



教育部 高职高专规划教材  
Jiaoyubu Gaozhi Gaozhuan Guihua Jiaocai

余明社 主编

# 食品雕刻

SHIPIN DIAOKE



中国财政经济出版社

114  
0

教育部高职高专规划教材

# 食 品 雕 刻

余明社 主 编

姚春霞 副主编

曹 流

中国财政经济出版社

## 图书在版编目 (CIP) 数据

食品雕刻/余明社主编. —北京: 中国财政经济出版社,  
2002.9

教育部高职高专规划教材

ISBN 7-5005-6051-6

I. 食… II. 余… III. 食品-装饰雕塑-高等学校: 技术学  
校-教材 IV. TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2002) 第 064746 号

中国财政经济出版社出版

URL: <http://www.cfeph.com>

E-mail: [cfeph@cec.gov.cn](mailto:cfeph@cec.gov.cn)

(版权所有 翻印必究)

社址: 北京海淀区阜成路甲 28 号 邮政编码: 100036

发行电话: 88190616 88190655 (传真)

三河市新世纪印刷厂印刷 各地新华书店经销

850×1168 毫米 32 开 彩插 2 页 5.875 印张 134 000 字

2002 年 12 月第 1 版 2002 年 12 月河北第 1 次印刷

定价: 11.00 元

ISBN 7-5005-6051-6 / TS-0112

(图书出现印装问题, 本社负责调换)

## 出版说明

教材建设工作是整个高职高专教育教学工作的重要组成部分。改革开放以来，在各级教育行政部门、学校和有关出版社的共同努力下，各地已出版了一批高职高专教育教材。但从整体上看，具有高职高专教育特色的教材极其匮乏，不少院校尚在借用本科或中专教材，教材建设仍落后于高职高专教育的发展需要。为此，1999年教育部组织制定了《高职高专教育基础课程教学基本要求》（以下简称《基本要求》）和《高职高专教育专业人才培养目标及规格》（以下简称《培养规格》），通过推荐、招标及遴选，组织了一批学术水平高、教学经验丰富、实践能力强的教师，成立了“教育部高职高专规划教材”编写队伍，并在有关出版社的积极配合下，推出一批“教育部高职高专规划教材”。

“教育部高职高专规划教材”计划出版500种，用5年左右时间完成。出版后的教材将覆盖高职高专教育的基础课程和专业主干课程。计划先用2~3年的时间，在继承原有高

职、高专和成人高等学校教材建设成果的基础上,充分汲取近几年来各类学校在探索培养技术应用性专门人才方面取得的成功经验,解决好新形势下高职高专教育教材的有无问题;然后再用2~3年的时间,在《新世纪高职高专教育人才培养模式和教学内容体系改革与建设项目计划》立项研究的基础上,通过研究、改革和建设,推出一大批教育部高职高专规划教材,从而形成优化配套的高职高专教育教材体系。

“教育部高职高专规划教材”是按照《基本要求》和《培养规格》的要求,充分汲取高职、高专和成人高等学校在探索培养技术应用性专门人才方面取得的成功经验和教学成果编写而成的,适合高等职业学校、高等专科学校、成人高校及本科院校举办的二级职业技术学院和民办高校使用。

教育部高等教育司

2001年12月

## 前 言

食品雕刻是烹饪百花园中的一朵奇葩,它融艺术于烹饪之中,起到点缀筵席、美化菜肴、增添情趣、促进食欲的重要作用,使饮食文化更趋精致、完美。由于所从事职业的关系,本人对此感触良多,也略有心得。适逢2000年,中国财政经济出版社筹划有关“教育部高职高专规划教材”的编写,我承担了《食品雕刻》高职高专教材的主编工作。经各位编写人员的通力合作,历时两年,终于完成了本书。

本教材是根据教育部高教司高职高专处关于编写“教育部高职高专规划教材”的主导思想和基本要求,同时结合编写者多年的食品雕刻经验及烹饪工艺探索来编写的。其突出特点是注重从具体的食雕作品中寻找共同规律,在食品雕刻理论方面做了大胆探索和归纳,尤其是对食品雕刻创作设计原则、如何把握食雕形体结构等进行了深入阐述,以期读者认真学习后,融会贯通地运用到实际操作中,能达到举一反三的效果,而不仅仅只是学会了制作这种或那种食雕作品。当然,作为高职高专教材,

