

新派 艺术食雕

孙文 主编
王桂志 副主编

辽宁科学技术出版社

食雕大师

SHIDIAODASHI



XINPAIYISHUSHIDIAO



新派

艺术食雕

孙文 主编
王桂志 副主编

辽宁科学技术出版社

沈阳

《新派艺术食雕》编委会

技术顾问: 卢若波

主 编: 孙 文

副 主 编: 王桂志

编 委: 张龙德 白学文 赵俊廷 葛振洋 张锦全
赵文成 张江涛 张 涛 邓全利 段星海
冯慧慧 柴 琪 田建成 刘曦辉 乔吉峰
郑爱斌 杨时义 陈永胜 张爱军 郭平文
龚中怀 李润斌

图书在版编目 (CIP) 数据

新派艺术食雕/孙文主编. —沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2008.9

ISBN 978-7-5381-5554-9

I. 新… II. 孙… III. 食品-装饰雕塑-图集 IV. TS972. 114-64

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2008) 第 119618 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 29 号 邮编: 110003)

印 刷 者: 辽宁彩色图文印刷有限公司

经 销 者: 各地新华书店

幅面尺寸: 184mm × 260mm

印 张: 6

字 数: 130 千字

印 数: 1~4000

出版时间: 2008 年 9 月第 1 版

印刷时间: 2008 年 9 月第 1 次印刷

责任编辑: 刘兴伟

封面设计: 杜 江

版式设计: 于 浪

责任校对: 刘 庶

书 号: ISBN 978-7-5381-5554-9

定 价: 36.00 元

联系电话: 024-23284354

邮购热线: 024-23284502 23284357

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

http: // www. lnkj. com. cn

作者简介



孙文, 本书主编, 山西省大同市人。高级烹饪技师, 中国著名食雕艺术大师, 中国烹饪协会会员, 北京雕刻专业委员会会员, 大同市餐饮协会会员, 大同市工艺美术协会会员。

1997 年开始任专职食品雕刻师, 并系统研究热菜造型。

1999 年在宏安国际酒店任食品雕刻师, 作品“百鸟朝凤”获厨艺技能比赛第一名。

2002 年先后在北京多家四星级酒店任食品雕刻师, 期间拜访名师, 以书为友, 系统学习食品雕刻。

2003 年创办“海洋食雕”培训部, 培训雕刻专业人才, 其多数学员已成为酒店的专职雕刻师。

2004 年在大同艺校进修学习美术理论、色彩学、泥塑等。

2007 年任大同市雁北宾馆专职雕刻师及多家酒店展台设计师。2007 年 4 月, 在北京举办的“搜厨”烹饪大赛上, 其作品“反弹琵琶”获个人雕刻特金奖。

2007 年 6 月, 在山西省烹饪大赛上, 其制作的展台“群仙集乐, 构建和谐”获展台金奖, 并获个人雕刻金厨奖。

2007 年 11 月 11 日, 应韩国京畿道观光公社邀请, 参加“2007 京畿道国际观光博览会”获个人雕刻金奖, 同时被授予中韩国际友好形象大使。

恩师卢若波现任雁北宾馆副总经理, 法国蓝带会员, 中国烹饪大师, 国家高级技师, 中国烹饪协会会员, 山西省烹饪协会名厨联谊会委员, 中国山西食文化研究会会员。由于他身怀烹饪绝技, 先后接待过江泽民、胡锦涛、贾庆林等多位国家领导人。

2008 年获山西省“五一”劳动奖章。



王桂志, 本书副主编, 辽宁省铁岭市人。中式烹调师, 辽宁尖峰青年厨师俱乐部理事, 铁岭市烹饪协会理事, 铁岭民间艺术家协会会员, 高级食品雕刻师, 面塑讲师。

经多年的磨练、钻研, 使技艺不断提高, 终于创造了独具特色的王派面雕技法。王派面雕技法具有简单易学, 雕塑速度快等特点。其面雕原料配方属于国内首创, 其作品可永久保存。

