

食品雕刻与装饰

詹卫 主编

四川科学技术出版社

SHIPIN DIAOKE
YU PANSHI



食品雕刻与盘饰



编 著 葛 王 沐 詹
晓 雅 薇 卫
冯 张 李 李
明 才 建 清
清 明 明 明

四川科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

食品雕刻与盘饰/詹卫等编著. - 成都:四川科学技术出版社,1999.8
ISBN 7-5364-4332-3

I. 食… II. 詹… III. 食品-造型(艺术) IV. TS972.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(1999)第 35903 号

食品雕刻与盘饰

编 著 者 詹 卫 李清明
责任编辑 侯矾楠
封面设计 韩健勇
版面设计 康永光
责任校对 李承新 叶 战
责任出版 何明理
出版发行 四川科学技术出版社
成都盐道街3号 邮编 610012
开 本 787mm × 1092 mm 1/16
印 张 6 字数 130 千
印 刷 四川省印刷制版中心
版 次 1999 年 8 月成都第一版
印 次 2001 年 5 月第三次印刷
印 数 10 001 - 15 000 册
定 价 28.00 元
ISBN 7-5364-4332-3/TS·247

■本书如有缺损、破页、装订错误,请寄回印刷厂调换。

■如需购本书,请与本社邮购组联系。
地址/成都盐道街3号
邮编/610012

■ 版权所有·翻印必究 ■



前言

民以食为天，美食文化是中国具有数千年优良传统的国粹。在温饱已得到基本满足的今天，人们更讲究吃得精美，吃得更有滋有味。一道菜肴要吸引人，除了最基本的色、香、味之外，还得讲究菜品的摆放及装饰效果，讲究刀工、雕刻技艺。这是生活质量提高的表现，因为视觉上的感受可以影响进食者对菜肴的评价。从这个意义上讲，食品雕刻与盘饰既是美食文化的组成部分，也是一种美学感受，一种造型艺术。据此，我们编制了这本《食品雕刻与盘饰》。

本书包含了“食品雕刻基础知识”、“蔬菜类”、“水果类”“成品水果”、“成品蔬菜”五个部分。

我们希望本书的出版，能把食品雕刻与盘饰的有关技艺介绍给广大读者。在生活水平日益提高的今天，“食不厌精”是一种高质量生活的追求。

本书的顺利出版，承蒙摄影图片由刘正文、黄亮、文正平等同志，四川大学文澜工作室奚潼安、杨小红的全力制作，在此，深致谢意。

—— 编者





食品雕刻基础知识

食品雕刻常用工具有哪些?	1
食品雕刻常用刀法有哪几种?	2
食品雕刻常用原料有哪些?	5
食品雕刻分哪几个步骤?	7
雕品如何保管?	8
雕品在菜肴中有哪些作用?	8



蔬菜类

红萝卜月桂花	11
红萝卜菊花	12
金瓜花	13
菊花	14
白玫瑰	15
大蒜百合花	16
茄子百合花	17
洋葱菊花	18
洋葱莲花	19
青瓜鱼尾	20
蒜苗菊花	21
芙蓉花	22
仔姜白鹤	23
黄瓜大丽菊	24
月季花	25
薯仔玫瑰花	26
薯仔白兰花	27





红萝卜向日葵	28
天鹅	29
福寿添花	30
红椒茉莉花	31
番茄花(1)	32
番茄花(2)	33
芋头槐花	34
仙丹花	35
玫瑰花	36
康乃馨	37
茶花	38
黄瓜花	39
蔷薇	40

水果类

凤尾苹果	41
天鹅	42
西瓜皮线条(1)	43
西瓜皮线条(2)	44
西瓜龙	45
花果满园	46
菠萝船	47
郁金香	48
木瓜金宝	49
香蕉船	50
六福临门	51
步步高	52
火龙果	53
莲雾	54
草莓·广柑双色碟	55
花篮	56
橘之菊花	57
扁舟木瓜	58
山竹之花	59
快乐颂	60



成品水果

柑橘皮金鸡菊	61
五彩缤纷	62
团聚	63
碧玉如春	64
果树开花	65
凤阁锦盘	66
西瓜船	67
长相厮守	68
惜福	69
日月交辉	70
猕猴桃切花	71
甜橙花篮	72



