

福

齐派食雕艺术



鱼

兽

食雕技法

〔附赠VCD〕

齐雪峰 著

辽宁科学技术出版社

齐

派

食

雕

艺

术



龙凤鱼兽 食雕技法



江苏工业学院图书馆
藏书章

雪峰 著



辽宁科学技术出版社

沈阳



龙 ■ 凤 ■ 鱼 ■ 兽 ■ 食 ■ 雕 ■ 技 ■ 法

雕刻制作 齐雪峰
摄影 齐雪峰 张晓华

图书在版编目 (CIP) 数据

龙凤鱼兽食雕技法 / 齐雪峰著. — 沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2005.3

(齐派食雕艺术)

ISBN 7-5381-4352-1

I. 龙… II. 齐… III. 食品—装饰雕塑
IV. TS 972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 006155 号

出版发行: 辽宁科学技术出版社

(地址: 沈阳市和平区十一纬路 25 号 邮编: 110003)

印刷者: 辽宁印刷集团美术印刷厂

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 185mm × 260mm

印 张: 7

字 数: 150 千字

印 数: 1~7000

出版时间: 2005 年 3 月第 1 版

印刷时间: 2005 年 3 月第 1 次印刷

责任编辑: 宋纯智

封面设计: 刘 枫

版式设计: 于 浪

责任校对: 王春茹

定 价: 35.00 元(附赠 VCD)

联系电话: 024-23284360

邮购热线: 024-23284502 23284357

E-mail: lkzsb@mail.lnpgc.com.cn

http://www.lnkj.com.cn

作者简介

齐雪峰, 又名齐向阳, 蒙古族。1971年生于辽宁省阜新蒙古族自治县。国家职业技能鉴定考评员, 中国烹饪名师, 高级中式烹调师, 高级食品雕刻师。首届世界华人美食节烹饪大赛双金得主。现任北方厨艺协会会长、秘书长, 北方厨艺培训中心校长, 沈阳市奇新烹饪艺术学校高级讲师, 辽宁省烹饪协会理事。1991年涉足烹饪界, 跟随叔叔齐欣(国际著名食雕艺术家、中国烹饪大师、首届中国烹饪世界大赛两枚金牌得主、沈阳奇新烹饪艺术学校校长、齐派食雕创始人)学习烹饪技艺, 技艺日益提高。尤其对食品雕刻、冷拼项目进行了深入研究, 他在十几年的教学实践中, 创造性地发展了“齐派食雕法”。其食雕作品刀过留痕、神奇快速、形象逼真、惟妙惟肖。先后著有《食雕菜肴围边精粹》、《瓜雕精粹》、《齐派食雕技艺》等著作。先后为中国教育电视台录制了80多集的《菜肴盘饰制作》、《艺术冷拼》、《艺术水果拼盘》、《齐派瓜雕艺术》等电教节目。



1993年在全国烹饪大赛中, 其作品“龙舟宫灯”荣获银牌。

1998年在首届世界华人美食节烹饪大赛中, 食雕作品“吹箫引凤”荣获金牌。他设计与制作的食雕展台“孔雀观灯”以其新颖独特的造型荣获金杯。

1999年他带队参加第四届全国烹饪大赛, 夺得“大众宴席”赛金杯一座、金牌5枚。被授予“辽宁省优秀厨师”称号。他的作品及事迹被收入中国香港出版的《世界名厨》(中国卷)一书。

2003年元月, 他组织创建了北方厨艺协会。同年被中国饭店协会授予“中国烹饪名师”称号。

2003年5月创建了“北方厨艺网”(www.bfchy.com)。

2003年10月成功组织了“首届北方厨艺大奖赛”。

作者联系电话: 024-86242238 13840139313

前 言

齐派食雕，天下一绝。

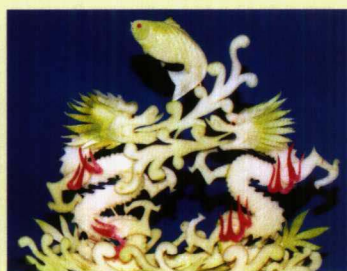
中华民族的烹饪艺术和烹饪文化源远流长。食品雕刻更是中国烹饪文化中的一朵奇葩。她是利用特种刀具、特殊的刀法，将食品原料雕塑成平面或立体的花、鸟、鱼、虫、兽、人物等艺术作品，用来点缀、美化菜肴或装饰宴席的一门特殊艺术。

