

白学彬/主编

主题 食雕



- 中西佳节主题
- 经典宴会主题
- 十二生肖主题
- 吉祥罗汉主题
- 吉祥龙凤主题

福建科学技术出版社
FUJIAN SCIENCE & TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE

白学彬 / 主编

主题 食雕



福建科学技术出版社
FUJIAN SCIENCE & TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE

图书在版编目 (CIP) 数据

主题食雕/白学彬主编. —福州: 福建科学技术出版社,
2007. 7

ISBN 978-7-5335-2987-1

I. 主… II. 白… III. 食品—装饰雕塑 IV. TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2007) 第 036031 号

本书编委会

主 编: 白学彬

副主编: 郭满仓 王本峰 罗来苏

编 委: 贾国朋 花富全 尤建伟 张金成 张大为 景军军 刘志刚

摄 影: 白学彬

- | | |
|------|------------------------------------|
| 书 名 | 主题食雕 |
| 主 编 | 白学彬 |
| 出版发行 | 福建科学技术出版社 (福州市东水路 76 号, 邮编 350001) |
| 网 址 | www. fjstp. com |
| 经 销 | 各地新华书店 |
| 印 刷 | 福州华悦印务有限公司 |
| 开 本 | 787 毫米×1092 毫米 1/16 |
| 印 张 | 5.5 |
| 图 文 | 88 码 |
| 版 次 | 2007 年 7 月第 1 版 |
| 印 次 | 2007 年 7 月第 1 次印刷 |
| 印 数 | 1—5 000 |
| 书 号 | ISBN 978-7-5335-2987-1 |
| 定 价 | 23.00 元 |

书中如有印装质量问题, 可直接向本社调换



前言



食品雕刻是运用特种刀具和特别的雕刻技法,将各种动植物食品原料雕刻成平面或立体的花卉、鱼虫、鸟兽、山水、人物、器皿等艺术品。它是我国烹饪艺术的一项宝贵遗产,体现了我国劳动人民的聪明才智;也是雕刻艺术中的一门特别形象的技艺,它能将精神与物质、艺术与美食巧妙地融为一体,是烘托宴会气氛的重要手段。

主题食雕旨在把宴会的主题作为食品雕刻的一个思路来进一步突出宴会的内涵寓意,这也是主题食雕的内在文化。但是,我们很多食品雕刻师,特别是刚刚学习食品雕刻的厨师,对于突出宴会主题的食品雕刻这一领域认识不足,很少会为某种宴会主题去表现作品,也缺乏食品雕刻主题素材的运用经验。为了更好地发挥食雕文化艺术的作用,帮助广大食品雕刻爱好者和初、中级厨师掌握食雕技艺、启发思路,承蒙福建科学技术出版社的信赖,我将十几年在星级饭店从事专业食雕实践与食雕教学的经验加以总结和梳理,根据节日和经典宴会主题需求,较为系统地编排了针对性很强、能迎合不同宴席需求、通俗易懂的食雕作品一百余幅。

书中采用的原料多为果蔬类,特别是南瓜在主题食雕中是最常用也是最理想的原料之一。随着近年来食雕艺术的发展和社会需求,许多大型宴会、冷餐会、招待酒会、节日宴会中均出现了高档次的展台设计作品,这就是目前非常流行的大中型泡沫雕作品。泡沫雕作品用来烘托宴会气氛和表达作品主题,具有更为逼真、更上档次的艺术效果。所以本书也收入了小部分泡沫雕作品,希望能够以此给学习食雕艺术的爱好者有所借鉴和启发。作品中充分体现了“白氏刀法”作为当代食品雕刻中一派的雕刻技艺,即“随心所欲,精益求精,量料取材,因材施教”。

本书图文并茂、通俗易懂、内容广泛、主题鲜明、寓意深刻,所选的题材包括宠物、人物、景物、龙凤、走兽等当前最时新的食雕艺术造型,能够满足不同层次专业食雕厨师和食雕爱好者的各种需求。希望本书能给他们带来更多的启发、参考和帮助。

