

赵惠源 著



食品雕刻 冷拼艺术

中国商业出版社



食品雕刻与 冷拼艺术

赵惠源 著

中国商业出版社

食品雕刻与冷拼艺术

赵惠源 著

中国商业出版社出版发行

(北京复兴门内大街45号)

新华书店总店科技发行所经销

一二〇二工厂印刷

850×1168毫米 32开6.625印张 彩页24面 10千字

1991年3月第1版 1991年3月第1次印刷

印数1—15000册 定价5.75元

ISBN 7-5044-0136-6/J·12

出版说明

历史悠久的食品雕刻和冷拼，是一门独特的艺术，已成为宴席不可缺少的部分，并且逐步引进家庭。目前掌握这门技艺的人日益增多，但还是远远不能满足社会生活的需要。广大厨师和烹饪爱好者迫切要求学习这门技艺，却又难以找到一本合适的参考书。为此，赵惠源同志撰写了这本书。

作者于1960年出生在齐齐哈尔市一个艺术家庭，从小饱享艺术的琼浆。喜爱美术，曾多次参加省市画展。1987年毕业于北京民族大学美术系食品造型专业。此后在龙都宾馆工作，专门从事食品造型设计。1988年首届“怀燕杯”食品雕刻大奖赛中，他参赛的作品《龙凤三部曲》荣获优秀作品奖。本书是他的精心之作。全书内容大致分两部分：前一部分，先阐述食品雕刻的发展趋势和雕刻技术的基本常识，然后分别按花卉、禽类、动物、人物、瓜果、冷拼等门类，介绍雕刻方法。按照事先设计的构图，把几种雕刻的物品拼摆在一起，即可构成一个完整的食品雕刻作品。后一部分为食品雕刻和冷拼作品彩色图片，供读者仿制和创作时参考。前者为本书的主要内容，后者为资料性的作品。本书由浅入深，循序渐进，既是初学者的入门之书，又是高手案头必备的参考，可谓是一部普及与提高的佳作。

观其作品，除了色彩鲜艳、造型美观、富有民族特色等优点外，还具有以下几个特色：

内容丰富，适应面广。书中包括人物、建筑、风景、花、鸟、禽、兽、鱼、器皿等雕刻法，各种不同档次、要求的宴会都可从中选取相应的作品与之相配。

题材新颖。如《春雪融融》细腻地表现出北方初春小河雪屋的美丽图景。《渔舟唱晚》描绘的是江南渔米之乡的秀丽景色。

构思巧妙。同是常见的题材，作者却用了独特的表现手法，产生出新的含意。如《龙乡异彩》，以龙凤为题材的作品很多，而作者却独具匠心，雕刻一龙、一凤盘绕、飞旋于地球上，表达了作者对祖国的良好祝愿。《游虾》并未象一般作品那样仅雕刻几只虾，而是刻了虾和虾笼，虾的顽皮可爱的神态栩栩如生。

雅俗共赏。不同文化、不同层次的食客可以从同一件作品中得到不同的享受。如《春江花艳》，爱好文学的人可以对之触景生情，吟出“江流宛转绕芳甸，月照花林皆似霰”的诗句，一般人也可由此领略春天绮妮的风光。

技艺娴熟。如《龙凤三部曲》制作精致入微，龙、凤神态各异，造型优美生动。

本书在编写上由浅入深，通俗易懂。作者兼职教学工作，被北方职大聘为食品造型专业主任，故此书很注重循序渐进、化难为易的教学方法，适用于自学。

作者还有意识地引导冷拼艺术走出饭店、餐馆，“飞入寻常百姓家”。家常冷拼既能给家庭增添活泼、温馨的气氛，又给家庭主妇、主男们提供联络感情、表现手艺的有效方式。

如果读者阅读本书之后，开阔了思路，掌握了基本的技法和创作要求，制作出美好的作品来，那么作者的目的是达到了。我们衷心希望所有的读者都成为食品雕刻与冷拼的鉴赏家与制作者。

目 录

第 一 部 分

浅谈食品雕刻与冷拼艺术·····	(1)
食品雕刻原料及其用途·····	(3)
原料与成品的保管和贮存·····	(4)
食品雕刻刀具种类·····	(8)
基本工具的使用方法·····	(11)
食品雕刻的基本常识·····	(27)
磨食品雕刻刀具的方法·····	(33)
食品雕刻的五种基本类型·····	(36)
一、花卉雕刻 ·····	(36)
花卉雕刻简论·····	(36)
(1) 牡丹·····	(37)
(2) 菊花·····	(39)
(3) 荷花·····	(42)
(4) 大丽花·····	(44)
(5) 月季花·····	(47)
(6) 马蹄莲·····	(50)
(7) 玉兰·····	(53)
(8) 花篮·····	(56)
二、禽类雕刻 ·····	(59)
禽类雕刻简论·····	(59)
(1) 孔雀迎春·····	(59)
(2) 单鸽赏花·····	(62)
(3) 情意浓·····	(66)

