

Food sculpture

食品

■ 李凯 著

■ 四川科学技术出版社

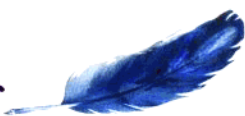
雕刻

刀牛
角

生肖



作者简介



李凯，1974年生于四川省成都市，国家级高级中式烹调师（原特三级）、四川省烹饪协会会员、中国烹饪协会会员、《四川烹饪》杂志社特邀记者。1993年毕业于四川省饮食服务技工学校（成都班）。曾任四川锦江宾馆食品工艺美术师、四川烹饪高等专科学校食品雕刻教师。在十余年的工作中，曾多次在省、市及全国烹饪大赛中获奖（主要学术成就，参看附录）。个人作品曾多次在《四川烹饪》、《成都烹饪》、《华西都市报》等省、市级报刊、杂志上发表。

附

李凯学术成就

1994年，在锦江宾馆“优质服务、安全无事故百日竞赛”活动中，作品“群龙献寿西瓜盅”获第二名。

1995年，在锦江宾馆“冷菜拼水果拼盘大赛”中，作品“鹤寿仙境”获水果拼盘第一名。

1998年参加“‘98挪威三文鱼川菜烹饪大赛”，热菜作品“香柠鲑鱼卷”、冷菜作品“冰润香瓜穿鲑鱼”荣获优胜奖。

1999年9月，带领成都市桦林康乐园代表队参加“沱牌杯‘99四川烹饪技术团体赛”。展台“华夏魂”荣获银奖及最佳展台奖。

1999年11月，参加“第四届全国烹饪技术大赛·个人赛”，冷菜作品“迎接新世纪”荣获铜牌。

1999年12月，受聘于成都市银杏酒楼，协助其参加“第四届全国烹饪技术大赛·团体赛”，展台“蜀裕”荣获团体金牌。

2002年4月，应台湾餐饮协会邀请，代表成都市赴台表演。

本书由浅入深、循序渐进地讲解了45种食品的雕刻方法,从花卉到鸟类、由动物到人物都有涉及。尤为可喜的是,书中各品种均配有完整的雕刻过程彩图及各步骤的制作说明,即使是不会食品雕刻的厨师,也可以跟随此书,自己学习。有一定食雕基础的厨师,也可以将其作为参考书,其中不乏很多造型美观,构图完美,构思新颖的作品。本书可作为各类烹饪学校、烹饪补习班的教学用书,同时也可作为食品雕刻的自学教材。





前言

Q I A N Y A N

中国食品雕刻艺术历史悠久，早在先秦时期即已有之，是我国烹饪艺术的重要组成部分之一。它以其用料独特，制作方便、快捷而深受厨师朋友的欢迎。食品雕刻作品可以起到点缀菜肴、美化餐台、增加筵席气氛、表示设宴目的的作用。

随着现代餐饮业的蓬勃发展，食品雕刻空前兴旺，在厨房的工作中以及各大烹饪赛事时常用到食品雕刻。一些优秀的食品雕刻作品也不断涌现，其创作题材之广，表现手法之活，加工手段之新，是以往的食品雕刻作品所无法比拟的。在这种形势之下，就要求我们厨师必须加强食品雕刻技术的学习，以适应市场发展的需要。为此，笔者专门编写了这本《食品雕刻精解》的书，以飨读者。

本书的重点放在花卉雕刻与鸟类雕刻这两方面。因为食雕花、食雕鸟是厨师在工作中使用较广泛的物种。在讲每一朵花、每一只鸟的雕刻步骤时，本书都配备了详细的文字说明及雕刻步骤彩色图片，可以使初学者较直观地了解食品雕刻的过程、运刀的方法、目的及作用。只要读者跟着步骤操作，定能完成自己的食品雕刻作品。

在匆忙中，笔者完成了本书的编写工作，但感觉还不详尽，还有很多种类没能一一列举。然而，对于初学食品雕刻的人来说，最重要的不是学了多少个品种，而是有没有掌握每一门类的雕刻方法。当你融会贯通，能熟练运用各种雕刻方法时，就能举一反三，自己创新，雕刻出你想要的作品来。

