

花鸟雕技法



辽宁科学技术出版社
LIAONING SCIENCE AND TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE



培训教程

罗家良 编著

食品雕刻培训教程

花鸟雕刻技法



HUANIADIAOJIFA

罗家良 编著

辽宁科学技术出版社

沈阳

编委名单

编著 罗家良

顾问 佟庆忠 张 玲

编委 梁 肖 翟万安 陈永新 闫小亮 余武科

图书在版编目(CIP)数据

花鸟雕技法 / 罗家良编著. — 沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2006.8
(食品雕刻培训教程)

ISBN 7-5381-4667-9

I. 花… II. 罗… III. 食品—装饰雕塑—教材 IV. TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2006) 第 004429 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 25 号 邮编: 110003)

印刷者: 沈阳市北陵印刷厂

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 145mm × 210mm

印 张: 3.5

插 页: 16

字 数: 100 千字

印 数: 1 ~ 5000

出版时间: 2006 年 8 月第 1 版

印刷时间: 2006 年 8 月第 1 次印刷

责任编辑: 姚福龙 李丽梅 邱利伟

封面设计: 刘冰宇

版式设计: 于 浪

责任校对: 王晓秋

定 价: 13.80 元

联系电话: 024-23284354

邮购热线: 024-23284502

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

<http://www.lnkj.com.cn>

作者小传

罗家良 高级烹调师，食品雕刻技师，中国烹饪名师，辽宁烹饪名师，中国烹饪协会会员，北方厨艺协会理事。

祖籍江苏，1962年出生于沈阳，1984年毕业于沈阳大学数学专业。从事数学教师工作数年，后改行从事烹饪教学工作。擅长东北菜制作和食品雕刻，尤其精于雕刻花鸟、动物和人物，特别是在刻画人物的表情神态方面，堪称国内一绝。与其他雕刻名家不同的是，他不仅仅满足于研究雕刻技法，而且在研究和探索先进的食品雕刻教学方法上，下了很大功夫，并取得了可喜的成果，他总结出了“几何法”、“比例法”、“动势曲线法”等，填补了国内食雕教学理论方面的空白，大大降低了学习食品雕刻的难度，提高了学习效率，因而深受学生们的欢迎。

近年来，曾多次在《中国烹饪》、《四川烹饪》、《中国食品报》上发表理论文章和食雕作品。

已出版的著作有：《新编果蔬雕技法与应用》、《雕刻技法与围边》、《轻松学厨艺·鱼菜制作》、《新编实用食品雕刻图案集》、《新编花鸟兽雕刻技法与应用》、《新编萝卜雕技法与应用》和《造型菜雕品设计与制作》等。

2002年，代表沈阳队参加了中央电视台“满汉全席”全国电视烹饪擂台赛，获第19期擂主地位。

2003年，获辽宁省烹饪技术大赛食品雕刻金奖，第五届全国烹饪技术大赛食品雕刻银奖。

2004年7月，被辽宁省商业厅、辽宁省烹饪协会授予“辽宁烹饪名师”称号。

2005年底，被国家商业部、中国烹饪协会授予“中国烹饪名师”称号。

2004年10月，创办了“罗家良食品雕刻教室”，并遵循着“以人为本，因人施教”的教学理念，运用“一对一授课，全程跟踪辅导”的模式教学，在科学的教育理论指导下，最大限度地发挥学生的潜能，因而收到了非常好的效果。现已培养了大批高素质食品雕刻人才。

联系电话：024-81031478 23995833

E-mail:luojialiang008@sina.com

目 录

第一部分 食品雕刻概论

1.1 食品雕刻概述	001
1.1.1 食品雕刻的概念	001
1.1.2 食品雕刻的作用	002
1.1.3 食品雕刻的特点	002
1.1.4 食品雕刻发展的历史	003
1.1.5 食品雕刻的应用	004
1.2 食品雕刻的刀具	004
1.2.1 常用的刀具	004
1.2.2 刀具的打磨与保养	007
1.2.3 常用刀具的正确握法	008
1.3 常用刀法简介	010