随着人民生活水平的提高和饮食文化的发展，人们对饮食的需求也越来越高，对菜肴的色、香、味及造型也越来越重视。食雕作品在宴席中以其独特的艺术魅力展示出她的风采。

食品雕刻技艺，既要求我们有一定的技术功底，又要求有一定的艺术修养，二者结合才能雕出完美上乘的作品。食品雕刻是烹饪艺术与技术的高度结合，要想雕刻出好的作品，首先要提高自己的艺术修养。雕刻作品取自食品原料，大致可分成蔬菜类、水果类、蛋类、奶油类、脂类等原料，这些原料在常温下大多不易长时间保存，故所雕作品都是现用现刻，这就要求厨师一定要掌握熟练的雕刻技法，在短时间内雕出完美上乘的作品。著名食品雕刻大师齐欣经过多年研究，总结创造出一套独树一帜的食雕技法——齐派食雕法。齐派食雕经过齐雪峰先生十余年创造性的发展，并融会现代雕塑艺术，雕出的作品形象逼真、惟妙惟肖；其雕刻速度之快，更是令行家叫绝。雕一朵牡丹、玫瑰只需30多秒钟；雕一只相思鸟只需2~3分钟；雕一只大型禽鸟，如仙鹤、凤凰只需十几分钟；雕一个人物头像只需十几刀……

此套齐派食雕艺术系列丛书，分《花鸟食雕技法》、《人物、展台食雕技法》、《龙凤鱼兽食雕技法》、《瓜雕、水果雕切技法》等，系统介绍了花卉、禽鸟、鱼虫、人物、兽类、瓜雕、水果拼盘、面塑等作品的制作技艺，而且有大量的图解。其作品图文并茂，独具匠心且新颖别致，适用于各种宴席、宴会。本书除可供各种烹饪学习班使用外，更是广大烹饪爱好者学习食雕的理想用书。

目 录



一、食雕刀具的种类与功能	001
二、龙凤鱼兽食雕概述	006
三、龙的食雕技法	012
游龙	012
龙吐天浆	015
金龙	016
坐龙	020
恐龙	023

四、鱼的食雕技法	025
鲤鱼	025
罗汉鱼	027
燕鱼	029
金鱼	031
大虾	033
海马	035



五、兽的食雕技法	037
麒麟	037
玉象	040
大象	042
立象	044
北极熊	045
熊猫	047
骆驼	049
猛牛	051
马	052
天马	054
鹿	055
站立式鹿	057
腾空式鹿	058
卧鹿	060

羊	061
袋鼠	062
小狗	064
松鼠	066
玉兔	067



六、龙凤鱼兽食雕作品赏析 068

祥龙戏凤	068
龙拉辇车	069
龙凤呈祥	070
龙舟	071
龙吐天浆	072
鲤鱼跳龙门	073
龙斗	074
二龙戏珠	075

二龙戏珠（镂空雕）	076
金龙回首	077
金龙盘玉柱	078
盘龙云海	079
盘龙	080
九龙玉瓶	081
云龙	082
鱼跃荷香	083
锦鲤	084
鱼虾乐	085
小龙鱼	086
麒麟	087
麒麟戏凤	088



欣欣向荣	089
玉象	090
戏球	091
虎啸	092
雄狮	093
马到成功	094
天马行空	095
双马齐奔	096
双骏	097
招财进宝	098
龙马精神	099
万马奔腾	100
三羊开泰	101

七、龙凤鱼兽食雕作品集粹 102

一 食雕刀具的种类与功能

俗话说：“手巧不如家什好”，说的就是好手艺，更要有好的工具。一套得心应手的好食雕工具，定能使你的雕刻技艺更加完美。在食雕过程中，不要求工具太多、太复杂，只要用起来得心应手。在食品雕刻中，一般将刀具分成平口刀、槽口刀、戳线刀（刻线刀）和附属刀具四种类型（见图1）。



图1 食雕刀具

1. 平口刀

平口刀分两种，即1号平口刀和2号平口刀。1号平口刀：刀口平直，刀刃较长，可用西餐刀、片刀代替，见图2a；其主要功能是：可切、削、片、修大致形状等；其用法见图3、图4、图5。