在本书的编写过程中，得到了中国烹饪大师、著名的烹饪评论家彭子瑜老师、烹饪教育家林洪德老师、高级烹调师毛崇德老师的关怀和指导。成都民航大厦的袁克副总经理、罗永通师傅对本书的编写也给予了无私的帮助和有力的支持，在此一并表示衷心的感谢。

本书在编写的过程中，主要参考了《四川鸟类》、《观赏动物》、《中国民俗吉祥图案》等书，在此对这些书的原作者表示感谢。

李 凯

2002年中秋之夜

目录

CONTENTS



第一部分 食品雕刻基础知识

一、基本概念 1

1.

雕刻的概念 1

2.

食品雕刻的概念 1

二、食品雕刻的由来及发展 2

三、食品雕刻的表现形式 4

四、食品雕刻的材料和用具 5

1.

食品雕刻的材料 5

2.

食品雕刻的工具及使用 6

第二部分 花卉和鸟类雕刻

一、花卉雕刻 11

1.

花卉的基本常识 11

2.

花卉雕刻的要点 13

二、鸟类雕刻 14

1.

鸟类的基本常识 14

2.

鸟类雕刻的特性 17

第三部分 花卉和鸟类雕刻实例

梅花 19

玉兰花 21

百合花 23

马蹄莲 25

荷花 27

山茶(半开花蕾) 29

山茶(半开半含花) 31

月季花 33

牡丹花 35

大理花 37

金盏菊 39

菊花 41

白菜菊 43

泰花 45

石刻花 47

鸽子 49

燕子 51

飞翔的燕子 53

锦鸡 55

孔雀 57

鹦鹉 59

犀鸟 61

翠鸟荷花 63

天鹅 65

鸳鸯 67

鹰 69

仙鹤 71

白鹤展翅 73

白鹭 75

火烈鸟 77

龙 79

龙舟 81

华夏腾龙 83

麟吐玉书 85

马 87

蝴蝶 89

长寿富贵篮 91

玫瑰盒 93

并蒂荷叶篮 95



一、基本概念

1. 雕刻的概念

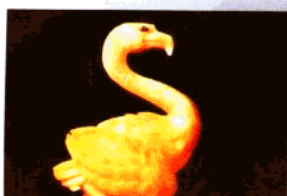
要了解食品雕刻的概念，我们必须先知道什么是雕刻。

我们常说的雕刻，主要是指在非塑性的硬质固体材料上，运用锋刃的工具进行雕、刻、凿、镂，去掉多余的材料，以表现出具有三维空间的艺术形体。如石雕、木雕、玉雕、泡沫雕、牙雕等。雕刻在技艺手法上，其实是一种综合概念，它是两种各不相同的基本方法：“雕”和“刻”的结合。“雕”一般指较大面积原材料的切除；而“刻”则是在原材料表面进行的余料剔除。但它们的共性是由外向里、由大到小，将原材料逐步减除，以得到所需的物象。在食品雕刻中，“雕”与“刻”的手法是不一样的，我们将在以后的章节中讲解。

2. 食品雕刻的概念

食品雕刻，就是在可食用的原材料上运用雕或刻的手法，将其制成准确、生动的各种艺术形态，或食用，或观赏，可以使就餐者在进餐过程中得到艺术的享受，同时也可以表达办宴目的或对他人的祝福。外国朋友称食品雕刻为“东方食品艺术的明珠”，也有人称其为“一把刀的艺术”。食品雕刻包括蔬菜雕、水果雕、巧克力雕、冰雕等。一些肉类制品也能用于雕刻，如午餐肉、红肠、火腿肠等。水果的皮、壳、核也可以用来进行雕刻，如西瓜皮、苹果皮、香蕉皮、核桃壳、椰子壳、杏核、桃核等。食品雕刻既可食用，又能观赏。能吃的，如瓜烹、瓜盒、吉庆等，能丰富装盘造型，使进餐者既饱口福，又饱眼福；不吃的，是一些用于大型台面的装饰，它造型美观大方，令人赏心悦目。

