙事物;象征是以某具体事物表现某一抽象概念。例如鸽子象征“和平”,松鹤象征着“长寿”,松、竹、梅象征着坚贞的“友谊”,“八仙过海”象征着吉祥如意;用鸳鸯比喻夫妻恩爱,“胖娃娃抱鲤鱼”比喻“望子成龙”,“蝴蝶戏花”比喻男女爱情……。这两种艺术手法的运用在食雕中是常见的。贴切朴素、富有哲理的比喻、象征,不仅能使雕刻作品的主题鲜明,意境突出,渲染了宴饮气氛,而且可获得“婉转曲达”的美学效果。

借代

借代是一种修辞学术语,指以某类事物、某种形象的物体代表所要表现的意境,或以物体局部来表现整体。如《四季瓜盅》突环图案中“竹、荷、菊、梅”浮雕,代表“春、夏、秋、冬”四季;《双龙戏珠盅》浮雕图案中,“扇子”代表八仙之一的钟离汉,“葫芦”代表铁拐李……。另外,我们还常用麦子代表农业丰收,古琴代表音乐……。如果能巧妙而又合理的运用这一艺术表现手法,就可以既丰富食雕作品的内涵,加强其表现力,又能让人产生一种美妙的遐想。

简化和添加

简化就是删繁就简。食雕造型设计中的简化是简化次要部分,保留主要的或必不可少的部分,甚至有的只保留轮廓形。简化的程度应根据用途和设计需要来定,有的只略加简化;有的则作极度简化,例如《金鱼·花篮灯》中的金鱼突环就作了极度简化。一般的象形浮雕图案、整雕造型都只是略加简化。

添加与简化恰恰相反,它是在一个造型内把不同形象及各形象有代表性的特征结合在一起,以丰富形象,增添新意,加强艺术想象和艺术效果。

在维扬食雕作品中,常常可见到鲢鱼中套莲花、梅花中套喜鹊、荷花中套鸳鸯等优美的图案造型,这里采用的就是先简化后添加的艺术手法(图2)。

简化不可以无目的地裁减,添加也不可生拼硬凑,两者都要合乎食雕造型设计的需要,合乎情理。简化要简得更精神,添加要添得更丰美。

上述的艺术表现手法,在实际运用时,必须服从设计主题的表达要求,努力做到与欣赏者(用餐者)的审美要求相一致,这样才能达到预期的效果。

(三) 造型的组合排列

光掌握和了解维扬食雕造型艺术表现手法还不够,如何将经过艺术加工后的图案和造型科学、合理地组合,排列成主题鲜明、结构完整的食雕,是食雕造型设计的关键。

1. 外形组合构成

维扬食雕的外造型大多是象形的。如我们常见的《金鱼灯》、《黑鱼灯》、《花篮灯》、《腰鼓灯》、《御果园》(盛器形),以及一些起附加和点缀作用的花鸟鱼虫等整雕,其组合构成的方法不外乎有以下几种:

1) 从雕刻形式上分

(1) 同一雕刻形式的上下、左右组合

维扬瓜果名雕《御果园》,是同一雕刻形式组合的一个较曲型的例子,其整个瓜雕造型是一个



鲢鱼中套莲花



梅花中套喜鹊



荷花中套鸳鸯

图2 添加与简化

盛器，盛器、盖子、把子上的雕刻图案均采用了传统的突环雕、浮雕两种基本形式。运用这一组合方法雕刻作品有一种统一和谐之美。

(2) 不同雕刻形式的上下、左右组合

这一组合可见《连年有余·荷花灯》。其中荷花瓣为突环雕刻，底座是镂空雕刻，最上面的鲢鱼为整雕。这三部分构成了不同雕刻形式的上下组合。《维扬青龙灯》中，龙头为整雕，龙身分别采用突环雕、镂空雕、浮雕。龙头与龙身为左右组合。

2) 从选用瓜果原料上分

(1) 同种原料的上下、左右组合

《翠盅枸杞醉八仙》中整个造型均由西瓜雕刻而成。上部是西瓜盅，采用镂空雕、浮雕；下部为西瓜灯，采用突环雕刻；中部的凸角挂圈亦是由西瓜雕刻后左右（前后）加上去的。此同种原料雕刻组合形式，在传统的维扬食雕中运用得较多。