2004 年 5 月, 在铁岭市凯伦杯厨师电视烹饪大赛上荣获团体奖, 红楼宴特别奖。

2005 年 8 月, 在沈阳市青年厨师烹饪大赛上荣获冷拼金奖、面塑金奖。

2005 年 10 月, 首届中国饭店系统服务技能比赛上荣获个人赛金奖。

2006 年 5 月, 创办了“桂志食艺文化工作室”。

2006 年 9 月, 首届中国辽宁旅游满汉全席烹饪大赛上荣获雕刻金奖。

2007 年间, 其事迹先后被铁岭电视台、辽宁电视台、《铁岭晚报》、《辽宁日报》、《华商晨报》等多家新闻媒体报道。

2007 年 9 月, 获得首山杯爱心名厨大赛金奖。

目 录

作者简介

食品雕刻基础知识

对学习食品雕刻的几点建议 1

1. 理解地看，理解地雕 1
2. 看的整体，雕的整体 2
3. 看的立体，雕的立体 2
4. 提炼概括，艺术地表现 2

食品雕刻的工具及基本技法 3

1. 食品雕刻的工具及应用 3
2. 食品雕刻的基本手法 3
3. 食品雕刻的保存方法 3

琼脂雕的制坯方法 4

面 雕

一、面雕常用技法 5

二、面团调色 5

三、面团配制 5

四、面雕常用工具 5

五、面雕分步制作篇 6

- 夜莲 6
- 福到眼前 7
- 春的信息 8
- 南国风光 9
- 四季平安 10
- 丰收 11
- 古井 12
- 爱的小屋 13

六、面雕精品欣赏篇 14

- 情投意合 14
- 春风得意 14

百花齐放 14

蜜月春情 15

户纳吉祥 15

火树银花 15

傲霜 16

指日高升 16

一鸣惊人 16

寿比南山 17

日进斗金 17

百合 17

顶呱呱 18

春天来了 18

宝贵竹 18

奔放 19

春之歌 19

宝贵花 19

瓜果园 20

长寿松 20

福寿双全 20

富远绵长 21

古塔 21

和和美美 21

满园春色 22

苹果乐园 22

怒放 22

梦想 23

磨豆浆 23

玫瑰之约 23

山野花 24

三足鼎立 24

笑口常开 24

比翼双飞 25

葡萄园	25
生命	25
乡村小屋	26
团团圆圆	26
亭亭玉立	26
双双对对	27
双花争艳	27
小桥流水	27
早春时节	28
音乐旋律	28
一马当先	28
杨兰花	29
遥相呼应	29
日日高升	29
争春	29

琼脂雕

一、琼脂雕分步制作篇	30
暗香	30
搏浪	31
憧憬	32
恩恩爱爱	33
二乔	34
甜蜜	35
八骏图	36
步步高	37
持莲罗汉	38
独占麟头	39
凤戏牡丹	40
连年有余	41
霓裳曲	42
窃窃私语	43
双狮绣球	44
松鼠葡萄	45
五子闹钟馗	46
一鹭连科	47
站鳌观音	48
逐浪	49

招财童子	50
锦绣花篮	51

果蔬雕

一、果蔬雕分步制作篇	54
七仙下凡	54
富贵寿带	56
老翁头像	57
大肚弥勒佛	58
飞龙在天	59
横刀立马	60
降龙罗汉	61
伏虎罗汉	62
金凤回首	63
寿星	64
送子观音	65
踏雪寻梅	66
五福临门	67
戏狮罗汉	68
心心相印	69
瑶池祝寿	70
鹰击长空	71
岳飞	72
龙头凤	74
鸟语花香	75
金枪鱼	76
凤戏牡丹	77
二、果蔬雕精品欣赏篇	78
蛟龙吐水	78
富贵牡丹	78
春光长寿	78
鱼跃	79
春意	79
骏马奔腾	79
仙鹤凌云	80
仙鹤祝寿	80
龙马精神	80
金瓜彩蝶	81