图2 平口刀



图3 切

2号平口刀：刀口平直，刀刃长7~8cm，刀背倾斜。见图2b。其主要功能是：2号平口刀是食雕刀具里面的主要刀具，雕刻所有作品都离不开2号平口



图4 削



图5 片

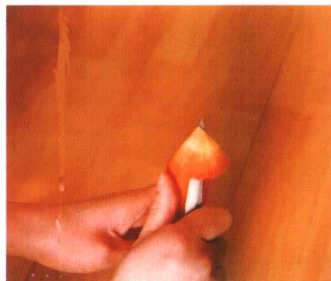


图6 削

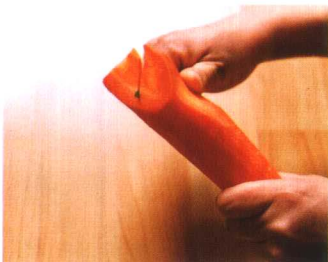


图7 刻

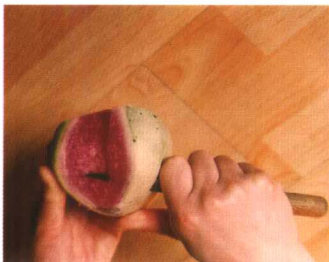


图8 刻

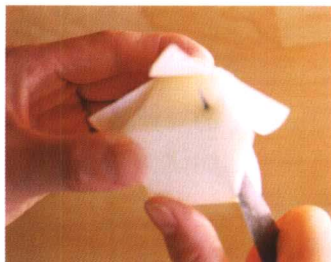


图9 刻

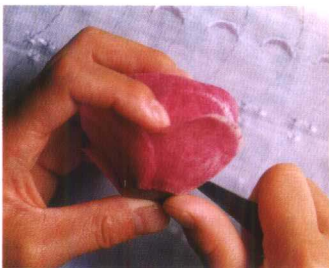


图10 旋



图11 旋

刀，它的主要功能有削、刻、旋、切等。其用法见图6、图7、图8、图9、图10、图11。

2. 槽口刀

槽口刀有两种，即U形槽口刀、V形槽口刀两种。

U形槽口刀：形状为半圆形，刃口在两端，常用的有四把，从大到小依次为1号、2号、3号、4号（如图12）。主要功能：戳孔、戳鱼鳞、戳鸟类羽毛、戳线等。其用法见图13、图14、图15。

V形槽口刀：形状为三角形，刃口在两端斜面上，一般常用的有三把，从大到小依次为1号、2号、3号（如图16）。主要功能：戳线、戳槽、戳鱼鳞、戳鸟类羽毛、戳孔等。其用法见图17、图18、图19。



