



SHIPIN DIAOKE YU SHIYONG ZAOXING

食品雕刻与实用造型

——贺峰食品造型艺术



◎ 贺 峰 著



北京科学技术出版社

食品雕刻与实用造型

——贺峰食品造型艺术

贺 峰 著

 北京科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

食品雕刻与实用造型——贺峰食品造型艺术/贺峰著. —北京:北京科学技术出版社, 2004.2

ISBN 7-5304-2840-3

I.食… II.贺… III.食品—装饰雕塑 IV.TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字(2003)第089406号

食品雕刻与实用造型——贺峰食品造型艺术

作 者: 贺 峰

责任编辑: 刘长梅 王 藏

责任校对: 黄立辉

责任印制: 张继茂

封面设计: 纪世奇

版式设计: 李婷婷

正文制作: 李婷婷

出 版 人: 张敬德

出版发行: 北京科学技术出版社

社 址: 北京西直门南大街16号

邮政编码: 100035

电话传真: 0086-10-66161951(总编室)

0086-10-66113227 0086-10-66161952(发行部)

电子信箱: postmaster@bjkpress.com

网 址: www.bjkpress.com

经 销: 新华书店

印 刷: 保定市印刷厂

开 本: 787mm × 1092mm 1/16

字 数: 112千

印 张: 4.5

版 次: 2004年2月第1版

印 次: 2004年2月第1次印刷

印 数: 1-6000

ISBN 7-5304-2840-3/Z · 1097

定 价: 26.00元



京科版图书, 版权所有, 侵权必究。
京科版图书, 印装差错, 负责退换。

序

有五千年的中华文明史,就有五千年的烹饪文化积淀。作为烹饪百花园中一朵奇葩的食品雕刻,同样有着悠久的历史。早在先秦时期,典籍中就有关于食雕的记述。如《管子》中就曾提到:“雕卵熟斫之”。唐宋时期,食品雕刻的运用更为广泛。到了明清时期,扬州更出现了闻名中外的“扬州瓜雕”。可以说,食品雕刻从古至今都是中华烹饪艺术中一个重要的组成部分。

改革开放以来,人民的生活质量日益提高,促进了饮食文化的飞跃发展。同时,随着人们审美能力、审美风格的普遍提高和变化,食品雕刻在表现形式、文化内涵、运用范围等许多方面有了显著的进步。呈现出一派百花齐放、日新月异的局面。这几年出版的食品雕刻方面的图书,就是一个最直接的反映。

由青年厨师贺峰编著的这本食雕艺术集,突破了以往同类图书多是成品图或仅配备线描雕刻步骤图而使读者难以看懂的局限,每种常用食雕作品均附有雕制过程分解实拍图片及相关文字说明,直观明了,更有助于读者参考学习。

最后,希望有更多、更好的烹饪图书问世。

林则普

2003年8月20日于北京

前言

源远流长的华夏文明孕育了博大精深的中华食文化,同时也孕育了蕴含于食文化长河中的这一美丽花朵——食品雕刻。她是饮食与审美、饮食与艺术之间擦出的璀璨之花。她给肴饌以衬托,使宴席生辉,给食客以赏心悦目致大快朵颐。她“俯首甘为孺子牛”、挺胸为人作“嫁妆”……

国度的文明始于文化,文化又始于漫长的实践与探索。食品雕刻亦因经历了千百年的坎坎坷坷而有了今日集活泼、上进、寓意吉祥、励志扬善于一身的鲜明个性……

鄙人不才,但于雕界躬耕。虽无建树,确有望海之心。今抒愚见、展拙作于芸芸众生,旨在抛砖引玉。又恐因难免之谬误贻害于习者、见笑于方家!

天地之大,三人有师。诚望上至雕界前辈、艺海宗师;下至莘莘学子、庶民百姓,不吝对余施霖赐教。不才于此拭目洗耳、躬身以鞠。

贺峰

于山西大同“半坛儿斋”

2003年7月1日

目 录

第一篇 食品雕刻的基础知识

- 一、认识食品雕刻 (1)
- 二、如何学好食品雕刻 (1)
- 三、食品雕刻的原料与保藏方法 (1)
- 四、食品雕刻工具与用法示范 (2)

第二篇 常用雕品的示范

第一章 花卉鱼虫类

- 一、“跟刀旋”花卉速成雕法与牡丹雕法 (6)
- 二、月季与玫瑰的雕法 (8)
- 三、菊花的雕法 (9)
- 四、荷花的雕法 (11)
- 五、蜻蜓的雕法 (12)
- 六、蝴蝶的雕法 (13)
- 七、小鱼的雕法 (14)
- 八、小虾的雕法 (15)