成品蔬菜

牡丹花	73
洋葱雪莲	74
蝴蝶兰	75
樱花烂漫	76
太阳花	77
红海椒花	78
秋海棠	79
素心兰	80
山茶花	81
两情相悦	82
冬梅	83
祥鹤遐龄	84
小猴相舞	85
芋头鹰	86
红衣鸟	87
芋头花车	88
南瓜美人鱼	89
南瓜神仙鱼	90

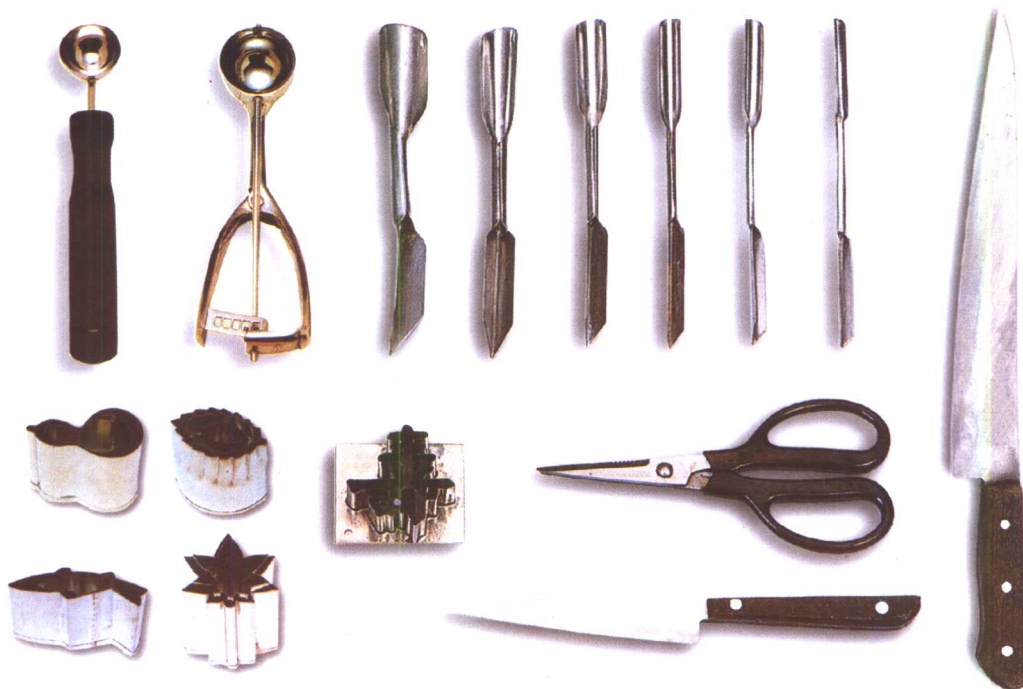




食品雕刻基础知识

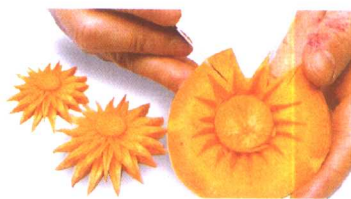
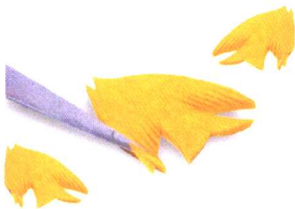
食品雕刻常用工具有哪些？

常用刀具有：平口刀、槽口刀（V形槽口刀、U形槽口刀）、雕刀、挖刀、模型刀等。



平口刀

这是一种最常用的工具，刀把以圆形或扁形木质为好，圆形把易于掌握、转动，木质把可防止因手出汗而产生滑脱。主要用来切、片、削皮；雕刻花卉及鸟、兽、鱼、虫的主体轮廓；刻制花瓣、花蕊等。



