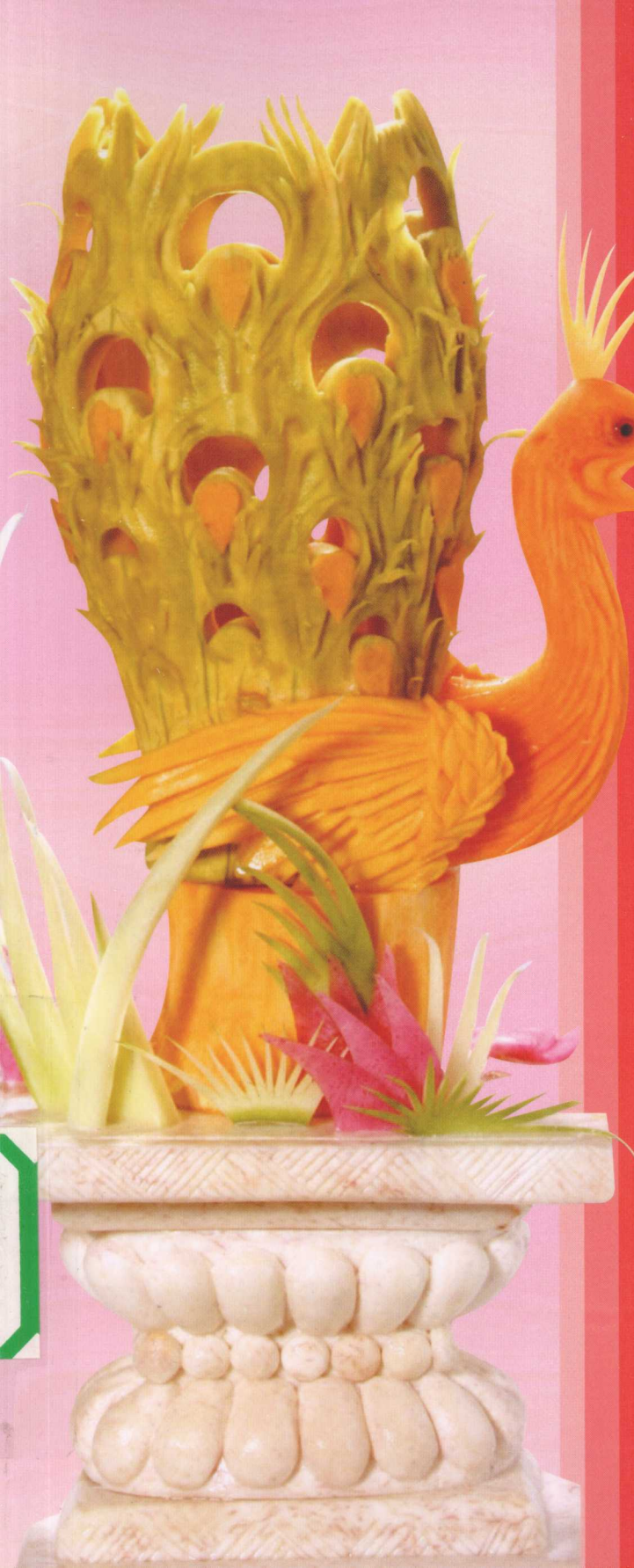




创意食品造型

食雕 精选

Food Carving
Featured

东方食艺 组织编写

食雕精选 美食文化

雕刻造型 大师指点

细致示范 简单易学

 化学工业出版社



食雕精选

东方食艺 组织编写



化学工业出版社

· 北京 ·

本书介绍了果蔬雕基础及造型，并介绍了部分泡沫雕造型。

图书在版编目(CIP)数据

食雕精选/东方食艺组织编写. —北京: 化学工业出版社,
2009.3

(创意食品造型)

ISBN 978-7-122-04447-1

I. 食… II. 东… III. 食品-装饰雕塑 IV. TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字(2008)第205922号

责任编辑: 张彦 王蔚霞

装帧设计: 北京水长流文化发展有限公司

责任校对: 徐贞珍

出版发行: 化学工业出版社(北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码100011)

印 装: 北京画中画印刷有限公司

720mm×1000mm 1/16 印张6 字数129千字 2009年4月北京第1版第1次印刷

购书咨询: 010-64518888(传真: 010-64519686)

售后服务: 010-64518899

网 址: <http://www.cip.com.cn>

凡购买本书, 如有缺损质量问题, 本社销售中心负责调换。

定 价: 29.00元

版权所有 违者必究

前言

中国今天的食品雕刻界，可谓百花齐放、人才辈出；雕刻方面的书籍也是琳琅满目、种类齐全。本人从事食品雕刻教育已经有二十多年的时间，在从教的过程中我深知，一本好书，就像一位好的引导者，一位好老师。这是我接受邀请组织制作这本雕刻书籍的原因之一。

