

经典
食雕

JINGDIAN SHIDIAO

张俊超 张俊奎 主编

南瓜雕



南瓜质地细腻、纹路清晰，南瓜雕品颜色金黄、食欲感强。“丰收年年”、“鹤龟双寿”等经典作品教你分步制作，“梅倚清风”“白鹭起飞”等精品赏析令人目不暇接。

上海科学技术文献出版社

图书在版编目 (C I P) 数据

经典食雕. 南瓜雕/张俊超, 张俊奎主编. —上海: 上海科学技术文献出版社, 2008.1

ISBN 978-7-5439-3306-4

I. 经... II. ①张... ②张... III. 南瓜—装饰雕塑
IV. TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2007)第 111316 号

责任编辑: 谭 燕

封面设计: 何永平

经典食雕——南瓜雕

张俊超 张俊奎 主编

*

上海科学技术文献出版社出版发行
(上海市武康路 2 号 邮政编码 200031)

全国新华书店经销

昆山市亭林印刷有限责任公司印刷

*

开本 787 × 1092 1/16 印张 6

2008 年 1 月第 1 版 2008 年 1 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-5439-3306-4/T · 888

定 价: 25.00 元

<http://www.sstlp.com>



经典食雕——

南瓜雕

张俊超 张俊奎 主编



上海科学技术文献出版社

编 委 会

主 编：张俊超 张俊奎

编 委：彭峰银 顾圣伟 吴修泉 张亚奎
贾志贵 凌家亮

文 字：张俊奎

摄 影：张俊超

作者介绍

主编：张俊超

1981年生于河南汝州。中国烹饪协会会员、高级食品雕刻师、江苏张俊超食品雕刻培训中心校长。

1995年开始从事食品雕刻工作，先后在河南郑州、辽宁大连、江苏南京、上海等城市星级酒店任职高级食品雕刻师。

曾先后荣获第二届全国美食烹饪大赛金奖；第一届东方美食国际烹饪大赛金奖；2003年烟台萝卜节食品雕刻大赛金奖；红岛蛤蜊节食品雕刻大赛金奖。

其作品、文章多次在《东方美食》、《四川烹饪》等专业烹饪杂志上发表。2004年以来开始办学，从事食品雕刻人才的培养工作，至今已培养200余人。学生毕业后遍布全国各地，担任各大酒店的专职食品雕刻师。

经过不懈的努力，其食雕技法已经独树一帜，以“刀法凌厉、塑造准确、表现传神、制作迅速”的特点而闻名食品雕刻界。目前，创办了江苏张俊超食品雕刻培训中心。

网址：www.cnxysd.cn



主编：张俊奎

1978年生，大学本科、油画专业。江苏省泰州师范高等专科学校美术系教师。作品多次参加省级、国家级展览。2004年起，专门对“美术造型训练与中国食品雕刻发展应用”课题进行研究，并取得丰硕成果。

目 录



作者介绍	3	16. 葫芦藤	29
前言	6	17. 花园小景	30
Part 1 食品雕刻概述	7	18. 欢乐家园	32
一、食品雕刻是一门综合艺术	8	19. 回巢	34
二、食品雕刻的种类和表现形式	8	20. 回头孔雀	35
三、食品雕刻的发展过程	8	21. 金鼎盅	37
四、食品雕刻的作用	10	22. 金牛贺寿	38
五、食品雕刻的学习方法	11	23. 巨嘴鸟	41
六、食品雕刻的发展方向	12	24. 麻姑献寿	42
Part 2 经典作品分步图解	13	25. 马踏腾云	43
1. 白鹭齐飞	14	26. 梅倚清风	44
2. 步步高升	15	27. 霓衣裳舞	45
3. 鱼龙出世	16	28. 农家小院	46
4. 大展宏图	17	29. 葡萄山子	47
5. 戴胜鸣春	18	30. 棋圣	48
6. 飞马盅	19	31. 智取芭蕉扇	49
7. 飞天	20	32. 椰岛风情	50
8. 丰收年年	21	33. 少林小子(一)	51
9. 伏虎弥勒	22	34. 少林小子(二)	53
10. 福神	23	35. 十二生肖——狗	54
11. 共舞	24	36. 十二生肖——猴	55
12. 海底世界	25	37. 十二生肖——虎	56
13. 荷花盅	26	38. 十二生肖——鸡	57
14. 鹤龟双寿	27	39. 十二生肖——龙	58
15. 鹤乡	28	40. 十二生肖——马	59
		41. 十二生肖——牛	60
		42. 十二生肖——蛇	61
		43. 十二生肖——鼠	62