近几年，食品雕刻技术得到了广泛的运用，而且有了很大的发展，无论在宴会，还是在烹饪大赛赛场皆可见其踪影。有雕龙的，有刻凤的；有的鸳鸯，有的孔雀；小的花鸟鱼虫，大到龙凤人物，真是应有尽有。在创作的题材上，也是不断追求，积极



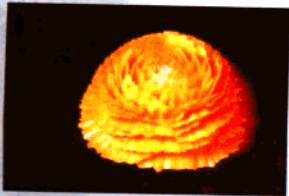


创新。从传统的“鸳鸯戏水”、“百花争艳”、“龙凤呈祥”、“孔雀开屏”、“八仙贺寿”、“嫦娥奔月”（图1）到以运用变化、组合等手法加工而成的现代雕刻（图2），形象越来越生动，工艺越来越复杂，寓意越来越深刻。

二、食品雕刻的由来及发展

食品雕刻具体起源于何时，现在还无法准确考证。但自从人类脱离了“茹毛饮血”的原始时代，人们就开始在生活中追求美，寻找美，并按照美的规律来改造自然。

饮食是人最基本的欲望，一切社会活动，皆是围绕着饮食而产生，因而饮食就首当其冲地步入了美的领域。为了盛装食物而制作的各种器皿，如：爵、尊、壶、鼎、盆等，其造型、纹样都是美的具体体现。春秋战国时期的孔子，也提出了“食不厌精”、“脍不厌细”、“割不正不食”、“菜不过寸”等对菜肴、食品的美化要求。而食品雕刻作为饮食美的一个方面，最早出现于先秦时期。当时人们在蛋壳上进行雕刻或染绘，故称之为“雕卵”；到了晋代又有了“镂鸡子”之技。隋炀帝时期，还出现了一种在酥酪上雕刻的“雕酥”，这在《韦巨源食单》中有记录。湘西的雕花蜜饯在唐代就早已有之。宋昭宗时曾为广州司马的刘恂任职期满，寓居南海，著有一本名叫《岭表录异》的书。该书中就有湘西雕花蜜饯的记载，“枸橼子，形如瓜，皮似橙而金色，故人重之，爱其香气。京辇豪贵家订盘筵，怜其远方异果。肉其厚，白如萝卜，南中女子竟取其肉雕镂花鸟，浸之蜂蜜，点以胭脂，擅其妙巧，亦不让湘中人镂木瓜也。”现在到湘西会同、靖县一带的苗族人家，你还能目睹到北宋时期流传下来的雕花蜜饯技艺。“花瓜”，是北宋汴梁人的杰作。每到牛郎、织女鹊桥相会的“七夕”之日，





人们就要将瓜果雕刻成各种样式，以纪念牛郎与织女的忠贞爱情。宋代林洪的《山家清供》也记载了用香瓜剖开做酒杯，在香瓜外皮上雕刻出各种花纹的“香瓜雕”。南宋时期，在宫廷内设有“蜜饯局”，专制各色雕花蜜饯以供御用。蜜饯局的厨师，用木瓜雕成“鹊桥仙故事”，或“以菖蒲或通草雕刻天师驭虎象于中，四围以五色染菖蒲悬于左右。又雕刻百虫铺于上，却以葵、榴、艾叶、花朵簇拥”，还有的“以通草罗帛，雕饰为楼仙故事之类，锦以珠翠，极其精巧，一盘事直数万”。南宋时期，高宗赵构到清河郡王府，张俊接待主宗的宴席中就有“雕花梅球儿、红消花儿、雕花笋、蜜冬瓜鱼、雕花红团花、木瓜大段儿（花）、雕花金桔、青梅荷叶儿、雕花姜、蜜笋花儿、雕花粽子、木瓜方花儿共12种。原料有杨梅、冬瓜、木瓜、金橘、鲜姜和嫩笋等；花形有球儿、鱼儿、团花、荷叶儿、方花儿等；味道有甜酸、清甜和甜中微辣等”，这在周密的《武林旧事》中有记载。而明、清时期扬州的瓜灯，则更体现出了食雕的精湛技艺。在清代《扬州画舫录》中有“取西瓜镂刻人物、花卉、虫鱼之戏”的记载。

