

花鳥

齐派食雕艺术



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



花鸟

食雕技法

江苏工业学院图书馆

齐雪峰 著

藏书章



辽宁科学技术出版社

沈阳



花 ■ 鸟 ■ 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

花鸟食雕技法 / 齐雪峰著. — 沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2005.3

(齐派食雕艺术)

ISBN 7-5381-4349-1

I. 花… 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 006111 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、花鸟食雕概述	006
三、花的食雕技法	013
牡丹花	013
玫瑰花	017
马蹄莲	021
百合花	023
荷花	026
玉兰花	030
睡莲	033
金丝菊	037

四、鸟的食雕技法	040
相思鸟	040
鸳鸯	044
鹦鹉	046
和平鸽	048
喜鹊	050
金鸡	053
绶带鸟	056
鸿雁	058
锦鸡	060



天鹅	063
白鹭	065
雄鹰	068
仙鹤	070
孔雀	072
凤凰	075



五、花鸟食雕作品赏析 078

牡丹蛭蛭	078
鹦鹉牡丹	079
凤戏牡丹	080
鸳鸯戏水	081
一鹭清莲	082
双喜临门	083
锦上添花	084
比翼鸟	085
雄鹰展翅	086
前程似锦	087

双鹤图	088
群鹤旭日	089
鹤鹿同春	090
鹤鸣	091
孔雀争艳	092
雀鸣金秋	093
对鸣	094
盼	095
双雀鸣春	096
孔雀园	097
云凤	098



双凤展翅	099
凤舟	100
祥云彩凤	101
百鸟朝凤	102
凤鸣	103
孔雀开屏	104

六、花鸟食雕作品集粹 105

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

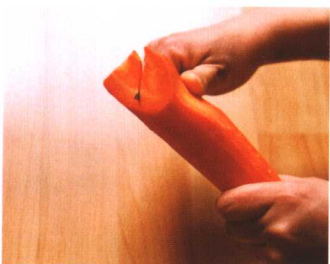


图7 刻



图8 刻

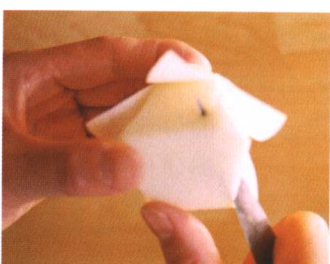


图9 刻

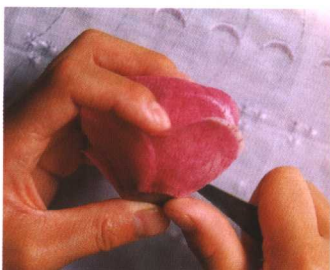


图10 旋



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）。主要功能有：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