44. 十二生肖——兔	63	5. 菊	87
45. 十二生肖——羊	64	6. 夕阳红	87
46. 十二生肖——猪	65	7. 垂钓	88
47. 收获	66	8. 聚宝盆	88
48. 双绶富贵	67	9. 现代人物	88
49. 天鹅湖	68	10. 处女座	89
50. 铁拐李	69	11. 兰	89
51. 童年	70	12. 乡村	89
52. 未来梦	71	13. 动物世界	90
53. 武将孟良	72	14. 麒麟送宝	90
54. 忠	73	15. 心曲	90
55. 孝	74	16. 古典人物	91
56. 仁	75	17. 梅兰竹菊	91
57. 义	76	18. 幸福一家	91
58. 一帆风顺	77	19. 梅	92
59. 迎春仕女	78	20. 幽谷兰香	92
60. 源	79	21. 秋菊傲霜	92
61. 招财进宝	80	22. 红梅压雪	93
62. 争上潮头	81	23. 古典人物	93
63. 中国年	82	24. 河蚌	94
64. 箫声袅袅	83	25. 荷花鸳鸯	94
65. 足球梦	84	26. 神箭手	94
		27. 张望	95
Part 3 经典作品赏析	85	28. 佛祖心中留	95
1. 飞翔	86	29. 中国功夫	95
2. 金瓜盅	86		
3. 鲤鱼跃龙门	86		
4. 朝阳古塔	87		

前言

食品雕刻艺术诞生于中国，其发展历史源远流长。据考证春秋时代已经产生，经晋唐至宋明清达到高峰，是我们民族优秀的文化遗产。改革开放以来，食品雕刻艺术在餐饮活动中获得了迅速发展，尤其是近10年，食品雕刻作为一门独立的艺术样式在餐饮活动中发挥着越来越重要的作用，无论是在大型宴会、各种中外节日、冷餐会、开业庆典，还是在地方美食节、商贸洽谈会的展台上都能看到精美的食品雕刻作品。目前，食品雕刻师已经成为一种非常热门的、新兴的高薪职业。

为了满足广大的食品雕刻爱好者、食品雕刻专业工作者及食品雕刻教学人员的需求，本书的主编及编委们，积多年的从业及教学经验，并翻阅了大量的资料，结合不同的餐饮菜肴及场合需要，编写了本书，希望能给读者带来帮助。

本书突出的特点是实用性强，且取材广泛，造型新颖，内容涵盖花卉、禽鸟、走兽、海洋动物、人物、典故、文学故事、神话、吉祥图案等各个方面，共收集作品110余件。本书的主编及编委们为了便于一些初学者的学习，特意选取其中的70余件作品做了分步雕刻的详细讲解。步骤详细、图片清晰、讲解仔细、重点突出、内容丰富，使本书做到了图文并茂，易于学习掌握。

在此书出版之际，再次感谢我的父母以及帮助过我的朋友们！感谢他们一如既往的关注与支持。时间紧促，书中的不足之处，恳请广大同行雅正。真诚祝愿爱好食品雕刻的朋友们和我的同行们工作顺利、梦想成真！