人类社会在不断地发展。当人们的物质享受得以满足的时候，便开始追求精神享受。而精神享受也不是一成不变的，它随着不同时代人的不同思想素质、审美能力，不同的时代特征而逐渐改变提高。如：同是龙的形态，各个历史时期的表现方法却不一样。它经历了萌芽、发展和定型3个时期，直到清代才得以完善。食品雕刻作为一门艺术，也随着人们对精神享受的追求而在不断地改变自身的艺术形态，使其不断地得以完善。它同样将经历萌芽、发展和定型3个时期。今天我们的食品雕刻就正处于发展这一阶段。

现在，餐饮业越来越重视食品雕刻的运用，大至国宴，小到普通酒店、饭馆的普通便餐，都用上了食品雕刻的花、鸟、鱼、虫来装饰菜肴、桌面。小型的雕刻，如一朵萝卜雕花摆于菜盘内；大型的，则有用食雕组合的花台、看台，如：百花争艳、百鸟朝凤、熊猫乐园等。现在的新一代厨师，大都也能随便雕上几朵花卉或几种鱼虫。社会也注意到了食品雕刻这一饮食文化中的璀璨明珠，为了推广、发扬这一艺术，办起了食品雕刻培训班，使得食品雕刻得到广泛运用，并不断地同传统菜肴结合，使菜肴的审美特性得到了升华。





图3



图4



图5



图6

三、食品雕刻的表现形式

食品雕刻的表现形式一般分为圆雕、浮雕、透雕（即镂空雕）和浅雕4种。

所谓圆雕是指具有长、宽、高三度空间，可供多角度欣赏、具有相应于对象本身体积结构形式的立体造像。无论所雕造像尺度大于或小于所雕对象，都要求把对象的完整形体按照其本来的长、宽、高及立体形态，依照相应比例全面地表现出来。所以我们在雕刻时，应环顾四周，感受其空间位置、结构关系，以便如

实地表现出所雕物象的各个面。如用牛腿南瓜雕刻的天女散花（图3）、白萝卜制作的仙鹤（图4）、香芋雕的双凤瓶（图5）等。

浮雕指在平面上雕刻出物象浮凸的一种雕刻形式。与浅雕相反，雕刻技法上属于“阳文”。浮雕同样也具长、宽、高三度空间，但它不能像圆雕那样能全方位观赏，而只能在 $60^{\circ} \sim 80^{\circ}$ 的平面内有效观赏。它不是按对象形体本身实际体积比例关系，而是经过不同程度纵向体积压缩所形成的压缩于一平面的雕刻品。浮雕依照表面凸出厚度的不同，可分为高浮雕和浅浮雕两种。高浮雕趋向圆雕，其起伏与圆雕接近，压缩处理较少，既可作为食雕的装饰，又可作为纯观赏性的食雕艺术品。浅浮雕偏向于绘画，其压缩幅度较大，是一种平面性的图案装饰，以雕纹样为主，也可设计花卉、





图7



图9



图8

飞禽、人物、动物之类的图案(图6)。

透雕也叫镂空雕,一般指将雕刻原料底板镂空的“浮雕”。它可以透过正面镂空的空间看到其背面或里面的景物或食品(图7、图8)。镂空雕刻具有玲珑剔透、视线不受障碍等艺术特色。

浅雕是在雕刻原料上刻出或戳出较浅的、简洁明快的线条图案,在雕刻技艺上属于“阴刻”,具有典雅、古朴的艺术效果。浅雕有所需工具少、操作简便、快速的特点。一般多用于西瓜盅的雕刻。

圆雕、浮雕、透雕与浅雕也时常结合使用,如图9的南瓜盅,其主体就是运用浅雕的手法,底座运用透雕的形式。

四、食品雕刻的材料和用具

1. 食品雕刻的材料

我国用于烹饪的原料品种繁多,给食品雕刻带来了众多选择。我们可以根据所要雕刻的内容来选择不同质地、不同形态、不同色泽的原料;也可根据不同的原料,施以不同的刀法,制作出不同形态的艺术形象来。