松鼠鸚鵡	81
松鼠葡萄	81
金龙闹海	82
招财羊	82
喜鹊朝阳	82
沪虾	83
福贵有余	83
百鸟朝凤	83
奋进	84
骆驼	84
东方雄狮	84
龙马精神	84
蜜月春情	85
孔雀迎宾	85
龙凤呈祥	85
鸟语花香	85
鱼跃龙门	86
蟹簋	86
狮戏绣球	86
张果老	86
渔翁得利	87
瑶池献寿	87
月季花	87
麒麟吐玉书	87
鹊鸣争春	88
思归	88
松鼠嬉戏	88
松鹤延年	88
招财进宝	89
皓月当空	89
观音菩萨	89
露齿佛	89
反弹琵琶	90
官上加官	90
喜鹊登梅	90
教子图	90



食品雕刻基础知识

对学习食品雕刻的几点建议

传统的食雕手法是伴随中国不同历史时期的艺术风格演化而来的，其传统雕刻手法以粗犷、写意为主，讲究外师造化，中得心源，采用方法是“目识心经，以形写神”，侧重于神的刻画，我们知道雕刻的最高境界是“形神兼备”，所以我们必须考虑神与形的相互关系。

由于社会经济的高速发展，带动了餐饮业的迅速崛起，食品雕刻技艺的发展也进入了有史以来最辉煌的繁盛时期，出现了百家争鸣各种流派相互辉映的局面。使很多食雕爱好者只是对食品雕刻满腔热情却没有好的学习方法。食品雕刻是造型艺术的重要类型之一，是一门基础理论指导和绘画基础支持下实践性很强的专业技能，所以必须注重绘画的基础培训。例如：动物骨骼构造、肌肉组织、伸缩规律、身体各部分的比例关系等。只有全面了解这些知识才会更精确地刻画动物神态，从而达到“形”、“神”兼备的艺术效果。

食品雕刻应该形成一个完整的教学体系，它要求眼、脑、手同时得到锻炼，为了培养学生分析问题和解决问题的能力，对于造型的分析和综合，深入研究和艺术的概括，都是蕴含着辩证法的原理，要求学生在雕刻的整个过程中，自始至终在“整体的关系”中去认识和观察对象，通过结构分析，最后达到简明有力的艺术效果。在学习过程中，要遵循“从简到繁”、“由浅入深”、“循序渐进”的原理，当然也可以多画些写意，有效地培养敏锐的观察能力和艺术的概括能力。

基本原则简单地归纳为四条：

- (1) 理解地看，理解地雕。
- (2) 看的整体，雕的整体。
- (3) 看的立体，雕的立体。
- (4) 提炼概括，艺术地表现。

1. 理解地看，理解地雕

食品雕刻属于一种视觉艺术，题材取自传统吉祥事物，或是现代西洋雕塑等。它必须以富有感染力的形象打动客人，从而达到提高菜品档次，增加菜品文化艺术内涵，烘托餐桌气氛的目的，因此必须培养自己的观察能力，只有看得正确，才能达到雕得正确，深入生动的表现。这也就是“训练眼睛”的问题。

“感觉到的东西，我们不能立刻理解它，只能理解了的东西才能更深刻地感觉它”，所以我们始终把观察到的视觉感受与分析研究对象结合起来，通过这样长期反复的实践，才能不断发展眼睛的观察能力。

食雕作品总是通过生动的，具有鲜明个性的形象来感染食客，所以所雕刻的作品不能只满足于形的正确，还必须重视对神态的刻画，逐步达到“形神兼备”的目的。“形”和“神”是辩证的关系，它们有区别而又互相依存。“神”是指内在本质的东西，它给“形”以生命作品的思想感情，精神气质是通过外部造型传达出来的，所以我们雕刻作品时先理解了自己所要表达的思想感情，雕出的作品才更能打动感染客人。

2. 看的整体，雕的整体

在雕刻前首先要坚持整体地观察对象，不能想到哪里雕到哪里，刻了这部分忘了其他部分，这必然会顾此失彼，因小失大，造成作品比例上的错误，所以实际雕刻时虽然不可能各局部同时雕刻，但考虑作品时应始终胸有全局，由于结构的关系，比例的关系，运动的关系都是相互制约的，为了正确地表现这种关系，所以必须注意作品的整体和统一。考虑完整体也要注意局部与局部之间，以及局部与整体之间比例关系，所以我们必须按整体—局部—整体的雕刻步骤来雕。