张俊超

2006.12 于江苏



Part 1

食 品 雕 刻 概 述

引言: 在悠久灿烂的中国饮食文化中,食品雕刻艺术是我国烹饪文化百花园中独有的一枝奇葩。其发源于中国,发展于中国,而今走向了世界。是我们中华民族的优秀传统文化遗产,为世界餐饮和烹饪文化的发展做出了重大的贡献。中华民族的食品雕刻艺术博大精深,为全球餐饮界人士所推崇,随着全球提倡“绿色餐饮”、“精致餐饮”、“视觉餐饮”的饮食理念的发展,其意义更为深远。食品雕刻是将日常的饮食与雕刻艺术结合起来,丰富了食品的制作和人们的餐饮方式。食品雕刻又为“美食”作了全新的诠释。食品雕刻的美学价值与实用价值结合起来,使传统的“味觉餐饮”上升到了全方位、多角度的“立体餐饮”,在日常宴席中被广泛使用,在国宴上更是独领风骚,可以说食品雕刻艺术在中国的菜肴中起到了亮化主题、画龙点睛,提高菜肴质量、增强菜肴艺术欣赏性的作用。在国际餐饮交流中受到国外友人的一致好评,提高了中国餐饮的价值和品位。

一、食品雕刻是一门综合艺术

食品雕刻是指利用特殊的食品雕刻工具,采用不同的雕塑手法,将某些烹饪原材料雕刻、塑造成不同造型、不同内容、不同艺术样式的艺术形象,并起到点缀和装饰食品,提高食品的品位和价值的一种艺术雕塑形式。

食品雕刻是一门综合艺术,是将我国传统的牙雕、木雕、石雕、玉雕和木刻等工艺美术的造型方法和技巧运用到食品上的一项传统艺术,是绘画、雕塑、插花、灯光、音乐以及书画等综合艺术的体现。

二、食品雕刻的种类和表现形式

食品雕刻按照表现形式和雕刻技法可以分为:整雕、组装雕刻、零雕整装、浮雕、镂空雕、凸雕、凹雕等。

食品雕刻按照材料可以分为:冰雕、果蔬雕、瓜雕、面塑、奶油雕、奶油裱花、泡沫雕、花泥雕、喷沙雕、琼脂雕、黄油雕、糖艺等。

食品雕刻按照用途可以分为:专供欣赏、欣赏兼作容器、欣赏和食用等。

三、食品雕刻的发展过程

食品雕刻发源于中国,是悠久的中华饮食文化孕育的一颗璀璨明珠,其历史源远流长。在我国古代敬神、祭祀等场合中,就已经出现了用来点缀和美化供品的简单果蔬雕刻。

食品雕刻的出现可以追溯到春秋时代，最初的食品雕刻是雕卵，即在蛋的外壳上刻画图案。《管子》、《荆楚岁时记》、《玉烛玉典》等书中均有这方面的记载。

到了隋唐时期，食品雕刻开始流行，取材范围不断扩大，雕刻的种类也变得多样化，有了蔬菜雕、瓜果雕之分。人们还在酥油、酥酪、脂油上进行雕刻。据唐昭宗(公元889~904年)所著《岭表录》中有“京辇豪贵家订盘筵，怜其远方异果。肉其厚，白如萝卜，南中女子竞取其肉雕镂花鸟、浸之蜂蜜、点以胭脂、擅其妙巧，亦不让湘中人镂木瓜也”记载。从这段文字中可以明显看出，在当时宴席使用的菜肴中已用了不同的雕刻方法，这些雕刻方法就是现在称作的浮雕、镂空雕。

宋代，食品雕刻的原料扩大到了蜜饯等食品，其造型有植物，亦有动物。宋朝时也有诗作赞江苏扬州的瓜雕：“练厨朱生称绝能，昆刀善刻琅环青，仙翁对弈辨毫发，美人徒倚何娉婷。石壁山兔岩入雾，涧水松风似可听……”食品雕刻精美的刻工与立意的新奇在诗中得到了淋漓尽致的表现，可见当时的食品雕刻已经达到了相当精美的程度了，南宋时期，食品雕刻渐渐与人们的生活连在一起，雕花艺术也已兴起。《武林旧事》记载为：“绍兴廿一年十月高宗幸清河郡王第，共进御筵节次如后，雕花蜜饯一行，雕花梅球儿，红消花，雕花筍，蜜夏瓜鱼儿，雕花红团花，木瓜大段儿，雕花金橘，青梅荷叶儿，雕花簍，蜜笋花儿，雕花粽子，木瓜花儿。”