图 12 U形槽口刀



图 13 戳孔



图 14 戳鱼鳞

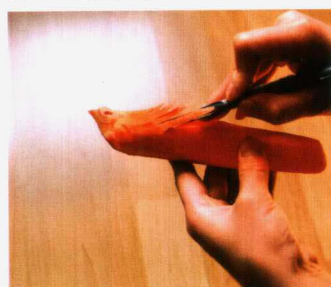


图 15 戳鸟类羽毛



图 16 V形槽口刀



图 17 戳鱼鳞



图 18 戳鸟类羽毛

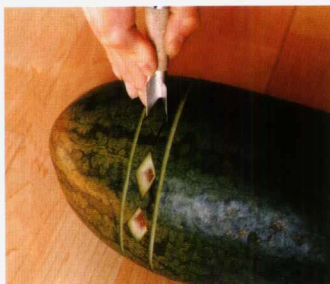


图 19 戳孔

3. 戳线刀（刻线刀）

戳线刀形状为圆形，两端有半圆形沟状刀刃（如图 20）。主要功能：戳线、戳槽



图 20 戳线刀



图 21 戳线



图 22 戳槽口

口、戳套环，它是雕瓜灯作品不可缺少的刀具。其用法见图 21、图 22、图 23。

4. 附属刀具

附属刀具包括：打皮刀、分规、划线刀等（如图 24）。

打皮刀：主要是将粗糙原料表面修平。

分规：主要用于画圆、测量（如图 25）。

划线刀：划线、刻字、刻图案（如图 26）。



图 23 戳套环



图 24 附属刀具



图 25 画圆

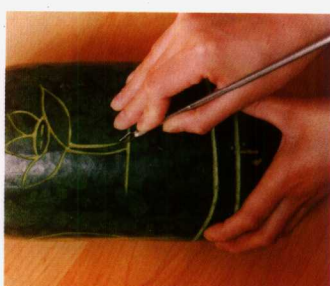
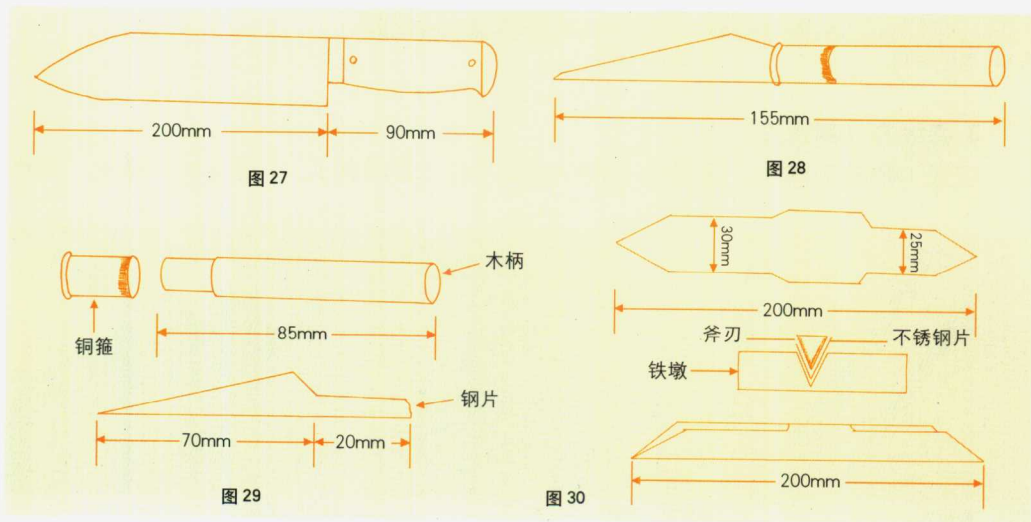


图 26 刻图案

用于食雕的每种刀具都有多种用途，大家应灵活掌握、熟练应用，这样才能刻出精美的食雕艺术品。食品雕刻技艺达到一定程度后，还可根据自己的习惯再制作一些刀具，使其得心应手。下面给出了一些常用食品雕刻刀具的标准尺寸供读者参考，见图 27～图 35。