本书部分作品是由我的一些学业优秀的学生参加制作,特此表示感谢。由于本人水平有限,书中难免有不足之处,还望同行不吝赐教。

白学斌

2007年3月1日 北京



一、主题食雕基础知识 1

(一)主题食雕在烹饪领域中的作用 1

(二)主题食雕命题的基本要素 2

(三)主题食雕技法分类 3

(四)主题食雕的基本手法与刀法 4

(五)主题食雕的基本要求 5



二、主题食雕技法分步图解 6

(一)零雕整装技法分步 6

大展宏图 6

丹凤朝阳 8

(二)整雕技法分步 10

飞黄腾达 10

哺育 12

(三)整雕组合技法分步 14

欢聚一堂 14

满载而归 16

(四)浮雕技法分步 18

云龙罗汉 18

福到富贵 20

(五)镂空雕技法分步 22

钟爱一生 22

新春志喜 24

(六)龙雕技法分步 26

祈福 26

强悍 28



三、主题食雕精品鉴赏 30

(一) 中西佳节主题 30

1. 元旦 30

元旦献宝 30

年年有余 30

2. 春节 31

爆竹声声 31

平安如意 31

3. 元宵节 32

千手观音 32

春回人间 32

4. 情人节 33

情深意长 33

比翼齐飞 33

5. 清明节 34

云游天堂 34

祭祖 34

6. 劳动节 35

开拓未来 35

7. 青年节 36

追日 36

鲤鱼跃龙门 36

8. 儿童节 37

宝葫芦金瓶 37

爱犬 37

9. 母亲节 38

母爱 38

妈妈辛苦了 38

10. 端午节 39

屈原望江 39

龙腾福至 39

11. 建军节 40

浩气长空 40

钢铁长城 40

12. 国庆节 41

中华魂 41

13. 中秋节 42

嫦娥奔月 42

月洒清辉映花红 42

14. 重阳节 43

福寿双全 43

笑口常开 43

15. 圣诞节 44

圣诞快乐 44

天使传佳音 44

(二) 经典宴会主题 45

1. 家庭团圆宴 45

节日团圆 45

欢聚一堂 45

丰衣足食 46

庆团圆 46

2. 结婚喜宴 47

龙凤呈祥 47

喜定终身 48

花好月圆 48

喜结良缘 49

情投意合 49

3. 生日寿宴 50

福寿康乐 50

麻姑献寿 50

老寿星 51

松鹤延年 51

万寿无疆 52

4. 升迁庆功宴 53



同欢庆	5 3
叱咤风云	5 4
共赴前程	5 5
前程无量	5 5
平步青云	5 6
鹰击长空	5 7

5. 发财恭贺宴 5 8

马到成功	5 8
财源滚滚	5 9
招财进宝	5 9
金猪送宝	6 0
拥抱财富	6 0
神龙纳福	6 1

(三)十二生肖主题 6 2

神鼠献宝	6 2
牛气冲天	6 2
虎虎生威	6 3
玉兔显才	6 3
神龙吐珠	6 4
金蛇聚宝	6 4
一马当先	6 5
吉羊开泰	6 5
金猴闹春	6 6
金鸡报晓	6 6
一汪百旺	6 7
祝福平安	6 7

(四)吉祥罗汉主题 6 8

降龙罗汉	6 8
无奈罗汉	6 8
铁罗汉	6 9
怒罗汉	6 9
正义罗汉	7 0

哼哈罗汉	7 0
沉思罗汉	7 1
说教罗汉	7 1
含笑罗汉	7 2
美食罗汉	7 2

(五)吉祥龙凤主题 7 3

腾云驾雾	7 3
红金龙	7 4
王者风范	7 4
万里龙	7 5
青龙飞天	7 6
双龙戏珠	7 7
飞黄腾达	7 7
东方巨龙	7 8
龙啸九天	7 8
望子成龙	7 9
凤凰涅槃	8 0
风华正茂	8 0
百鸟之王	8 1
孤芳自赏	8 1