另一原因在于，虽然我在20世纪80年代就出版过雕刻方面的专业书籍，但二十多年过去了，食品雕刻在技法、选材、雕刻主题等方面都有了新的突破，所以有必要对这些新的东西进行一个总结。以龙雕为例，20世纪80年代的龙凤三部是我的代表作，也是2002年被誉为“中华食雕第一龙”称号的奠基石。那时的雕龙手法比较抽象（如图1），各部位的特点不是很突出，而2000年以后，雕龙的手法逐步显得具体突出（如图2），从这两幅作品的对比可以看出来。

东方美食院长刘广伟先生在高等职业教育教材《食品雕刻》一书的序中写道：近年来食雕有很大的发展，不同风格流派、雕法、雕技百花齐放。较著名的有北京赵惠源的“赵派”，沈阳齐欣的“齐派”，我国台湾廖清池的“廖派”三大流派。“赵派”的工笔和“齐派”的写意，奠定了中国目前食品雕刻界“龙飞凤舞”和各地分支小流派频出的繁荣局面。

希望这本书的出版，能够为中国食品雕刻的发展做出新的贡献。当然，书中不足之处在所难免，敬请广大读者给予批评指正。

赵惠源

2009年2月



图1 樱珠定情

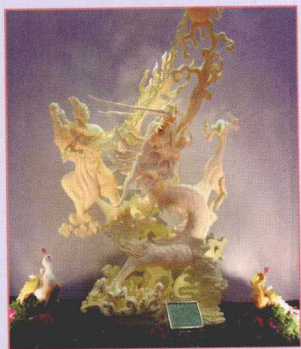


图2 龙的传人



Contents



第一部分 基础知识 》 1

- 一、花卉、禽类、动物雕刻简论 /1
- 二、食品雕刻基本程序 /3
- 三、基本施刀方法 /4
- 四、选择雕刻工具 /6

第二部分 常用部件雕刻 》 8

- 一、龙身体部位雕刻 /8
- 二、孔雀头部 /11
- 三、公鸡头部 /12
- 四、鸟头部 /13
- 五、鸟翅膀的刻法 /14



第三部分 人物雕刻 》 16

- 布袋和尚 (1) /16
- 布袋和尚 (2) /18
- 长眉罗汉头像 /19
- 长须寿星 /20
- 反弹琵琶 /21
- 观音 /22
- 降龙罗汉头像 /23
- 苦行僧 /24
- 顺风罗汉 /25
- 弥勒佛 /26
- 避雨渔翁 /28
- 仕女 (1) /29
- 仕女 (2) /30
- 鲤鱼仙子 /32
- 寿星 /33
- 写意人像 /34
- 笑口常开 /35
- 篮球明星 /36

Contents

第四部分 动物类 《37

白鹭 /37

比翼双飞 /39

飞鱼 /40

海螺 /41

海豚(1) /42

海豚(2) /43

荷花鲤鱼 /44

欢呼 /45

金钱虎 /46

金枪鱼 /47

锦鸡 /48

鲤鱼跳龙门 /49

鲤鱼献宝 /50

卡通狗 /52

鹿头 /53

梅花鹿 /54

喃喃低语 /55

麒麟献宝 /56

热带鱼 /58

神仙鱼 /59

天鹅 /60

虾趣 /61

仙鹤造型 /62

小麻雀 /64

蟹将军 /65

雄鹰 /66

燕鱼 /67

羊头 /68

翼龙 /69

野马 /70

异形 /72

海洋鱼 /74

招财猪 /75

孔雀 /76

锦绣前程 /77

第五部分 其他 《78

孔雀灯 /78

萝卜灯 /80

西瓜花 /82

椰子树 /84

第六部分 泡沫雕欣赏 《85

孔雀开屏 /85

泡沫龙 /87

孔雀、仙鹤头部 /88

鹰头 /89

锦鸡 /89

孔雀 /90

鱼篓 /90





第一部分 基础知识

一、花卉、禽类、动物雕刻简论



1 花卉雕刻

谈到花卉，人们自然会联想到绚丽多姿、五彩缤纷的世界，人类是最喜欢用花朵来表达自己的感情的，花卉雕刻在宴席上起着同样的作用。在我国，自从有了食品雕刻，人们就用食用原料来雕刻各种花卉来装饰宴席，起到点缀和观赏的作用。