(2) 不同种原料的上下、左右组合

《天鹅·花篮灯》的花篮中，土豆（或萝卜）用于雕刻龙头，天鹅、荷花、荷叶均由白萝卜、红樱桃或胡萝卜等原料雕刻而成。

3) 综合式组合

一件优秀的食雕作品，一般具有两种以上的组合形式。事实上，本书中所提的一些瓜果雕刻实例，大多都采用了两种组合方法并用的综合形式，只在具体运用时有所侧重。合理运用此法设计外造型，对美化和丰富雕刻作品的形象，突出整体意境，有着很重要的现实意义。

(1) 同种原料与同一雕刻形式两种组合方法并用

维扬名雕《御果园》，既是同种原料的上下、左右的组合（均为西瓜原料），又是同一雕刻形式的上下、左右的组合。此种综合式的组合形式，适合在内图案排列较复杂（丰富）的情况下运

用，起整体统一、调和之作用。

(2) 同种原料和不同雕刻形式的两种组合方法并用

如前所示，《连年有余·荷花灯》采用了同种原料，不同雕刻形式的上下、左右组合。其鲢鱼整雕、荷花瓣的突环雕、底座的浮雕和镂空雕等均由同种原料西瓜雕刻而成。

(3) 不同原料和同一雕刻形式的两种组合方法并用

这一综合形式可见雕刻《井底捞月》。其中，生姜用于雕刻小猴，黄瓜雕刻树干，芹菜雕刻树枝叶等，各部分均运用了整雕手法。取不同原料，运用同一形式，能充分地体现雕刻作品的思想内容，提高其形象、色彩、质感的表现力。但是，此法在瓜灯、盅上运用时，不可滥用，否则将失去作品应有的特色。

(4) 不同原料和不同雕刻形式的两种组合方法并用

《天鹅·花篮灯》就是一个较典型的例子。它既采用了不同原料的上下、左右组合方法，又运用了不同雕刻形式的上下、左右组合方法。这两种组合方法的综合运用与(1)产生的效果相反，其造型特点是变化多于统一，很容易使瓜果雕刻外造型产生紊乱现象。因此我们在具体设计和运用时，应注意控制变化，强调统一，有目的地简化食雕内部图案的造型，雕刻方法不能过多，做到统一与变化相一致。

除了上述的组合方式外，还可以从食雕造型种类设计方面来分析、理解一些组合规律，如抽象与抽象的组合，抽象与具象的组合，具象与具象的组合等，从而更有效地帮助我们掌握食雕外形设计规律。

2. 内部图案造型的排列构成

维扬食雕的内造型一般采用二方连续排列法。常用排列法有以下几种：

1) 散点式排列(图3)

《灯塔》每层内造型的排列即以“半圆和窗格环”为一个基本单位二方散点式连续，《宫灯》的半圆环、九连环下面的“窗格环”等均属骨格图①排列。《一帆风顺》中“花瓶环”与“圆环”间隔运用了骨格图②形式。

散点式排列是在进行食雕内造型设计时常用的一种排列方法。

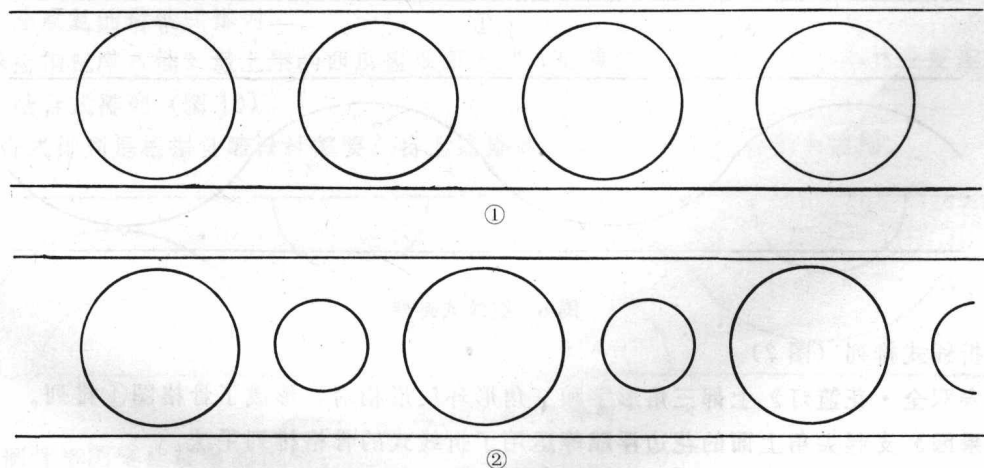


图3 散点式排列

2) 接圆式排列 (图 4)