本书也自成体系，力求内容全面、结构合理、程度适中、图文并茂，从而满足教学的需要。

本教材由余明社主编，副主编姚春霞、曹流（湖北经济学院）。具体的章节编撰情况如下：余明社撰写第一章的第二、三节，第二章的第二节，第三章；姚春霞撰写第一章的第一节，第二章的第一节，第六章的第二节，第七章；毛坤（北京工商大学）撰写第四章，第六章的第三节；孟祥萍（北京联合大学旅游学院）撰写第五章；潘冬潮（武汉商业服务学院）撰写第六章的第一节；周明扬（扬州大学旅游烹饪学院）撰写第六章的第四、五、六、七节；朱基富（吉林商业高等专科学校）撰写第八章，第九章。姚春霞在组稿等事务中做了许多的工作，曹流对全书进行了修订、统稿。

特别要感谢湖北经济学院艺术系教师陈义，他不辞辛劳地专门绘制了大量精美的插图，为本书增色不少。另外，本书在编写过程中，借鉴了前人时贤的研究成果，参考了众多的有关论述，在此表示由衷的谢意。

艺无止境，何况编者学识有限，力有未逮，因此书中肯定存在着种种不足。诚挚地希望各方批评、指正，以共同促进食品雕刻艺术的繁荣和发展。

编者

2002年8月于武汉

# 目 录

第一章 食品雕刻概论	( 1 )
第一节 食品雕刻的起源和发展简史	( 1 )
第二节 食品雕刻的类型	( 4 )
第三节 食品雕刻的特征	( 9 )
第二章 食品雕刻的创作设计	( 12 )
第一节 食品雕刻的创作要素	( 12 )
第二节 食品雕刻的创作原则	( 26 )
第三章 食品雕刻的工艺制作	( 36 )
第一节 食品雕刻的制作方法	( 36 )
第二节 食品雕刻的工艺流程	( 47 )
第四章 食品雕刻的原料与工具	( 54 )
第一节 食品雕刻原料	( 54 )
第二节 食品雕刻工具	( 62 )
第五章 食品雕刻的刀法与手法	( 70 )
第一节 食品雕刻的刀法	( 70 )
第二节 食品雕刻的手法	( 75 )
第六章 食品雕刻实例	( 80 )
第一节 花卉雕刻	( 80 )



第二节	禽鸟雕刻	(92)
第三节	虫鱼雕刻	(107)
第四节	兽畜雕刻	(115)
第五节	风景园艺雕刻	(123)
第六节	瓜类雕刻	(127)
第七节	人物雕刻	(133)
第七章	食品雕刻的盘饰	(139)
第一节	盘饰布局	(139)
第二节	盘饰法实例	(148)
第八章	食品雕刻的运用	(155)
第一节	食品雕刻运用的范围	(155)
第二节	食品雕刻运用的方法	(160)
第三节	食品雕刻运用的注意事项	(168)
第九章	食品雕刻的保管和贮存	(172)
第一节	食雕原料的保管与贮存	(172)
第二节	食雕半成品及成品的保管	(174)
主要参考文献		(177)

## 第一章

# 食品雕刻概论

### 内容提示

食品雕刻是一种食品造型艺术，其表现形式是运用特殊刀具，采取雕、刻、绘画、插花、工艺美术等艺术手法，将食品原料加工成花卉、禽兽、鱼虫、风景名胜、人物等各种具体形象。食品雕刻融艺术于烹饪之中，起到点缀筵席、美化菜肴、增添情趣、促进食欲的重要作用，使饮食文化更趋精致、完美。