(4) 鸳鸯戏水	(68)
(5) 金丝鸟	(70)
(6) 鹤闹莲花池	(74)
(7) 丹凤朝阳	(77)
三、动物雕刻	(82)
动物雕刻简论	(82)
(1) 金鱼吐珠	(83)
(2) 神仙鱼	(85)
(3) 游虾	(88)
(4) 鱼乐	(91)
(5) 蜻蜓	(93)
(6) 鸚鵡	(96)
四、人物雕刻	(99)
人物雕刻简论	(99)
(1) 寿星老人	(100)
(2) 麻姑献寿	(103)
五、瓜盅、瓜灯雕刻	(106)
瓜盅、瓜灯雕刻简论	(106)
(1) 蛟龙获珠	(107)
(2) 玉坠西瓜盅	(109)
(3) 梅花西瓜盅	(112)
(4) 孔雀西瓜灯	(115)
(5) 南瓜宝塔灯	(116)
(6) 龙舟	(119)
(7) 凤舟	(121)
(8) 孔雀萝卜灯	(124)
(9) 金龟送宝	(127)
(10) 晚风小舟	(130)
六、花色冷拼	(133)
花色冷拼简论	(133)

(1) 春雪	(134)
(2) 月下共鸣	(136)
(3) 孔雀开屏	(139)
(4) 春	(141)
(5) 月下情侣	(144)
(6) 海岛信鸽	(146)
(7) 锦鸡报春	(148)
(8) 素摆鸚鹉	(150)
(9) 荤摆鸚鹉	(153)
(10) 金秋艳果	(155)
(11) 媲美	(157)
(12) 雄鸡报晓	(160)
(13) 仙鹤朝阳	(162)
(14) 花篮	(164)
(15) 梅花扇	(166)
(16) 渔舟唱晚	(168)
(17) 鸟语果香	(170)
(18) 绿头鸚鹉	(172)
(19) 迎宾	(175)
七、家庭简易冷拼	(178)
家庭简易冷拼简论	(178)
(1) 万年青	(178)
(2) 小狗	(180)
(3) 小猫	(182)
(4) 小象	(184)
(5) 小绵羊	(186)
(6) 熊猫	(188)
(7) 孔雀	(190)
(8) 神仙鱼	(191)
(9) 虎	(193)

第二部分

一、荣获首届“怀燕杯”食品雕刻大奖赛优秀奖

〈龙凤三部曲〉 (197)

龙凤三部曲 (197)

(1) 樱珠定情 (197)

(2) 龙辇欢归 (200)

(3) 龙乡异彩 (203)

二、彩色食品雕刻与冷拼图片

第一部分

浅谈食品雕刻与冷拼艺术

中国食品雕刻历史悠久，远在春秋时期就已经出现了。《管子》一书中记载的“雕卵”，即在蛋上雕画图象，这是食品雕刻的雏形。之后，历代史籍陆续有所记载。如唐代《岭表录异》，南宋《武林囚事》，元代《饮膳正要》，清代《扬州画舫录》等书中都有食品雕刻的记载。清代扬州的瓜雕享誉国内。目前，食品雕刻已经风靡世界，越来越受世人的青睐。

什么是食品雕刻艺术？

食品雕刻是以食物为原料，雕刻成的各种艺术形象，陈列在宴会厅或宴席上，供就餐者观赏，借以烘托宴会气氛，促进就餐者食欲，提高生活情趣，使就餐者在品尝美味佳肴的同时又得到一种艺术享受；既饱了口福，又饱了眼福。

近年来，厨师们在继承传统技法的基础上，不断追求，锐意创新，创作出题材广泛、立意深远、风格各异、形象生动的优秀食品雕刻，涌现出一批名师高手。食品雕刻越来越多地在筵席中被广泛应用。

食品雕刻是美化筵席的一种艺术，主要用于以下几个方面。

1. 围边 即在菜盘的一侧点缀一枝花朵，或者在菜盘周围有规则地摆上一些与菜肴色彩相协调的食品雕刻。

2. 盘中衬托 即在菜盘中间摆放一件较大型的食品雕刻，如雄鹰、凤凰等；或者用几件小型食品雕刻，如树叶、蝴蝶、飞鸽等，夹在菜肴中间，组成一个形象或场景。

3. 与冷拼菜肴组合成一个整体 盘中用菜肴拼摆成某一形象的部分形体，用食品雕刻组成另一部分形体，两者构成一个完整的形象。如“孔雀开屏”，孔雀头用食品雕刻，孔雀身用各种相应色泽的冷菜拼摆。

