



图说

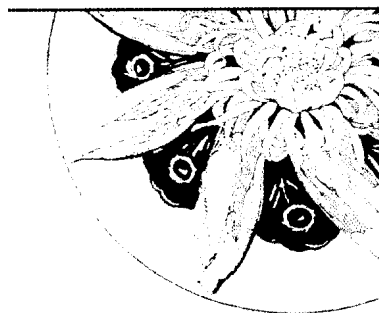
周明扬 李顺才 编著

果蔬食品造型



上海科学技术出版社

图说



果蔬食品造型

周明扬 李顺才 编著

上海科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

图说果蔬食品造型 / 周明扬, 李顺才编著. — 上海:
上海科学技术出版社, 2000.11
ISBN 7-5323-5607-8

I. 图... II. ①周...②李... III. ①水果—装饰雕塑—图解②蔬菜—装饰雕塑—图解 IV. TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2000) 第 56791 号

上海科学技术出版社出版、发行

(上海瑞金二路 450 号 邮政编码 200020)

商务印书馆上海印刷股份有限公司印刷

新华书店上海发行所经销

开本 787×1092 1/16 印张 11.75 插页 4 字数 227 千

2000 年 11 月第 1 版 2001 年 3 月第 2 次印刷

印数 4 001—8 000

定价: 28.00 元

本书如有缺页、错装或损坏等严重质量问题,
请向本社出版科联系调换

赛龙舟



凤仙菊花



力争上游



龙凤赏花

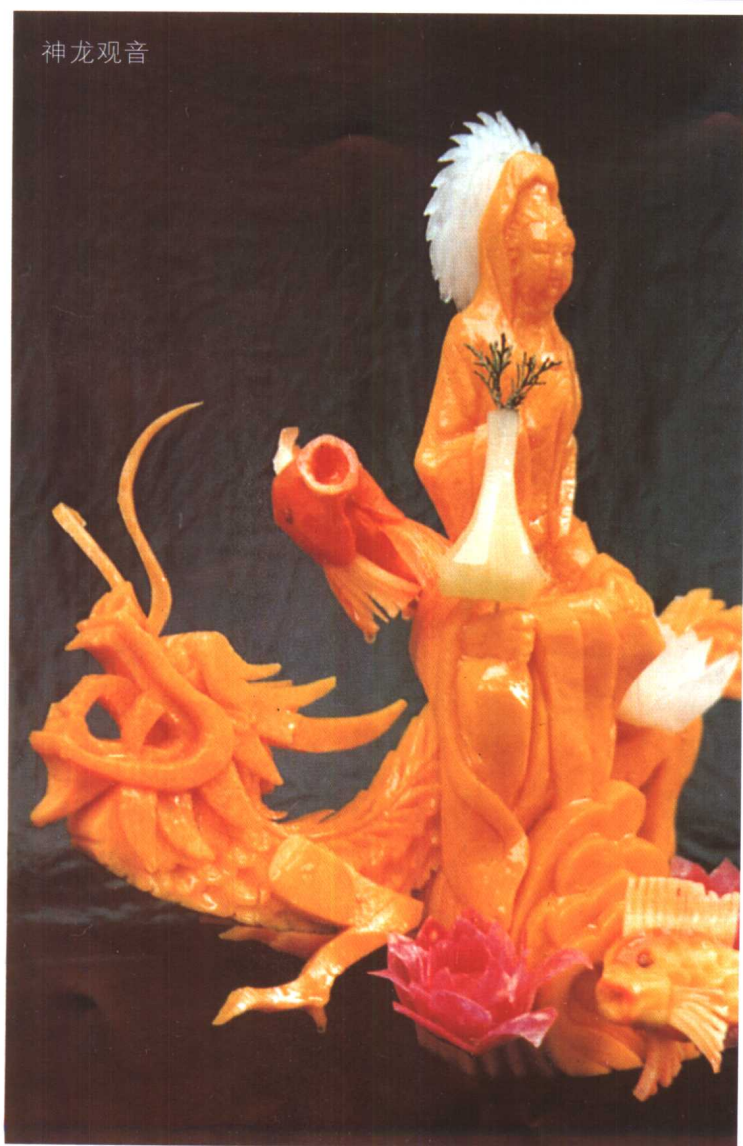




鲤鱼跳龙门



菊花



神龙观音



鱼鹰叼食

西瓜灯



鸟语花香



白兰花



鸳鸯戏荷





冬瓜盅



椰林风姿



百合花



鸳鸯戏莲花



海鸥搏浪



仙鹤



金凤展翅



西瓜盅(一)



荷香虾趣



渔翁垂钓



荷花



西瓜盅(二)