烹饪的原料可以分为动物性原料和植物性原料两类。一般食品雕刻较常用的是些质地脆嫩、坚实不空、有一定韧性、少汁的植物性原料(一些叶菜也可用于雕刻,如:紫甘蓝、西生菜等);动物性原料中,一些质地坚实,水分较少的原料也可用于





雕刻。现将其分列于下：

(1) 植物性原料

叶菜：大白菜、紫甘蓝、西生菜、瓢儿白、葱、蒜苗……

茎菜：莴笋、莖蓝、土豆、芋头、藕、姜、蒜、洋葱、荸荠、慈姑、竹笋、蒿笋……

根菜：萝卜、胡萝卜（广东胡萝卜）、地瓜……

果菜：番茄、茄子、辣椒、黄瓜、冬瓜、南瓜（倭瓜、牛腿瓜）、瓠瓜、土耳其瓜……

果品：苹果、梨、橘子、橙、菠萝、西瓜、香瓜、黄河蜜……

(2) 动物性原料

蛋及蛋制品：鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鸽蛋、皮蛋、盐蛋、蛋黄糕、蛋白糕……

肉制品：红肠、火腿肠、肉糕、鸡糕、虾糕……

油脂类：牛油、黄油、羊油……

(3) 其他类

巧克力、冰、豆腐、琼脂、冰淇淋……

2. 食品雕刻的工具及使用

由于食品雕刻工艺较为精细、复杂，所以食品雕刻的工具应符合小巧、易用、灵活、方便的原则。其刀具大致可分为切刀、雕刀、戳刀这几类。

(1) 切刀

即平常用的切菜、切肉的刀具，西餐刀具也可（如图10）。

切刀的持刀方法：中指、无名指、小指自然并列弯曲，用手掌握住刀柄，食指向前伸，自然弯曲，用第二骨节抵住刀身，第一指节微微扣住刀柄，大拇指向前伸直，捏住刀身同刀柄的连接

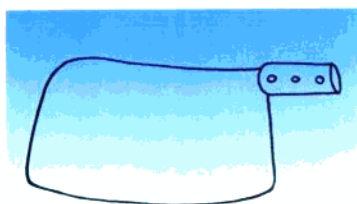


图10

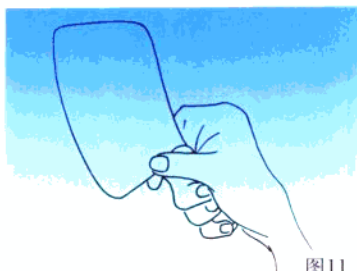
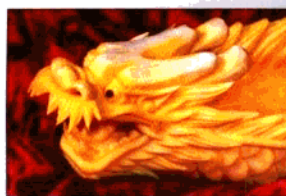
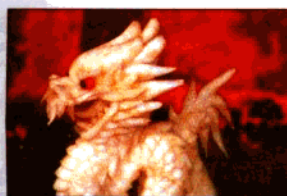


图11





处(如图11)。

切刀主要用于整形原料,如切块、切段、切条,以及一些大型作品坯料的成形等。如雕刻大理菊时,就应先将圆形萝卜用切刀切成2厘米厚的片进行制作。而一般的龙爪菊、牡丹花、马蹄莲、荷花、玫瑰花则可以先用切刀将原料切成段,制成坯。雕花时我们用切刀出坯。同样,鸟、兽的雕刻也可以用切刀切出坯来。这样可以使我们减少雕刻时间,提高雕刻的速度。

在切刀里还有一种集切、削两种刀法为一体的刀具,主要用于制作动物、植物的坯,我们称它为出坯刀。这种刀身长约20厘米,前尖后宽,刀柄为木制长,约7厘米(如图12)。这种刀比切刀更轻便、小巧,比雕刀坚实,所以用于坯的制作是再好不过。特别是在制作大型雕件时,更能体现其长处,可以从出坯到完成都用此刀。