第二章 鸟类

- 一、小鸟的雕法 (16)
- 二、仙鹤的雕法 (17)
- 三、绶带鸟的雕法 (19)
- 四、长尾鸡的雕法 (20)
- 五、鹰的雕法 (22)

六、孔雀的雕法	(23)
七、凤凰的雕法	(24)

第三章 兽类

一、羊的雕法	(26)
二、马的雕法	(27)
三、鹿的雕法	(28)
四、虎的雕法	(29)
五、松鼠的雕法	(30)
六、龙的雕法	(31)
七、麒麟的雕法	(33)

第四章 人物类

一、寿星的雕法	(34)
二、渔翁的雕法	(35)
三、麻姑献寿的雕法	(36)
四、财神的雕法	(38)

第五章 瓜灯器皿及其他

一、渔网的雕法	(40)
二、塔的雕法	(41)
三、花瓶的雕法	(42)
四、簋的雕法	(43)
五、瓜灯的雕法	(44)

第三篇 作品赏析

第一篇 食品雕刻的基础知识

一、认识食品雕刻

食品雕刻是以可塑性较强的蔬菜、水果等的根、茎为原料,借助特种刀具,以一定手法,切、雕、琢刻成的对菜肴或席面有装饰美化作用,并能提升宴会气氛的非永久性“工艺品”。

食品雕刻在选题立意上要力求体现活泼、上进、寓意吉祥、励志扬善的思想内涵;在造型上要美观、大方,线条流畅;在实际运用当中要根据菜肴、宴会形式以及就餐者的风俗、喜好和国籍等合理设计选题、合理搭配。比如,以一款“海燕育雏”的食雕作品为高档的燕菜类肴饌作装饰;在贺寿场合下出现一尊“南极仙翁”;庆功宴上搭配“鹏程万里”、“骏马奔腾”;再如为英国友人雕一朵“红玫瑰”,为秘鲁贵宾雕两株“向日葵”等等,都会收到很好的效果。

二、如何学好食品雕刻

我们知道,食品雕刻造型是一种能传情达意,使食客赏心悦目的菜肴陪衬或餐桌饰物。从制作角度来说,它更是一种“得之于心”而“应之于手”的手工艺艺术品,它的唯一缺憾便是无法长期保留。什么事物都有它的双面性,食品雕刻也正是因为这一缺憾,在实际运用中既保证了卫生又能常变常新,显出旺盛的生命力。食品雕刻是一门艺术,也就是赋予了灵魂与生命的技术。

艺术对整个人类来说是不可或缺的,同时也不乏几分神秘。尤其是对于绝大部分毫无美学基础的青年厨师来说,往往觉得高不可攀。其实不然,只要我们学习的方法对头,再加上足够的信心,则难者亦易矣。首先要“多观察”,通过细致入微的观察可以了解和掌握事物的自然形态以及运动规律;其次要“多想”,反复的思考可以将学到的东西融会贯通并深刻领悟,同时还可以揣摩出事物的思想内涵;最后便是“多练”。俗话说“熟能生巧”,这是对手与脑的双重练习。“举一反三”更是一种升华。总的来说,要想学好食品雕刻这门技艺,以上三者缺一不可。另外,不断丰富自己的文化知识更是一个厨者提高技艺的基础。

三、食品雕刻的原料与保藏方法

正如绘画需要颜料、琢玉需要玉石一样,进行食品雕刻同样需要相应的雕刻原料。随着时代的进步、国际间的友好往来,以及厨艺工作者的不断探索,用于食品雕刻的原料在原有的基础上更为丰富了。有在西餐酒会中塑造大型油塑作品的雕塑黄油、进行展台雕刻的泡沫塑料(注:泡沫塑料是最新应用的行业性雕塑原料,不能将其作品称作食品雕,它只是在行业范围、雕刻技法上与食品雕刻相近。),以及在西式冷餐会上制作大型冰雕作品的天然冰块。另外,还有糖粉、巧克力、琼脂、鱼胶,甚至还用上了豆腐。这些原料在实际运用当中虽然各有千秋,但并不常用。在这里,我只针对最常用的传统型果蔬类原料做举例说明。