《福寿双全·花篮灯》中的 8 字环与圆形环即为接圆式排列。《生肖灯塔》中突环与浮雕图案二方连续也属接圆式骨格排列。

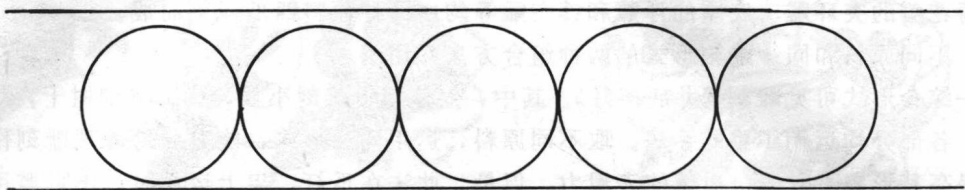


图 4 接圆式排列

3) 连锁式排列 (图 5)

雕刻《宫灯》中的九连环、《翠盅枸杞醉八仙》盖子上的圆形浮雕花边四字连环均属连锁式排列。

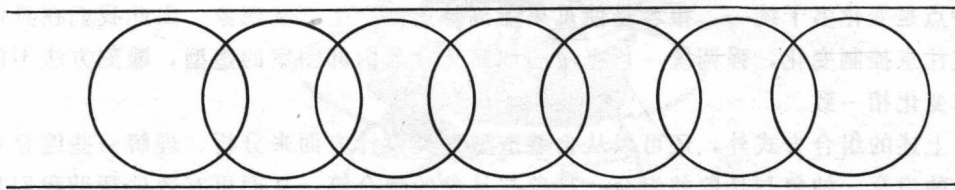


图 5 连锁式排列

4) 波纹式排列 (图 6)

《一帆风顺》船下面的水波浪纹,《双龙戏珠·西瓜盅》中的“半圆形突环”二方排列均采用了波纹式骨格排列方法。

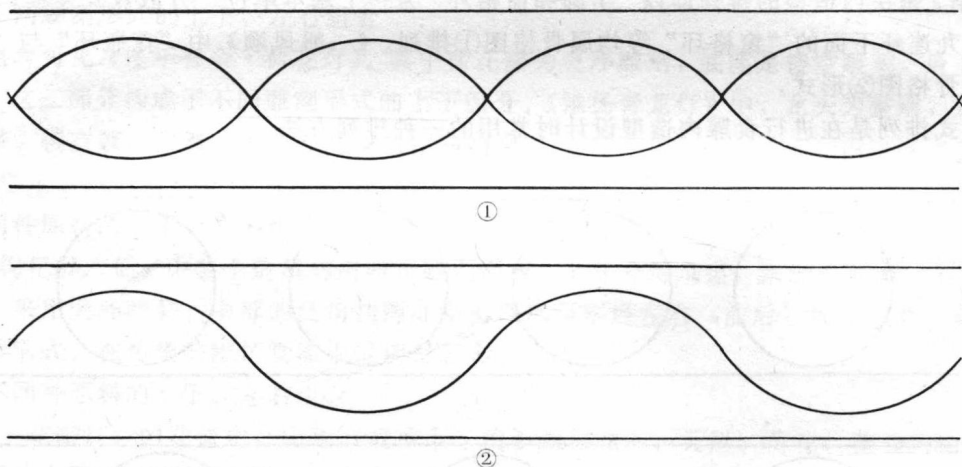


图 6 波纹式排列

5) 折线式排列 (图 7)

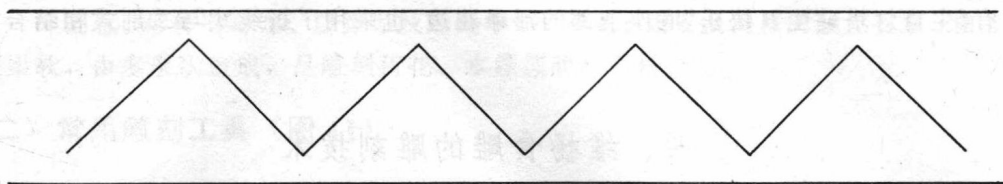
《福寿双全·花篮灯》上部三角形字和三角形环反形相对,形成了骨格图①排列。

《御果园》支起尖角上面的花边浮雕等运用了折线式的骨格排列手法。

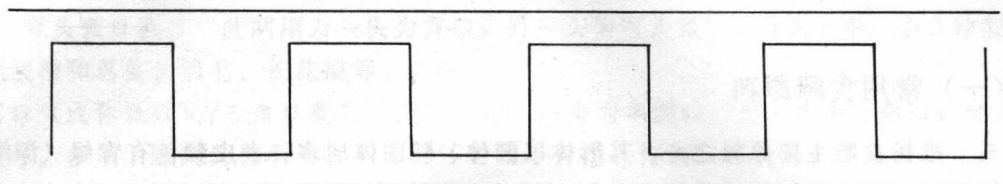
6) 二剖式排列 (图 8)

