

瓜

周雕

齐派食雕艺术



水

果

周雕切技法

齐雪峰 著

〔附赠VCD〕

辽宁科学技术出版社



齐

派

食

雕

艺

术



瓜雕 水果雕切 技法



齐雪峰 著



辽宁科学技术出版社
沈阳



瓜·雕·水·果·雕·切·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

瓜雕水果雕切技法 / 齐雪峰著. — 沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2005.3

(齐派食雕艺术)

ISBN 7-5381-4355-6

I. 瓜… 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 006156 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: 1~6000

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: 李 雪

定 价: 35.00 元(附赠 VCD)

联系电话: 024-23284360

邮购热线: 024-23284502 23284357

E-mail: lkzzb@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》、《瓜果雕精粹》、《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》、《齐派瓜果雕艺术》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。

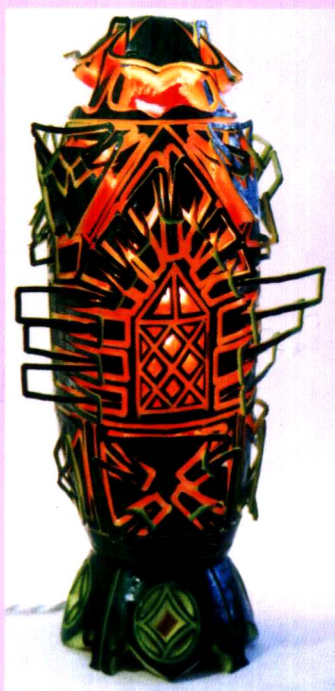
中华民族的烹饪艺术和烹饪文化源远流长。食品雕刻更是中国烹饪文化中的一朵奇葩。她是利用特种刀具、特殊的刀法，将食品原料雕塑成平面或立体的花、鸟、鱼、虫、兽、人物等艺术作品，用来点缀、美化菜肴或装饰宴席的一门特殊艺术。

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、瓜雕水果雕切概述	006
三、瓜雕技法	009
福禄寿瓜盅	009
鱼跃荷香盅	011
天马飞鹤西瓜盅	014
龙舟宫灯	016
天门宫灯	018
六和宫灯	020
如意瓜灯	022
长寿宫灯	024
花篮	027
花瓶	028