4. 美化宴会环境 把大型的食品雕刻摆放在宴会厅或者餐桌上，供人观赏，以烘托宴会气氛。

食品雕刻所用原料极为广泛，有各种萝卜、瓜果、蔬菜根茎、鲜果、禽蛋、麦面米粉、酥油奶酪等。这些原料，大都含水量大，质地松软，便于雕刻；但易变质腐烂，保存时间短，作品易于变形，艺术寿命短暂。

食品雕刻的创作方法大致有两种。

一、写实 雕刻的物景惟妙惟肖，给人以真实感。

二、夸张 用粗线条雕刻作品，不求形似，但求神似，含意深远，观之发人深思，耐人寻味。

这两种手法，有时交互使用，使作品神形兼备。

随着我国人民生活水平日益提高，国际交往日益频繁，食品雕刻越来越广泛被应用。厨师在设计食品雕刻作品时，应根据宴会的目的，选用相应的原料，精心构思，然后运用自己的娴熟技巧，雕刻出符合宴会目的的作品。如果背离宴会目的，甚至出现违犯就餐者的风俗习惯的作品，尽管这种作品完美无缺，但是效果往往适得其反。

食品雕刻是一门艺术，涉及面非常广泛。厨师要想在食品雕刻工作中有所成就，有所创新，必须具备熟练的技巧和广博的知识。“学无止境”。只有刻苦学习，苦练基本功，加强文艺修养，提高文化素质，才能创作出形式与内容相统一的完美作品。

食品雕刻原料及其用途

一、根茎类中的原料

心里美萝卜：适合雕刻各花卉。

圆白萝卜：适合雕刻花卉、孔雀。

长白萝卜：雕刻花舟、凤舟、人物。

青萝卜：以雕刻花卉、花瓶为最佳。

胡萝卜：最适宜雕刻点缀用的花卉等。

苕蓝：适合雕刻花卉，如马蹄莲。

土豆：可雕刻花卉、龙头、小动物等。

黄瓜：适宜雕刻点缀用的小花、昆虫等。

青笋：最适宜雕刻大虾、翠鸟等。

紫菜头：以雕刻花卉，如牡丹、荷花为最佳。

二、瓜果类中的原料

西瓜：适合雕刻瓜盅、瓜灯。

冬瓜：适合雕刻冬瓜盅和冬瓜灯。

老瓜：可以雕刻孔雀、龙灯等。

西葫芦：可以雕刻孔雀灯、渔舟等。

上述只是笔者在本书作品中，所用的原料，供同行们在实践中作参考。我国的物产种类很多，需要我们在实践中灵活运用，继续探索和发现，利用更多更好的原材料，创作出更精美的食品雕刻。

原料与成品的保管和贮存

一、原料的保管和贮存

(1) 准备要用来雕刻的原料，不要放在日光直射的位置，以免曝晒。要放在阴凉洁净处，以保持原料的水分不致挥发。

(2) 在挑选雕刻原料时，要轻拿、轻放，避免被磕碰损伤。

(3) 冬天要防止原料受冻，最好放在地窖里；在地窖存放的原料仍可保持新鲜、脆嫩。

(4) 在低温下，原料微生物会丧失活力，酶的作用减弱，从而抑制其对原料的腐败作用，因此可以将新鲜水果、蔬菜擦洗干净，装入塑料袋内，封好后，放入冰箱冷藏，不可放在冷冻室内。

二、半成品的保管方法

雕刻中大部分原料含有较多的水分和某些不稳定的元素，如果保管不妥当，很容易变形、变色而损坏，若一件作品当天不能完成，需留待第二天继续进行。应注意：

(1) 用干净的湿毛巾将半成品包好，放在阴凉处。

(2) 要保护好已刻制的半成品，避免碰伤碰坏。

三、雕刻成品的保管与贮存方法

(1) 水泡法

将1%的明矾浸放入清洁的水中，再把雕刻好的作品放在里面，要保持洁净、清凉，并避免日光照射和冷冻。在浸泡时，若发现白矾水挥发，要及时更换新的同标准的白矾水。

(2) 低温保管贮存法

用保鲜膜把雕刻的作品包好放入冰箱内，或者先放入清凉的水盆内，水以淹没雕刻作品为度，然后也放入冰箱内，温度保持在 1°C 左右，这样可保存较长的时间。

原料与成品的保管和贮存