花卉雕刻，可以利用多种食用原料，如胡萝卜、白萝卜、心里美萝卜、青萝卜等各种萝卜，以及南瓜、白菜等，都可以雕刻不同颜色、不同种类的花卉。

在各宴会的特别宴席中，我们要注意到民族风俗和各国的不同风情，不同的花卉，所象征的意义也不相同，所以要求我们要了解各国宾客的风俗习惯、爱好与忌讳，这样才能保证所选的题材取得好的效果。

比如，中国人习惯用牡丹表示富贵，荷花表示高洁，玫瑰表示爱情。同时还喜欢菊花、梅花等。而法国人则不同，他们不喜欢菊花，而是喜欢马兰花、百合花等。日本人不喜欢荷花，在他们看来荷花意味着祭奠，他们喜欢的是樱花。

上述例子说明，花卉雕刻在宴席中所起的重要性的和它的特殊意义，同时对我们这些从事食品造型的设计者们提出了更高的要求，不仅仅在手法上要有功夫，还要提高自身文化素质，只有这样，我们所追求的食品造型艺术才能得到更好的发展。

2 禽类雕刻

禽类雕刻种类齐全，色彩丰富，在大型宴会上使用频繁。

禽类从远古时代就为人类所敬仰，那时人们认为只有翅膀才是征服天空的唯一途径，羽毛更是人们所崇拜的对象。可以说“飞”就是禽类的特征，给人以自由和广阔之感，为人所向往和追求。在食品雕刻中常见的禽类有：雄鸡、天鹅、鸳鸯、孔雀、仙鹤、鹰、凤以及各类小鸟等。

用食品雕刻出的禽类，虽不能和实物相比，但是经过雕刻师的加工，可使作品高于现实，不是简单地对实物的模拟，而是艺术的创造，用夸张、对比等手法表现出对象的特征。

各种小鸟，种类较多，表现出基本特征就可以，这些小巧、轻盈、美丽的小动物，大多是增加了宴席间的小情趣，把人们的情绪提高起来，表现出来的意境要小，称为情趣。若用孔雀、锦鸡、凤凰的造型，给人的感受就加大，这些种类的美感和鸟类比起来就有所不同。

就是说型，不同的题材，其意境是不一样的，这就需要我们对每一题材作深入的研究，了解它们身上所蕴涵的文化。

我们在吸收自己民族文化的同时，也应该借鉴其他民族的文化，不管是东方的、还是西方的，是古典的、还是现代的，都要研究一番。

3 动物雕刻

我们在日常生活中，常常见到利用动物造型做的各种饼干、蛋糕等面点食品，丰富了人们的生活。人类早在部落时代，就用各种动物，作为自己部落的崇拜之物，在祭奠或庆贺胜利时，都把自己的“图腾”供之案头，以表示对它的敬仰之情。时至今日，我们仍然保持着这一传统。

在宴席上，无论是雕刻还是冷拼艺术，通常都是用食品的自然颜色，来表现各类动物的不同颜色，五彩缤纷的食品颜色，所雕刻或拼摆出的象形物体，会对宴席起到很好的装饰效果，烘托宴席气氛。

利用食品原料雕刻动物，是有一定难度的，这是因为不仅要求外在的形似，而且要有神韵，只有这样才能增加宴会的情趣。要达到这种水平，关键在于四点，其一，要掌握各种动物的骨骼、肌肉的部位、动作特征以及生活习性等；其二，在操作前，做到胸有成竹，主要体现在构思明确，各部位比例划分准确，落刀要准；其三，掌握所用原料的特性，色彩层次，质感变化等；其四，要刻苦训练，熟能生巧，高超的技艺是建立在不断刻苦练习基础之上的。