第二部分 花卉及昆虫的雕刻技法

2.1 花卉雕刻的种类与要点	015
2.1.1 花卉雕刻的种类	015
2.1.2 花卉雕刻的要点	016
2.2 戳刀花卉的雕刻技法	017
2.2.1 油菜菊（白菜菊、芹菜菊）	017
2.2.2 萝卜菊	018
2.2.3 九月菊	020
2.2.4 大丽花 I	022
2.2.5 大丽花 II	024
2.2.6 睡莲	026

2.3 直刀花卉类的雕刻技法	028
2.3.1 玉兰花.....	028
2.3.2 荷花.....	030
2.3.3 百合花.....	032
2.4 旋刀花卉的雕刻技法	034
2.4.1 牡丹花 I	034
2.4.2 牡丹花 II	036
2.4.3 月季花.....	038
2.4.4 玫瑰.....	040
2.4.5 康乃馨.....	041
2.5 特殊花卉与昆虫的雕法	042
2.5.1 马蹄莲.....	042
2.5.2 蝈蝈.....	043
2.5.3 螳螂.....	044
2.5.4 蝴蝶.....	044
2.5.5 蜻蜓.....	045

第三部分 鸟类雕刻技法

3.1 鸟类雕刻基本知识	046
3.1.1 鸟类雕刻的特点和要点.....	046
3.1.2 鸟类雕刻的一般步骤.....	047
3.1.3 “几何法”和“比例法”简介.....	048
3.1.4 “动势曲线法”简介.....	050
3.1.5 鸟嘴的刻法与“倒棱”.....	052
3.1.6 翅膀的种类与刻法.....	053
3.1.7 鸟爪的刻法.....	056
3.1.8 鸟尾的种类与刻法.....	058
3.2 小型鸟类的雕刻	060
3.2.1 相思鸟.....	060
3.2.2 燕子.....	062
3.2.3 鸽子.....	062
3.2.4 翠鸟.....	064

3.2.5 喜鹊·····	065
3.2.6 鹦鹉·····	067
3.2.7 八哥·····	068
3.2.8 鹌鹑·····	069
3.2.9 寿带鸟·····	070
3.3 中型鸟类的雕刻·····	072
3.3.1 公鸡·····	072
3.3.2 鸭子·····	074
3.3.3 家鹅·····	076
3.3.4 天鹅·····	077
3.3.5 大雁·····	079
3.3.6 锦鸡·····	080
3.3.7 鸳鸯·····	082
3.4 大型鸟类的雕刻·····	084
3.4.1 鹰·····	084
3.4.2 白鹭·····	085
3.4.3 仙鹤·····	086
3.4.4 凤凰·····	090
3.4.5 孔雀·····	092
3.5 组合作品的雕刻·····	094
3.5.1 燕鹊呈祥·····	094
3.5.2 鸟语花香·····	096
3.5.3 一行白鹭上青天·····	098
3.5.4 雪松仙鹤·····	099
3.5.5 雄鸡·····	100
3.5.6 鹦鹉花篮·····	101
3.5.7 鸟栖枝头·····	102
3.5.8 百鸟朝凤·····	103
3.5.9 代代长寿·····	104
3.5.10 孔雀东南飞·····	105

第四部分 作品欣赏

食品雕刻概论

1.1 食品雕刻概述

1.1.1 食品雕刻的概念

食品雕刻就是利用一些特殊的刀具，采用一些特殊的刀法，将新鲜卫生的食品原料加工成特殊的艺术品的操作过程。

这种特殊的艺术品，是由萝卜、黄瓜、南瓜、莴笋、芋头等雕刻成的姿态优美、造型各异的花、鸟、鱼、虫等形象，它的主要功能不是食用，而是摆在餐桌上供人欣赏，起美化菜肴、烘托气氛的作用。由于食品雕刻的主要原料多为蔬菜水果等，所以现在烹饪界把这样的雕刻叫做果蔬雕刻。