睡莲



凤凰赏花



月季



马蹄莲

梅花



骏马奔驰



龙舟观音



龙凤吉祥

内容提要

本书内容包括果蔬食品雕刻的基础、造型方法、造型艺术设计与处理、雕刻技艺和步骤,以及100余种花卉类雕品(17种)、鸟类雕品(22种)、其它动物类雕品(25种)、风景类雕品(6种)、器物类雕品(10种)、人物类雕品(15种)和瓜盅、瓜灯类雕品(6种)的雕刻图例。

本《图说》实用性、可操作性强,可供广大烹饪爱好者及烹饪雕刻专业的师生阅读、参考。



前言

高尔基说：“照天性来说，人都是艺术家。他无论在什么地方总是希望把美带到他的生活中去。”目前，随着我国经济、旅游事业的迅速发展，人民生活水平日益提高，对美的追求日益成为人们的向往，正如俄国美学大师车尔尼雪夫斯基所惊叹的那样：“美感已发展到这样的程度，差不多所有人类生产的东西，都是在这种渴望的巨大影响之下设计和制造出来的。”造型艺术的应用，兴起了前所未有的高潮。果蔬食品雕刻是造型艺术百花园中一枝璀璨的奇葩，发展至今日，不但技艺更加精湛，而且应用极为广泛，经常出现在宴席和酒会中。果蔬食品雕刻作为一种烹饪造型艺术已倍受人们的喜爱和重视。

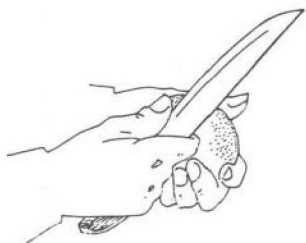
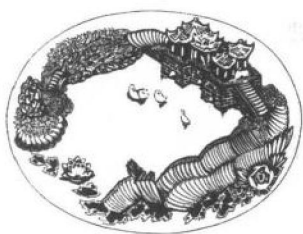
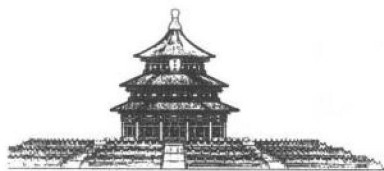
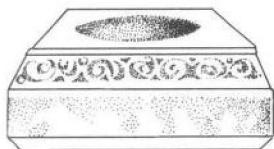
近年来，广大烹饪工作者不断学习美学和造型艺术，在果蔬食品雕刻中追求传统与创新、自然与艺术的结合。同时，通过对果蔬食品雕刻审美语言的研究来提高技艺，从雕刻艺术中借鉴创作技巧，出现许多寓意深远、生动有趣的优秀作品，得到人们的高度赞扬，显示了中国烹饪的高超技艺。然后，在部分果蔬食品雕刻中缺乏艺术造型规律，创作主题不明确，造型平淡无味，其弊病是过于追求生活的真实性，忽视了艺术真实性，结果对生活的真实性无法表现，有时弄巧成拙，艺术的真实性更无法表现。雕品中不能充分发挥烹饪原料自身的特点来造型，技巧低者，雕品的形象丑陋；技巧高者，充其量只得到外形之逼真，得其形而遗其神。作者通过编写《图说果蔬食品造型》一书，与广大爱好雕刻的烹饪工作者进行沟通，共同探讨，研究中国果蔬食品雕刻艺术。

本《图说》从造型基础、艺术构思、雕刻方法、雕品运用等方面，对各种代表性作品的雕刻技巧、美学特点、雕品范例作了较为详尽的阐述，并配以示范图解和彩色图片。无论介绍图例，还是安排篇章、组织文字及造型设计，都力求实用和易读，因而具有一定的参考和实用价值。作者殷切希望有志于钻研果蔬食品雕刻的读者，通过阅读本《图说》，不仅能掌握果蔬食品雕刻的创作方法和雕刻技巧，并能举一反三，不断创新，而且有助于提高自己的创作设计能力和雕刻水平。

本《图说》在编绘中，所涉及的内容广泛，参考了大量的烹饪资料和造型艺术资料，在此恕不一一列举，敬请各方专家、同仁见谅。由于本人学识浅薄，专业知识有限，书中不足之处，恳请广大读者、专家指正。

