

主编 刘本权

瓜果食雕集萃



◎ 吉林科学技术出版社



刘本权出生于1954年，吉林省吉林市人，国家高级烹饪技师，吉林省烹饪协会理事，长春市名厨协会常务理事。1972年毕业于长春市冶金地质学校，1989年调到吉林省劳动厅省劳动就业培训中心培训科任教，在吉林省商业高等专科学校校长、高级烹饪技师，烹饪副教授唐文老师的启蒙下，精心研究了食品雕刻与冷菜制做。其中包括：百种花卉、浮雕、瓜盅和冷菜多种作品，经多年苦心钻研又创出了许多新作。近十年来在省内培训了2000多名学生及大批卓有成就的弟子。其本人被省内烹饪工作者誉为雕刻大师，1998年参加省商业高等专科学校编写的《中级厨师培训》教材一书，主持了长春市三届雕刻大赛和设计并任评委工作，厨师晋级考核评委等，为吉林省烹饪事业和食雕技艺的发展作出了突出贡献。

编 委 会

主 编	刘本权		
副 主 编	姜春和	姜海涛	
主创人员	雷宏生	郑家南	曹玉超
	郎英松	李 影	刘乾龙
	姜 军	郑 君	
编写人员	王述钧	朱基溥	吕振才
	熊望斌	李会凤	
彩图摄影	许冠中		

祝：“瓜果食雕集萃”问世。

图文并茂，工艺精湛，
栩栩如生，使烹饪艺术
奇葩更加绚丽多彩。

吉林商业高等专科学校校长

李能副教授

李文

1999年5月18日

序

中国烹饪,历史悠久,源远流长,它是我国灿烂饮食文化遗产的一个重要组成部分,是我国劳动人民辛勤劳动和智慧的结晶。几十年来,广大烹饪工作者和烹饪爱好者为了继承和发扬祖国烹饪遗产,不断挖掘、研究、改革、创新,丰富烹饪实践,从而取得了可喜的成就和发展。恰似一个艺术家,用辛勤的汗水换来了可喜的收获,丰硕的成果又激励其不断地向更高的艺术境界迈进。吉林省烹饪协会理事、高级烹饪师刘本权,多年来对果蔬雕刻、花摆专业、冷菜技术上深钻细研,创新、改革、研究了几百种新作品,其主编的《瓜果食雕集萃》一书由吉林科学技术出版社出版了,这是一件大喜事。刘本权是我省劳动就业培训中心的一名培训教师,多年来,为我省培训出几千名优秀厨师和有成就的食雕人才。

刘本权的果蔬雕刻、花摆意境深远,涉足广泛,把美术与艺术巧妙地运用到果蔬雕刻花摆作品中,别具一格,他雕刻的花鸟鱼虫、飞禽走兽栩栩如生,刻出来的花如鲜花一样,人物真实、形象,使得人们在作品面前得到一种艺术的熏陶、精神的享受,广受中外宾客和同行们的称赞。

“艺术无止境,天道酬勤”,我深信他会进一步发挥自己的艺术优势,创作出更多更好的作品,为我省烹饪事业作出更大的贡献,同时我衷心希望广大烹饪工作者能不断提高烹饪技艺,探索研究烹饪理论,挖掘整理烹饪遗产,创新催生烹饪精品。

吉林省烹饪协会秘书长 张久莲
1999年5月 于长春

前 言

中华美食,香飘四海,风靡万方。

中国烹饪,源远流长,内容丰富。

在悠久灿烂的中华文化中包含了绚丽多彩的饮食文化,其中尤以玲珑剔透的食品雕刻最为争奇斗妍,令人叹为观止。食品雕刻,是几千年来中国饮食文明不断进化之产物,是广大劳动人民聪明智慧的结晶,是我们中华民族的骄傲。

食品雕刻,它是烹饪工作者用以美化宴席、追求“美食”的一种造型艺术。用寓意幽远、形态逼真、刀法精湛的雕刻造型来点缀菜品、装饰席面,将饮食与食雕艺术奇妙地结合起来,既丰富了食品的制作和人们的餐饮方式,也极大地开拓了人类的艺术审美空间。食品雕刻以极为常见的果品、菜蔬及其他可食物为原料,其来源相当广泛且价格十分便宜,然而经过慧心巧手的艺术化处理,便顿时使人赏心悦目、心旷神怡。真可谓得天地之灵气,化平庸为神奇!其妙不可言而又秀色可餐。既有观赏之悠悠雅趣,又有可举箸品尝之融融兴味。