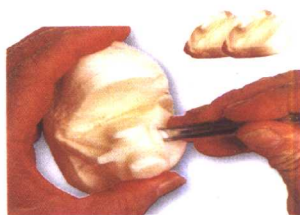
槽口刀

(1)V形槽口刀：刀身呈V形，主要用于刻较大的花瓣、山石、云水；可戳各种细长形花朵、禽类羽毛；用于刻制细花蕊、花瓣、发丝等。

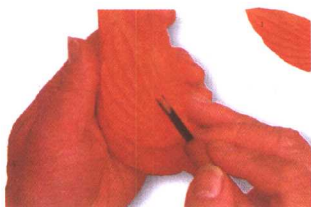


食品雕刻基础知识

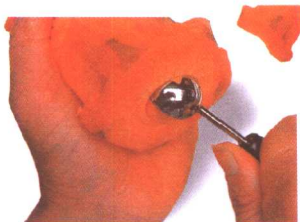
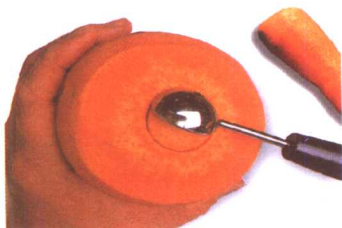
(2)U形槽口刀：刀身有U形槽而呈半圆柱状。主要用于刻中层花瓣、羽毛、鱼、龙的眼睛等。



(3)雕刀：刀身两侧和前端都是刀刃,主要用于刻花瓣、羽毛、动物的嘴,鱼的鳃、鳍和尾的坑纹等。



(4)挖刀：刀身成半圆形，主要用于挖半圆形孔、挖空内部等。



(5)模型刀：操作时只要将模型刀对准要刻的原料向下一压，就可取得一段实体模型，再按照需要切成不同厚度的片或块状。



食品雕刻常用刀法有哪几种？

食品雕刻所采用的刀法，常见的有切、削、旋、刻、戳、压6种方法。

切：把原料放在案板上切开，或者是把用模型刀压出的实体模型切成片。

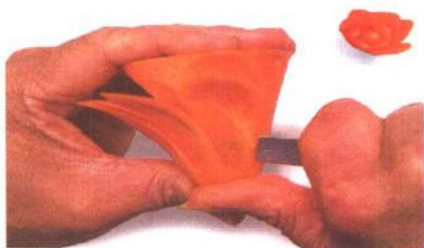
在食品雕刻中，这是一种辅助刀法。



削：主要用来将原料削得平整光滑，或去皮或削出雕品的轮廓，这实质上是对用来雕刻的原料进行初步加工。具体操作方法是左手托住原料，右手持刀，向前推削或向后拉削，使原料符合雕品的外形要求。



刻：一般用二号平口刀操作，主要用来雕刻各种花朵及其他雕品。例如雕刻一朵盛开的令箭荷花，花瓣可用直刻刀法成型。具体操作方法是，左手拇指向上紧托住已削出花朵外部轮廓的原料底部，其余四指与拇指相对，握在原料的上端；右手拇指与左手拇指相平同时托住原料底部，其余四指握住刀把，然后选好角度及每一个花瓣的合适位置，刀口向下一刀一刀直刻下去，每刻一刀就是一片花瓣。待刻出第一层花瓣后，随即刻出花瓣之间的空隙，再刻第二层。第二层花瓣要与第一层花瓣交错，这样由外向里刻出第三层花瓣，花蕊用圆柱刀戳成较密的细丝状，形成一朵盛开的花朵。



旋：是一种用途很广的刀法，它不仅可以单独旋一些花瓣弧度大的花朵，而且是多种雕刻品所必须的一种配合刀法。具体方法是，操作时左手五指和右手的拇指滚动原料，右手其余四指握住刀把，刀口倾斜向下，随着拇指的转动刻入，旋转时要有一定的弧度。主要用于雕刻月季花、喇叭花、牡丹花等。

食品雕刻基础知识



戳：一般用V形刀或U形刀操作，用于雕刻某些呈V形、U形及细条形的花瓣、羽毛等。此法操作比较简单，且用途很广。戳分为直戳、曲线戳、撬刀戳、细条戳。

①直戳 左手托住原料，右手拇指和食指捏住刀的中部，刀身压在中指第一节手指上，呈握钢笔式，刀口向前或向下，平推或斜推进原料，这样层层挖空。如大丽花、鱼鳞及鸟类的羽毛都采用这种刀法雕刻而成。



②曲线戳：曲线戳是用U形刀或V形刀操作，主要用于刻细长而且弯曲较大的花瓣、鸟类的羽毛、毛发等。雕刻方法是刀尖对准要刻部位呈“S”形弯曲前进，这样刻出的线条就成为曲线形。