清代是中国烹饪技术比历代发展都要快的时期，食品雕刻与烹饪相结合，比宋明两代又有进步，食品雕刻已发展到一个更高的水平。

从食品雕刻的内容看：人物、禽鸟、花卉、鱼虫等雕刻大量出现，特别是瓜雕，出现了“扬州瓜灯”，在当时极为时兴。

从饮食理念上看：所谓清宫中的“吃一、看二、观三”，就有食品雕刻的内容，结合菜肴的“色、香、味”加入了“形”的内容与要求。

从食品雕刻的独立性上看，这一时期是食品雕刻的作为一种独立的艺术样式正式进入宴席，不仅可供欣赏，而且成为装饰艺术品。

从食品雕刻艺术的普及性上看：民间的各种祭祀及达官贵族饮食中也较广泛地应用了食品雕刻，最著名的是嘉庆年间江苏扬州席上的“西瓜灯”。其制法是将西瓜镂空，利用外皮的绿色、内皮的白色、瓜瓤的红色，分层刻出各式各样的图案，瓜内放入蜡烛，空气流动、烛光闪闪、彩蝶飞舞、呼之欲出，煞是好看。另据《扬州画舫录》记载：“……亦间取西瓜镂空人物，花卉，虫鱼之戏，谓之西瓜灯”，并发展出瓜刻，将西瓜雕成花瓣，表面上雕成山水、人物、动物、花鸟、草虫以增加作品的立体感和形式的多样化。乾隆年间以瓜盅、瓜灯结合，图文并茂的“御果园”，标志着食品雕刻艺术达到了新的高度，成为中国古代食品雕刻的鼎盛时期。

新中国成立以来，在继承传统的基础上，经过积极探索和大胆创新，已与传统的玉雕、木雕等行业结合，有了突飞猛进的发展，其雕刻内容在不断扩大，形式在不断创新，原料的使用

范围扩大,取材也更广泛,其运用范围也在扩大,从业人数增加,普及性加强。食品雕刻的作用被越来越多的厨师和餐饮管理者重视。无论是在小餐馆,还是在大酒店中举办的宴会、展台都有精美的食品雕刻作品摆放或展示,起到了活跃宴席气氛、提高宴席档次、增加利润的作用。如今,食品雕刻已成为一个综合的食品艺术样式,从事食品雕刻的厨师从一般的厨师中分离出来,形成了新兴职业。国家劳动部已设立“食品雕刻师”这一专业技术称谓。食品雕刻在传统的基础上,经过广大食品雕刻从业人员的不断探索与创新,进入了百花齐放、百家争鸣的真正春天。

四、食品雕刻的作用

近年来,随着市场经济的发展、人民生活水平和文化水平的不断提高,中外文化的交流、饮食行业知识结构的优化和企业从业人员素质的提高,食品雕刻日趋发展完善,不同的雕刻手法和不同的食品雕刻名家层出不穷,表现得更加细腻逼真,设计制作更加精巧,内容不断扩充,题材多样化,材料多样化,艺术性更高,应用范围更广。

食品雕刻造型形态表现大至人物禽兽,小至花草鱼虫,制作精细,方法多变,品种繁多,造型千姿百态,生动活泼,耐人寻味。它可以提高对菜肴造型美的认识,能显示其饮食文化艺术的生命力和感染力,人们在得到物质享受的同时,也能得到精神上的享受。

食品雕刻的作用有以下几点:

1. 美化作用

中国烹饪历来讲究色、香、味、形、质、意俱全,我们烹制的菜品不仅要注重营养、味道、质感等,还要重视菜品的造型、色彩和意境等视觉审美因素,也就是我们所说的菜品“卖相”。食品雕刻是在追求烹饪造型艺术的基础上发展起来的一种点缀、装饰和美化菜品应用技术。特别是用雕刻题材做的盛器,不仅起到衬托、保温、卫生等实用功能,还有烘托、补充、装饰、造型、表现情趣等审美作用。

2. 装饰空间、渲染气氛的作用

食品雕刻是构成饮食美的要素之一,对人的饮食心理影响很大,尤其在大型宴会、冷餐会、酒会上,用果蔬、琼脂、黄油、泡沫等材料,雕刻出人物、花鸟等作品用来装饰、点缀餐桌,不仅美化环境,还活跃了宴会气氛,也给人以美的享受。