一、主题食雕基础知识

(一)主题食雕在烹饪领域中的作用

烹饪有其科学与文化的内涵,更有其丰富的艺术表现形式。它的艺术表现可以从食品的色彩、香气、美味、造型中得到体现,而食品雕刻就更能集中地体现出烹饪文化艺术的神奇效果。随着现代社会的高速发展,食品雕刻在我国烹饪文化领域中占据了越来越重要的位置。它是美化宴席、陪衬菜肴、烘托气氛、增进友谊的造型艺术。不论是国宴还是家宴,食品雕刻都能显示出它的生命力和感染力,使人们在得到物质享受的同时,也得到了精神陶冶。一盘精心制作的菜肴如果衬上一个贴切的食雕作品,就会使菜肴更加赏心悦目,令人心旷神怡。由于菜肴与食雕浑然一体,使其在寓意与形态上达到了高度协调的境界。

不论是在大型宴会、美食节或餐饮交流会上,还是在饭店、酒楼里,我们每天都不同程度地可以看到食品雕刻艺术在菜品中的广泛应用,大到在专设的食雕展台上主题鲜明、五彩斑斓的食雕作品;小到在酒桌的盘菜上有琳琅满目的围边盘饰。这些都给我们专业食品雕刻师提出了一个很高的努力目标。

在宴席上,主题食雕是应用最多最广的。例如,在寿宴中,餐桌中央以“松鹤延年”、“寿比南山”、“福寿双全”等主题食雕作品加以渲染,就可以表达对做寿者的良好祝愿;在喜宴中,上大菜时配以“鸳鸯戏莲”、“龙凤呈祥”、“喜定终身”等主题食雕作品,更是对这对新人的美好祝福。此外,在喜庆佳节中,主题食雕也同样发挥着重要的作用。例如,在春节家宴中,一个“爆竹声声”的食雕作品,便会给节日佳宴增添许多祥和欢乐的气氛;圣诞节时,一个“圣诞快乐”的食雕作品,就能充分表达节日的主题。

菜肴对食雕作品的运用是有选择的,它要根据菜肴的内容和具体要求来决定食雕作品的形态和使用场合。主题食雕在凉菜上的应用,一般是将凉菜原料作为食雕部件来雕刻,之后再组成一个完整的造型。如“孔雀开屏”,孔雀的头是雕刻出来





(二)主题食雕命题的基本要素

食雕艺术所涉及的内容非常广泛,品种也多种多样,它与服装艺术、建筑艺术一样,也是以欣赏和实用相结合,给人以精神的享受。由于人们审美观念和欣赏水平的提高,对主题食雕作品的命题也提出了更高的要求。一个完美的主题食雕作品,其命题是多方面因素的综合。因此在给作品命题之前,一定要把握好以下几个基本要素。

(1)主题明确:根据宴会内容和用途,来确定富有意义和艺术性的题目作为作品命题。比如,针对祝寿宴,可以用“松鹤延年”;婚宴,可以用“龙凤呈祥”;庆功宴,可以用“骏马奔腾”、“马到成功”等来命名作品,还有聚会宴、家宴、工作宴、大中型酒会等等主题,都可以找到相应的命题,做到主题鲜明、寓意深刻,并适宜于应用的场合。

(2)因客而异:针对客人的年龄、身份以及不同的风俗习惯来思考食雕作品的风格与命题,就更能贴近客人的心理需求。比如,传统的食雕作品及其命名更适合年长的,又有一定身份地位的客人;较为时尚的创新食雕作品更符合中青年客人的审美口味;而活泼夸张的卡通形象食雕作品及其命名更是少年儿童所喜爱的。

(3)文化韵味:食雕作品的命题要与作品的造型有机结合起来,使其更富有典故意味和更深的文化含义。同时,在为作品命名时要尽可能的大众化、通俗化,多一点喜乐欢愉,尽量规避宗教忌讳等等。