③撬刀戳：撬刀戳主要刻制凹状船形花瓣，如睡莲、梅花等。操作方法是刀尖从要刻的部位戳入，刀进到一定深度时刀尖逐渐撬起，这样刻出的花瓣呈两头翘起的船形。



④细条戳：一般用于刻细长条状的禽类羽毛。操作方法基本与直戳刀法相似，但刻时刀在上一个羽毛下部偏斜的一半刻进，羽毛就由阔片变成了只有约半片大小的细条了。



食品雕刻常用原料有哪些？

用于食品雕刻的原料很多，凡质地细密、坚实，色泽鲜艳的瓜果或根茎类蔬菜均可。另外还有很多能够直接食用的可塑性原料。选用这些原料时，一要新鲜质好，以脆嫩不软、肉中无筋、肉质细密、内实不空的为佳。二要形态端正，这一方面可以减少修整工作；另一方面也容易刻出美观的形象，特别要选择适合雕刻作品所需要的形态。三要色泽鲜艳而光洁，雕刻多是运用原料的自然色泽，并加以巧妙搭配，达到绚丽多彩的效果。一般雕刻都不染色(除特殊情况外)，因此选色就特别重要。但由于雕刻需要的原料规格品种很多，而这些原料的形态、色泽、性能等又因栽培方法、生长季节不同有很大差异，但为了保证雕刻的质量，必须要根据上述三项要求，精心选择适当的原料，才能雕刻出合格的作品。



适合雕刻的原料有：

(1) 萝卜

萝卜品种很多，有各种形态，各种皮色，且有皮肉不同颜色的，如红皮白瓢的红萝卜；青皮红肉的心里美；红、黄、白、绿相间的胡萝卜等都可选作雕刻原料。

①红萝卜 皮红肉白，质地脆嫩，肉纹细密，可雕刻各种单、复片状花朵，如月季、茶花、橘子花、牡丹花、菊花、睡莲、马蹄莲等。还可刻制鸟兽，如鸽子、天鹅、丹顶鹤、熊猫、大象等。除此之外可刻制山水及亭台楼阁等。

②红心萝卜 皮青肉红，色泽鲜艳，可刻制牡丹、荷花、扶桑、玫瑰、杜鹃花、大丽花等花卉。



③青萝卜 皮青肉绿，质地脆嫩，可刻制形体较高的古塔、花瓶、凤鸟、蛟龙、山石、房屋、人物等。

④胡萝卜 色泽鲜艳，形状细长，耐久存。由于它的颜色与花朵相近，因而刻制出的花朵色泽与形象十分逼真。常用于

刻制梅花、牵牛花、郁金香、君子兰、月季及各种装饰花，还适合刻各种禽鸟。

⑤水萝卜 皮红肉白，质地脆嫩。可刻制玉兰、灯笼花，还可以刻蝴蝶、蜻蜓、蜜蜂等昆虫。

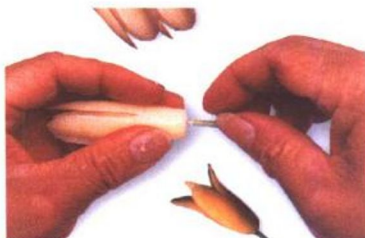


食品雕刻基础知识

(2) 薯类

①马铃薯(土豆) 以肉色洁白, 个大体圆的为好。其用途是刻各种花卉。如: 月季、玫瑰、橘子花、牡丹花、菊花、睡莲等。

②甘薯(地瓜) 有红心、白心、黄心三种, 水分较少, 淀粉较多, 刻出的作品细腻清晰。可刻制出三种不同肤色的人物头像, 自然渗出淀粉如搽抹一层胭粉, 另外还可以刻制花卉、鸟兽、山水、风景等。