经常有人把“雕刻”和“雕塑”混为一谈，其实两者是有区别的。“雕塑”是一个综合的概念，它包括了“雕”和“塑”两种手法，“雕”（也叫“雕刻”）主要是指在固体材料上，借助锋利的刀具进行切、戳、镂、刻、削、旋等，去除多余的材料，以脱胎出所需要的立体造型。而“塑”是利用柔性可塑材料的易于变形的性质，主要通过手的直接动作，从无到有，从小到大，由里向外，用材料逐步加添法将立体形象垒积、构筑起来，如面塑、泥塑等。如果再深入研究的话，“雕”和“刻”也是略有区别的，“雕”一般指切除较大面积的材料，而“刻”则多指表面或浅层材料的剔除，不论“雕”或“刻”，都是由大到小、由外到里，将材料的某部分逐步减除，从而完成立体造型的。

食品雕刻与其他雕刻艺术的区别在于，必须选用新鲜干净的可

食性烹饪材料作为原料, 必须在餐桌上或餐厅内展示使用; 与菜肴的联系极为密切, 展示时间短, 现用现雕, 不能长期保存, 作品由厨师操作完成。

1.1.2 食品雕刻的作用

中国菜讲究色、香、味、形、器, 而在菜肴的周围点缀雕好的花、鸟、鱼、虫, 或将菜肴盛装在雕好的瓜盅、瓜罐、龙舟、凤船中, 你会深深体会到, 食品雕刻的应用对菜肴的色、香、形、器都能起到非常好的改进作用, 在这样的餐桌上, 客人享受的不仅仅是营养和美味, 同时还是艺术, 是赏心悦目、美轮美奂的艺术。所以在现代的餐饮业中, 不论是酒店、饭店、宾馆的老板, 还是厨师, 乃至用餐的客人, 都十分重视和看好这门技术。

它具有如下的作用:

- (1) 美化菜肴, 装饰席面;
- (2) 提高档次, 烘托宴会气氛;
- (3) 弥补菜肴在形状、颜色方面的不足;
- (4) 突出重点菜肴;
- (5) 融入文化, 增进情趣。

此外, 食品雕刻对于饭店来讲, 是树立品牌、扩大宣传的一个必备手段, 而对厨师来讲, 它是衡量自己业务水平、提高竞争能力、拓展创新空间的一个重要方面, 所以很多厨师朋友都希望能熟练掌握这门技术。

1.1.3 食品雕刻的特点

(1) 食品雕刻所用的原料必须是能够食用的烹饪原料, 常用的有大萝卜、心里美萝卜、黄瓜、冬瓜、牛腿瓜、土豆、芋头、莴笋及西瓜等。

(2) 展示时间短, 只能一次性使用, 不能重复利用和长期保存, 必须现用现雕, 所以有人说, 食品雕刻是短暂的艺术或瞬间的艺术。

(3) 技术性强, 由于原料水分大, 质地脆嫩, 所以要求雕刻者刀法纯熟, 技艺精湛。

(4) 艺术性强, 因为食品雕刻最主要的目的是装饰席面, 美化菜肴, 所以雕刻作品应该是造型优美, 形象生动, 色调明快, 使用餐者在品尝美味的同时, 在视觉上得到美的享受。

(5) 题材的选择上, 多表现吉祥、美好、健康、轻松诙谐的内容, 与宴会的主题相符, 或能建立某种联系, 使宴会的气氛和谐、融洽。

1.1.4 食品雕刻发展的历史

中国的食品雕刻有着悠久的历史, 一般认为, 早在春秋时期就出现了最早的食雕, 即在蛋的外壳上进行雕刻, 称之为“食雕”。《管子》一书中记载的“雕卵”, 就是食品雕刻的雏形。

唐代有了酥酪雕, 称之为“香食”。到了宋代, 又有了以蜜饯为主的多种花雕, 称之为“看菜”, 此时, 食品雕刻技术发展较快, 逐渐形成一种时尚, 我们可在多部古籍中见到食品雕刻的影子, 如司马光在《温国文正公集》中曾说: “世人取果饵而刻镂之、朱绿之, 以为盘案之玩……”; 《武林旧事》记载, 在某宴席上有“雕花蜜饯一行, 计十二味……”; 《山家清供》记载, 某人曾剖香椽, 做成两只酒杯, 在香椽的皮上雕上花纹, 然后用这样的杯子温酒, 与客人品尝。