目前,食品雕刻的使用越来越广泛,食雕创作的队伍也日益壮大。为了普及中国食雕技艺,让广大烹饪工作者和食雕爱好者更好地学习这门技艺,更好地使用食雕作品,我们编写了这本书。愿本书能为沟通、交流食雕技艺,丰富人们的饮食文化生活尽绵薄之力。

目 录

一、食品雕刻的起源和发展	(1)
二、食品雕刻的特点与意义	(2)
(一)食品雕刻的特点	(2)
(二)食品雕刻的意义	(3)
三、食品雕刻的原料及选用	(4)
(一)植物性原料	(4)
(二)动物性原料	(5)
四、食品雕刻工具及使用	(5)
(一)刻刀类	(5)
(二)模型刀	(8)
五、食品雕刻的种类	(8)
(一)整雕	(8)
(二)组装雕刻	(9)
(三)浮雕	(9)
(四)镂空雕	(10)
(五)其他雕刻方法	(11)
六、食品雕刻的刀法和步骤	(11)
(一)食品雕刻的刀法	(11)
(二)食品雕刻的步骤	(13)
七、食品雕刻成品的配色与保管	(14)
(一)食品雕刻成品的配色	(14)
(二)食品雕刻成品的保管	(15)
八、食品雕刻成品的应用	(16)
(一)食品雕刻成品应用的范围	(16)
(二)食品雕刻成品应用的具体方式	(17)
(三)食品雕刻成品应用的注意事项	(17)
九、食品雕刻作品选	(19)

一、食品雕刻的起源和发展

食品雕刻是运用特殊的刀具、刀法将某些烹饪原料雕刻成花卉、鸟兽等具体形象,用以装饰、美化宴席的一门雕刻技艺。食品雕刻是烹饪技术与艺术的结合,是我国烹饪技术独具特色、不可缺少的一个重要组成部分。

食品雕刻在我国历史悠久,是我国古代优秀文化遗产中的宝贵财富,是历代劳动人民在长期生产实践中创造出来的一门高超的技艺。食品雕刻究竟始于何时,难以准确地考证。我们从一些古书上可知,至迟在春秋时期,我国就开始食品雕刻了。《管子》一书中记载“雕卵熟斫之”的雕卵,就是经过雕画的蛋。“雕卵”是我国已知最早的食雕作品,恐怕也是世界上最早的关于食品雕刻的记载了。

我国的食品雕刻也和烹饪技术一样,在历史的长河中,随着生产力水平的不断进步而不断发展、不断丰富。到了晋代,“镂鸡子”之类的雕刻已较普遍。隋代出现了“镂金龙凤蟹”,相传是隋炀帝的御用佳肴,是在糖醋醉蟹上覆盖一张镂刻成龙凤图案的金纸作为装饰品。到了唐代,食品雕刻已具一定规模。《文昌杂录》中记载“唐岁时节物……寒食则有假花、鸡球、镂鸡子”。在雕刻作品的种类上,雕刻的技艺上都在前代的基础上有了一定的发展。

宋代是我国食品雕刻技艺发展的一个重要阶段。当时,食品雕刻在宴席上使用在上层社会已经很流行。从原料上已发展到用蜜饯果品、瓜果来雕刻;从成品上看,造型有花卉、动物、器皿等,雕刻的技艺已相当精湛。如《武林旧事》中记载的“雕花蜜煎一行”,计十二味:“雕花梅球儿、红消花、雕花筒、蜜冬瓜鱼儿、雕花红团儿、木瓜大段、雕花金橘、青梅荷叶、雕花姜、蜜笋花儿、雕花枰、木瓜方花儿”。就是用蜜饯梅子、竹笋、冬瓜、木瓜、金橘等雕刻各种花卉、植物叶子,并用冬瓜刻鱼。《山家清供》记载,宋时谢盖斋曾经命厨师用香瓜雕刻酒杯,作为盛酒的器皿,在香瓜外皮上雕刻出花纹,不仅好看,而且酒味清香。说明宋代已有简单的瓜雕。

明清时期,是我国古代食品雕刻技艺的成熟时期,其代表作品是“瓜雕”的出现,而食品雕刻兴盛的地区当属“扬州”。《扬州画舫录》中有“取西瓜镂刻人物、花卉、虫鱼之戏”的记载。当时瓜雕盛行,人们用西瓜、冬瓜刻成花灯,或在瓜皮上雕刻人物、鸟兽、鱼虫,雕刻技法上出现了浮雕、镂空雕等方法,内外交叉,相互套环,妙趣横生,使雕刻技艺前进了一大步。