3. 提高宴会档次,增加经济效益的作用

一桌普通筵席和豪华筵席以什么来体现它们的档次高低呢?首要体现在精选一些名贵的原料制作,高档的器皿盛放;其次最重要的区别就在于使用食品雕刻和花色装饰上了。譬如鱼类菜品旁摆放一件栩栩如生的“渔翁垂钓”作品,立即就会变成一幅优美的图画,视觉效果首当其冲,这时在用餐者的眼里这道菜已远远超出了它本身的食用价值,更可以提高到精神享受的层面。在提高菜品档次的同时,菜品的价格也就提高了,从而提高了企业经济效益。

4. 发展餐饮文化, 提高中餐的国际地位, 促进中餐国际化

食品雕刻是我国饮食文化中的一个重要组成部分。一直以来, 广大食品雕刻从业人员匠心独运地钻研着雕刻这门独特的艺术, 使食品雕刻技术有了很大的发展和繁荣。食品雕刻是有民族特色的艺术形式, 蕴含着中华民族的智慧, 也是一朵耀眼的奇葩。这也是外国朋友把中国的食品雕刻誉为“东方饮食艺术的明珠”的重要原因。

5. 食品雕刻的艺术美作用

食品雕刻的艺术美感包括色、形、质三个方面, 其表现形式是色和形, 高超的刀工技术可以使菜肴造型形神兼备, 巧妙的造型和美丽的色彩搭配可构成美的形式与内容, 而食品雕刻的使用主要是辅助菜肴美, 与菜肴相配合, 在一定的时间、场合产生美感而其自身又具有独立的审美意义。充分理解“烹制菜肴的过程实际上是一个创造美的过程”, 这一饮食美学论点, 食品雕刻是烹饪艺术中不可缺少的一个重要组成部分, 它用于点缀菜肴, 美化宴席, 烘托出良好的气氛, 是一种造型艺术。

另外, 展示厨师个人素质和艺术, 扩大影响, 树立饭店形象的作用。

五、食品雕刻的学习方法

1. 要想学好食品雕刻, 首先要喜欢食品雕刻。要做到“干一行, 爱一行”。喜欢是学好的根本前提。只有从内心的喜欢才有持续思考和学习动力。

2. 要坚持画画。可能你最初不会画画, 但是没关系。我们所说的绘画只是一种简单的线描, 类似与草图。它是表达思维、表达创意的一种有效手段。也是和以后客户方的交流方法, 尤其是在给客户制作大型展台、大件作品时, 只靠口述是不行的。画画还有助于你的造型能力的培养和提高。

3. 坚持以基本形体的理解方法、分析方法和观察方法去看所有复杂的物体, 它们无非是基本体的叠加和切割、重组。这也是根本的思维方法和学习方法。世界上的所有形体都是由球体、立方体、长方体、圆柱体、圆锥体、棱台体、棱锥体等基本形体组成或变化而来的。掌握了理解分析方法和观察方法后一切物体都会变得十分简单。

4. 学习一些生物学、解剖学的基础知识。食品雕刻的内容不外乎花鸟虫鱼、飞禽走兽、人物、景物、吉祥图案等。涉及人物、植物、动物。植物的分枝、叶片形状、花朵花瓣; 鸟类的身体形状、分区、鸟嘴形状、鸟翅形状、鸟尾形状、骨骼结构; 不同动物的体形特征、动态、比例关系; 人体的基本比例、躯干结构、骨骼、肌肉等。只有了解了内在结构关系才能下刀准确。

5. 了解一些传统文化的常识, 提高文化艺术的修养。比如: 古代仕女的发式、武将的装束、传统图案、古人的衣饰、不同地区的民俗、节日的来历、历史常识等。这些能减少我们作品的错误, 提高我们的内涵及作品的深度。

6. 熟练掌握不同的刀法。工具的熟练应用是雕刻好的技术基础。“拳不离手，曲不离口”就是这个道理。刀法的熟练在于练习的数量。多做练习是提高技术水平关键，当然还要有老师的正确指导，光摸索是不行的。