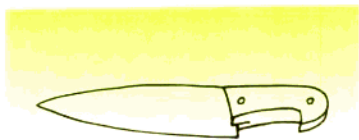


图12

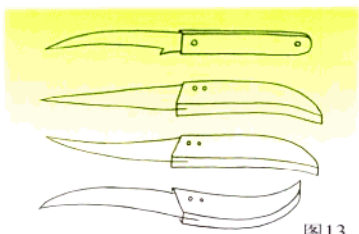


图13



图13-a

(2) 雕刀

也叫刻刀,其基本形态如图13所示,雕刀用途极广,可以切、削、刻,亦可代替戳刀使用。它体积小、轻便、灵活、容易携带。选择雕刀时,以手握住刀柄,大拇指伸直后与刀刃同长为好。

雕刀的持刀方法有两种:

① 食指、中指、无名指、小指靠拢弯曲握住刀把,刀刃从食指第二指节处伸出。在运刀时,大拇指起稳定作用,一般不靠着刀身(切原料时除外)。主要用于雕、切、削。

② 食指、中指、无名指、小指微微并拢,内弯,将刀柄置于虎口,刀身平放于中指第一指节,食指抵住刀背,拇指轻压住刀身与刀柄连接处。此持刀方法主要用于刻的方法。在雕刻时,一般用小指靠住原料,以使运刀平稳。





雕刀(图13-a)。雕刀是我们使用最广泛的雕刻刀具。它除可以雕刻各种花卉、人物、动物、鸟类的坯形外,还可以代替切刀、戳刀等。在没有这些刀具的情况下,它仍然可以单独完成雕件。如用它代替戳刀雕鸟的羽毛。其方法是:先用雕刀在原料上刻划出鸟羽毛的形状,再在刻划好的羽毛下去掉一层原料,从而使这层羽毛与下层羽毛之间有了一段距离,增强了其层次感,羽毛也较清晰(如图14)。西瓜盅上的凹线,也可以用雕刀沿画好的线左右各划一刀去掉余料而得到。

平口雕刀(图13-b)。因刀口平直,则多用于刻划表现平直的线条、块面。如:亭台楼阁一类建筑物的坯形,一些小型动物、鸟类的初坯等。

凸口雕刀(图13-c)。因刀口向外凸,所以多用于原料凹面上划线。也可用于花瓣内卷的一些花卉的制作。如:牡丹花、玫瑰花等。

凹口雕刀(图13-d)。因刀口向内凹,所以较适于雕花瓣外翻的花卉,如:月季花等。此刀在雕花瓣时,一刀下去花瓣外沿就自然成为一个圆弧形。由于刀形中间内凹,所以雕出的花瓣中间与原料连接得要多一些,两边要少些,便于花瓣外翻。

(3) 戳刀

戳刀的种类较多,用途较广。其特点是比用雕刀速度快,戳出的线条、块面均匀、光滑、清晰。戳刀按其形态分为:圆口戳刀、尖口戳刀、平口槽刀等。

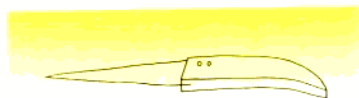


图13-b



图13-c



图13-d

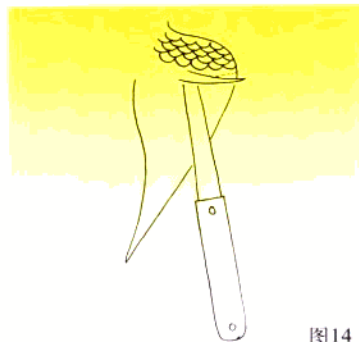


图14

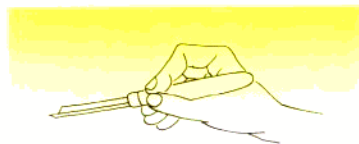
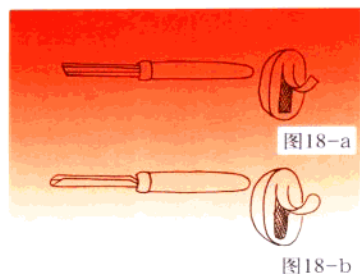
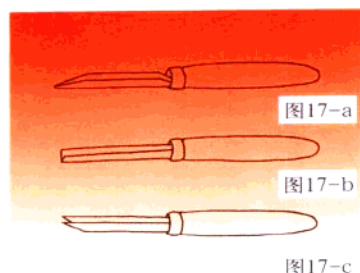
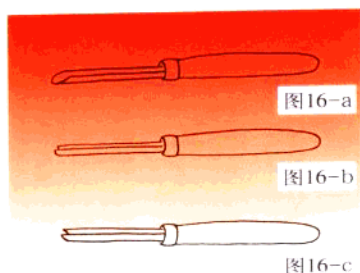