“数风流人物,还看今朝”。当代是食品雕刻发展的鼎盛时期,由于国家的重视、人

民生活水平的提高、各级各类雕刻培训班的开办、国家和各省市食品雕刻大赛的举行,使得食雕的技艺队伍不断扩大,食雕的种类、原料、技艺水平都是历史上任何一个时期所不能比拟的。从食雕创作队伍来看,不仅数量庞大,而且有很多是专业从事食品雕刻的人员,具有相当高超的技艺和相当高的艺术修养;从食雕的原料(或对象)来看,不仅有植物性的瓜果、根茎等菜蔬,而且动物性原料的使用也很多;从食雕的成品来看,各种动植物、各类人物、各种建筑物、各种山水景物、各种用具盛器等无所不刻,只要人们认为它能代表美好的事物,能表达自己的思想情感,皆可刻之;从使用上看,食雕作品已不再是只供有钱人享用的“阳春白雪”,而是寻常百姓皆可见的“大众情人”。总之,食品雕刻为美化就餐环境、愉悦食者心情、烘托宴席气氛,正在发挥着越来越大的作用,也越来越受到人们的重视,已经成为人们生活中物质文明、精神文明的一种重要表现形式。

二、食品雕刻的特点与意义

(一)食品雕刻的特点

从烹饪角度看,食品雕刻是烹饪技术的重要组成部分之一。从艺术角度看,食品雕刻属艺术雕范畴,它与石雕、木雕、玉雕等有着共同的美学原理,但食品雕刻又和其他雕刻技艺很大的不同,具有如下特点:

1. 所用原料不同

食品雕刻所用的原料不同于木雕、石刻,都是采用食品原料,这些原料一般来说价格低廉、取材方便,但大多含水量大,比较脆嫩,既有容易雕刻的一面,又有容易破裂损坏的一面。

2. 刀法独特

由于食品雕刻所用的原料质地脆嫩,在雕刻中容易破损,所以在雕刻中必须熟悉原料的性能,运用与之相适应的力量,雕刻时落刀要准确,用力不可过猛,尤其是雕刻鸟类的细小羽毛和花卉的细小花瓣等,一定要集中精力,仔细认真,手法要熟练轻松。同时,食品雕刻要使用轻薄锋利、小巧灵便的工具。

3. 雕刻的成品难以保存

由于食品雕刻原料大多含水量大,易于失去水分而萎蔫干瘪,又由于食品原料易于腐败,所以食雕成品易于变形、变味、甚至变臭,失去使用价值。总的说,食雕成品难于保存,只能做一时观赏之用,所以要求食雕成品要随用随做,制作时要

刀法娴熟、快捷。

4. 雕刻成品的用途不同

木雕、石刻、玉雕等的雕刻成品往往只供欣赏，而食雕作品的用途有两种，一种是专供欣赏不能食用，另一种既供欣赏又供食用。前者虽不食用，但往往要和食品相接触，很可能就是菜肴的一部分，所以一定要注意讲究卫生，后者本身就是食物，更应严格消毒，把好卫生关。

(二) 食品雕刻的意义

食品雕刻作为中国烹饪的一个组成部分，将艺术赋予烹饪，使烹饪与艺术结合。如果说中国菜肴驰名世界，很多菜肴令人叹为观止的话，除了菜肴本身的色、香、味等显著特色之外，食品雕刻的精巧生动，出神入化，也是一个重要的原因。食品雕刻的艺术魅力在烹饪实践中已经展现得越来越显著了，在中高档宴席中已经不可缺少，其重要意义主要体现在以下几个方面：

1. 美化菜品形象

食雕成品对菜品能起到陪衬、点缀作用，增加菜品的色形感染力，使菜品的形态更美、色泽更鲜艳，给人以高雅优美的享受，诱人食欲。从而提高了菜品的档次。

2. 烘托宴会气氛

大型宴会的食雕作品往往对宴会能起到画龙点睛的作用，给宴会平添一份意想不到的欢乐气氛。如为长者祝寿的宴会用“松鹤延年”、为友人送行的宴会用“一帆风顺”、结婚宴会用“龙凤呈祥”等雕品，都能突出宴会的主题思想，表达办宴者的美好心意。又如，为法国客人举办的宴会，根据法国人对鸡偏爱的风俗，上一组“金鸡报晓”的雕品，能使宾主皆大欢喜，使客人充分领略到主人的深情厚意。