(3) 瓜类

①冬瓜 体大肉厚, 可刻浮雕图案, 制作成“冬瓜盅”、“冬瓜灯”、“冬瓜罐”、“冬瓜花篮”等。

②西瓜 体圆形美, 皮瓤红、白、绿相间, 可雕刻各种图案, 制作成“西瓜盅”、“西瓜花篮”、“西瓜灯”等。

③南瓜 体大肉厚, 可雕刻各种图案, 制作“南瓜盅”、“花篮”, 还可利用根部刻制花卉, 各种较大型的龙、凤、鸟以及人物、山水、建筑、船舶等。

④角瓜(西葫芦) 可利用鲜嫩细腻的根蒂刻制花卉、昆虫及大型的凤鸟等。

⑤香瓜 可在表面刻制各种图案, 制成“香瓜盒”、“香瓜杯”等。

⑥哈密瓜 体大肉厚籽少, 用途与冬瓜相似, 极易造型, 而且味道鲜美。

⑦黄瓜 皮绿肉白, 质地鲜嫩, 适合雕刻一些简单实用的小型昆虫、花卉。如蝴蝶、蝥蝥、青蛙、喇叭花、佛手花等。



(4) 果类

①苹果 选体圆个大的可刻制大丽花, 草牡丹; 还可挖出内核, 做成表面雕刻图案, 内部酿豆沙馅的“酿苹果”及“八宝酿苹果”等。

②梨 用途同苹果。

③桃、香蕉、西红柿 可刻制花卉、花边装饰品。





(5) 蛋类

①鸡蛋、松花蛋、鸭蛋、鹅蛋煮或蒸熟之后可刻制花卉、花篮及鸳鸯、鸡仔、鸭仔等各种鸟类。

②蛋制品 黄蛋糕：质地较硬，可刻制大丽花、梅花，各种禽鸟、龙头、山水风景、亭台楼阁、宝塔金桥等。

白蛋糕：色白质较软，可雕刻白色的宝塔、亭台楼阁、山水风景。



(6) 其他

①苕蓝 近似球形，皮绿肉白，用途同红萝卜。

②紫苕蓝(紫菜头) 近似球形，两头略尖，外皮深紫色，内心紫红色，最适合雕刻紫色的花朵。

③红苕蓝(红菜头) 外形与紫苕蓝相似，肉色微红，适合雕刻红色的花朵。

④白菜 颜色洁白，是刻制菊花、牡丹的最好原料，还可以刻制鸟类的尾翎，人物的衣裙、袍带等。此外，芹菜是做花枝的最好原料；香菜、油菜、菠菜等鲜艳翠绿的梗、叶做花的陪衬、装饰最合适；洋葱可用来雕刻菊花、荷花；酱肉、火腿可刻制龙头、鸟头；白果可刻制腊梅花；茭白可刻制白玉兰、百合花；葱心、韭菜、蒜苗梗是花蕊的较好代用品。很多蔬菜、水果及熟制品，都可用做雕刻原料。



食品雕刻分哪几个步骤？

食品雕刻的制作比较复杂，必须有步骤地进行，才能有条不紊地操作，雕刻出形象优美，符合要求的雕刻作品来。通常分下列几个步骤。

(1) 命题

就是确定雕品的题目。给所雕之物取名，这是雕刻中首先做的一步，为使命题恰当，做到名物相符，应注意以下三点：

①要根据雕品的用途，确定富有意义和艺术性的题目。

②要使雕品的题目适合所应用的场合，如分别用于重要的节日招待会或重要的欢迎宴会的雕品，就应该采用不同的命题。同是孔雀雕品，在春节招待会上可取名“孔雀迎春”；而在欢迎宴会上可以“孔雀迎宾”定名。

③要结合季节进行命题，特别是花卉雕件，其命题不可违背时令，才能以假乱真。



(2) 定型

是根据题意确定雕品的类型，同时考虑好雕品的大小高低。这一步是雕品能否达到形象生动和确切地表现主题的关键。

(3) 选料

原料要根据题目和雕品类型选择，并且对哪些原料适宜雕刻哪些雕品或整个雕品

食品雕刻基础知识

的哪些部件，心中有数，做到大料大用，小料小用，并使雕品在色彩和质量上都达到要求。

(4) 布局

对于雕品的整个布局，要全面设计安排好。首先安排主体部分，再安排陪衬部分；陪衬部分应烘托主体部分，不能喧宾夺主，也不能主次不分。

(5) 雕刻

雕刻是实现雕品设计要求的决定性一步。雕刻的方法很多，因雕品的不同类型和不同内容而异。有的要从里向外刻，如大丽花、睡莲；有的要从外向里刻，如月季花、菊花、牡丹花；有的要先刻头部，如各种鸟；有的要先刻尾部，如蝈蝈。