《天鹅·花篮灯》底座上的镂空半圆形与镂空三角形构成了二剖式排列。

7) 一整二剖式排列 (图 9)



①



②

图7 折线式排列

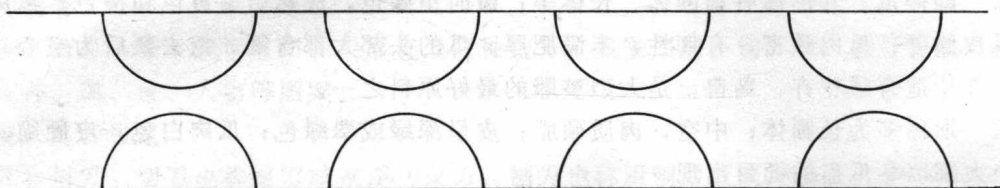


图8 二剖式排列

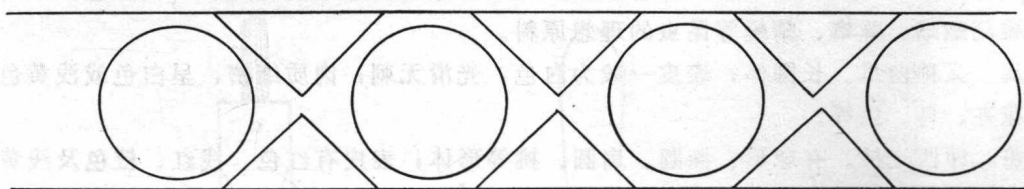


图9 一整二剖式排列

实例《西瓜套鸡》下面的底座“突环”与“镂空”采用了一整二剖式排列方法。

8) 非反复的带状式排列

《翠盅枸杞醉八仙》最上层的西瓜盅瓜面上“八仙骑兽”的图案排列，不作反复连续。

9) 结合式排列 (图10)

结合式排列是根据食雕设计需要，将上述排列手法有选择地结合起来使用。

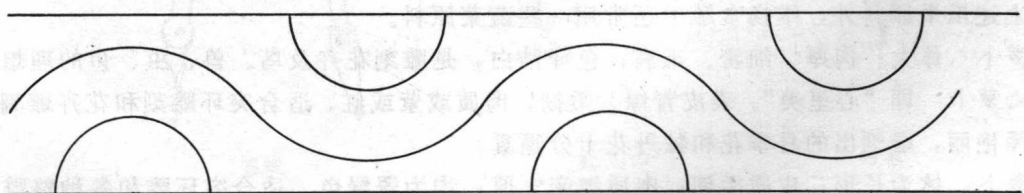


图10 结合式排列

现举两例骨格图变化较多的说明：

实例《一帆风顺》就内图案造型的排列而言，其图形环与花瓶环构成了散点式连续排列。突环雕上部和整雕扬帆船之间的水浪纹，构成了波纹式的连续排列；突环雕下部和底座上部之间的水浪纹浮雕图案构成了波纹式和二剖式相结合的排列形式。

还有《生肖灯塔》“生日快乐”底座上部的浮雕花边,也采用了折线式与二剖式相结合的排列方法。

四、维扬食雕的雕刻技术

再好的维扬食雕造型设计,最终还要用雕刻形式来体现,因此必须掌握瓜果雕刻的方法和步骤。

(一) 常用食雕原料

西瓜 维扬食雕主要原料之一。其形体以圆体、椭圆体居多;表皮颜色有青绿(深绿)、浅绿或带花纹等;瓜肉为浆瓢,一般挖空瓜瓢利用瓜皮作雕刻;瓜皮质地柔软,有很强的韧性,十分适合以突环为主体的雕刻;皮、肉色差相衬清晰,雕出的图案鲜明,对比强烈。