3. 展示烹饪技艺

食品雕刻能反映出我国烹调技术的高超和精湛，能展示出宴席制作者的技艺水平。在宴席上，一组食雕作品的出现，几道菜品的雕品装点，可使客人感受到厨师的高超技艺，领略到中华民族文化艺术的深厚底蕴。

4. 创制高档肴馔

食雕作品不仅可以美化菜肴、点心，有时还是菜点的一部分。没有雕品的搭配，菜点就不成立了。所以，学好食品雕刻，往往能创制出高档菜肴、点心来。如“孔雀开屏”，就是一个孔雀头加上其他冷菜原料拼摆而成，有了这个雕刻的孔雀头，就使得这个造型菜更加生动、形象、富有立体感。再如面点“龙须面”，立体是油炸抻面，加上用黄白蛋糕等雕成的龙头、龙尾、龙爪等，两条龙就跃然盘中、活灵活现了。

三、食品雕刻的原料及选用

用于食品雕刻的原料很多,基本上可分为植物性原料和动物性原料两大类,其中以植物性原料使用较多。

(一)植物性原料

一般来说,只要新鲜不变质、有一定的可塑性、色泽鲜艳的各类瓜果蔬菜均可作为雕刻原料。由于这些原料的品种很多,在色泽、性能、产地、收获季节等各方面都有所不同,所以在选料时必须符合脆嫩不软、皮肉无筋、肉实不空、色泽鲜艳等原则。

常用于食品雕刻的植物性原料主要有以下几种。

1. 萝卜

萝卜品种较多,形态各异,色泽鲜艳,是常用的较为理想的原料之一。青萝卜、白萝卜体大肉厚,嫩而细密,适宜于制作个体较大的飞禽走兽、花卉等,如仙鹤、马蹄莲等。紫心萝卜质地较硬、水分较少,其颜色艳丽自然,与某些花卉颜色相似,因此是雕刻某些花卉十分理想的原料,如牡丹花、月季花等。

2. 胡萝卜

胡萝卜常见的有红、黄两种,其肉质细密,色泽鲜艳,是用来刻制花卉、花蕊、多种飞禽的喙、爪以及某些点缀图案的原料,如菊花花苞、牵牛花等。

3. 薯

薯的品种很多,其中马铃薯、红薯常被选用于食品雕刻的原料,尤以马铃薯用途较广,可用来制作各种花鸟动物等小型刻件,如马蹄莲、菊花等。脆嫩的红薯可刻作较大的花鸟动物。

由于上述两种薯类含有大量的淀粉和鞣酸,遇氧后易变成褐色或黑色,因此,在操作时速度要快,及时用水冲洗,以保持成型的色泽。

4. 南瓜

南瓜体大,形态各异,色泽鲜艳,其外形有长、圆两种。长形南瓜质地细腻、坚实,实体部分多,形态各异,可制作各种飞禽走兽、花卉人物、虫草景物等。圆形南瓜适宜雕刻南瓜盅、花篮等。