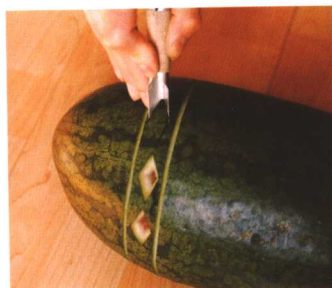


图 19 戳孔

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

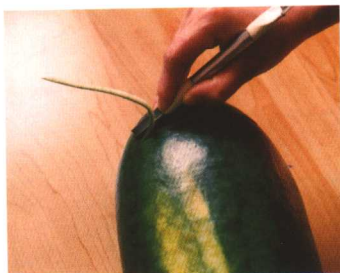


图 21 戳线



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

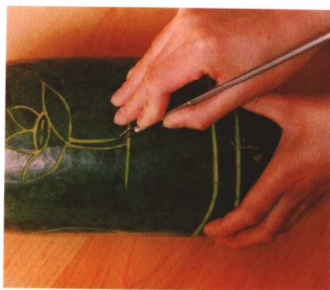


图 26 刻图案

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。

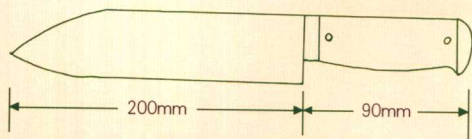


图 27

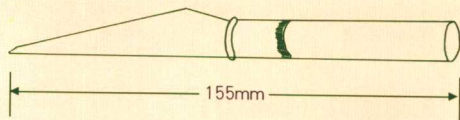


图 28

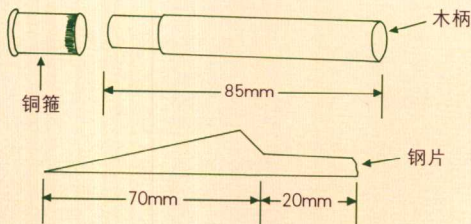


图 29

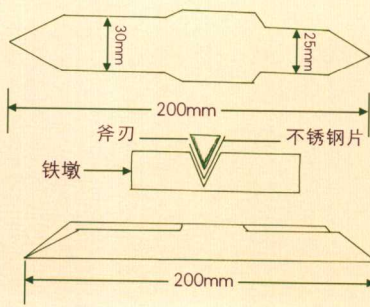


图 30

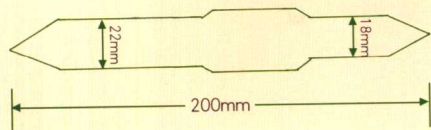


图 31

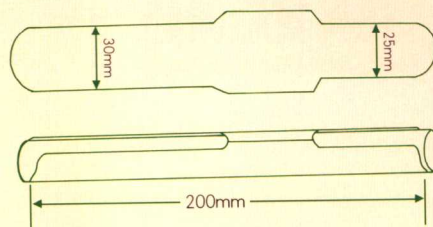


图 32

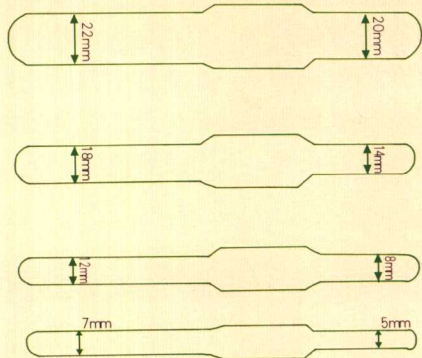


图 33

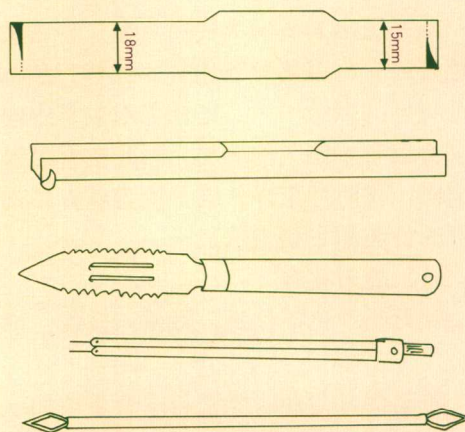


图 34

二 花鸟食雕概述

1. 花卉食雕

花，姹紫嫣红、芳香四溢、色泽艳丽，它不仅给人们提供了良好的生活环境，更给人们的精神世界带来了美好的享受。花卉是大自然赋予人类的瑰宝。

花卉历来为我国人民所喜爱。自古文人墨客就把花当做诗、画的题材。而且在我国花卉还有许多寓意和象征，如牡丹象征富贵，荷花象征纯洁，兰花象征高雅，百合象征美好的姻缘……。烹饪艺术也是中国传统文化的组成部分，在烹饪中借助花卉装点菜肴也有着悠久的历史，因此在食品雕刻中花卉作品使用得非常广泛。在食品雕刻范围内，我们将花卉分成了旋刀花卉、刻刀花卉和戳刀花卉。下面主要讲述一下食雕花卉的种类和主要刀法。

(1) 旋刀花卉

旋刀花卉包括牡丹、月季、玫瑰、郁金香、牵牛花等，一般常用刀具为2号平口刀。

雕刻旋刀花卉的要领和注意事项如下：

- ①握料时应捏住原料，拇指与其余四指捏稳原料，走刀方向是从前到后；
- ②旋刀花卉花瓣大多为圆形、椭圆形，旋出花瓣尽量薄些；
- ③一般应从外层向内层刻；
- ④去掉每层花瓣的废料时，进刀深度应恰到好处，不要碰伤别的花瓣；
- ⑤外层花瓣稍大，里层越来越小，一般每朵花旋3~4层花瓣；
- ⑥雕刻每一花瓣时，刀要刻出弧线。