（一）食品雕刻的原料

1. 萝卜类

常用的有白萝卜、青萝卜、红萝卜、心里美萝卜、卞萝卜以及紫菜头和黄菜头，这些原料形体较大，质地脆嫩，色调也好，是雕刻鸟兽、鱼虫、人物、建筑、花卉的理想用料。

2. 瓜类

用于食品雕刻的瓜类原料主要有西瓜、冬瓜、南瓜（有长南瓜和圆南瓜）、哈密瓜和黄瓜等。西瓜适用于雕制瓜灯或瓜盅；冬瓜与哈密瓜主要是用来刻制盅类器皿的；黄瓜的用途相对较小，能进行蛭蛭、螳螂以及小型花鸟的雕刻。食品雕刻中用途最广的要数南瓜。尤其是长南瓜，它有细密肉厚的实心部分，是雕制常用雕品和大型雕品的绝佳原料。

3. 其他类

红薯也是绝好的雕刻原料，但它质地硬脆，会影响制作的速度。另外还有圆葱、茄子、青红椒、姜、白菜、西红柿等也可以用作食品雕刻原料，但除了圆葱和白菜能刻一些特定的花卉外，其他原料只适用于一些辅衬物件的雕刻。

（二）食品雕刻的保藏方法

对雕刻原料有了一个初步的认识后，我们了解一下雕品的保藏方法。

1. 半成品的保藏

半成品指的是未能一气呵成的作品，也就是得等待几个甚至十几个小时后才能继续完成的作品。在这种情况下，我们既不能让其因失水而变得回软或干瘪，又不能浸泡于水中使其因吸水而变硬、变脆，因为这样均不利于我们进行再加工。传统的方法是用湿布包裹起来置放于阴凉处或冷藏柜内。现在多用保鲜膜包裹或塑料袋套装后冷藏保存。

2. 成品的保藏

传统的方法一般是将雕品浸泡于超低浓度的明矾水中，水要清凉、勤换，确保不浑不臭。现在一般是直接将雕品浸泡于洁净的凉水中移入冰箱保存，以不结冰为限。必要时也需更换旧水，总之为了保证雕品的新鲜度，最长保存时间不宜超过一个星期。另外，有一点需注意：西瓜灯的成品保藏是不能用水浸泡的，因为纤细的灯体套环在水泡后很容易因质地变脆而折断。我们要像对待半成品一样，先将其套环全部推回去，然后用塑料袋装好并扎紧袋口放入冰箱或冷藏室保存。

四、食品雕刻工具与用法示范

食品雕刻工具有厂家生产的成套的，也有因个人手法自行设计的。总之，常用的刀具都大同小异。值得一提的是：在这些刀具中，尖口直刀的作用最大，它必须具备足够的硬度，并且要尖窄而锋利。下面为常用刀具的认识与示范解说。