的,而身体的其他部位,如羽毛等,则是用黄瓜、火腿肠、酱牛舌、拌鸡丝、辣白菜等荤素原料拼装而成,使食雕作品与菜肴原料浑然一体。

主题食雕在热菜上的应用,则要从菜品的寓意、谐音、形状等几方面来考虑。一般是根据菜品的名称和原料来安排食雕的造型。例如,在扒熊掌这道菜中,配上一个雄鹰展翅的食雕作品,借其谐音,则有“鹰击长空”的寓意,顿时使菜品妙趣横生;又如,一盘浇汁鱼,摆上一位手持鱼竿的钓渔翁食雕作品作盘饰,即有“渔翁垂钓”的寓意,使整个菜品与食雕作品产生了高度共鸣。

总之,主题食雕就是参考各种菜肴名称,或根据宴席的主题,或按照各类大型餐饮活动的目的为命题,将食品雕刻成主题鲜明、形象逼真的艺术品,来烘托宴席气氛,充分表达宴席寓意和中心思想。



(三)主题食雕技法分类

主题食雕涉及的内容广泛、形态多样,同时所采用的雕刻技法也有所不同,大致可分为整雕、浮雕、镂空雕、模扣雕四种。

(1)整雕:又叫立体雕刻,就是把原料整个雕刻成立体的艺术形象,在雕刻技法上难度较大,要求也较高,具有真实感和应用性强等特点。

(2)浮雕:顾名思义就是在原料的表面上表现出构图画面的雕刻方法。浮雕又有阴纹浮雕和阳纹浮雕之分。阴纹浮雕是用V形刀,在原料表面戳刻出凹形的图案,此法在操作上较为方便。阳纹浮雕是将构图图案以外的多余部分刻掉,留出凸形的图案,此法在操作上比较麻烦,但效果更好。另外,阳纹浮雕还可以根据构图的设计要求,逐层推进,以达到更高的艺术效果,此法适合于雕刻亭台楼阁、人物、风景等,具有半立体、半浮雕的特点,其难度和要求自然也较大。

(3)镂空雕:一般是在浮雕的基础上,将构图图案之外的多余部分刻深刻透,以便更生动、更立体地表现出图案主题。如“西瓜灯”等就是典型的镂空雕作品。

(4)模扣雕:是指用不锈钢片或铜片弯制成各种动物、植物外形轮廓的食雕模具。使用时,可将原料切成厚片,用模具按压成型,再将原料一片片切开,或配菜,或点缀于盘边,若是熟制品,如蛋糕、火腿等还可直接入菜,以供食用。

(四)主题食雕的基本手法与刀法

在食品雕刻实践中,雕刻手法有很多,它是随着执刀的姿势和习惯而发生变化的,只有掌握好作品不同形态的变化,才能通过不同手法表现出预期的效果。正确掌握执刀方法,才能运用自如地雕刻出好的食雕作品。

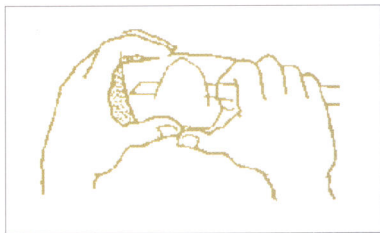


图 1-4-1 横刀手法

(1)横刀手法:横刀手法是指右手四指横握刀把,拇指贴在刀刃内侧。运刀时,四指上下运动,拇指则按住所要刻的部位,在完成每一刀的操作后,拇指自然回到刀刃的内侧。此手法适用于各种大型整雕及花卉的雕刻。(图 1-4-1)