3. 看的立体，雕的立体

客观世界的一切物体，都有高度、宽度和深度（也称“三度空间”），这也是雕刻与绘画的区别，这就要求我们雕刻时把立体感表现出来，所以我们还要多观察真实事物的造型。还要注意作品的质感与量感，比如雕刻人物衣纹时，渔翁、武将的衣纹应雕刻得粗犷些，以表现出人物衣料是粗布，也可反映人物的个性，而雕刻仕女时衣服要细腻轻柔，尤其是西洋雕刻中披纱的效果，可以体现女性柔媚动人的身体线条……

4. 提炼概括，艺术地表现

雕刻作品所反映的生活不是机械被动的再现，它必须源于生活，又高于生活，所以必须重视培养自己的审美观和艺术概括的能力。要想使自己的作品更艺术化，最重要取决于自己的感受和态度，自己的感受越深刻，越是能鲜明地感受到对象精神的美和形象的美，就越能进行有效地艺术概括，当满怀激情去观察要雕刻的对象时，你所感受到的已经有基本想法。中国有句成语“心不在焉，视而不见”，从心理现象和视觉规律来看，确实常常是这样的，如果纯客观地冷漠地去抄袭作品，详尽无遗地描写所有细节，反而掩盖了对象最重要的部分，而使形象流于繁琐和累赘。自然形态的东西在自己头脑中加工，变为鲜明生动的艺术形象，总要经过提炼和概括，选择和集中，在雕刻时既要有深入的分析，又要有大胆的创作，有取有舍，有实有虚，为了强调突出本质的东西，有时不放过作品某些细部的微妙变化，甚至运用艺术夸张的手法来加强某些特征，减弱、丢弃那些可有可无的东西。

提高艺术的表现力、审美观，不光是一个技法问题，而是与生活知识和艺术素养有密切的关系，在平时我们要经常观摩各种优秀的美术作品，了解中外美术发展史，研究艺术的功能和反映生活的特殊规律，关心文学、电影、戏剧、音乐等艺术，对于提高艺术素养，都是十分必要的。

食品雕刻的工具及基本技法

1. 食品雕刻的工具及应用

- (1) 切刀 (切原料大坯轮廓, 切平原料, 粘接时用)。
- (2) 雕刀 (是雕刻的主要工具)。
- (3) V形戳刀 (用于戳一些比较直的线纹及人物衣褶)。
- (4) U形戳刀 (用于戳鸟类翅膀羽毛及人物衣褶)。
- (5) 画线刀 (用于在原料上构图画线)、挑线刀 (专用于雕瓜灯, 挑线套环)。



(1)



(2)



(3)



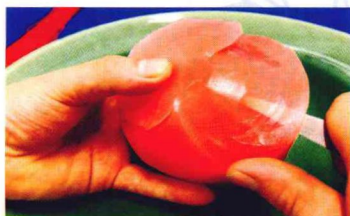
(4)



(5)

2. 食品雕刻的基本手法

- (1) 握刀拇指顶式 (用于小型雕刻时走刀)。
- (2) 执笔式 (用于走刀幅度大的雕刻)。
- (3) 全握刀式 (用于大型展台雕刻制作)。



(1)



(2)



(3)

3. 食品雕刻的保存方法

- (1) 包裹法 (用湿布或保鲜膜包裹雕刻作品, 使作品保持水分, 以延长使用期, 主要用于琼脂雕作品)。
 - (2) 浸泡法 (用 1%~3% 的白矾水来浸泡雕刻作品, 使作品保持颜色鲜艳, 不变质)。
- 这两种方法都需要在 0℃ 恒温下保存。