## 第一节

### 食品雕刻的起源和发展简史

食品雕刻是饮食文化的重要组成部分，有着悠久的历史。它是在菜肴从单纯满足食用到兼有审美性质的过程中逐步产生、发展起来的。

根据现存的文献，远在春秋战国时期，古人对菜肴造型就有严格的要求。孔子有“食不厌精，脍不厌细”、“割不正不食”之

说,《管子》中则有“雕卵熟斫之”的字句,《玉烛宝典》解释“古之豪家,食称画卵。当代犹染蓝茜杂色,仍如雕镂,递相餽饌,或置盘俎。”可见,“雕卵”是以色泽装饰,还不是用刀雕刻。在四世纪的晋代,“镂鸡子”(即在鸡蛋上雕刻各种花样图案,并染上色彩)一类雕刻已较为普遍。隋代出现了“镂金龙凤蟹”,即在糖醉蟹上覆盖一张用纸镂刻成的龙凤图案装饰品。以上这些尽管只是食品雕刻的雏形,但已广泛采用了工艺美术中的饰彩、镶嵌等装饰手法。

食品雕刻在唐代得以基本成型。这一时期,瑞兽、狮、虎、龙、凤、鸟等图案造型的食雕艺术品开始大量出现在烹饪实践中,雕、琢、镂、刻、剔、嵌等食雕的技法也趋向成熟。唐代韦巨源招待皇帝的《烧尾宴食单》中记载着用五种肉拼成的“五生盘”(羊、兔、牛、熊、鹿并细治);唐代段成式《酉阳杂俎》中记载了用木刻印盒做成的点心“贲字五色饼”,“贲字五色饼法,刻木莲花,藉禽兽形按之,盒中积五色”。延及五代,食品雕刻的技艺已是十分精湛。据宋代陶谷的《清异录》记述,五代时的尼姑梵正采用腌鱼、炖肉、肉丝、肉脯、肉茸、酱瓜、蔬菜等不同颜色的食品,设计出二十个独立成景的小冷盘,合在一起则构成一幅唐代诗人王维的“辋川别墅”图样的大型风景冷盘。

宋代食雕艺术进一步发展,显示出鲜明的时代特征。宋代吴自牧著《梦粱录·四司六局筵会假赁》说:“厨司……放料批切,调和精细,美味羹汤,精巧簇花龙凤劝盘等等。”宋代孟元老《东京梦华录》卷八中记载,七夕时北宋东京(今河南开封)市上出售的“花瓜”,就是以瓜雕刻成花样。诗人陆游的“清酒如露鲜如花”诗句,是对当时出现的“玲珑牡丹鲜”花盘的赞誉。“玲珑牡丹鲜”是将鱼片制成牡丹花状,熟后呈微红色,形似一朵初放的牡丹,其色泽典雅华丽,造型生动,令人赞叹,体现了

当时烹饪艺术的水平。尤其值得注意的是，宋代民间的许多酒楼出现了具有优美色彩和造型的看盘、看席。它们都是在正式宴席开始前，陈列于桌上专供食者观赏，以达到吸引食者，刺激食欲的目的。宋代官家更是浮华奢侈，餐宴变成了食品艺术展览。如宋高宗（赵构）幸张俊府，初坐则有“绣花高一行，八果垒乐仙干果子叉袋儿一行，脯腊一行，垂手八盘子；再坐又有脂果一行，时鲜果子一行，珑缠果子一行，下酒十五盏；插食后必有劝酒果子库十番，厨劝酒十味，上细垒四桌，次细垒四桌，对食十盏二十分，对展每分时果子，晚食五十分，各件约四百多样儿。”其中有些食雕如“雕花梅球儿”、“砌香萱花柳儿”、“云梦把儿”、“螃蟹酿橙”等，都是今天餐宴不闻其名者。

明清时代，在继承唐、宋食品雕刻优秀传统的基础上，拓宽了食品雕刻应用的领域，创作素材更加广泛，将食品雕刻艺术推向了一个灿烂的时期。

明清时代食品装饰雕刻题材内容非常广泛。图案纹样有卷草、方胜、钱纹、米字纹、龟贝、锁甲、万字、回纹、牡丹、山茶、菊桃、枇杷、荔枝、石榴、柑橘、松、竹、梅、兰、龙凤、狮、虎、麒麟、八仙、寿星和戏曲人物、民间传说故事等人们喜闻乐见、寓意吉祥的题材，充分体现了那个时代的民俗文化和饮食文化的内涵。雕刻手法多样，有隐进、起凸、镂空、平凸、凹刻等。

