

经典
食雕

JINGDIAN SHIDIAO

常 铨 主编

红薯雕



红薯色彩绚丽、纹理清晰，红薯雕品光洁红润、美观喜庆。
寿宴精品“寿中寿”、“逍遥乐”，喜宴经典“鸳鸯戏水”、“喜上眉梢”。

上海科学技术文献出版社



经典食雕——

红薯雕

常 铖 主编



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. 红薯雕 / 常铖主编. —上海: 上海科学技术文献出版社, 2008.1

ISBN 978-7-5439-3296-8

I. 经... II. 常... III. 甘薯—装饰雕塑 IV. TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2007)第 111319 号

责任编辑: 杨建生

封面设计: 何永平

经典食雕——红薯雕

常 铖 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 978-7-5439-3296-8/T · 885

定 价: 25.00 元

<http://www.sstlp.com>

烟花三月花正红
春风一到遍地开
雕刻艺术真是好
黄河畔中塑人生

杜新敬

原河南省烹饪协会会长

河南省名厨专业委员会副会长

编委会名单

主 编：常 铖

副 主 编：常广磊 刘松峰

编 委：杨同军 姚万斗 杨金振 杨铁军
姚 闯 白 磊 沈永强

技术顾问：支勇健 于新国

摄 影：常 铖

特邀技术总顾问：杜新敬

原河南省烹饪协会会长

河南省名厨专业委员会副会长

作者介绍

主编：常 铖

玉都南阳人，生于玉雕世家。入厨以来，执著于食雕技艺，遍访食雕名师，把玉雕手法融入食雕技艺之中，使其作品线条流畅、细腻传神，尤其独创的花雕造型技法更为别具一格。创办了郑州长城食艺发展中心、南阳玉宛食雕培训中心。

http: www.zzcst.com

手机: 13203722781



副主编：常广磊

生于玉雕世家。自入厨以来成绩斐然，在国内各烹饪大赛中摘金夺银，食雕手法独具一格。曾在北京、广州、上海、杭州等地星级酒店做过专职食品雕刻师。现担任南阳玉宛食雕培训中心主任教师。

副主编：刘松峰

生于武术之乡——登峰。入厨以来热爱食雕艺术，走访名师颇有所得，作品线条流畅，刀法神奇。曾在武汉、广州、深圳等地星级酒店做过专职食品雕刻师。现担任郑州长城食艺发展中心辅导教师。



目录

Contents



作者介绍	5	23. 驯鹿回头	35
序	8	24. 蝴蝶北瓜	36
Part 1 红薯雕的基础知识篇	9	25. 骏马奔腾	37
1. 红薯雕的装饰作用	10	26. 神龙扬威	38
2. 红薯雕的选料	10	27. 海底小鱼	39
3. 红薯雕的常用工具	10	三 人物制作技法	40
Part 2 分步制作篇	11	28. 寿星头部	40
一 花鸟制作技法	12	29. 仕女头部	41
1. 秋韵	12	30. 钟馗头部	42
2. 锦鸡头部	13	31. 关公头像	43
3. 鹦鹉头部	14	32. 济公头像	44
4. 凤凰头部	15	33. 降龙罗汉头像	45
5. 麻雀(1)	16	34. 寿星(1)	46
6. 麻雀(2)	17	35. 寿星(2)	47
7. 麻雀(3)	18	36. 达摩渡江	48
8. 爱在春天	19	37. 福寿双至	49
9. 梅花小鸟	20	38. 教化	51
10. 双喜闹梅	21	39. 嫦娥奔月	52
11. 金刚鹦鹉	22	40. 八戒凌云	54
12. 鸳鸯	23	Part 3 精品赏析篇	55
13. 三雀闹春	24	1. 回首	56
14. 小鸭夏荷	25	2. 守望	56
15. 孔雀展翅	26	3. 鹦鹉月季	57
16. 松树仙鹤	27	4. 玉雀闹春	57
17. 丹凤朝阳	28	5. 麻雀探春	58
18. 孔雀头部	30	6. 胜在春天	58
二 动物制作技法	31	7. 传授	59
19. 闭嘴龙头	31	8. 争鸣	59
20. 张嘴龙头	32	9. 蓦然回首	60
21. 金鱼戏浪	33	10. 双喜花红	60
22. 菜园情趣	34	11. 玉兰小雀	61
		12. 双燕栖柳	61
		13. 高高在上	62