二、食品雕刻基本程序

完成一件雕刻作品，一般要经过构思、选料、雕刻成形、加工组装、修饰几个主要步骤，下面就结合实例分别介绍。

1 构思

就是确定主题和表现形式，在选题时要考虑宾客对象、宴席规格等，如宾客对象是少数民族或国外宾客还要考虑各地区、各民族的风俗习惯、礼仪等因素。

如遇到一个喜庆宴会，为了突出吉祥如意、皆大欢喜的气氛，选择凤凰作主题，这就是选题。

主题确定了，根据有关动物形象介绍的资料，就要构思出雕刻动物的形、神及表现手法。根据选题和构思，进行工具和原料的准备，然后进入下一个步骤。

2 选料

就是根据所要雕刻的作品，选择材料、色彩、大小均符合要求的原料。

如雕刻荷花，要选择新鲜没变质、有一定可塑性、色泽鲜艳的心里美。在选择原料时，可通过弹、颠，放入水中看其漂浮等方式确定原料的质地及新鲜程度。

3 成形

原料选好后，要先确定大概轮廓，再雕刻具体部位，进行细加工，雕刻出所需的主体形象。

例如一朵荷花的成形要经过下列主要步骤：

(1) 将选好的心里美萝卜洗净。

(2) 将萝卜分成两等份，选其中一半去皮并削成一个半球体形状，直径约为8cm，高5cm。

(3) 在半球形环外围均匀地划成五等份，在每一份上用主刀先划出叶子形状，然后削出花瓣薄片。

(4) 用同样的方法刻出第二、三、四层，使其完成的荷花成形，然后用黄瓜皮做出花芯。

4 加工

一个食雕作品要想达到预期的效果，初步的成形是不够的，还需要必要的加工、整理。如许多雕刻作品在雕刻好后，均需放入清水中浸泡，若要保存较长一点时间，还可放入矾水中浸泡，浸泡后的作品，才能显现出其自然形态。

5 组装

食雕中的作品，一般都需要由许多小形象组合而成，组装就是将许多雕好的部分形状，用适当的方法，组合成一个完整的整体，达到构思时的目的。

6 装饰

一件作品组装好后，从各个不同角度观察，往往会发现还不够完美，或者有些单调，这时就需要对作品进行必要的修饰和装饰，对某些局部进行细致的修饰，以及加点花草、山石等。

三、基本施刀方法

1 打皮

用刨刀（或刻刀）去掉原料的外表皮。

2 切

切，一般用切刀操作，就是把原料放在木板上切成块或片，在食雕中，这是一种辅助刀法，一般不单独切成作品。切又可分为横切、纵切、斜切。

(1)横切 用切刀按刀口与原料生长的自然纹路相垂直的方向施刀。可以切段、切块、切片，也可以与其他刀法结合使用。

(2)纵切 纵切又叫竖切，用切刀按刀口与原料自然纹路相平行的方向施刀。

(3)斜切 用切刀按刀口与原料生长的自然纹路成一定夹角的方向施刀。斜切可以切斜段、切块、切片。斜切时若与横切相近称斜横切，若与纵切相近称斜纵切。

3 削

削是在进行雕刻前使用的一种切法。主要用来将原料削得平正光滑，或者削出雕品的轮廓，这实质上是对用来雕刻原料进行的初步加工，去掉不必要的部分。

4 旋削

就是从圆锥或圆台材料的侧面用一边行刀，一边旋转材料本身的方法削出薄片。削出的薄片一般卷曲，呈喇叭状。

5 卷削

用来从圆柱形材料侧表面削出面积较大的薄片。

(1)短材料卷削法 在短材料表面即横向面围绕圆柱体行刀，连续从材料表面上削出薄片。

(2)长材料卷削法 在材料侧表面纵向在圆柱体上行刀，依次从材料侧表面上削出薄片。

(3)特定卷削法 从某些具有特定颜色表皮的材料上，按螺旋式路线行刀的方法，削出所需要的某种颜色的薄片。

用前两种方法可以连续削出若干层。

6 戳

戳，一般用弧形口戳刀操作，常用于雕刻某些呈细条形的花朵和动物羽毛等。用戳刀纵向在材料上施刀，刻出所需要的部分。

7 铲

用刀纵向在材料上施刀，去掉不需要的部分，刻出所需要的沟、槽或凹纹，深浅、宽窄视情况而定。

8 剜

用刻刀或戳刀去掉不需要的部分，挖出一个窝、坑、孔或一定的形状。

9 嵌

把用刻刀或戳刀按一定形状剜出的部分补入形状相同、大小相等的坑内或孔内。

四、选择雕刻工具

用于雕刻的工具，主要是各种刀具，常用刀具主要有切刀、刨刀、刻刀、戳刀四大类。刀具以轻便、锋利为准则，可用钢、铁、铜为材料制作，不锈钢的刀具为最佳。

1 切刀

切刀即普通中、西餐菜刀，亦称厨刀。一般用于切段、切块、切片、切条、切丝，及对原料的横切、纵切、斜切均可用切刀（切刀一般用在切削面积较大的原料上）。

2 刨刀

刨刀有横刨刀和竖刨刀，主要用来刨果蔬的皮，如萝卜、各类有皮的瓜类等。



刨刀

3 刻刀

(1)直头平面刻刀 在刻刀里，最常用的是直头平面刻刀（俗称万能刀、主刀），花卉的花朵、鸟兽、昆虫、人物造型等均需用直头平面刻刀，如削去凸棱、粗坯料的细加工，轻划轮廓线及各种雕刻对象的精细雕刻都要用到直头刻刀。有些熟练的雕刻师甚至只需一把直头平面刀，就能完成一件形象的作品。