(一) 食品雕刻工具

图1为口径不一的“V”形刀和“U”形刀，它们通称为戳刀，是戳刻线条、禽鸟羽毛、鱼鳞龙甲、服饰衣纹等的专用刀具。

图2中由左至右分别为尖口直刀、刻线钩刀、圆规、斜口铲皮刀、挖勺。

尖口直刀在食品雕刻过程中的作用最大，运用也最为广泛，无论作品的大形刻制还是细部雕琢都离不开它。



图1



图2

刻线钩刀的刃口开于其钩状刀的前沿。它是用来雕镂瓜灯的回纹瓜环或刻画线条的。

圆规是在刻制瓜盅与瓜灯时用来辅助画图的。

斜口铲皮刀主要用于浮雕作品的去废料。

挖勺的作用是挖球或挖去原料的内瓤。

(二) 食品雕刻工具的法

图3为尖口直刀的横握手法(常用手法)。

图4为尖口直刀的笔握手法。多用于食雕作品的大形刻画和薄型雕件的划刻。笔握手法也是各种戳刀的惯用持握法。

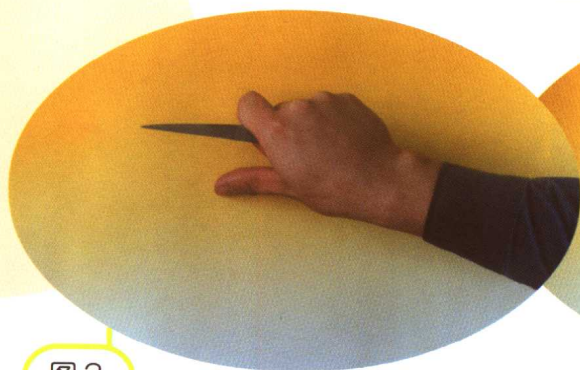


图3

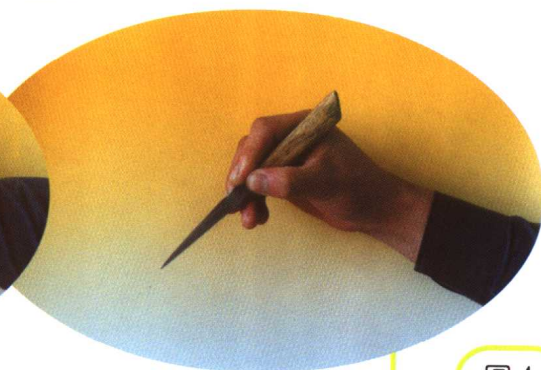


图4

图 5 为尖口直刀旋刻示范。

图 6 为尖口直刀直刻示范。



图 5



图 6

图 7 为“U”形刀戳刻示范。

图 8 为“V”形刀戳刻示范。

图 9 为刻线钩刀戳刻回纹线环示范。操作时先将钩刀钩入瓜体内部,然后再根据设定线路向前推进。

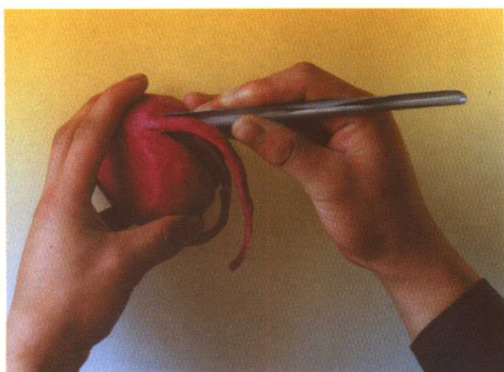


图 7

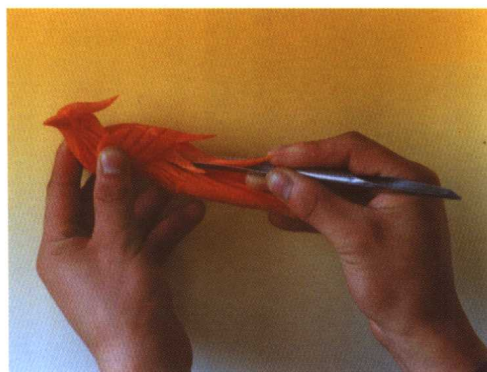


图 8



图 9

图 10 为斜口铲皮刀运用示范。



图 10

第二篇 常用雕品的示范

第一章 花卉鱼虫类

一、“跟刀旋”花卉速成雕法与牡丹雕法

“跟刀旋”是一种新式的花卉速雕刀法。它运用灵活，可以举一反三。与传统手法相比，有下刀稳准、速度快，成品自然粗狂、实用性强等特点。

(一)“跟刀旋”花卉速成雕法

原料：心里美萝卜半个。

刀具：尖口直刀。

步骤：

- 1.横握尖口直刀，用旋刻手法在心里美萝卜的刀切平面上刻出一片花瓣。然后退刀前旋，刻去一块废料，给下片花瓣的刻制打好基础。见图1。
- 2.在去掉废料后的料面上旋刻出第二片花瓣，并如图1方法去废料。见图2。



图1



图2

- 3.依照前边刻花瓣与去废料的旋刻规律一直刻至花朵成型。见图3~5。

注：为了保证花朵成型后收心自然，在去废料时刀身要与花朵的底平面逐渐加大夹角度数。

图3



图4





图 5

(二) 牡丹雕法

原料：心里美萝卜半个。

刀具：尖口直刀。

步骤：

1. 以“跟刀旋”刻法为基础，只是在雕刻花瓣时需要借助手腕的扭动使刀身呈“波浪式”向前推进。后者是关键，这样雕出的花卉花瓣外沿不齐，为华贵高雅的牡丹所特有。图 1 为雕刻好的牡丹成花。

2. “跟刀旋”刻法因其刀法独特，所以练习到得心应手之时可以将废料如数组插回去。见图 2。

图 3 为成花组合造型。



图 1



图 2



图 3

二、月季与玫瑰的雕法

(一) 月季花雕法

原料：心里美萝卜半个。

刀具：尖口直刀。

刀法：以“跟刀旋”刻法为基础，花瓣外形需修刻规整。

步骤：见图1~5，遵照“跟刀旋”刻法规律结合“花瓣修形”逐步完成月季花的雕制及造型组合。

注：在月季雕刻过程中有两点需要注意：首先，在去废料时刀身要以一定的曲线运行，这样可以使花瓣成型后体现出自然卷曲状。其次，在旋刻花瓣之前需要将去掉废料后的弧形平面修刻成桃形。