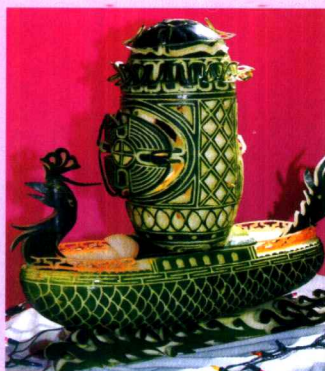
四、水果雕切技法

红运当头	030
指日高升	032
金玉满堂	034
满江红	036



盼 038

三剑客 040



五、瓜雕作品赏析 041

飞鹤瓜盅 041

金盅 042

万寿瓜盅 043

龙凤千喜盅 044

鱼跃荷香 金鱼戏水瓜盅 045

彩凤宫灯 046

玫瑰瓜灯 047

莲花瓜灯 048

四季平安瓜灯 049

龙船宫灯 050

六合宫灯 051

腰鼓花篮灯 052



凤舟宫灯 053

花篮宫灯 (1) 054

花篮宫灯 (2) 055

南瓜花篮 056

玉兰瓶 057

云龙瓶 058

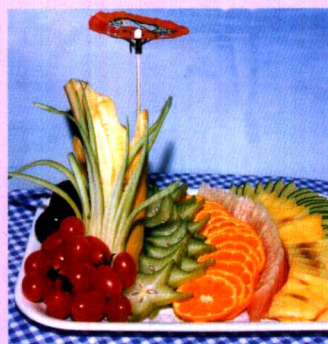
游龙花瓶 059

龙凤呈祥瓜灯 060



双喜花篮灯	061
百花瓜灯	062
万寿无疆	063
财源广进 开业大吉	064
龙虎镇宫灯	065
飞鹤花篮宫灯	066

腰鼓宫灯	067
飞鹤瓜灯	068
牡丹花篮灯	069
龙凤花瓶	070
彩凤宫灯	071



六、水果雕切作品赏析	072
丰收	072
五福临门	073
湖光山秀	074
雀还巢	075
桃园三结义	076
春色满园	077

金色年华	078
丰收龙舟	079
春意	080
四季平安	081
红红火火	082





江山多娇	083
企盼	084
福禄寿	085
孔雀展翅	086
四季发财	087
绝色双娇	088

展望	089
万事如意	090
福满堂	091
蝴蝶	092
风华正茂	093



大丰收	094
黄金岁月	095
三盛园	096
比翼双飞	097
星星点灯	098

三足鼎立	099
群星望月	100
企望	101
椰枫	102
七、瓜雕作品集粹	103



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

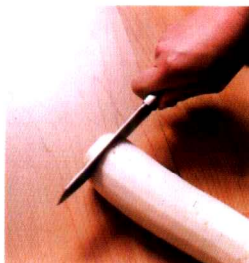


图3 切

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

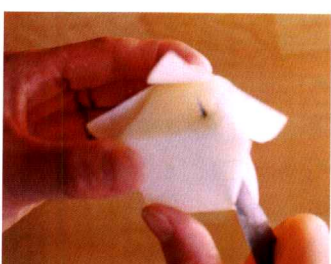


图 9 刻



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

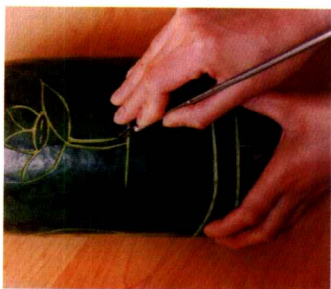


图 26 刻图案