周明扬

2000年春



目 录

概述	1	2. 物象写生表现形式	15
一、果蔬食品雕刻的由来和发展	1	二、花卉、动物、风景和人物写生	16
二、果蔬食品雕刻的特性及其分类	1	1. 花卉写生	16
三、果蔬食品雕刻的应用范围	2	2. 动物写生	17
四、果蔬食品雕刻的作用	2	3. 风景写生	18
1. 点缀作用	2	4. 人物写生	18
2. 补充作用	3	三、实物塑造	19
3. 盛装作用	3	1. 利用油泥(或黄泥)等材料进行塑造练习	19
		2. 利用萝卜、土豆等原料进行雕刻练习	19
果蔬食品雕刻基础	4	四、辅助手法	20
一、果蔬食品雕刻的原料及储藏	4	果蔬食品雕刻的造型艺术设计与处理	21
(一) 常用的果蔬食品雕刻原料特性及用途	4	一、果蔬食品雕刻设计	21
(二) 雕刻原料、半成品和成品的保管	7	二、果蔬食品雕刻造型的艺术处理	21
二、果蔬食品雕刻的刀具及其适用范围	7	1. 夸张	21
1. 平口刀	7	2. 简化	22
2. 直刀	8	3. 添加	22
3. 斜口刀	8	果蔬食品雕刻步骤	24
4. 圆口刀	8	一、命题	24
5. “V”字形刀	8	二、选料	24
6. 圆柱刀	8	三、定型	24
7. 宝剑刀	9	四、雕刻	24
8. 圆珠控刀	9	五、布局	25
9. 勺口刀	9	果蔬食品雕刻技艺	26
10. 模型刀	9	一、花卉类雕刻	26
三、果蔬食品雕刻的种类与刀法	9	二、鸟类雕刻	26
(一) 果蔬食品雕刻的种类	9	三、其它动物类雕刻	27
(二) 果蔬食品雕刻的刀法	10	四、风景类雕刻	27
(三) 果蔬食品雕刻的手法	12	五、器物类雕刻	28
果蔬食品雕刻的造型方法	14	六、人物类雕刻	28
一、果蔬食品雕刻的写生	14		
1. 写生的工具	15		

七、瓜盅类雕刻·····	29	3. 月季·····	40
八、瓜灯类雕刻·····	29	4. 荷花·····	40
果蔬食品雕刻在宴席中的应用·····	33	5. 牡丹·····	41
一、宴席中的雕品组合形式·····	33	6. 菊花·····	42
1. 花台·····	33	7. 白菜菊花·····	43
2. 花篮·····	33	8. 睡莲花·····	44
3. 风景·····	34	9. 玫瑰花·····	44
二、雕品在菜肴中的应用·····	34	10. 山茶花·····	45
1. 菊花鱼翅·····	34	11. 梅花·····	46
2. 锅煽莲藕·····	34	12. 马蹄莲·····	46
3. 溜雪里虾仁·····	34	13. 倒挂金盅·····	47
4. 富强平和·····	35	14. 玉兰花·····	47
5. 孔雀展翅·····	35	15. 牵牛花·····	48
6. 绣球金针菇·····	35	16. 大丽花·····	49
7. 群鹤共舞·····	35	17. 郁金香·····	49
8. 鸳鸯漫游·····	35	二、鸟类雕品·····	51
9. 金鱼戏水·····	36	18. 白鸽·····	51
10. 圣诞美果·····	36	19. 山雀映霞·····	52
11. 青龙宝瓶·····	36	20. 孔雀争艳·····	54
12. 竹筒炖牛蛙·····	37	21. 丹凤朝阳·····	55
13. 宫灯照明珠·····	37	22. 百鸟朝凤·····	57
14. 九转大肠·····	37	23. 金雀和鸣·····	59
15. 双龙戏珠·····	37	24. 鸟语花香·····	60
16. 蛟龙腾飞·····	38	25. 雄鸡高鸣·····	62
17. 瀑布胜景·····	38	26. 雄鹰展翅·····	63
18. 长城颂·····	38	27. 仙鹤献寿桃·····	64
19. 五亭风光·····	38	28. 翠鸟赏花·····	66
20. 小桥相会·····	38	29. 鹦鹉攀枝·····	67
21. 宝塔生辉·····	38	30. 鸳鸯嬉荷·····	69
22. 山水盆景·····	38	31. 白鹭风采·····	71
果蔬食品雕刻图例·····	39	32. 天鹅湖·····	72
一、花卉类雕品·····	39	33. 雄鹰俯视·····	74
1. 黄瓜花·····	39	34. 凤凰展翅·····	75
2. 兰花·····	39	35. 双寿报春·····	76
		36. 喜上眉梢·····	78
		37. 母子情深·····	79