图15





戳刀的持刀方法：右手的食指、拇指微微向内弯曲捏住刀柄的前端，中指、无名指、小指并拢靠住刀柄，刀柄后端放于虎口间。其雕刻过程是由五指与手腕相互配合来完成的（如图15）。

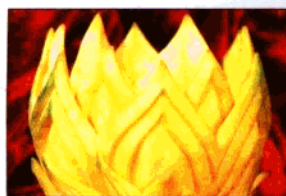
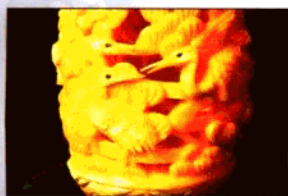
① 圆口戳刀

圆口戳刀因其刀口面呈圆弧状而得名。其戳出的线条呈圆弧状。刀体长约15厘米，中部略宽，以便执握，两端均有圆弧形刃口，且一边大，一边小。圆口戳刀有几种规格：最小的刀口有0.6厘米宽，最大的刀口有2.3厘米宽。圆口戳刀按其刀口形态可分3种：第一种刀口向外凸（如图16-a）；第二种刀口平直（如图16-b）；第三种刀口向内凹（如图16-c）。

圆口戳刀主要用来制作鸟类的雏羽、飞羽和尾巴。这种刀可使戳出的羽毛前端呈圆弧形，与鸟的羽毛形态相似。圆口戳刀还可以制作一些花卉的花瓣、花心，如西番莲的花心、花瓣，单层梅花的花瓣也可戳出，各种鱼类的鳞片、西瓜盅的花纹等也可用戳刀制作。

② 尖口戳刀

因其刀口面呈“V”字形而得名。其戳出的线条比圆口戳刀戳出的线条还要有立体感，且更清晰。尖口戳刀的长短、形状与圆口戳刀基本相似，只是其刃口为“V”形，夹角为 70° 左右。尖口戳刀也有大小之分，大的刀宽约1厘米，小的刀口宽约0.6厘米。尖口戳刀按其刀口形态也可分为外凸、平直、内凹3种（如图17-a，图17-b，图17-c）。





尖口戳刀主要用于瓜盅、瓜灯的花纹、线条的刻制；也可用于鸟类羽毛的制作。如：各种鸟颈部、胸部、腹部的雏羽，凤凰尾巴上的装饰羽；还可直接用于龙爪菊、小菊花、大理菊等花卉的雕刻。

③ 平口槽刀

因其刀口面呈平直槽状而得名。这种刀由于刀口较宽，所以主要用于戳一些大的块面或长而宽的平直槽线。

平口槽刀按其刀口形态分为两种：一种是刀口平直和平口戳刀，这种刀在戳线时，戳出的线条前端平直（如图18-a），可以戳西瓜盅的槽线及去大面积的余料，其速度快，且成品均匀、光滑。还可制作花篮、花瓶、亭台楼阁等。另一种平口槽刀，刀口微向前凸。这种刀戳出的线条前端微带弧形（如图18-b）。这种刀可用于一些鸟类尾巴的戳制，也可制作西瓜盅。





一、花卉雕刻

1. 花卉的基本常识

花的种类繁多，各个季节均有开放。春季有蝴蝶花、金盏菊、矢车菊、郁金香、君子兰、牡丹、山茶、杜鹃花、桃花等；夏季有荷花、睡莲、百合花、晚香玉、美人蕉等；秋季有鸡冠花、牵牛花、胭脂花、菊花等；冬季有梅花、腊梅、水仙花等。上述花卉虽然各不相同，但是它们也有其共同的特征。

(1) 花卉的共性

所有花卉都有其共同的特征，那就是它们都是由花瓣、花蕊、花蒂、花萼4部分组成（如图19）。花蕊分雄蕊和雌蕊；花萼是花瓣下部的一圈绿色小叶片；花蒂是花与枝茎相连接的部分。