琼脂雕的制坯方法

琼脂是以麒麟菜为原料，经提炼加工成半乳糖硫酸脂，呈半透明卡拉胶条状，是一种胶质很强的天然食材。



袋装琼脂



用热水泡开



用气锅熬化



选部分琼脂调油性绿色素



选部分琼脂调油性黄色素



黄色琼脂倒入绿色琼脂内



选部分琼脂调油性红色素



将红色琼脂加入绿色琼脂内



调色完成，放凉成冻



制好的三色琼脂坯



制好的单色琼脂坯



油性色素

面 雕

一、面雕常用技法

面雕经常使用的技法有：揉、捏、粘、挑、压、搓、碾、拨、切、剪等。

二、面团调色

面雕作品表现的内容主要是人物、动物、花鸟虫鱼等。所以使用的面团，一般都是带有颜色的。面雕用来调制颜色的原料主要是广告色、国画颜料。

也有用天然色素的，如叶绿素（绿菜汁）、红曲色素、玫瑰红、焦糖色、胡萝卜素（橙红、橙黄）、姜黄粉、玉米黄、红花黄色素、辣椒色素（红、黄）、甜菜红色素、紫草色素（蓝）。

配色的基本原则是：

本色 + 红色 + 白色 + 黄色 = 肉色

黄色 + 蓝色 = 绿色

红色 + 黄色 = 橙黄色

白色 + 黑色 = 灰色

桃红色 + 蓝色 = 紫色

黑色 + 红色 = 棕色



三、面团配制

配方一：原料：澄面 450 克，精盐 25 克，开水适量。先将澄面、精盐混合均匀，倒入开水烫面，揉和，调制成所需的彩色面团，用保鲜袋包好备用。

配方二：原料：面粉 50 克，糯米粉 30 克，蜂蜜 20 克，开水 650 克，色素适量。先将面粉、糯米粉混合均匀，倒入开水烫面，再将其压成大片，入锅蒸 10 分钟取出，加入蜂蜜，揉搓滋润，用保鲜袋包好备用。最后，将蒸好的面团加入所需的颜色即可。

四、面雕常用工具

1. 面塑刀：俗称拨子，一般选用牛角、有机玻璃制作而成，一端为尖状，另一端为长弧形。其长弧一端主要用于对服饰的切、割、压，尖的一端主要用于对眼角和嘴的扎、挑、剔以及对花草的叶片处理等。

2. 梳子：可用来制作项链、佛珠和花边。

3. 切割刀：主要用于切割面团，另一侧用来雕刻人物的铠甲以及鱼鳞、龙鳞等。

4. 剪刀：用于服饰、花卉、手指的剪制。



王桂志，辽宁省铁岭市人。中式烹调师，辽宁尖峰青年厨师俱乐部理事，铁岭市烹饪协会理事，铁岭民间艺术家协会会员，高级食品雕刻师，面塑讲师。2005年10月，首届中国饭店系统服务技能比赛上荣获个人赛金奖。2006年9月，首届中国辽宁旅游满汉全席烹饪大赛上荣获雕刻金奖。