5. 西瓜

西瓜品种较多,形状有圆形、长圆形、椭圆形等,表面颜色有绿皮、黑皮、花皮等,

是食品雕刻常用的理想原料。既可利用它本身的自然色泽来刻制各种图案,也可将其内部掏空作为盛器盛装菜肴,如西瓜盅、西瓜灯等。

6. 冬瓜

冬瓜体大肉厚内空,皮绿肉白,一般适宜表面雕刻图案,作为盛装器皿,如冬瓜盅、冬瓜船等。

7. 黄瓜

黄瓜肉质淡青色或青白色,含水量高,质地脆嫩,适宜制作食用性点缀装饰用。

8. 大白菜

大白菜在使用时,一般去外帮以及上半截菜叶部分,留下半截使用。大白菜其颜色有青白、黄白两种,色泽清爽点雅,自然层次分明,所以一般用来雕刻菊花等花卉,形态比较逼真。

(二)动物性原料

常用于食品雕刻的动物性原料主要有以下几种。

1. 糕类

糕类主要是指用蛋清或蛋黄加调味品蒸制而成的蛋白糕或蛋黄糕。根据成品的需要,选用蛋白糕或蛋黄糕来雕刻凤凰头、孔雀头、白兔、宝塔等。

2. 蛋类

用于食品雕刻的蛋类主要有松花蛋、鹌鹑蛋等,将其刻制成金鱼、白兔等形状。

3. 肉制品

肉制品品种较多,用于雕刻中的主要有火腿、午餐肉、香肠等,将其刻制成一些简单的花卉和小型的动物等。

四、食品雕刻工具及使用

食品雕刻工具也称为雕刻刀,可分为刻刀和模具刀两大类。食品雕刻刀品种繁多,形状、大小各有不同,主要有以下几种。

(一)刻刀类

刻刀类主要有平口刀、圆口刀、三角口凿刀、方口凿刀等。

1. 平口刀

平口刀一面有刀刃,刀背呈直线状,刀刃有斜口尖刀,刀身基本呈三角形。还有

一种是刀口后平直,前尖倾斜,形似普通的水果刀。平口刀主要用于切片、削皮、刻花、雕鸟等,是雕刻的主要工具。根据用途可分为大小两种规格。

(1)一号平口刀 此型号刀是刀身长约 10cm,后宽前尖,宽度约为 2.2cm,刀刃直斜呈尖刀状。主要用来切割分形、削皮,给花瓣或某些原料分线打槽等,见图 1。



图 1 一号平口刀

(2)二号平口刀 形状与一号平口刀相同,刀身长 7~8cm,后部宽为 1.6cm,其用途与一号平口刀相同。

平口刀的使用方法:用食指、中指、无名指、小拇指弯曲握住刀把,刀刃从食指和大拇指间伸出,刀刃的用力及活动范围主要靠四指关节的上下运动。大拇指掌握运动的力度,有时伸开贴在原料上,有时辅助四指执于刀身上。但有时也可根据雕刻品种的需要略加改变,见图 2。

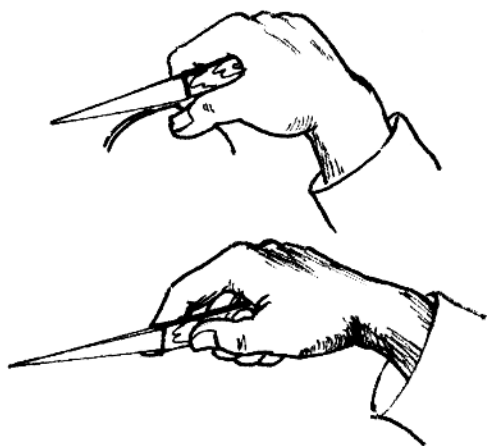


图 2 二号平口刀

2. 圆口刀

圆口刀的刀身长约 13cm,两端都是刃(但也有一端有刃另一端为木把的),刀刃口径一头大一头小,均呈半圆弧形,中间部为刀把,刀把有圆柱形和略阔于两端的弧形。此种刀由小到大一般由五把组成一套。刀口最宽处的直径为 2.1cm,最窄处的直径为 0.3cm。每一号两端刀口处的直径相差 0.2cm。号与号之间依次类推。可用来刻

制一些细条形、半圆形的花卉、部分动物羽毛、冬瓜盅、西瓜盅的打沟、戳孔等作品,见图 3。



图 3 圆口刀

圆口刀的使用方法:大拇指、食指捏住刀把,指肚紧压在刀把上。小拇指、无名指、中指三指靠拢,中指前端托着刀把,所要用的刀口朝下,凹面朝上,保持稳定,用力要均匀,见图 4。

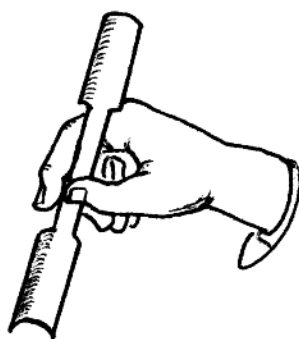


图 4 圆口刀

3. 三角口凿刀

三角口凿刀一头是刀刃,一头镶有木把(有的也不镶木把),刀刃口倾斜呈三角形,刀身長 6~7cm,刀槽深度为 0.6cm,宽有 1cm 和 2cm 两种,每套由大小两把组成,主要用于雕刻一些带角度的花卉、鸟类羽毛、浮雕品的花纹等,见图 5。

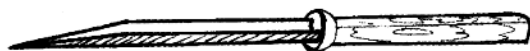


图 5 三角口凿刀

三角口凿刀的使用方法与圆口刀相同。

4. 方口凿刀

方口凿刀刀身与刀口均呈半正方形的槽形,刀把镶有木把,每套由大小口径不同的三把组成。主要用于雕刻瓜盅打方槽、方格等,见图 6。



图 6 方口凿刀

方口凿刀的使用方法与圆口刀相同。

刻刀类除上述四种是常用的外,还有单槽弧线刀、多槽曲线刀、圆筒刀等。

(二)模型刀

模型刀也称模具刀,种类繁多,形态大小各异,既有动植物模型刀(如兔子、鸽子、蝴蝶、树叶、梅花、桃子、梅花鹿等),又有文字模型刀(如喜、寿等)。使用模具刀操作简便,成型速度快,形态逼真。