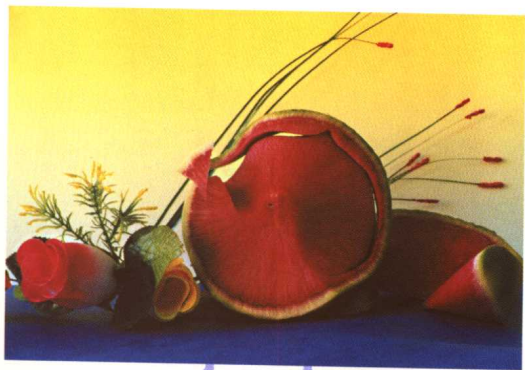


图 1



图 2



图 3



图 4



图 5

（二）玫瑰花雕法

原料、刀具：同月季花。

刀法：以“跟刀旋”刻法为基础，只是在雕刻过程中的运刀线路有别于月季花。

步骤：图 1~2 为玫瑰花的成型过程与组合。

注：在去废料时，应直接以弧线运刀，花瓣外沿的修形也为弧形。这是有别于月季雕刻的两点。另外，初刻好的花朵为直瓣，需通过静置或用细盐将花瓣杀一下使其回软，再用手轻压至花瓣向外翻卷。最后，在组合时需注意其代表友谊和爱情的象征意义。



图 1



图 2

三、菊花的雕法

菊花，因其种类较多，所以在雕法上也不尽相同。这里只介绍较有代表性的旋风菊的雕制过程。

原料：心里美萝卜一个。

刀具：尖口直刀，“U”形刀。

刀法：戳刻与旋刻结合运用。

步骤：

1. 首先，横握尖口直刀将心里美萝卜修刻成球形，再选择口径大小适当的“U”形刀由上向下旋转戳刻出一层条形花瓣。见图1。

2. 横握尖口直刀，用旋刻法去掉第一层花瓣下的废料。再用“U”形刀按此法戳出一层花瓣，直刀旋去废料。见图2~3。

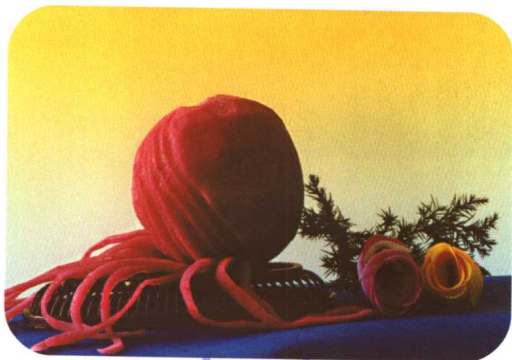


图1

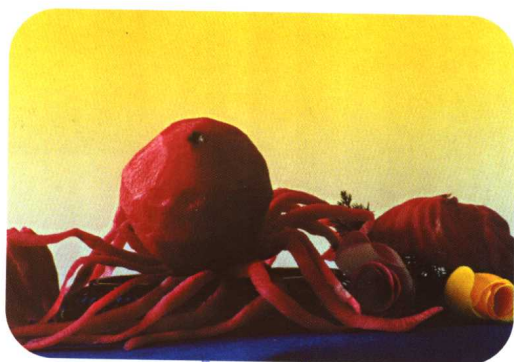


图2

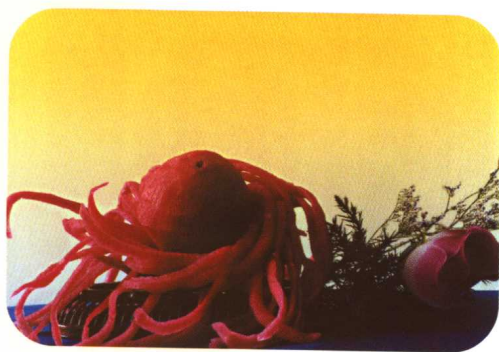


图3

3. 遵照前边刻制规律逐层将花朵雕刻完毕并组合造型。见图4~5。

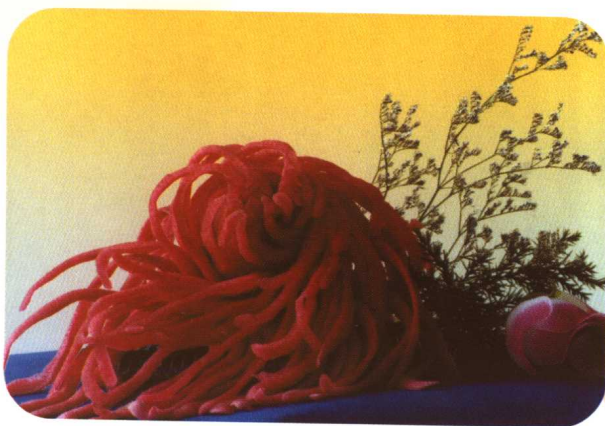


图4