五、面雕分步制作篇

夜
莲

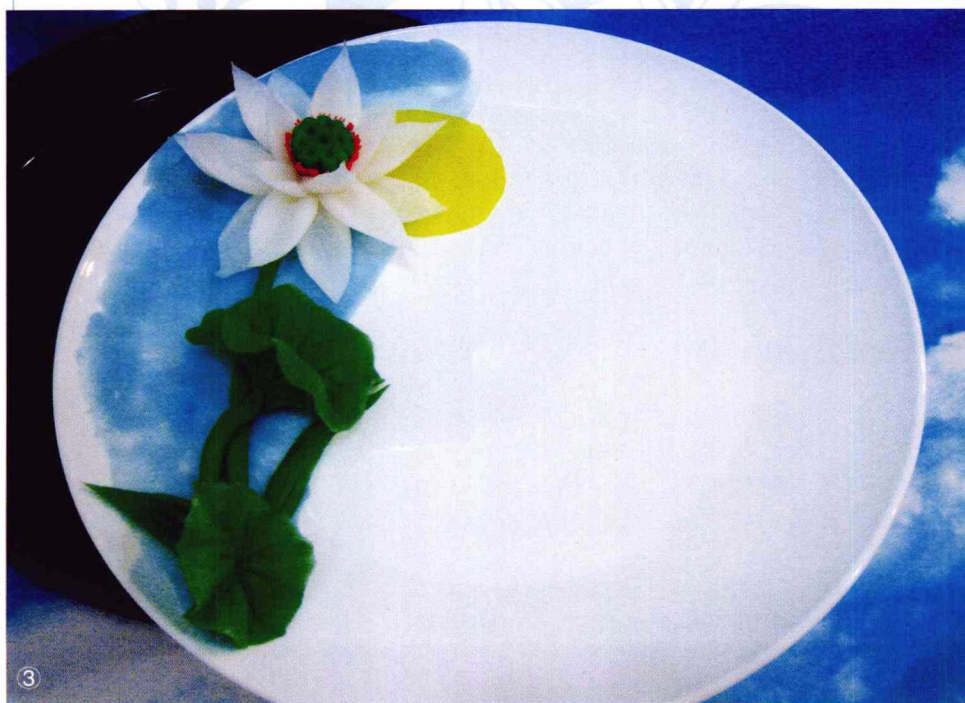
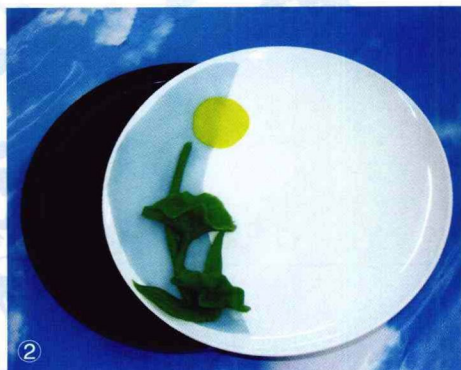
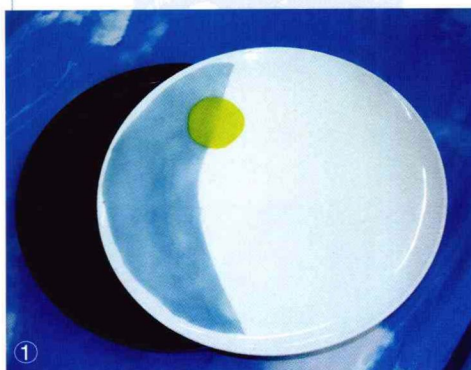
原料：澄面。

工具：切割刀、梳子。

步骤：

- ① 取一块浅蓝色面团做盘底，黄色面团做月亮；
- ② 用绿色面团做出荷叶；
- ③ 用白色面团做出荷花，绿色和红色面团做花心；

提示：注意花瓣的立体感。



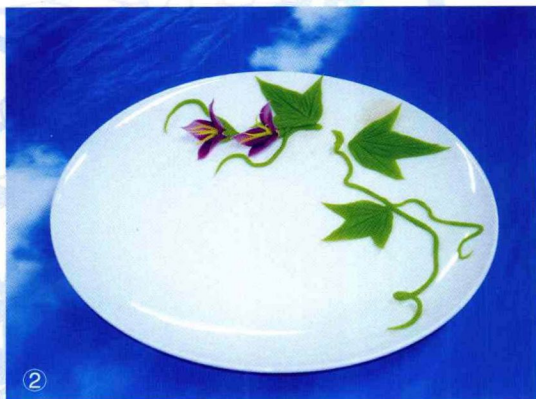
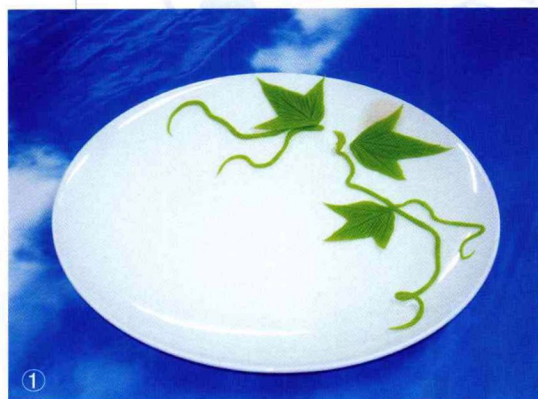
福到眼前

原料：澄面。

工具：切割刀、拨子。

步骤：

- ① 用绿色面团做出叶和茎；
- ② 再用紫色面团做出 2 朵小花；
- ③ 另用橙色面团做出 2 个小葫芦。



王桂志，辽宁省铁岭市人。中式烹调师，辽宁尖峰青年厨师俱乐部理事，铁岭市烹饪协会理事，铁岭民间艺术家协会会员，高级食品雕刻师，面塑讲师。2005年10月，首届中国饭店系统服务技能比赛上荣获个人赛金奖。2006年9月，首届中国辽宁旅游满汉全席烹饪大赛上荣获雕刻金奖。