早期的食品雕刻题材主要以花卉为主, 随着食品雕刻技术的不断发展, 不断完善, 到了明代和清代, 出现了人物、花鸟、鱼兽、虫草等各种题材的食雕作品, 特别是出现了闻名中外的扬州瓜雕, 据《扬州画舫录》记载: “……亦间取西瓜镂刻人物、花卉、虫鱼之戏, 谓之西瓜灯。” 无论是这个时期的皇宫盛宴, 还是各种地方宴席, 都更多地运用了食品雕刻技术, 如粤菜中的“冬瓜盅”, “满汉全席”中的“看菜”(即花台、展台)等。

食品雕刻在国外餐饮业中也非常普及和流行, 西方人过万圣节时, 多用圆形南瓜雕刻成小灯笼, 在美国、法国、西班牙、泰

国等国,人们经常能看到用西瓜、南瓜、橙子、西红柿、萝卜等雕成的作品(多为花卉)来装饰餐台。此外,在西方国家的宴会上,还经常能看到奶油雕、冰雕、巧克力雕、糖粉雕等。

1.1.5 食品雕刻的应用

(1) 摆在盘边或盘中,不与菜肴接触,起装饰作用,并弥补菜肴在颜色、形状方面的某些不足。如牡丹花、月季花、小鸟、天鹅、鸳鸯、仙鹤等。这类作品形体不宜太大。

(2) 雕刻成容器,消毒后用来盛装各种菜肴,如冬瓜盅、西瓜盅、龙舟、瓜罐等。这类作品常用冬瓜、西瓜、南瓜、西葫芦、哈密瓜、橙子等雕成,一般不食用,但有时也可将瓜盅和菜肴一同蒸熟食用。这样的雕刻作品,既供欣赏,又能食用,还能增香,一举三得。

(3) 作为菜肴主体外形的一部分,虽不能食用,但却使菜肴的形状完整、美观,符合主题。例如,在拼盘“孔雀开屏”或“凤戏牡丹”中,先用萝卜或南瓜雕刻出孔雀头或凤凰头摆在盘中,在其后面用香肠、火腿、黄白老糕等摆出身体、翅膀、尾翎。这类作品,因为与食物直接接触,所以一定要处理得干净卫生,避免污染。

(4) 独立摆放,专供欣赏,所以也叫展台,通常摆放在餐台中央或餐厅某一显要位置,根据宴会的档次和规模,可大可小,但必须刀工精细,制作精美。题材上,可以是龙、凤、仙鹤、孔雀、仙女、瓜灯等。在材料上,多数酒店选用果蔬雕,也有些酒店用冰雕、泡沫雕、奶油雕、琼脂雕等。

『 1.2 食品雕刻的刀具 』

1.2.1 常用的刀具

(1) 大形刀:也叫分料刀,用于切原料的大形(雏形),属必

备刀具。有的教材把它叫做一号平口刀。刀刃较长，一般在15~20cm之间，可以是长条形的，也可以是尖形的，或弯形的，从商店买回的成套的雕刻刀具中，其大形刀通常较小，不实用，所以最好是自己另备一把（见图1-1）。

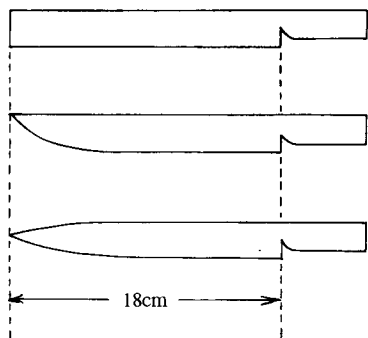


图1-1 常见大形刀的种类

（2）手刀：也有人把它叫做平口刀或二号平口刀，刀刃呈尖形，锋利。雕刻作品中的绝大部分内容是用它雕成的，是所有刀具中应用最频繁的一种。右手握住刀柄后，将拇指伸直，刀刃的长度与拇指长度相当为宜，尖形，锋利（见图1-2）。