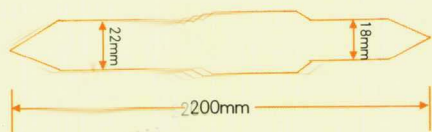


图 31

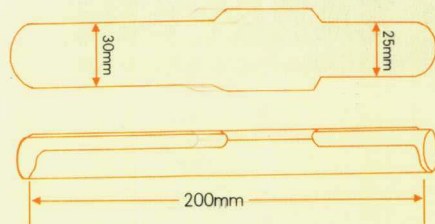


图 32

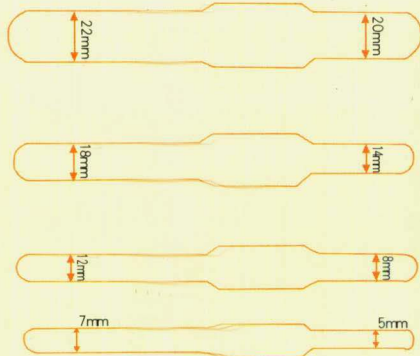


图 33

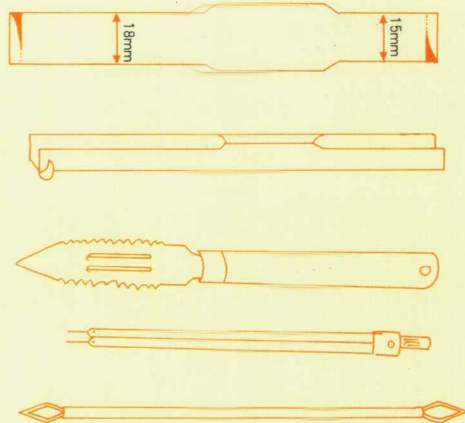


图 34

二 龙凤鱼兽食雕概述

龙凤鱼兽雕刻作品是宴席、菜肴中常用的雕品之一，且每种作品都有其吉祥寓意，这对宴席装饰、菜肴点缀起着重要作用，本书按龙凤类、鱼类、兽类三个种类进行介绍。

1. 龙凤类

凤的雕刻技法在花鸟食雕技法一书中有详细介绍，因为有很多龙的作品与凤凰配合使用，故按“龙凤类”分成一类。在这里主要介绍龙的食雕要点。

龙，在生活中并没有这种动物，它是借用多种动物的局部形象艺术加工而成。最

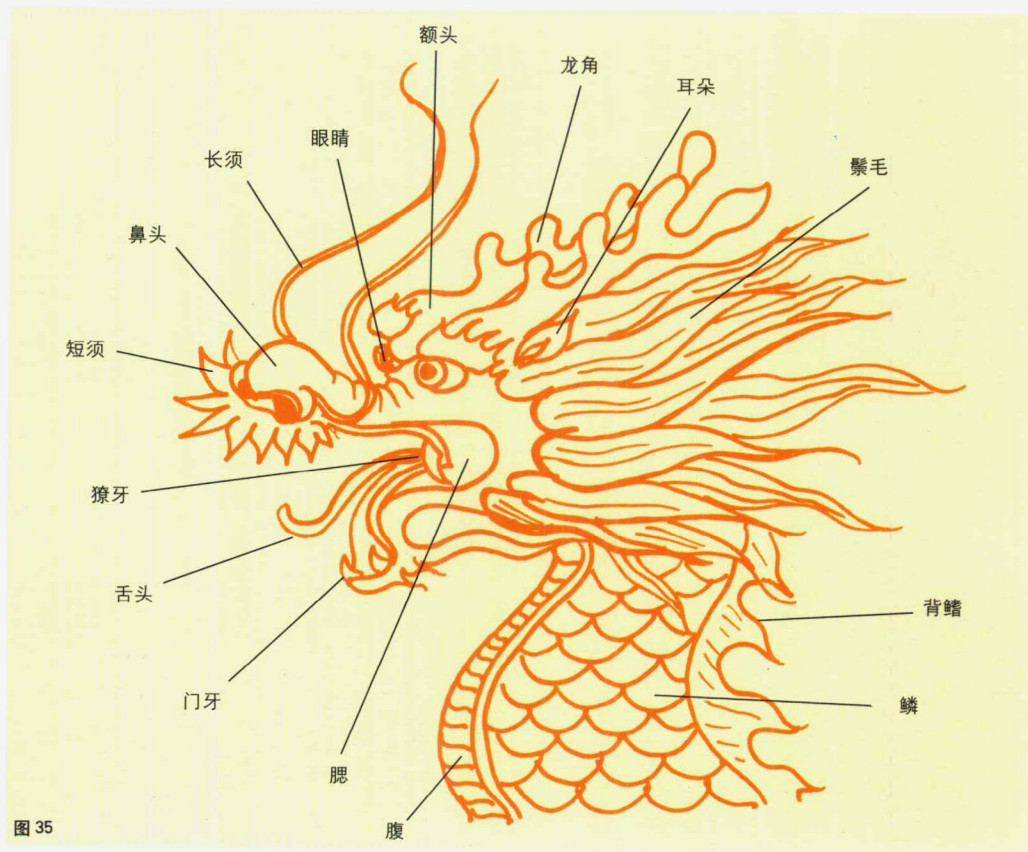


图 35

原始龙的形象以写意变型手法居多,渐渐才形成有鳞、有角的造型。龙又是中华民族的象征,谓之“东方巨龙”。在古代长期的封建社会中,龙的形象一直被统治者专用,象征皇权至高无上。到现代,龙的形象通过传说及艺术家的加工,更趋完美。它集牛头、鹿角、马耳、狮鬃、蛇身、鲤鱼鳞、鹰爪、虎掌等优点于一身,传说中的龙能吞云吐雾、呼风唤雨。

龙的食雕注意事项如下:

(1) 龙头(如图 35)

龙头是龙的精华部分,龙的凶猛、气势、精神大多能在龙头中体现。龙头以牛头为基准,配上鹿角、狮鬃更显威猛。雕刻时注意部位的细节:①鼻头较肥大,鼻梁稍窄;②眼窝较深,额头较高;③鬃毛自然流畅。

(2) 龙身(如图 36、图 37)

龙身以蛇身为基准雕刻。雕龙身体时要注意:①龙身自然弯曲,不要刻成僵直形态;②龙鳞以鲤鱼鳞形为基准,不要戳得太小、太密;③背鳍以鲤鱼背鳍为基准,方向朝龙的后侧方。

(3) 龙尾(如图 38)

①龙尾较细长;②尾部有较长尾鳍。

(4) 龙爪(如图 39、图 40、图 41、图 42)