刻刀

(2)直头弧面刻刀 有些雕刻对象需要旋剝、镂刻圆形或弧形孔，雕刻呈圆形或弧形的部位，一般选用直头弧面刻刀。

(3)弯头刻刀 弯头刻刀不多用，一些浮刻可用弯头刻刀。

4 戳刀

(1)在雕刻中，有时一个同样形状的坯料需要若干个，或所需的形状戳刀中有固定的形状，此种情况下，多采用定形戳刀，将原料切成若干份，用定形戳刀一次戳出若干个同样形状的坯料，如空心凤尾刀。其他一些定形戳刀还有瓜

子形刀、心形刀等，每种又分大、中、小号，根据造型要求刻出与刀刃同样形状图案。

(2) 半定型戳刀的刃口横断面是U形和V形两种。



U形口戳刀



V形口戳刀

①选择U形口戳刀的情况主要有：用于雕刻窄瓣花冠，如菊花、西番莲的花瓣；

雕刻弧形、圆形等部位，如鸟类的羽毛、旋刻花蕊等；

打槽、沟、孔，多用弧形戳刀，如镶嵌动物的眼睛；

雕刻弧形、圆形、梅花瓣形等形状的图案，亦可选用U形口戳刀。

②选择V形口戳刀的情况主要有：要求雕刻棱角较明显的沟、槽、线条及某些带棱角的部位及图案。如鸟翅膀的轮廓线、鸟尾部的结构线等。



5 灵活运用各种雕刻工具

雕刻的方法是多样的，食雕工具的选择是灵活的。如粗切废料可用切刀，但如果手中正拿着直头刻刀，就可代替切刀，这样节省了替换工具的时间。当然如需大量的切片、丝和段，用切刀还是要省力，效率高些。

总之，熟能生巧，要灵活运用各种雕刻工具，从而达到雕刻的目的。



第二部分 常用部件雕刻

一、龙身体部位雕刻

1. 龙头



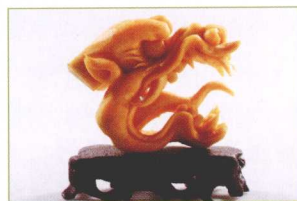
(1)



(2)



(3)



(4)



(5)



(6)

原料
南瓜。

提示

1. 在削大料时要注意前窄后宽。
2. 鼻子、眉骨、额头、眼睛的整体比例要协调。
3. 龙口、嘴和腮的肌肉感要强一些。
4. 毛发要顺风飘扬，成品龙头特点是凶猛、夸张、肌肉感强。

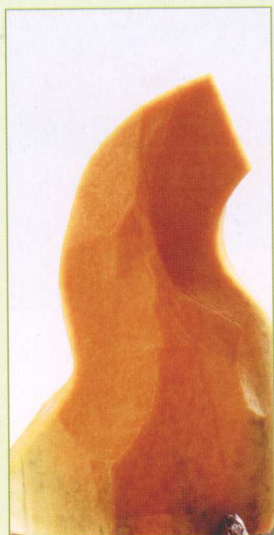


(7)



(8)

2. 龙身



(1)



(2)

 原料
南瓜。

 提示
注意龙身的扭曲要自然，背鳍、鳞片和腹肌特点要突出。

3. 龙尾



(1)



(2)

 原料
南瓜。

 提示
注意尾巴的毛发要顺势飘扬，夸张有度。

4. 龙爪



(1)



(2)

5. 组合



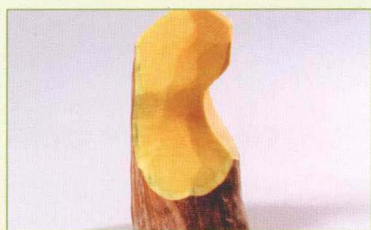
二、孔雀头部



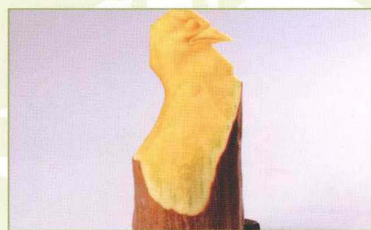
 原料
南瓜。

 提示

注意头部的扭曲线条，头呈三角形，眼睛和脸部肌肉要突出，显出高贵、高傲的气质。



(1)



(2)



(3)



(4)