南瓜 即倭瓜。其形体有扁圆体、长体等;嫩时呈绿色,成熟后呈黄色和橙色;瓜肉一般为黄色;瓜皮脆硬;瓜肉致密,有韧性,丰满肥厚。瓜的头部大都含瓢,挖去瓢后为空心;底部实密,这个部位适合雕花卉、鸟兽,是大型整雕的最好原料之一。

冬瓜 形体多为长圆体;中空,肉质硕肥;皮呈深绿或翠绿色;瓜肉白色;皮硬脆。最适合雕浮雕,大都以冬瓜盅的面目出现。

黄瓜 一般为长体;表皮为青绿(深绿)、浅绿等色,但相差不甚明显;肉色均为浅青,与嫩黄瓢籽紧密结合;瓜皮质地柔韧,适合采用突环雕、浮雕,雕小型花卉。因根部组织致密、色碧绿,是雕刻蛴螬、螳螂、蜻蜓等昆虫的理想原料。

笋瓜 又称白瓜。长圆体;表皮一般为白色,光滑无刺;肉质细密,呈白色或浅黄色。可用来雕刻花卉、鸟、虫等。

番茄 即西红柿。有球形、椭圆、扁圆、桃等形体;表皮有红色、浅红、橙色及浅黄色,鲜艳光泽,一般皮、肉颜色如一。番茄属浆果,果肉多汁软嫩,不宜重叠雕刻,只能取表皮及靠近表皮的果肉进行较简单的雕刻,或保留内肉制作含苞待放的花卉,多作拼摆之用。

柿子椒 又称青椒。果实翠绿,成熟时呈火红、大红色,色彩鲜艳饱满,外表光亮,但因其肉质不丰厚,且内空,故不能用作造型复杂的雕刻,一般只能雕刻单层花瓣和一些平面图案,还可作拼摆之用。

樱桃 形为小圆果,皮有绿色、鲜红色2种,可刻制小花,也可作相嵌点缀之用。

橙子、香蕉、葡萄、枸杞子、菠萝……均可作雕刻原料。

除上述瓜果原料外,维扬食雕中还常用一些蔬菜原料。

白萝卜 体大;肉厚、细密、丰满;色泽洁白,是雕刻花卉及鸟、兽、虫、鱼的理想原料。

紫心萝卜 即“心里美”。表皮青绿、柔韧,肉质或紫或红,适合突环雕刻和花卉雕刻。由于内心色泽艳丽,雕刻出的月季花和牡丹花十分逼真。

青萝卜 体为长形;皮质柔韧;肉质细密丰厚;均为翠绿色。适合突环雕和各种整雕。

胡萝卜 体呈圆锥形,有长短2种;橘红和淡黄色为常见,也有红色及紫色等品种。胡萝卜肉质细密,有韧性,但有筋质,经水浸泡后易变形和断裂。可用来雕刻花卉,尤其雕刻花蕊,效果很好。形体短粗的也可雕刻小形鸟、虫等。

土豆 即马铃薯。以卵形、球形为常见;表皮多黄、粉色;肉质细密,有一定韧性,多呈白色、黄色。可雕刻花卉、鸟、虫等。

洋葱 即圆葱。形体有球形、扁圆形及纺锤形，为鳞茎；表皮及肉质的颜色有紫、白2种；质地脆嫩而柔软，由多层次组成，是雕刻荷花、水浮莲的好原料。

（二）常用雕刻工具（图 11）

斜口/平口刀 此刀二用。一头为平口，另一头为斜口，分大、中、小3种型号。平口多用于突环雕刻中的铲环和整雕中的局部细刻。斜口多用于环路的划线，浮雕造型划线（划形）、铲皮等。