五、食品雕刻的种类

食品雕刻从表现形式和用料上可分为以下四种情况。

(一)整雕

所谓整雕,是指利用一块原料雕刻成一个具有完整形体的实物形象,如月季花、花瓶等。作为整雕,应具有一定的独立性和整体性,不需其他物体的支持和衬托,从哪个角度观看都有较强的立体感和较高的欣赏价值。这种雕刻难度较大,需要掌握较多的美学知识和具备一定的雕刻技巧,见图7。

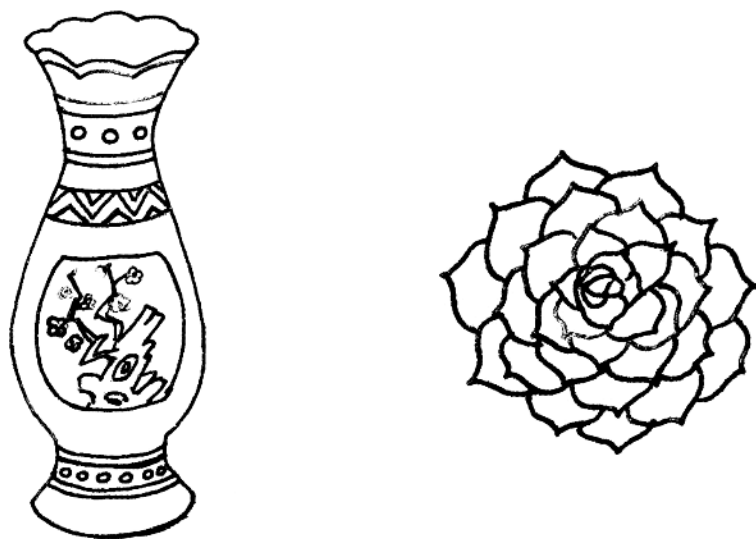


图7 整雕

(二) 组装雕刻

组装雕刻是指利用两块或两块以上的原料分别雕刻成型，再集中组装成某个完整的艺术形象。雕刻时，较少受到原料的品种和大小的限制，雕刻方便，成品有较强的真实感。尤其适宜一些形体较大或比较复杂的形象雕刻。用这种方式雕刻，要有整体观念，按计划分体雕刻，然后拼装组成整体，如二龙戏珠、孔雀开屏等，见图 8。



图 8 组装雕刻

(三) 浮雕

浮雕是指利用各种刀法在原料的表面刻出各种花纹图案。根据其花纹的凸出或内凹可分为凸雕和凹雕两种形式。

凸雕(又称阳纹雕)：凡是把表现的花纹图案向外突出刻留在原料上的称为凸雕。

凹雕(又称阴纹雕)：凡是把要表现的花纹图案向里凹陷，刻留在原料上的称

为凹雕，见图9。



凸雕



凹雕

图9 浮雕

浮雕最适于瓜果。浮雕的两种表现形式有着共同的雕刻原理，只不过表现手法不同而已。凸雕是保留花纹去除多余的原料；凹雕是去除多余的原料显出花纹。同一种花纹图案既可采用凸雕，也可采用凹雕来表现，其具体的表现形式可根据原料和图案形象等情况选择使用。初学者可把要刻的图案临摹在原料表面上，然后再动手雕刻，以保证雕刻的效果。

(四) 镂空雕

镂空雕是指用镂空透刻的方法，把所需要的花纹图像刻留在原料上。其操作技术与凹雕有相通之处。镂空雕技术难度大，操作时入刀要准，运刀要稳，不能损伤其他部分，以保持花纹图像的完整美观。如瓜灯等，见图10。

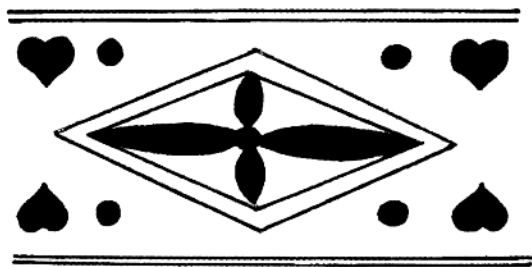


图10 镂空雕