(2) 花卉的个性

虽然花卉都是由花瓣、花蕊、花蒂、花萼组成，但是各种花卉在这4个方面的形态、色泽、数量均不相同。

① 瓣

瓣形：各种花卉按其花瓣的形状可分为圆形、椭圆形、丝状、舌状、筒状等

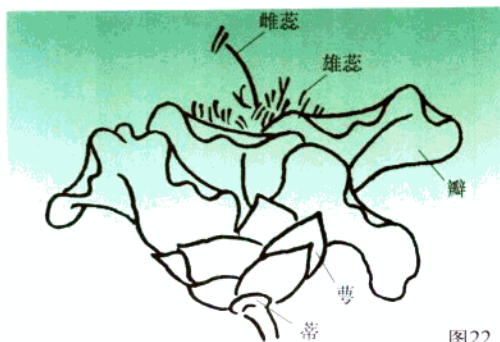


图22

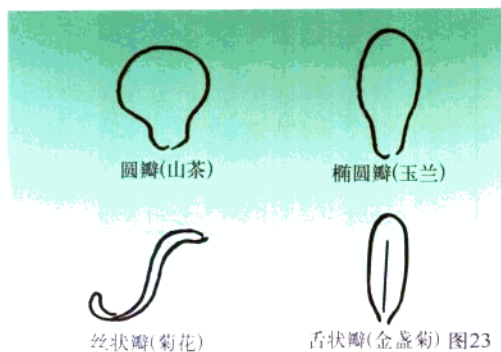
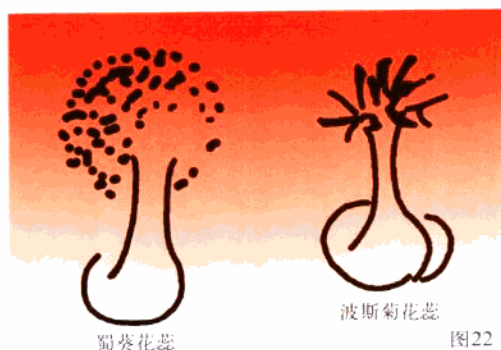


图23





(如图20)。圆形花瓣的有山茶花、梅花、玫瑰花等；椭圆形花瓣有荷花、令箭荷花、玉兰花、郁金香等；丝状花瓣的有龙爪菊、虎爪菊等；舌状花瓣的有瓜叶菊、蒲公英、波丝菊、大理花等；筒状花瓣的有晚香玉、牵牛花、百合花、胭脂花、凌霄花等。按花瓣的大小又可分为大瓣花、小瓣花及细瓣花3类。大瓣的花有荷花、玉兰花、睡莲、郁金香、美人蕉等；小瓣的花有玫瑰花、牡丹花、山茶花、月季花等；细瓣的有菊花、桂花、樱花、腊梅花、水仙花等。

瓣色：花卉的色泽姹紫嫣红、绚丽多彩。红色的有：梅花、牡丹花、月季花、美人蕉、荷花等；白色的有：玉兰花、水仙花、樱花、梨花等；黄色的有腊梅花、菊花、玫瑰花等；紫色的有蝴蝶花、紫藤等。有的一种花就有多个颜色，如：梅花有白、大红、淡红、浓红、绿等色，其中以绿为贵；玉兰花有乳白色、紫红色等，其中紫红色花，背面为紫红色，里面淡红色；荷花有白、粉红、深红等色；郁金香有紫、红、白、双色、黄、黑等色，其中以黑色为贵。

数量：每一种花都有自己的瓣数和层数。如：梅花有单瓣和重瓣两种，单瓣的只一层5瓣，重瓣的则每层5瓣，层数较多；玉兰花分3层，每层3瓣；百合花共6瓣，分两层；金盏菊有3~4层，每层瓣数较多。

② 蕊

蕊形：花卉的蕊有雌蕊和雄蕊之分。各种花卉不只瓣形有差别，花的蕊也不尽相同。有的花雄蕊呈丝状（大多数花），数量多，雌蕊仅1个，如梅花、山茶花等；