(2) 刻刀花卉

刻刀花卉包括荷花、玉兰、令箭、百合等花卉，一般常用的刀具是2号平口刀。

雕刻刻刀花卉的要领和注意事项如下：

- ①握料时应提住原料，拇指托底，其余四指扶住另外一面，走刀方向从上至下；
- ②刻刀花卉的花瓣多为桃叶形（中间宽、两端尖）；
- ③刻刀花卉一般应从外层向内层刻；
- ④外层花瓣稍大，里层越来越小；
- ⑤刻每层瓣后，去废料时，刻刀从花瓣根部往梢部刻。

(3) 戳刀花卉

戳刀花卉包括大丽花、睡莲、菊花等品种，一般常用的刀具为V形刀、U形刀和2号平口刀。

雕戳刀花卉的要领和注意事项如下：

- ①先用平口刀将原料表面修平，然后戳花瓣；
- ②戳刀花卉应根据花卉种类来确定所使用刀具的种类，如菊花用U形刀，睡莲用V形刀；
- ③花瓣形状多为细长形；
- ④戳刀花瓣应均匀；
- ⑤花心要戳成含苞状。

总而言之，花卉刻法较为简单，只要掌握花卉的特点、花瓣形状就可刻出成形的作品。但要注意，我们刻的是作品、艺术品，作品、艺术品不一定和实物一模一样，它需要夸张，尽量让它达到尽善尽美。