14. 寻觅	62	49. 古木逢春	80
15. 欲飞	63	50. 梅花三弄	80
16. 爱的呼唤	63	51. 春光乍现	81
17. 发现	64	52. 凤舞九天	81
18. 虎皮鹦鹉	64	53. 鸾凤和鸣	82
19. 兰花仙鹤	65	54. 萱花小鸟	82
20. 展望	65	55. 双雀争鸣	83
21. 春语春愿	66	56. 山雀小花	83
22. 鸟语花香	66	57. 英雄富贵	84
23. 觅春	67	58. 三雀争春	84
24. 心心相通	67	59. 蜜月春情	85
25. 燕语心愿	68	60. 甜甜蜜蜜	85
26. 共计未来	68	61. 功名富贵	86
27. 春光长寿	69	62. 双龙会	86
28. 古树争鸣	69	63. 龙舞浪涛	87
29. 春意浓浓	70	64. 龙吐天浆	88
30. 喜报春花	70	65. 追波逐浪	88
31. 鹦鹉闹春	71	66. 力争上游	89
32. 樱花鹦鹉	71	67. 双龙戏珠	89
33. 古松苍鹰	72	68. 问天	90
34. 其乐融融	72	69. 苍龙亮爪	90
35. 共语心愿	73	70. 文官头像	91
36. 共筑爱巢	73	71. 武官头像	91
37. 八哥迎春	74	72. 寿星头像	92
38. 翠鸟夏荷	74	73. 仕女头像 (1)	92
39. 鹦鹉富贵	75	74. 仕女头像 (2)	93
40. 试探	75	75. 天师头像	93
41. 双鸟栖枝	76	76. 荷花童子	94
42. 登高望远 (1)	76	77. 福到财旺	94
43. 登高望远 (2)	77	78. 洛神	95
44. 锦上添花 (1)	77	79. 观音普渡 (1)	95
45. 锦上添花 (2)	78	80. 观音普渡 (2)	96
46. 锦上添花 (3)	78	81. 腾空跃起	96
47. 心有灵犀 (1)	79		
48. 心有灵犀 (2)	79		

序

中华饮食文化孕育出食品雕刻这一颗璀璨的明珠,它有着源远流长的历史。早在春秋《管子》中便有镂卵的记载,即在蛋上刻画图案。到了隋唐,人们开始在酥酪、脂油上进行雕刻。宋朝又有了以蜜饯为主的多种花雕,叫“看菜”。到了明清时期,江苏重镇扬州盛行瓜雕工艺,环环相扣、妙趣横生,可见技艺之精湛。当代的果蔬雕刻技艺更是日新月异,经济的繁荣,时代审美风格的变化,给果蔬雕刻提供了优越的条件,果雕这门造型艺术亦不断完善,用寓意深远、形态逼真、刀法精湛的食雕作品来点缀菜肴或作为“看盘”装饰席面、烘托宴会气氛,给人以赏心悦目的艺术享受。它是我国烹饪艺术中的一朵奇葩,有着广阔的发展前途。

常铖出身于南阳玉雕世家,从小受到家庭的熏陶,对雕刻艺术尤为喜爱。入厨后他把玉雕手法融入食雕艺术之中,作品构思巧妙、刀工精湛、线条流畅、细腻传神。经过多年的刻苦钻研,其食雕技艺已经独树一帜,得到了同行们的好评和认可。此书是常铖在食雕方面不懈努力的结果,原料以红薯为主,详细介绍了花鸟、鱼虫兽、人物的雕刻技法,尤其花鸟雕作品造型技法更为独特,是一部很有实用价值和参考的著作。

同时,常铖还非常注意食品雕刻的传播和发扬,创办了郑州长城食艺发展中心、南阳玉宛食雕培训中心,这无疑是将烹坛艺苑食品雕刻这朵奇葩绽放得更加绚丽多彩,让我们衷心地期盼这朵食雕之花开放得更加璀璨!