雕品如何保管？

雕品中大都含有较多的水分和某些不稳定因素，如果保管不当，很容易因变形、变色而损坏。雕品又是艺术性强而费工大的制作品，必须珍惜，妥为保管，以尽量延长使用时间。对雕品的保管，通常有以下三种方法：

(1) 水泡法

把脆性的雕品放在1%的白矾水中浸泡，能使之较久地保持质地新鲜和色彩鲜艳。如果只放在清水中浸泡，雕品很容易起毛，并出现变质、褪色等现象。在浸泡时如果发现白矾水发浑，应及时换新白矾水浸泡。

(2) 低温保管

把雕品放在盆内加上凉水（以淹没雕品为宜），然后放入冰箱内，温度保持在3℃左右，这样可以保存较长的时间。在低温保管下能用1~2次，多用，雕品会褪色变形。

(3) 包裹法

上述两种方法比较简单实用，但雕品长时间浸泡后容易褪色、裂纹或充水过多而变形，更不宜保存着过色的雕品，采取包裹法可避免上述毛病。具体方法是：将雕品用挤净水的湿布包严，然后在外层用塑料纸包严，或用塑料纸直接包严即可。

雕品在菜肴中有哪些作用？

食品雕刻的作品，恰当地应用到菜肴、宴席中去，可以美化菜肴，烘托气氛，给人以美的享受。雕刻作品花样繁多，其应用方法也灵活多样，不拘一格，无固定的格局和规则。下面介绍几种雕品的应用方法。

(1) 独立应用

在较大型宴会上，席面上一般都有雕品出现，有的用各种花草组成一个大的花坛；有的摆设鸟兽及一些山水风景，如龙、凤、孔雀、群鹤。呈现各种美丽姿态，增添富丽堂皇的气氛。

(2) 点缀

一份精美的菜肴在装盘后，把雕刻作品摆放盘中，一同上席，显得更加生动。一般采用的艺术手法是：

① 围边 就是在菜肴装盘后，根据菜肴的色泽、质地、口味、形状，把雕刻好的成品摆放在菜肴的四周，围住主料，圆盘菜肴使用这种方法较多。但因食品雕件需围上一圈，用料较多，耗时较长，因此要求雕品简单、方便灵活，适宜雕装饰花卉或用模型刀配合刻制。雕刻的形象多是佛手花、喇叭花、君子兰花、树叶、松鼠、蝴蝶、白兔、飞燕等。

② 对衬 分为两种形式。一种是在围边的基础上有计划、有比例、有角度地摆放对衬成品。如三角形、四角形、六角形、八角形等。这种方法大都适用于圆盘。另一种是半边盛菜，半边摆放雕刻成品，适用于鱼盘。雕刻成品一般都采用精致美观、造

食品雕刻基础知识

型大方的整雕。如一盘金红色的“吉利虾球”放在盘子的一侧，另一侧摆放用“心里美”萝卜雕刻成的牡丹花再配上白绿相间的佛手、黄瓜花，就显得丰满艳丽，既能调剂口味，增加食欲，又能提高艺术感染力。

③盘心点缀 就是以菜肴围住雕刻成品。先把雕刻成品摆放在盘中间，四周或两边盛放菜肴，以烘托菜肴，从而增加整体的形象美和色彩造型的装饰美。这类雕品大都以花、鸟、鱼、虫、兽等立体整雕为主。

④根据不同的菜肴灵活运用，这种方法适用于无汤、无汁、无油腻的大型艺术冷盘。如用主料堆叠成假山，把雕刻的亭台楼阁、宝塔、小桥摆放在假山下，把用酱牛肉刻成的水牛摆放在用琼脂做成的湖泊之中，成为错落有致，布局自然，别有一番情趣的山水盆景冷盘。也有在热菜中采用这种方法。如“雪塔银耳”，把能食用的原料雕刻成塔状制熟，再涂抹上鸡、鱼茸或蛋泡糊蒸成雪塔状，放在银耳汤中。还有把能食用的蛋糕、蔬菜、水果、火腿等原料雕刻成平面的树叶、花草等，用蛋清、鸡茸等粘贴在主料上，起到装饰点缀的作用，如“鸳鸯戏水”、“熊猫戏竹”等艺术冷盘。