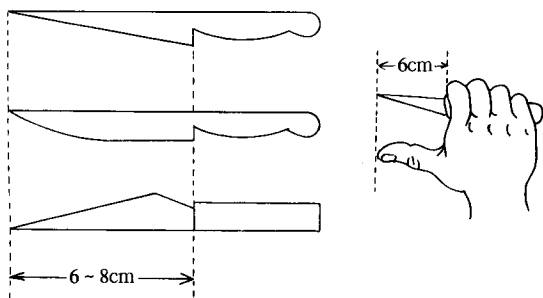


图1-2 常见手刀的形状及长度

（3）V形戳刀：也有人把它叫做尖形戳刀或槽刀，2~3把，主要用来戳尖形槽状花瓣（如大丽花、睡莲等），也可用来戳瓜灯、瓜盅表面的图案条纹，人物的衣纹、眼睛、头发、胡须等（见图1-3）。

（4）U形戳刀：也叫圆形戳刀，3~4把，主要用来戳圆槽形花瓣、条形花瓣（大丽花、菊花等）、龙鳞、鱼鳞、鸟类的翅膀、羽毛、尾巴等。其中最大的一把常用来戳人物的脸蛋、额头，最小的一把常用来戳鸟类的眼睛及小圆孔、花蕊等（见图1-4）。

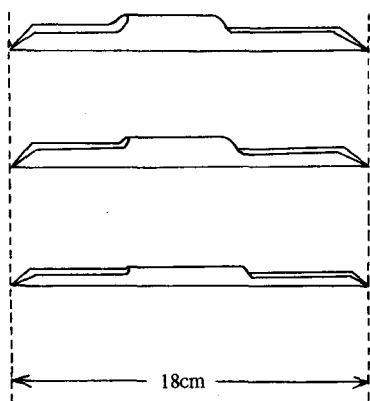


图 1-3 常用的 V 形戳刀

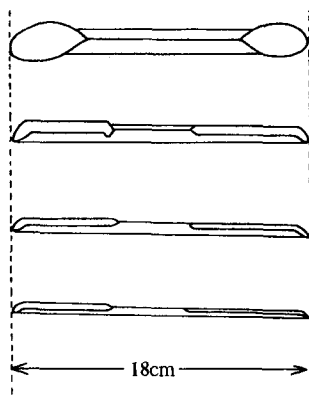


图 1-4 常用的 U 形戳刀

(5) 其他刀具：包括刻线刀、挖料刀、圆筒刀、挖球刀等。

①刻线刀：刀身为长圆筒，两端刀刃部分为菱形，一端略大，一端略小，主要用于在凹面上或狭小的空间里刻线条，比如在刻寿星的胡子时，胡子前面一般都有手和袖子遮挡，所以用普通的 V 形戳刀很不方便，这时就可用到刻线刀。

②挖料刀：刀身为长圆筒，两端为两个圆环，一端略大，另一端略小，适合于挖较粗的圆坑或圆洞，或在特殊情况下剔废料。比如雕一朵牡丹花，在雕好外层花瓣后想把花心部分挖空，换上另一种颜色和形状的花心，这种情况下，其他的刀具很难把花心挖得干净利索，这时可把挖料刀的圆环压在花心上，旋转刀柄即可剔净废料。