河南省餐饮行业协会副秘书长 陈 伟

2006年10月



Part 1

红薯雕的基础知识篇

1. 红薯雕的装饰作用

红薯色彩绚丽、纹理清晰，雕出的作品光洁红润，线条清晰、出品细腻，像寿宴中的“寿中寿”、“逍遥乐”，喜宴中的“鸳鸯戏水”、“喜上眉梢”等作品，充分提高了宴席菜肴的艺术性和观赏性。

2. 红薯雕的选料

常用的食雕原料一般有白萝卜、南瓜、红萝卜、胡萝卜等。其实红薯也是上等的食雕原料，北方的沙地红薯和岗地红薯是很好的食雕材料，因其个头大、质地坚硬，色彩绚丽、自然，雕出的作品细腻、线条清晰，给人以感官视觉美的享受。

3. 红薯雕的常用工具

1号平口刀主要用于取作品的重心、胚体轮廓。

2号平口刀主要用于切、削、雕刻作品的细微之处。

U形槽口刀。

V形槽口刀，主要用于辅助2号平口刀雕刻作品的细微之处，如用U形戳刀戳人物的衣服皱褶，假山、鸟的羽毛，用V形刀戳人物的头发、衣服皱褶的细微之处等，它是2号平口刀的重要辅助工具。