7. 多思考创新和应用。所有的学习都要明白它的应用方法，创新更要结合应用来进行。在平时的练习中多想不同应用要求。结合不同的餐饮场合、不同的菜品、不同的展台来思考多种方案，选取好的方案雕刻。久而久之水平及创新能力就会有极大地提高。

8. 要多和同行交流。现代社会信息更替很快。只有不断的交流才能保持最新的知识和学习水平。

9. 注意收集资料、注意食品雕刻的发展方向，注意表达自己等也十分重要。

六、食品雕刻的发展方向

其一，是向陈设观赏工艺类发展，包括面塑、糖艺、展示空间的设计等。食品雕刻往陈设工艺类发展，将最终完全脱离烹饪的土壤，成为一个独立的艺术门类，最近几年食品雕刻师发展了泡沫雕的根本原因就在此。朝这个方向发展，食品雕刻必须追求尽善尽美，形似逼真、细腻、精美耐贮存。譬如糖艺、面塑艺术等，它们完全可以成为家中的一件绝妙的摆设，工艺品店一个热门的卖点。所以食品雕刻应该可以脱离烹饪的土壤，形成独立的艺术门类，朝陈设观赏工艺发展。

其二，是走实用性的道路，实用性道路中食品雕刻作品起到了一个绿叶衬托鲜花的作用。像冷菜的围边，热菜的盘饰，所摆设的内容相对来说很简单，随意几刀一朵小花配上几片绿叶，装饰在盘边有清晰、明快、简洁之美，更突出实用性。水果所雕刻的鸟兽虫鱼，并不要求特别精致逼真，而是简单的形即可。这些简单的装饰，难度不大，但要做到形象贴切也实为不易，这就要求厨师要有一定的美术功底，熟练的刀法，突出速度，方能让菜肴与装饰搭配得体。食品雕刻在上述两方面的发展方向，形成了有复杂有简单、有精细有粗糙、有逼真有神似、有观赏性有实用性的特点，必将能获得更大的发展空间。

其三，食品雕刻师会向工作室制发展。未来的发展必然出现食品雕刻工作室。但不是现在的工作室。现在的“×××工作室”只是名称上的工作室。未来的工作室主要以销售食品雕刻产品为生。未来的酒店也不会每个酒店设置一个专职食品雕刻师，食品雕刻产品更加多样化、产业化。多采用订购式销售、更加市场化。这更加有利于餐饮企业的选择和食品雕刻师的良性竞争。



Part 2

经典作品分步图解

1 白鹭齐飞

原料：南瓜。

工具：2号平口刀、U形刀、V形刀。

步骤：1. 先选取有弯度的南瓜一只，去皮。

2. 刻出第一只白鹭的头部和第二只的大形。

3. 详细刻画前两只白鹭并刻出第三只、第四只的大形。

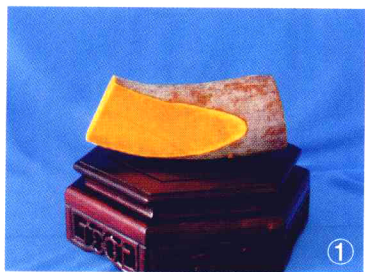
4. 仔细修饰整个作品，刻出云彩和翅膀。

5. 安装翅膀和云彩，注意云彩的位置。

寓意与用途：

白鹭身型纤长，姿态优雅。常用于看盘、大型展台等。





2 步步高升



原料：南瓜。

工具：2号平口刀、U形刀、V形刀。

步骤：1. 先选取一段南瓜，去皮。

2. 刻出麒麟头部。

3. 选取一段南瓜，刻出麒麟躯干的动势大形。

4. 详细刻画躯干上的鳞片，尾巴。

5. 刻出另一只麒麟。

6. 刻出聚宝盆和钱币，做底座并组装即成。



寓意与用途：

麒麟是吉祥的象征，作品寓意生意及仕途步步高升。作品常用于展台、商务看盘摆设。



经

典

作

品

分

步

图

解