③圆筒刀：形状如同小圆管，可用电视天线改装，圆管直径为 0.5cm 或 0.3cm，长度约为 12cm，主要用于戳某些圆孔、圆洞等。

④挖球刀：一段不锈钢圆柱的两端各焊有两个半球形的金属勺，勺底有一小孔，主要用于挖黄瓜球、挖胡萝卜球、剔瓜瓤、挖坑等（见图 1-5）。

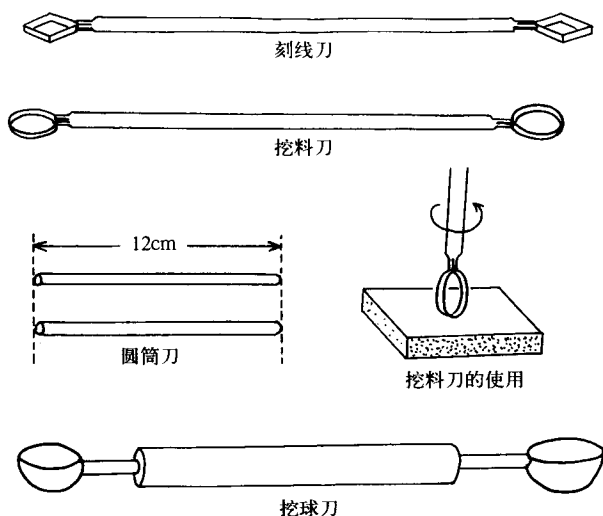


图 1-5 其他刀具的形状

1.2.2 刀具的打磨与保养

(1) 大形刀与手刀应先在较粗的磨石上将刀刃磨薄，然后再用较细的磨石磨至锋利、光滑。手刀应先修成尖形，刀刃、刀背一般不宜有弧线，刀刃长度 6~7cm 为宜。

(2) V 形戳刀、U 形戳刀先用平板锉从外侧将刀刃锉尖，然后再用细磨石将刀刃慢慢地磨至光滑、锋利。检验刀刃是否锋利的方法是用 V 形刀或 U 形刀在一块较老硬的萝卜上戳长条，如果戳的时候感觉到轻松省力，戳出的萝卜条光滑顺溜，说明刀已磨好，否则，如果戳的时候费力，戳出的条粗糙有毛茬，说明这戳刀还需要再磨。从商店买回的成套的刀具中，一般的 V 形刀角度都稍小，约 60° ，需将其掰大，使之接近 90° ，而 U 形刀的刀刃一般略显扁平，需将其修成半圆状（见图 1-6）。

所有刀具用完后均应擦干水分，擦净原料余渣，放入工具包中。大形刀和手刀最好另备两个刀鞘（用人造革或皮革按刀刃形状缝制），防止在工具包中同其他刀具发生摩擦。

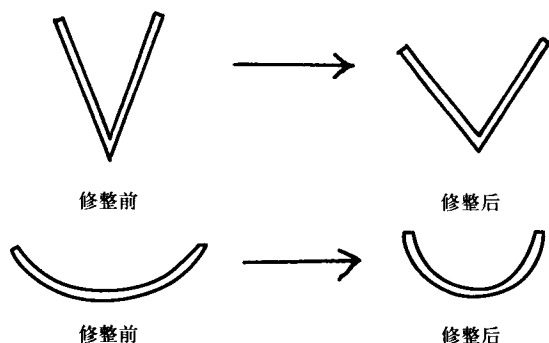


图 1-6 V 形戳刀、U 形戳刀的修整

1.2.3 常用刀具的正确握法

掌握正确的握刀方法，对初学者来说是十分必要的，因为这样省时、省力、省料，学习效果好，工作效率高，可以避免出现一些失误，如将原料切坏或将别人刮伤。

如果初学者的握刀方法不正确，必须马上改正过来，否则，当你习惯了错误的方法，再想改正就困难了。

手刀的正确握法一般有两种，一种是四指抓住刀柄（刀刃向内），拇指张开抵住原料，雕刻的时候，靠虎口的收缩夹紧使刀刃向里运动。这种方法多用于雕荷花、玉兰花瓣，剔花瓣里层的废料，或是削动物的表面部分。另一种握刀方法像握铅笔一样握住刀柄，但无名指和小指一定要抵住原料（作为支点），刀刃向里。这种方法多用于雕动物的外形或剔一些较小的废料。不论用哪种方法，运刀的时候都要稳、慢、准。在雕至关键部位的时候，可将刀刃像拉锯那样前后反复运动，这样，首先可以防止运刀过快、用力过猛而将原料拦腰切断，其次，可以使切面光滑平整。