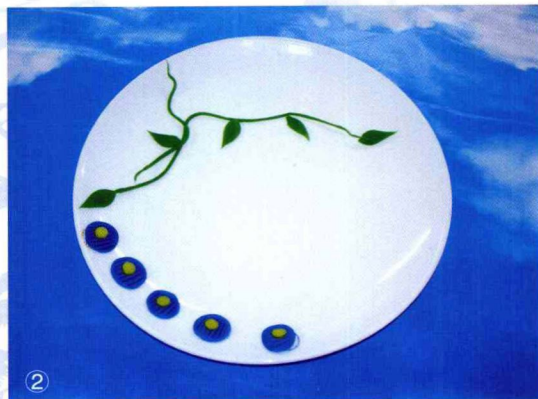
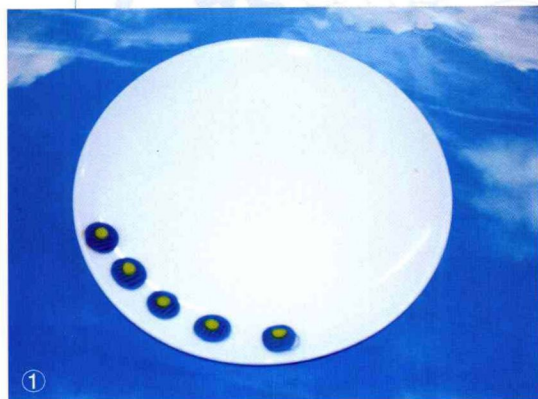
春的信息

原料：澄面。

工具：切割刀、拨子。

步骤：

- ① 用蓝色和黄色面团做出 5 个圆形薄片，放在盘边；
- ② 再用绿色面团做出花叶和茎；
- ③ 用橙黄色和粉色面团做出 3 朵小花。



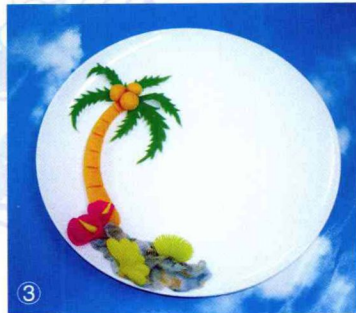
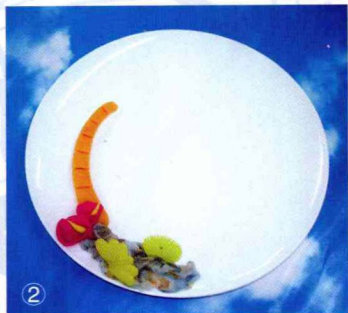
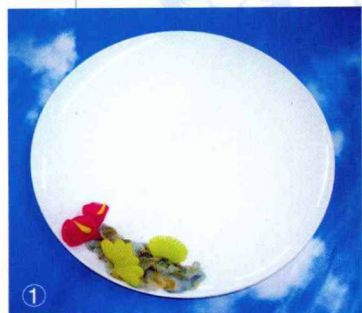
南国风光

原料：澄面。

工具：切割刀、拨子。

步骤：

- ① 做出泥土和小花；
- ② 用橙黄色面团做出树干；
- ③ 用绿色面团做出树叶和椰子；
- ④ 用红色面团做出太阳和云朵。



王桂志，辽宁省铁岭市人。中式烹调师，辽宁尖峰青年厨师俱乐部理事，铁岭市烹饪协会理事，铁岭民间艺术家协会会员，高级食品雕刻师，面塑讲师。2005年10月，首届中国饭店系统服务技能比赛上荣获个人赛金奖。2006年9月，首届中国辽宁旅游满汉全席烹饪大赛上荣获雕刻金奖。

四季平安

原料：澄面。

工具：切割刀、拨子。

步骤：

- ① 用黄色面团搓成小条，放在盘子一侧；
- ② 再用绿色面团做出花叶；
- ③ 最后用粉色面团做出月季花即可。