龙爪以鹰爪为基准,雕时要注意:①前爪

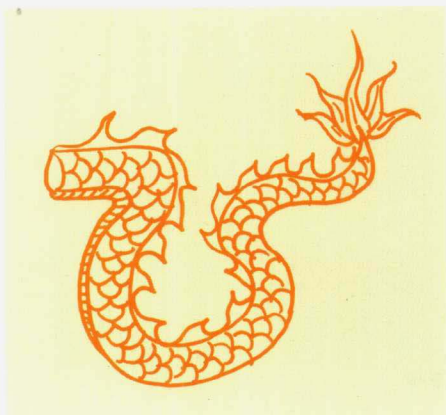


图 36

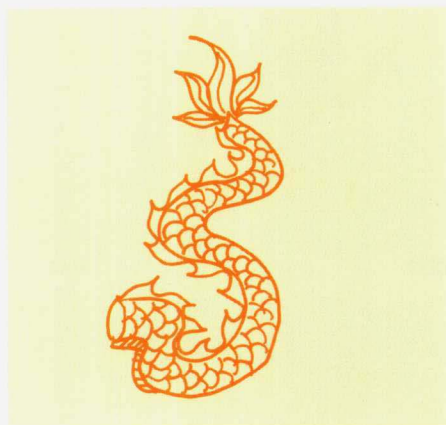


图 37



图 38

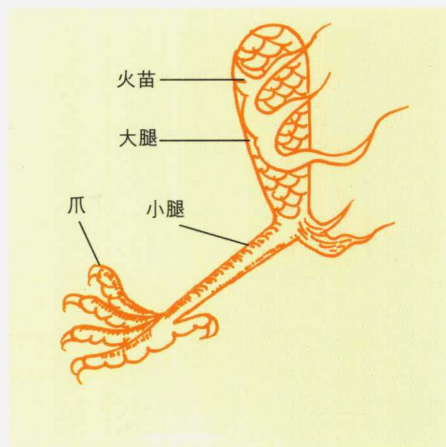


图 39



图 40

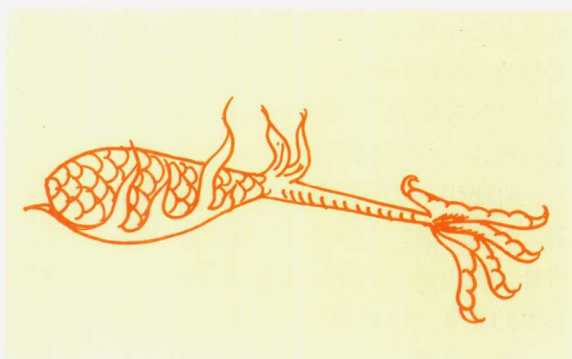


图 41

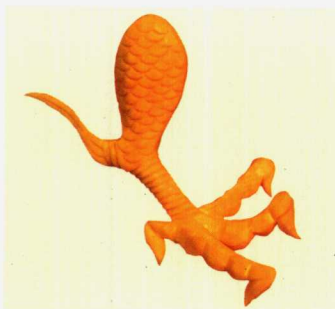


图 42



图 43



图 44



图 45

尖长，后爪尖短；②大腿粗短，小腿细长。

(5) 龙的姿态 (如图 43、图 44、图 45、图 46)

龙的姿态较多，常刻的姿态有游龙、腾龙、升龙、坐龙等。

(6) 龙雕的装饰

龙的食雕作品常配以祥云和火焰等装饰图案，以增加作品

的气势 (如图47、图48、图49、图50)。

2. 鱼类雕刻 (如图51)