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 27~34。

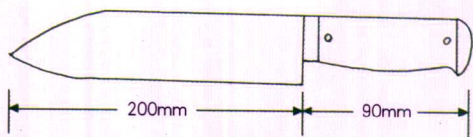


图 27

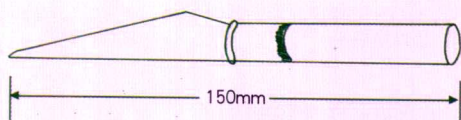


图 28

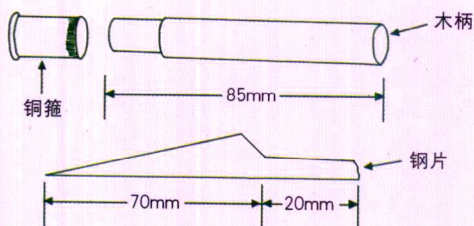


图 29

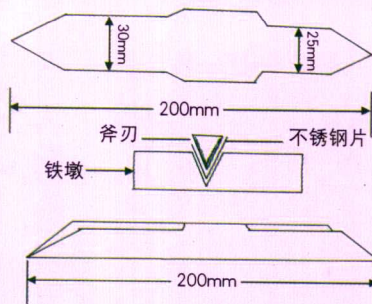


图 30

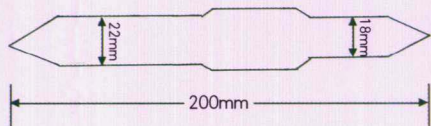


图 31

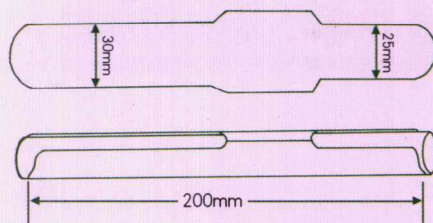


图 32

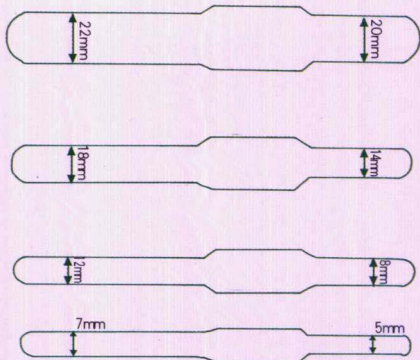


图 33

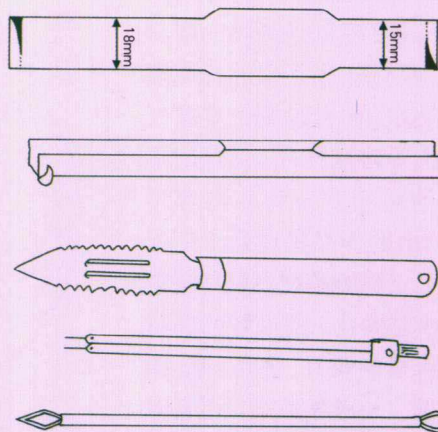


图 34

二 瓜雕水果雕切概述

1. 西瓜雕刻

(1) 瓜灯

用西瓜雕刻，当首推瓜灯。西瓜灯雕刻是高雅的雕刻艺术，瓜灯作品不仅能提高宴席的档次，而且是调节宴席气氛的上等雕刻佳品。瓜灯的形式可谓是千变万化，内容不一，刻出的作品里边通上灯光或放上点燃的蜡烛真是玲珑剔透、妙趣横生。西瓜雕的题材多为吉祥的花卉、禽鸟、龙、山水风景、人物等图案，还有以各种套环组成的图案。

瓜灯的构成主要是底座和灯体两部分。在大型的展台

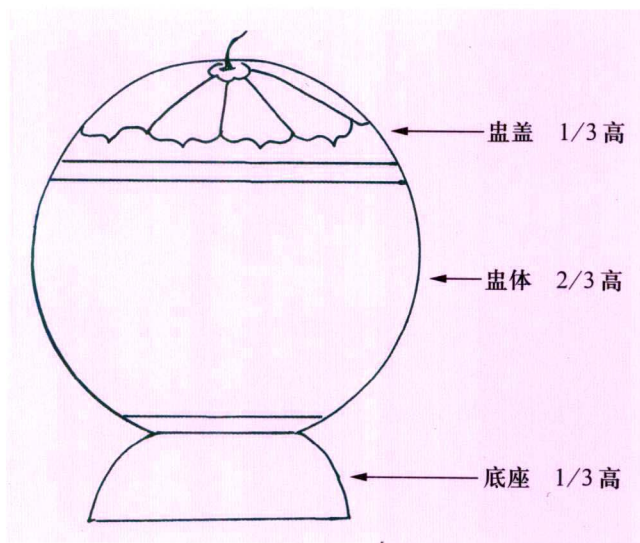


图 35 瓜盅比例图

雕刻作品里，往往将两个以上的瓜灯或瓜灯和西瓜花篮组合在一起，这样的作品气势磅礴、宏伟壮观，在酒店、宾馆的开业庆典或一些大型宴会上都要用到这类作品。

瓜灯的雕法主要有四种：①阴纹雕（凹雕）；②阳纹雕（凸雕）；③镂空雕；④悬浮雕。使用的主要工具是刻线刀、V形刀、U形刀和平口刀。

瓜灯的种类主要有四类：①坐灯；②吊灯；③腰鼓灯；④花篮灯。

瓜灯的雕刻步骤大致分为：设计图案、刻阴纹线、刻套环、刻镂空图案切套环和掏瓜瓢几个过程。

瓜灯的雕刻要求厨师有较高的技术，同时还要有一定的艺术修养，刻出的作品应是雕刻与绘画高度结合的艺术品，这样才能刻出精湛的瓜灯作品。

(2) 瓜灯的组合套环

瓜灯的组合套环可谓千变万化、种类繁多，只要将两个相同或不同几何外形的基本套环互相组合，就能雕刻出很多种瓜灯图案，这也正是瓜灯雕刻的奥妙所在。很多

初学者对瓜灯的组合套环望而生畏，认为很难雕，其实只要将基本套环练习好，那么很多复杂的套环都能迎刃而“刻”，而且可以在一个瓜体表面刻出两层，甚至是两层以上的套环、拉窗。