Part 2

分步制作篇

花鸟制作技法



1 秋韵

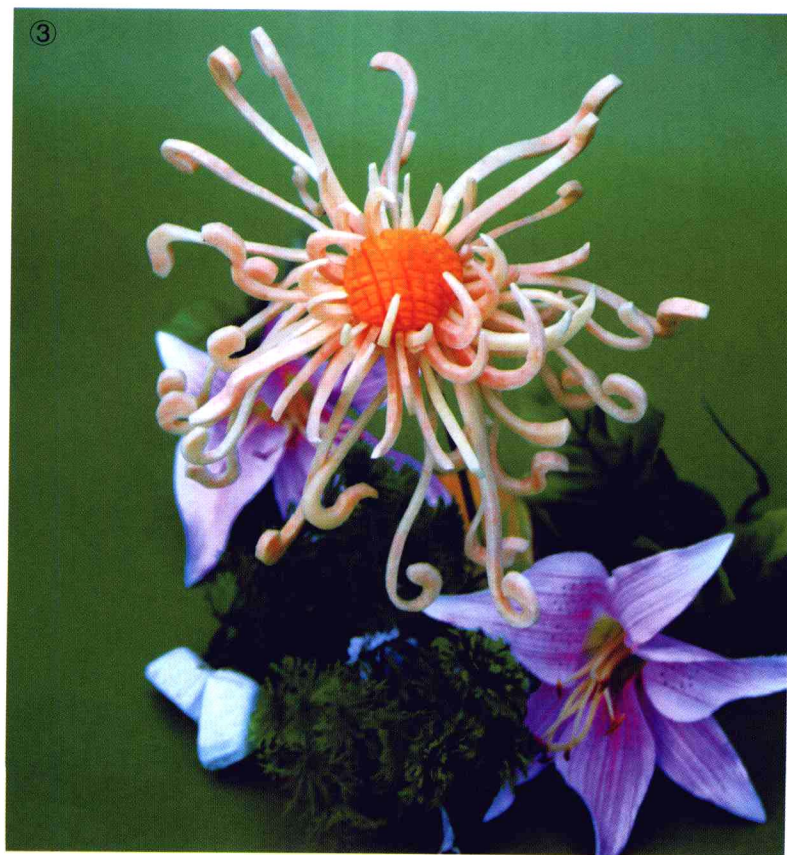
原料：红薯。

工具：2号平口刀。

步骤：1. 取较厚的原料刻出菊花瓣。

2. 片成薄片。

3. 刻出花蕊、粘上花瓣即可。



2

锦鸡头部

原料：青萝卜、胡萝卜。

工具：2号平口刀。

步骤：1.取原料切斧刃形状。

2.定出头部大形。

3.刻出羽毛、安装好眼睛即可。



分

步

制

作

篇

3

鸚鵡頭部

原料：紅薯。

工具：2號平口刀。

步驟：1. 定出頭部大形。

2. 刻出頭翎。

3. 修去四條棱，細刻眼睛。

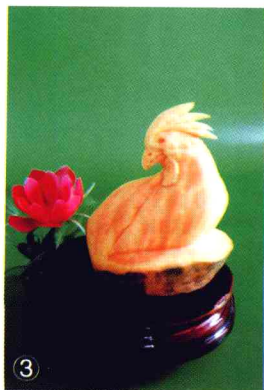
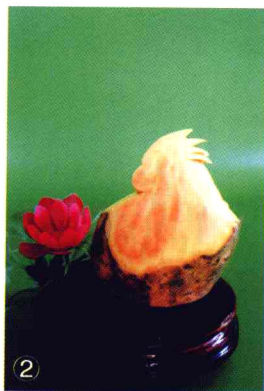
4. 細修額下羽和腹部羽毛。

經

典

食

雕



4

凤凰头部

原料：红薯。

工具：2号平口刀。

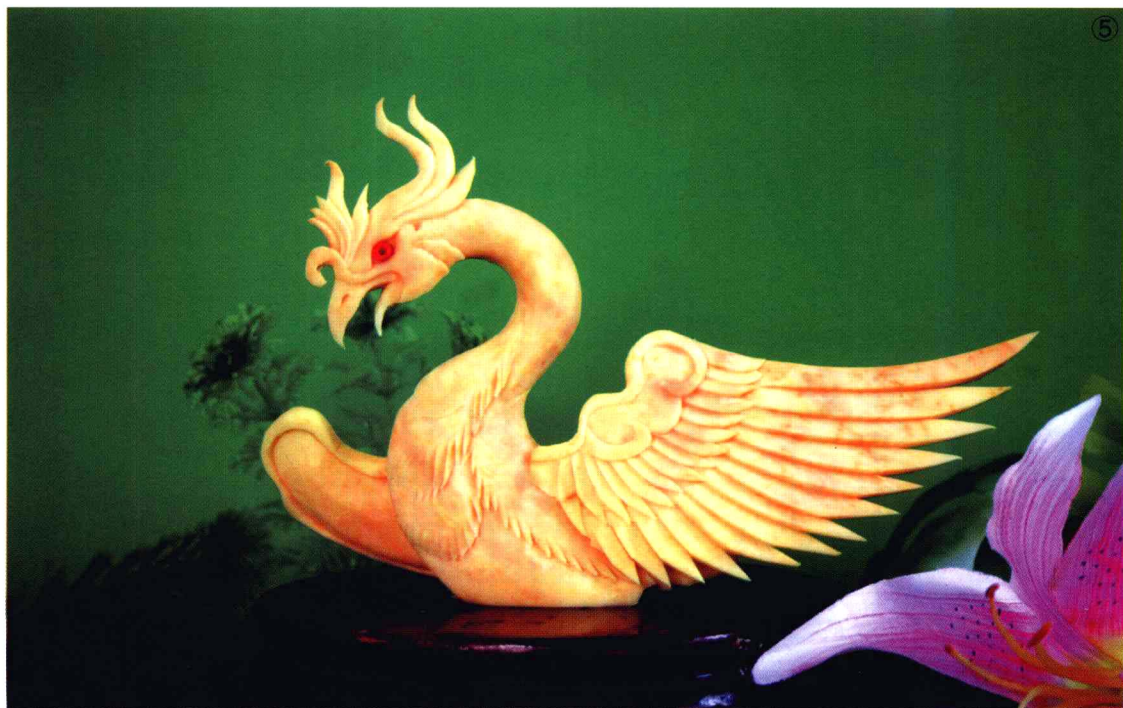
步骤：1. 取原料画出大形。

2. 顺线刻出。

3. 修去四条棱。

4. 刻出腹羽。

5. 安装眼睛和翅膀。



分

步

制

作

篇

5 麻雀 (1)

原料：青萝卜、南瓜。

工具：2号平口刀。

步骤：1. 取原料斜切一刀。

2. 刻出头部和身体大形。

3. 刻出身体羽毛。

4. 安装尾巴和嘴。

5. 配上刻好的花枝、树叶即可。

6. 整体效果图。



经

典

食

雕