鱼类品种较多, 其形态也是各异, 要按其特点来具体掌握雕刻的方法。如金鱼身形较圆、燕鱼身形较扁、鲤鱼身形如梭形、金龙鱼如刀形……

3. 其他兽类雕刻

在食雕作品中常用的兽类有马、



图46

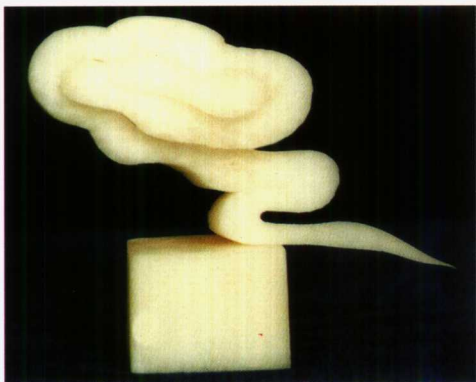


图47

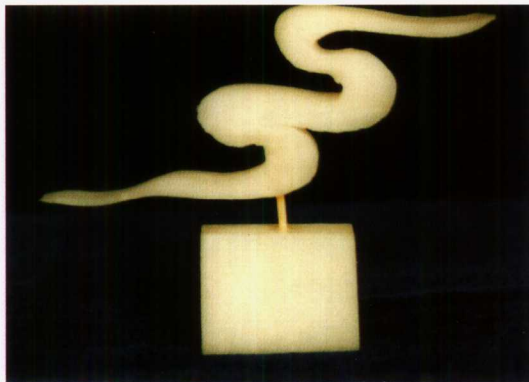


图48

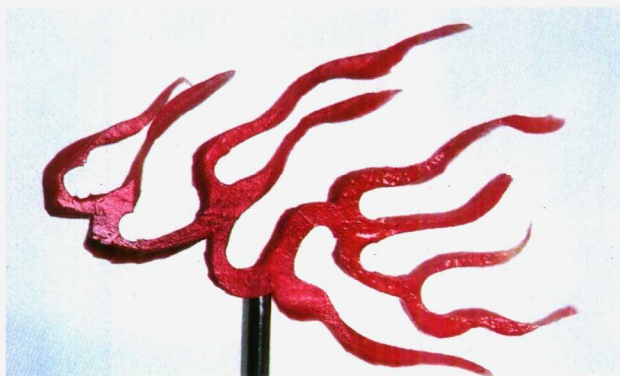


图49



图50

鹿、牛、麒麟、羊等品种, 这些作品身形很相似, 只是在头部、尾、蹄部有较大区别。

(1) 马 (如图52)

马的姿态较丰富, 如奔、走、立、腾等, 雕刻时应注意的要点如下:



图 51

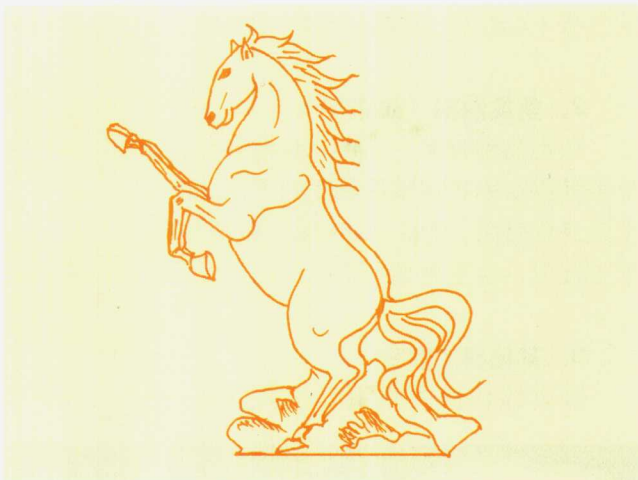


图 52

- ①头不要刻得过长、过大；
- ②耳朵要雕得短小，不能太长；
- ③雕身形时要注意后背凹陷、胸部凸起；
- ④雕马时身形应稍瘦些，腿细长，蹄子面宽；臀部圆滑。

(2) 鹿 (如图 53)

雕刻时要注意：

- ①头部较尖，鹿角方向朝头后，角上方有权；
- ②腿较细长，尾短；
- ③鹿蹄为偶蹄。



图 53

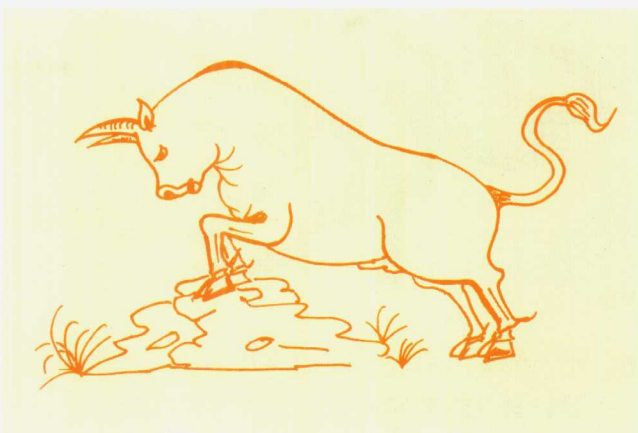


图 54