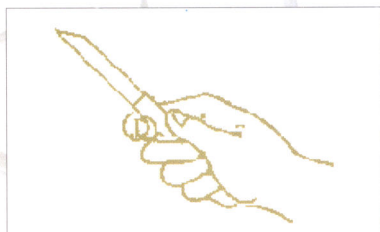


图 1-4-2 纵刀手法

(2)纵刀手法:纵刀手法是指四指纵握刀把,拇指贴在刀把内侧。运刀时,腕力从右至左匀力转动。此手法适用于雕刻表面光洁、形态规则的物体,如花蕾坯形、圆球、圆台等。(图 1-4-2)



图 1-4-3 执笔手法

(3)执笔手法:执笔手法是指握刀的姿势类似握笔,即拇指、食指、中指捏稳刀身,作插、戳等纵深雕刻。此手法主要用于浮雕、镂空雕作品的雕刻,如“西瓜灯”等。(图 1-4-3)

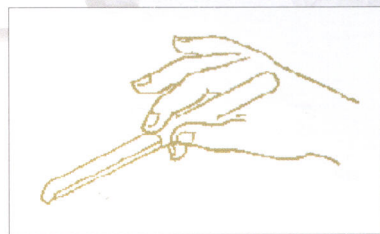


图 1-4-4 插刀手法

(4)插刀手法:插刀手法与执笔手法大致相同,区别在于小指与无名指必须按在原料上,以确保运刀准确,不出偏差。此手法多用于花卉和鸟类的羽毛、翅膀、尾羽、奇石异景、建筑等作品的雕刻。(图 1-4-4)



食品雕刻的刀法与在菜板上加工切配菜肴原料时所用的刀工不同,它有着独到之处。现根据前辈厨师在食品雕刻具体实践中总结出的旋、刻、插、划、转、画、削、抠、镂等刀法作如下介绍。

(1)旋:旋的刀法分为内旋和外旋两种。此刀法适用于各类花瓣的旋刻,能使作品圆滑、规则。外旋适合于由外层向里层刻制的花卉,如月季、玫瑰等;内旋适合于由里向外刻制的花卉,或两种刀法交替使用的花卉,如马蹄莲、牡丹花等。

(2)刻:刻的刀法是雕刻中最常用的刀法,它始终贯穿雕刻的整个过程中。

(3)插:插的刀法是由特制刀具所完成的,多用于花卉和鸟类的羽毛、翅膀、尾羽、奇石、建筑等作品的雕刻。

(4)划:划的刀法是指在雕刻的原料上,按构思划出图案的大体形态、线条,划痕具有一定深度,此刀法适用于各种浮雕作品的构图布局阶段。

(5)转:转的刀法是指在雕刻原料的特定区域上进行有规则的圆或弧形表现的一种刀法。

(6)画:画的刀法是在原料平面上表现出所要雕刻物体的大体形状、轮廓。如雕刻西瓜盅时多采用此种刀法,也较适用于雕刻大型浮雕作品。

(7)削:削的刀法是指把雕刻的作品表面“修圆”,即达到表面光滑、整齐的一种刀法。

(8)抠:抠的刀法是指使用各种插刀将作品图案定位后的多余部分抠除掉的一种刀法。

食品雕刻技术运用得好坏直接影响到食雕成品质量的高低,要学好这门技术最少要掌握好以下两点:第一,提高自身的艺术修养。除了学习构图知识和艺术表现手法以外,还要在生活中不断地积累多方面素材。第二,勤学苦练,熟练掌握食雕的手法刀法。努力做到落刀准确、轻快有力、实而不浮、韧而不重、干净利落。

(五)主题食雕的基本要求

主题食雕除了要掌握好作品命题、基本手法与刀法的几个关键要素以外,在具体雕刻过程中还要特别注重以下几点要求。

(1)造型优美:根据主题特点、要求与应用场合,以及原料形态特征,确定采用整雕、组雕、浮雕、镂空雕等不同的雕刻手法来完善食雕造型定位。

(2)选料适当:为突出主题,选择适当的原料进行雕刻。由于选料对食雕作品的成败至关重要,所以要挑选原料形态与作品形象相近的、质优色美的原料,对一些形状奇特的原料应加以利用,充分发挥想象、开阔视野、量料取材、因材施教,以便物尽其用。