瓜雕的套环刻法与花边装饰图案见图 36、图 37、图 38。

2. 水果雕切

水果雕切，又称水果拼盘，它是将各种口味的水果，经过刀工改制后摆成色彩艳丽、造型美观、富有诗情画意的水果组合作品。

在宴席中，水果拼盘往往是最后的美食，它在开胃助消化、生津止渴等方面起着其他热菜不可替代的作用。

在制作水果拼盘时应注意以下事项：

第一，注意水果口味的搭配。水果大部分是以甜、酸甜、甘、香等口味为主，一般一个果盘作品应兼顾大家口味，尽量多样化。

第二，注意水果质地的搭配。水果的质地有的硬，有的软，有的脆，有的汁很多，在制作果盘时应是软硬搭配合理。其中，一些软、小粒状料都不易改刀加工，如葡萄、荔枝、提子等。

第三，注意水果颜色的搭配。水果颜色多以红、绿、黄、黑等颜色为主。在制作水果拼盘时应重视红绿等颜色的巧妙搭配，有时，为了突出某种颜色，也可使用单一颜色。

总而言之，制作水果拼盘的随意

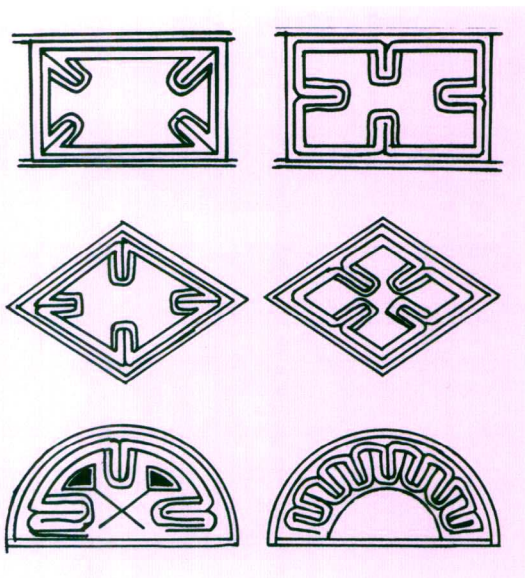


图 36 瓜灯基本套环

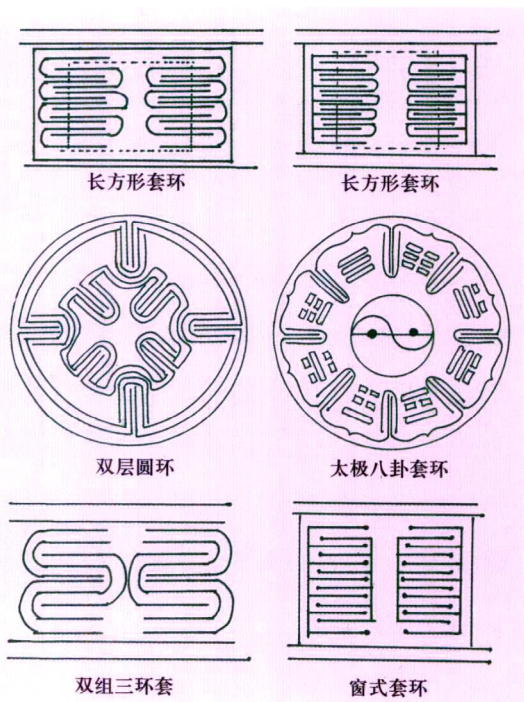


图 37 瓜雕双组套环

性很强，可按一些典故、传说、成语故事等加以制作，也可起一些富有诗情画意、寓意深刻的名称。

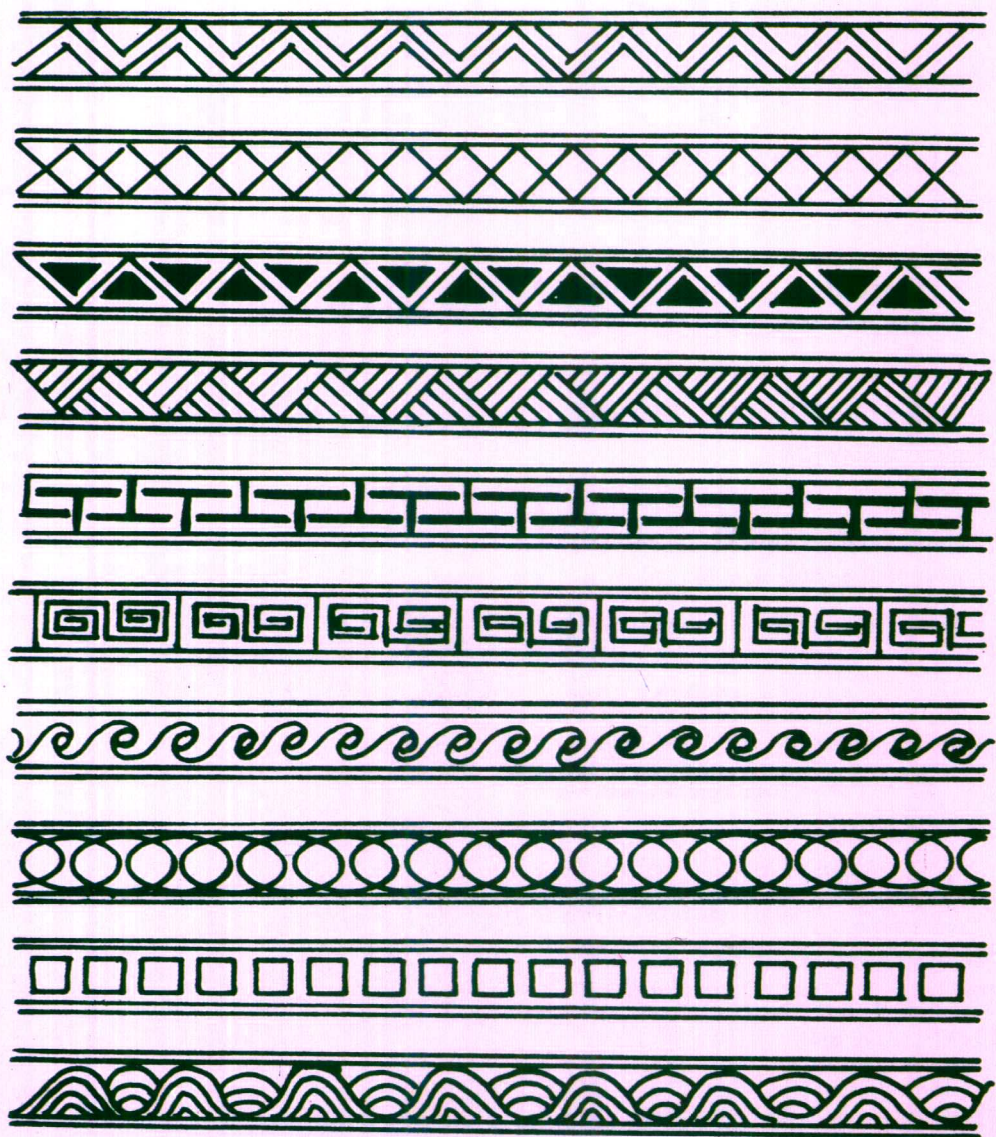


图 38 瓜雕装饰花边图案