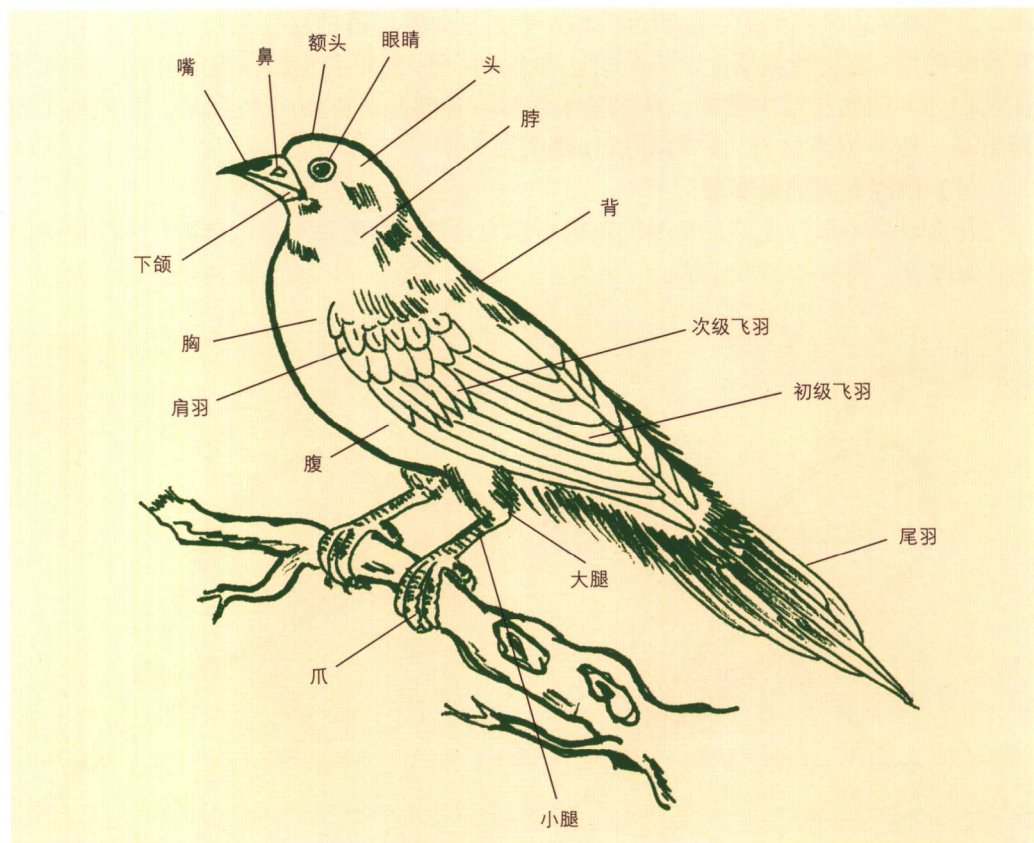


图 35 鸟的基本体形

2. 鸟类食雕

鸟类，是大自然的天使，是人类的好朋友。尤其在我国，自古以来就有很多关于鸟类的美丽传说，如“丹凤朝阳”、“吹箫引凤”、“孔雀东南飞”、“鹊桥会”等，古人更是将许多喜事、祝福与鸟类联系在一起，如：“龙凤呈祥”、“鸳鸯戏水”、“喜上眉梢”、“飞鹤迎春”等。用鸟类作品装点筵席也是我国烹饪文化的传统。人们通过鸟类食品雕刻来装点具有美好寓意的菜肴，向客人表达美好的祝福。下面重点讲述鸟类食雕的技法和一些注意事项。把禽鸟类作品雕好，也并非易事，雕刻者不仅要掌握纯熟的刀法，还要掌握鸟类的习性和特点，更要将鸟类与菜肴、宴席巧妙地结合到一起，达到水与乳交融的境界。

鸟类因其生活的环境不同，它们的习性、外形、结构、羽毛等生物特性都产生了明显的变化与差异，有的善跑，羽翼退化；有的习水，趾间有蹼，嘴宽扁；有的嘴、脖、腿长；有的视力发达，嘴钩爪利；有的小巧玲珑，行动机灵；……。禽鸟从种类上可分成八个类别：①走禽类；②涉禽类；③游禽类；④猛禽类；⑤鸣禽类；⑥攀禽类；⑦鹑鸡类；⑧鸠鸽类。虽然这些鸟千差万别，但是若把这些鸟归纳起来，它们都具有共同性，若拔掉其羽毛，只不过大同小异而已，所以我们雕刻鸟类作品一定要抓住它们的共同性与基本结构。鸟的基本体形与各部位名称如图35所示。雕刻鸟类所用刀具一般分为平口刀、V形刀和U形刀。

(1) 把握鸟类的基本形

什么是基本形？也就是鸟类简单的形态与轮廓。鸟的基本形似椭圆，头部接近圆形，如图36；鸟身子似瓜子形，一头尖，一头圆，尖的一头为尾部，圆的一头为肩部，



图 36

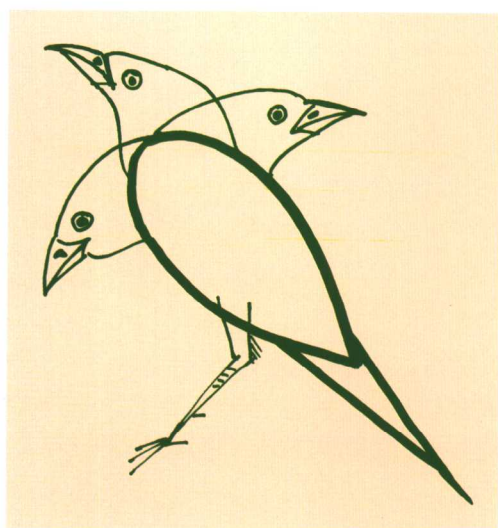


图 37

这样就确定了鸟的身体方向；头部以一条弧线和一条直线组成，弧线表示嘴、头顶和颈部，直线表示下颌，这样一只小鸟的外形就被勾勒出来了。若在身形不变的情况下，头的位置决定了鸟的姿态（头与身体大小不变，只是位置发生了变化）（如图37）。