38. 海鸥搏浪·····	81	71. 双鱼花瓶·····	134
39. 鹤鹿同春·····	82	72. 菊报平安·····	135
三、其它动物类雕品·····	85	73. 丝瓜玉瓶·····	136
40. 双鹿鸣春·····	85	74. 锦绣花篮·····	138
41. 神猴品桃·····	87	75. 迎宾花篮·····	139
42. 勇往直前·····	88	76. 果蔬满篮·····	141
43. 装饰牛·····	89	77. 鹅形果皿·····	142
44. 骆驼望月·····	90	78. 青铜艺术·····	143
45. 袋鼠·····	91	79. 奥运圣火·····	145
46. 花猫嬉戏·····	93	80. 龙船玉塔·····	147
47. 海豹顶球·····	94	六、人物类雕品·····	149
48. 猴子捞月·····	96	81. 渔童掌灯·····	149
49. 母爱·····	98	82. 欢乐渔童·····	151
50. 骏马奔驰·····	99	83. 美人鱼·····	153
51. 二骏嘶鸣·····	101	84. 渔翁垂钓·····	154
52. 熊猫嬉戏·····	103	85. 寿星老人(一)·····	156
53. 犀牛·····	105	86. 寿星老人(二)·····	157
54. 猛虎下山·····	106	87. 嫦娥奔月·····	159
55. 东方雄狮·····	107	88. 仙女散花·····	160
56. 麒麟玉书·····	109	89. 牧童高歌·····	162
57. 鲤鱼跳龙门·····	110	90. 牧童吹曲·····	164
58. 龙凤呈祥(一)·····	113	91. 青春之歌·····	166
59. 金龙腾空·····	114	92. 骑士风采·····	167
60. 龙腾凤舞·····	116	93. 健美操·····	169
61. 龙凤呈祥(二)·····	118	94. 勇敢者·····	170
62. 金狮戏球·····	120	95. 空中揽月·····	171
63. 双鱼戏波·····	122	七、瓜果类雕品·····	173
64. 对虾会荷·····	123	96. 西瓜盅·····	173
四、风景类雕品·····	125	97. 冬瓜盅·····	174
65. 石竹仙境·····	125	98. 南瓜盅·····	175
66. 园林小景·····	126	八、瓜灯类雕品·····	177
67. 芭蕉树下·····	128	99. 宫灯高照·····	177
68. 椰林风姿·····	129	100. 花篮灯·····	178
69. 宝塔新姿·····	130	101. 宝塔瓜灯·····	179
70. 天坛风光·····	132		
五、器物类雕品·····	134		

概述



中国的果蔬食品雕刻在点缀宴席、美化菜肴方面起着重要作用。将果蔬食品雕刻作为一种单独的食品造型艺术,则是近几年才被人们提出。果蔬食品雕刻是以食品为原料,利用专业刀具,荟萃了雕刻、绘画、造型设计、插花等艺术手法来美化菜肴。它不仅同菜肴一样具有食用价值,而且还增加了菜肴的观赏价值。它是烹饪工作者用以美化宴席,追求“美食”的一种造型艺术手段。用寓意深远、形态逼真、刀法精湛的雕刻造型点缀菜肴、装饰席面,不仅能烘托宴会主题,活跃宴会气氛,还会使宾主赏心悦目,得到艺术的享受。果蔬食品雕刻作为一种技艺倍受人们的喜爱和重视。

一、果蔬食品雕刻的由来和发展

果蔬食品雕刻是我国饮食文化遗产的一部分。果蔬食品雕刻的出现可追溯到春秋时代。据元周密著的《武林旧事》卷九中记载:“绍兴廿一年十月,高宗幸清河郡王第,共进御筵节次如后,雕花蜜煎一行,雕花梅球儿,红消花,雕花笋,蜜冬瓜鱼儿,雕花姜,蜜笋花儿,雕花栳子,木瓜方花儿。”从这个记载可见,在宋代就有了菜雕技艺。当时,主要是雕花。《武林旧事》称这种雕花谓“看菜”。这大概是我国有关菜雕技艺的较早记述。到了清朝,果蔬食品雕刻则正式进入宴席,最著名的是嘉庆年间扬州席上的“西瓜灯”。其制法是将西瓜镂空,利用外皮的绿色,内皮的白色,瓜瓤的红色,分层刻出蝴蝶等图案,瓜内放大蜡烛,烛光闪闪,彩蝶飞舞,煞是好看。

随着果蔬食品雕刻的不断发展,原料使用范围的扩大,取材也更为广泛,其运用范围也在延伸。它不但被放在盘中作为点缀,或作为容器盛放食物,而且还作为艺术品放在菜肴之间,美化宴会环境,增进食欲,使进餐者在饱尝口福之余,还能得到美的享受。

近年来,随着人们精神文明和物质文明水平的不断提高,中外饮食文化交流以及饮食行业知识结构的变化,果蔬食品雕刻有了更新的发展。其特点是手法细腻,造型逼真,如花卉雕刻,能以假乱真;整雕造型,艺术性高;瓜灯雕刻,制作精巧。果蔬食品雕刻已从大型宴会发展到中小型宴会、普通餐馆,甚至进入寻常百姓家。

二、果蔬食品雕刻的特性及其分类

从狭义上讲,果蔬食品雕刻是创造出来的物体形象。它不同于热菜造型,因为热菜造型是把原料经专门刀工加工后煮熟,而果蔬食品雕刻的原料一般不进行处理,使用的刀具及刀法也与前者不同。它也不同于冷盘造型,冷盘造型是把原料先进行煮熟处理,再用刀工加工后拼摆在盘