(3)布局合理:根据主题思想、宴席环境、原料大小来合理安排食雕作品的整体布局。要突出主体部分,合理穿插陪衬部分。比如“百鸟朝凤”作品中的百鸟,“孔雀牡丹”中的牡丹花等都不能胡拼硬凑、牵强附会,更不能喧宾夺主,而要起到画龙点睛的作用。

(4)落刀准确:整体布局确定后,即可开始行刀雕刻。雕刻时应先雕刻出轮廓,再分部完成细部雕刻,要做到下刀准确、层次分明、立体感强,具有艺术美感。

(5)注意卫生:由于好的食品雕刻与菜肴的配合几乎融为一体,因此加强食品雕刻的卫生措施就显得特别重要。一定要保持原料的清洁卫生和质地优良,不能使用变质或腐烂的原料。



二、主题食雕技法分步图解

(一) 零雕整装技法分步

零雕整装技法是利用两个或两个以上的原料,单独雕刻部件,然后把成形部件安装成为一个完整的食雕作品,并进行整形修饰。零雕整装技法应用广泛,实用性强,不受原料规格大小的限制。

大展宏图

原料:南瓜、仿真艺眼。

工具:直面刻刀、V形戳刀、中号圆口戳刀。



特点: 主要突出鹰的展翅姿态,表现“大展宏图”的主题。

技法:



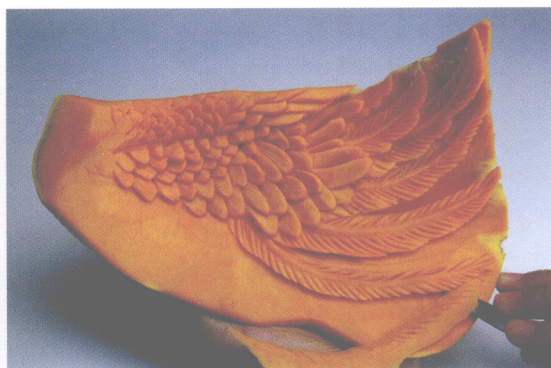
1. 切一块南瓜,先刻出鹰头上下两刀的轮廓。



2. 从鹰嘴部开始下刀,先后刻出嘴的上下颌和头部、眼睛等轮廓。



3. 脖子羽毛用戳刀戳起后,装上仿真眼睛,把刻好的鹰头粘连在大料上。



4. 另取原料刻出翅膀大型,用圆口戳刀和V形戳刀分别刻出雄鹰两只翅膀的羽毛。



5. 将刻好的翅膀粘连在脖子下的原料上,再根据翅膀大小刻出雄鹰身子。



6. 另取原料刻出两条鹰腿轮廓,粘连在身子,顺着身子的羽毛刻出腿部羽毛,再将鹰尾刻出大片羽毛。



7. 分别刻出鹰的两只爪子,用牙签插上。



8. 刻出云和花草,分别点缀在鹰的周围。



丹凤朝阳

原料：南瓜、仿真艺眼。

工具：直面刻刀、V形戳刀、中号圆口戳刀。

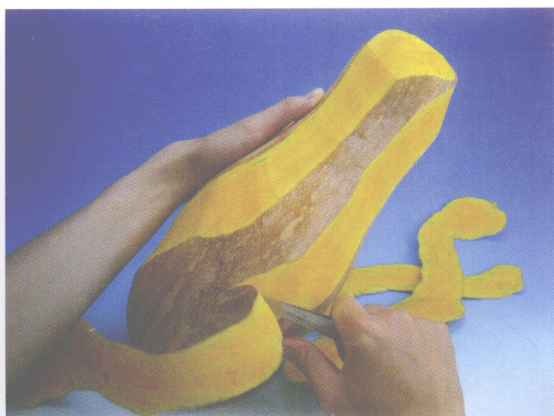


特点：主要突出凤的展翅刚劲有力和富有动感的画面。

技法:



1. 将一小块南瓜精细地刻出凤头局部。



2. 将一长段原料削出瓜皮,留待随后刻凤尾。



3. 另取一块原料分别刻出两只翅膀,将刻好的凤头和翅膀粘连在削好皮原料上的适当位置。



4. 顺着凤头和翅膀往下,逐步刻出凤身轮廓以及身上羽毛。



5. 装上仿真艺眼,刻出凤腿、两只爪子和周边的祥云。



6. 把刻好的凤尾插到凤身上,再用石头、小草点缀。



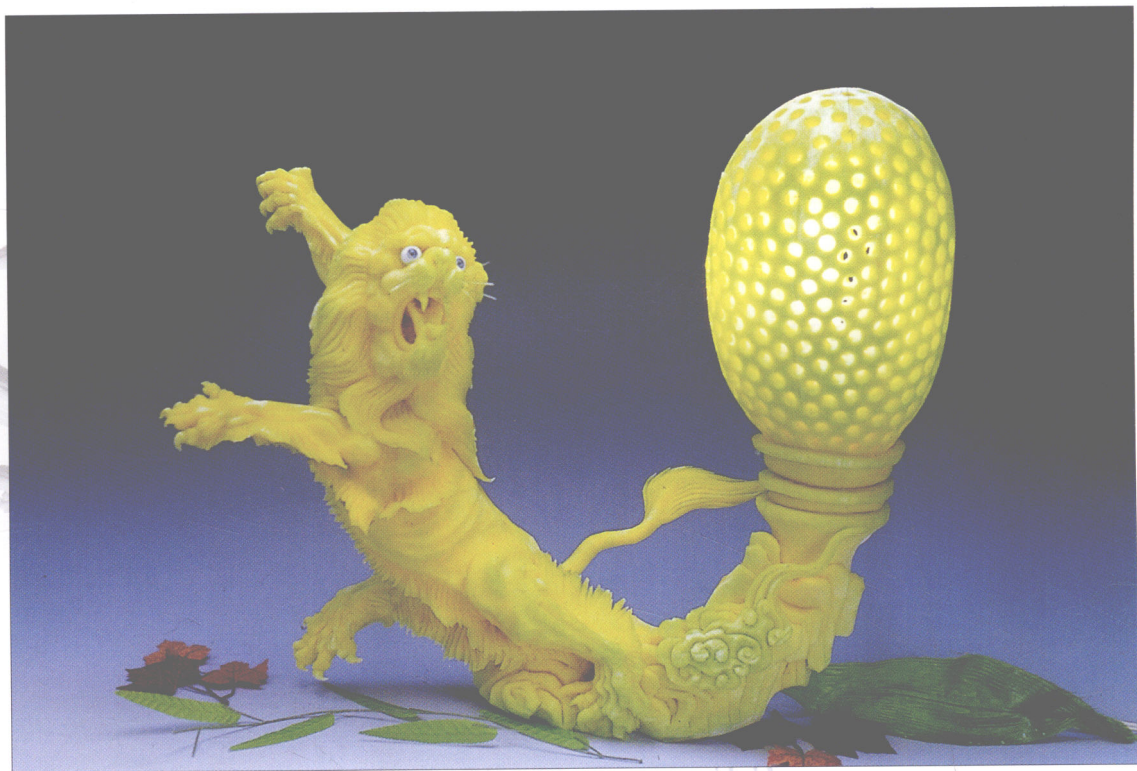
(二) 整雕技法分步

整雕技法主要是根据自身原料特点去完成一个基本完整的食雕作品。整雕是具有独立实体,能多角度表现整体食雕艺术特点的一种技法。整雕技法应用非常广泛,艺术表现力强,适合于雕刻人物、动物等艺术造型的作品。

飞黄腾达

原料: U形大南瓜、蜡烛、仿真艺眼。

工具: 直面刻刀、V形戳刀、中小号圆口戳刀。



特点: 量料取材,因材施艺。