（2）正误体形对比

图38是雕刻鸟类正确与错误的比较。因初学者不熟悉鸟的形体结构，往往刻成图中错误的样子。错误处为：①体肥；②头大；③爪靠后；④背驼；⑤胸小；⑥腹大；……。

正确的结构应为：①上喙长，下喙短，上喙包下喙；②头顶不能太圆；③无明显后脑；④胸部突出；⑤收腹；⑥小腿向前，大腿向后；⑦背不弓。

（3）雕刻鸟的全过程图解（如图39）

①先将刻鸟嘴、头、脖的位置切薄；然后用一刀刻出：嘴尖→额头→头顶→脖→

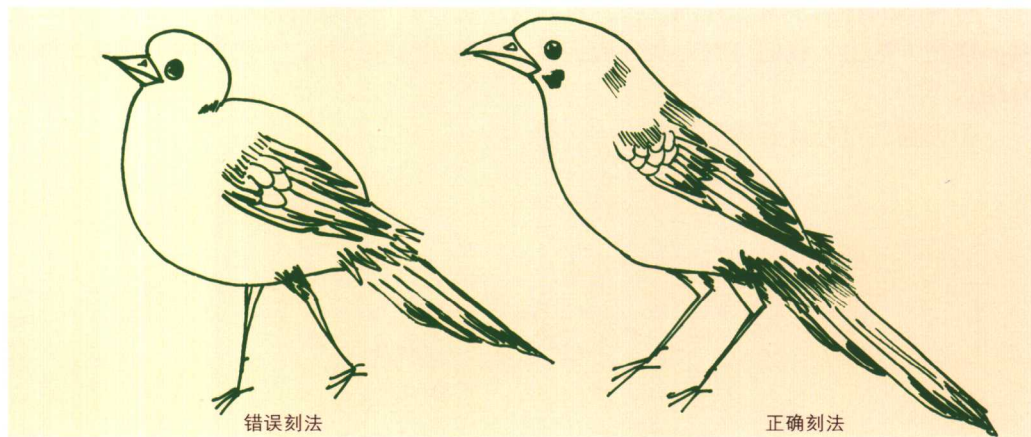


图38 错误刻法与正确刻法比较图

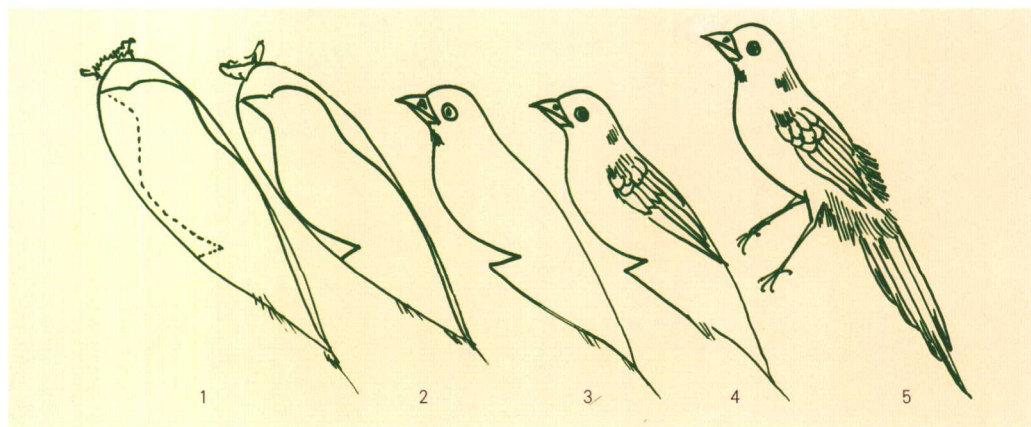


图39 雕刻鸟的过程

后背→尾根→尾梢；

②用一刀刻出：下颌→脖下→胸部→腹部→腿根；

③细刻出嘴、眼睛、头；

④戳出翅膀；

⑤戳出尾巴，刻出鸟腹、爪。

(4) 鸟的姿态变化 (如图 40)

鸟的姿态千变万化，好雕刻的是“常态”，难雕刻的是“动态”。不管鸟怎样活动，只是其能活动部位位置的变化，其大小比例并未发生变化。

在鸟身体上能活动的部位有：脖子、翅膀、尾巴、腿爪。从图 41 可看出头转动后鸟姿态发生变化的关系。

(5) 突出每种鸟的嘴、头特点 (如图 42a 和图 42b)

每种鸟的特点多集中在嘴、头、尾、身形上，其中关键部位就是嘴与头部，从食品雕刻方法上，我们可将鸟类分成尖嘴、扁嘴和钩嘴三种。下面将这三种嘴形作以介绍：

①尖嘴鸟可分成长嘴和短嘴。



图 40 雕刻鸟轮廓最简捷方式——常态与动态