方口/弯头弧口戳刀 此两用刀一头为方口，另一头为弯头弧口，分大、中、小3种型号。多用于雕刻浅槽和鸟兽长羽毛、长花瓣等。

半圆口（或称弧口）/三角口戳刀 此刀两用。一头为半圆口，另一头为三角口；分大、中、小三种型号。多用于雕刻鸟兽羽毛、花瓣，还常用于打槽、打沟、打孔等。

宝剑刀 两头均为宝剑形，多用于花蕊雕刻、散雕整装中穿孔衔接等。

平口/尖头口刀 一头为平口，另一头为尖头口。平口多为铲环路和细刻等，尖头多用于突环雕刻中切割等。

直头平面刀 分一般形直刀和尖形直刀两种型号。多采用削、切、旋、镂等刀法，具体的用于雕刻花卉、鸟、兽、人物等图案。

圆规、匙、铅笔

切刀和刨刀 切刀也称厨刀或家用切菜刀。刨刀也称厨刨刀或家用刨子。

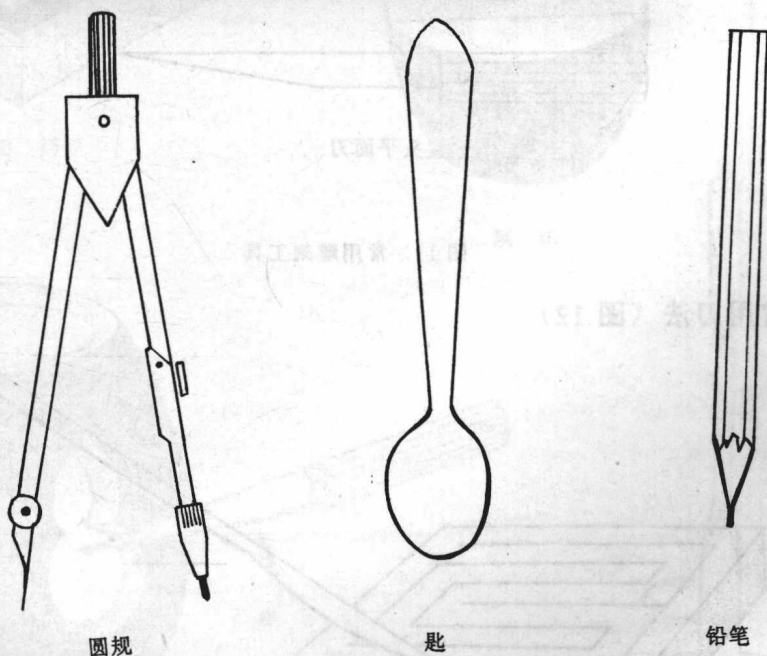
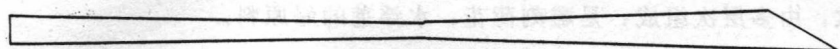
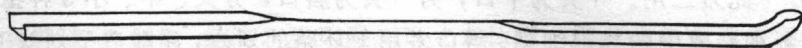


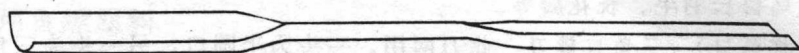
图 11 常用雕刻工具



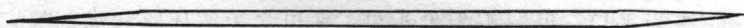
斜口/平口刀



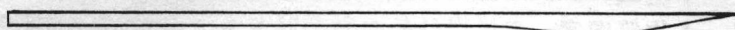
方口/弯头弧口戳刀



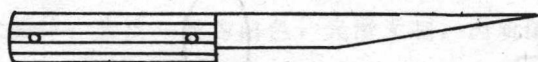
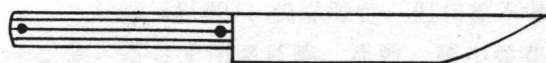
半圆口/三角口戳刀



宝剑刀



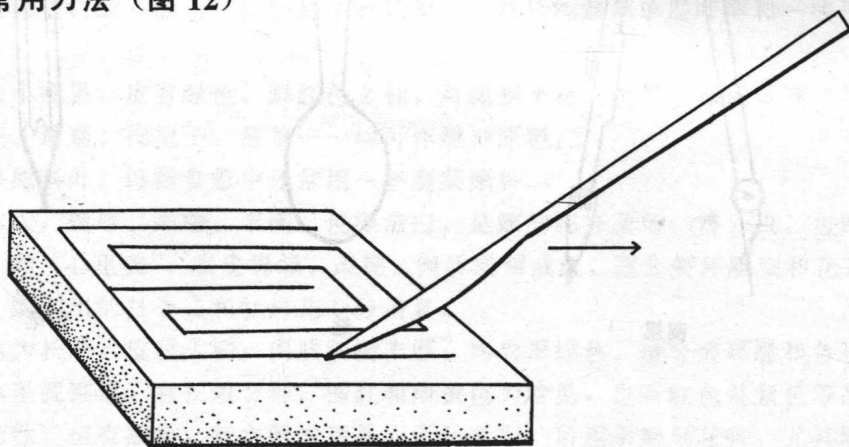
平口/尖头口刀



直头平面刀

图 11 常用雕刻工具

(三) 常用刀法 (图 12)



划 线

图 12 常用刀法