(3) 衬托

就是把雕刻成品与菜肴成品摆放在一起，互相陪衬，起到整体完美生动，色调和谐悦目的效果。菜肴烹调后的颜色也很多，我们在衬托主料时，要根据不同色彩的菜肴，来选择不同色彩的雕刻作品，可以把美学中顺色、逆色、冷色与暖色，及红、黄、蓝三原色的理论应用到菜肴的衬托中去。衬托菜肴时应注意以下几点：

①不能过分而使其喧宾夺主。一些无汤汁、无油腻的花色艺术菜易点缀，而一些汤多汁宽的菜肴就不易点缀。要做到画龙点睛，不要节外生枝、弄巧成拙，影响菜肴的质量。

②在整席菜中不要每个菜都陪衬，否则显得刻意雕琢，主次不分，重点不突出，缺乏节奏感。

③衬托的手法无固定格式，只凭厨师的审美观点，熟练的技巧，精心的构思，根据不同的菜肴、不同的场合、不同的原料，灵活运用。经点缀衬托后的菜肴，不仅形态美观，生动活泼，赏心悦目，富有情感，而且能达到典雅有致，锦上添花的目的。所以，作为厨师不但要有高超的烹调技术，还应具备一些美学修养。





(4)对菜肴本身进行雕塑

有些菜肴，特别是工艺造型菜，只靠简单的点缀和衬托是不能达到一定效果的。恰当地应用雕刻手法，其效果最为理想。热菜“金鱼闹莲”，把鸡或鱼、虾茸雕塑成“鱼”身，用大虾尾做成“金鱼”的胸、背、腹、尾鳍，在酒盅内抹上鱼、虾茸做成莲蓬，上屉蒸熟。在盘中金鱼围绕莲蓬、并在金鱼和莲蓬之间摆放用心里美萝卜雕刻的莲花瓣，就可以收到层次分明、有动有静、栩栩如生的效果。再如“八景宴”，将当地八个名胜风景利用雕刻手法恰当运用到宴席上，既能观赏祖国的名胜古迹、锦绣河山，又能品尝美味佳肴，使就餐者在大饱口福之外又饱眼福。这是正确利用雕刻手法的成功杰作。



(5)雕品的运用形式和内容

雕刻作品种类繁多，千姿百态，但能做到正确应用就必须结合不同的宴席，不同的菜肴，不同的要求，才能使主题寓意深远。

①根据我国的民族习惯，一般说，老年人的寿宴常用“寿星老人”、“松鹤延年”等雕品；结婚宴席常摆“双喜临门”、“鸳鸯戏水”、“喜上眉梢”等；招待亲友常用“幸福花篮”、“翠羽春光”等；一年四季常刻“飞燕迎春”、“金鱼戏水”、“花果满仓”、“红梅傲雪”等。在国际宴会上常出现具有我国民族特色的“凤凰展翅”、“龙凤呈祥”、“熊猫戏竹”、“天女散花”、“嫦娥奔月”等雕品。根据不同宴席，选用不同形式的题材，制作不同的雕品，能够使就餐者情趣盎然，心旷神怡，烘托气氛，得到精神上的享受。

②根据季节变化，为了达到以假乱真的目的，不仅要掌握多种花卉的雕刻技术，还要了解当地各种花卉的开放季节。我国北方花卉开放时间大致是：1月水仙，2月梅花，3月杜鹃，4月牡丹，5月芍药，6月季（月季5-10月均开花），7月扶桑，8月大丽花，9月木槿，10月菊花，11月山茶，12月海棠。还有一年四季开放的四季海棠花、天竹葵、三角花等。



③根据不同国家的风俗习惯，在为不同国家的客人举行的国宴中，为了尊重客人的时尚风俗，往往需采用客人国度的国花点缀，更富有意义。如日本——樱花；美国——山茶花；英国——红玫瑰；秘鲁——向日葵；西班牙——石榴花；泰国——睡莲；匈牙利——郁金香；尼泊尔——杜鹃；马来西亚——扶桑；意大利——雏菊；圣马力诺——仙客来；危地马拉——白兰花。同时在欧美地区的一些国家里，赠送花朵可以表达一定的情意。如：

玫瑰花——优美；冬青——喜悦；
水仙花——尊敬；黄菊花——亲爱；
白菊花——真实；万寿菊——悲哀。

我们了解各国风俗之后，在举行各种国际性宴会上就能恰当地运用雕刻的花卉，起到烘托气氛，增进友谊的目的。