这个时期瓜雕艺术已经发展成为食品雕刻艺术的重要领域。如江东重镇扬州的瓜雕用料包括西瓜、冬瓜等，品种有瓜瓶、瓜篮、瓜盅、瓜灯、瓜船等。后来瓜刻盛行，将西瓜刻成莲瓣，在表皮上雕刻人物、花鸟鱼虫等；或将西瓜镂空，利用外皮的绿、内皮的白、瓜瓤的红，分层刻出蝴蝶等图案，瓜内放入蜡烛，空气流动，烛光闪闪，彩蝶飞舞似呼之欲出。刀法有浮雕、镂空、透明雕等，内外交叉，相互套环，图案凸凹形式多样，结构巧

密，技法精到，雕工精美。在清代李斗《扬州画舫录》中有“取西瓜镂刻人物、花卉、鱼虫之戏”的记载；康熙、雍正年间，著名文人黄隽有诗《西瓜灯十八韵》云：“瓣少瓢多方脱手，绿深翠浅但存皮，纤锋刻出玲珑雪，薄质雕成宛转丝。”均可印证瓜雕技艺的精湛、高超。

食品雕刻艺术发展到现代，更是百花齐放、百家争鸣。它作为实用艺术的一个重要门类，在继承前人丰厚的艺术遗产的基础上，经过广大烹饪工作者的不懈努力，雕刻水平有了飞跃，且不断提高：表现手法细腻，造型逼真，如花卉雕刻能以假乱真；题材更为广泛，作品艺术性高，如整雕造型既有传统的龙凤呈祥、松鹤同春，又有现代的城市建筑、热带风光等，还有充满生活气息的田园风光小景，这些都是食品雕刻的精品。可以说，现代食品雕刻艺术应用之广，样式之多，基础之深，是前所未有的。它在烹饪实践中，无时不在，无处不有，附于烹饪，充实烹饪，以其特有的艺术方式，促进烹饪艺术的向前发展，同时又调剂人们的生活，增添生活情趣，渲染喜庆气氛，烘托节日欢乐。

## 第二节

### 食品雕刻的类型

食品雕刻按不同标准可以划分为多种类型，在此仅以成型形态分类有：整雕、浮雕、镂空雕、模扣四种。

#### 一、整雕

整雕又称圆雕、立体雕，是形象立体而可从四面去观赏的雕塑。如食雕作品《济公和尚》，首先给观者的印象是立体的、真

实的。从作品的正面可以看到济公慈祥友善的表情；从侧面可以看到济公双手高举；从背面能看到因风吹而飘动的衣纹、头帽和一把破碎不整的芭蕉扇。观者可通过各个角度看到雕品的不同侧面，从而形成艺术形象的整体感。

## 二、浮 雕

浮雕是半立体的，是在平面上雕刻出凹凸不平、深浅不同形象的雕塑。浮雕有阴纹和阳纹之分：阴纹浮雕是用“V”形雕刀在原料表面插出线条图案，把要表现的图案向里凹陷地刻画在原料表面（如图1-1），此法在操作时较为方便；阳纹浮雕是把要



图 1-1 阴纹雕

表现的图案向外突出地刻画在原料表面，将画面之外的多余部分刻掉，保存“凸”形（如图1-2），这种方法比较费力，但效果



图 1-2 阳纹雕

很好。另外，根据形象突显的程度，浮雕又可分为高浮雕和低浮雕两种：一般讲，形体凹凸在整个雕塑二分之一以上者称为高浮雕（如图1-3），不到二分之一的称为低浮雕（如图1-4）。



图 1-3 高浮雕

### 三、镂空雕

镂空雕亦称透雕，介于圆雕与浮雕之间，是在浮雕的基础上镂空其背景部分。如作品《鸟语花香》（如图 1-5），其雕工精巧、玲珑剔透、层次丰富、疏密合理、景色自然、富有韵味，是镂空雕法的佳作上品。





图 1-4 低浮雕

#### 四、模 扣

模扣是用金属片制成的各种动物、植物等外部轮廓的食品模型。使用时可将雕刻原料切成厚片，用模型刀具在原料上用力向下按压成型，再将原料一片片切开，或配菜，或点缀于盘边，一些熟制品如蛋糕、火腿等还可直接入菜。