刀刃向外或没有支撑点都是错误的，容易引起失误。

手刀的握法如图 1-7 所示。

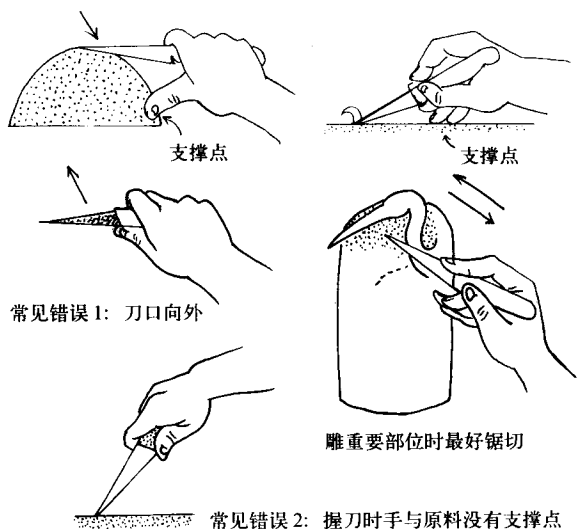


图 1-7 手刀的正确握法及错误握法

戳刀的握法与握笔相似，戳的方向向外，不能向里，但无名指和小指要抵住原料，戳刀在向前运动时，作为支撑点的无名指和小指不要移动（继续抵在原料上），当戳刀向前移动一段距离使无名指和小指呈跪式后停止，将无名指、小指伸直抵住下一个支撑点后再继续向前戳。

手与原料之间没有支撑点是错误的。

戳刀的握法如图 1-8 所示。

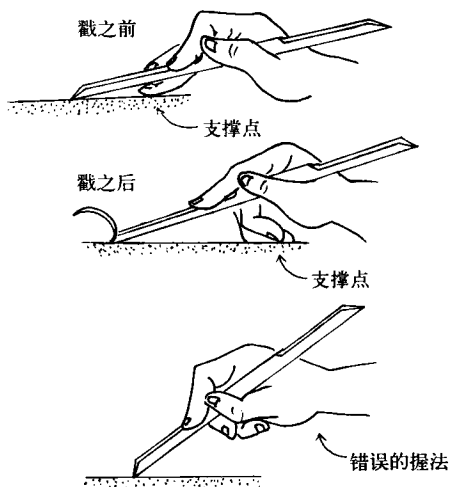


图 1-8 戳刀的正确握法及错误握法

『 1.3 常用刀法简介 』

(1) 切: 属辅助刀法。雕刻一件作品前, 先用大形刀将不规则的原料切成最简单的大概的形状, 如方形、梯形、三角形、楔形(斧刃形)等, 我们称之为大形(也叫坯子), 大形应该能够体现出物体的主要特征, 并尽可能地使以后的雕刻变得简单省事, 少去废料。切的时候, 大形刀应从上向下垂直落下, 力求准确、整齐, 切面在一般情况下是平的, 有时也可以是弧面的(见图1-9)。

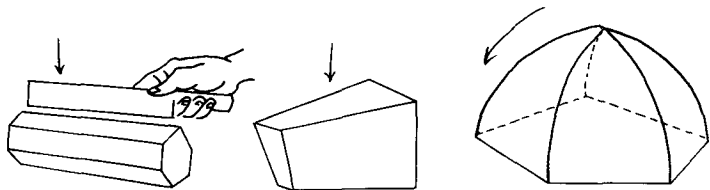


图1-9 切的应用

(2) 雕: 属常用刀法, 前面介绍的“雕刻”概念中的“雕”是广义的, 它包括了切、削、戳、旋、刻等各种刀法, 这里的“雕”是狭义的, 原料先用大形刀切出简单的大形坯子后, 用手刀通体性大面积切削原料, 从而呈现出雕刻对象的大概轮廓, 所以关于雕刻步骤的正确表述应该是“切大形, 雕轮廓, 刻细节”。比如要雕一只鸟, 先用大形刀将原料切成上尖下宽的楔形坯子, 然后用手刀雕出鸟的头、颈、背、腹部曲线, 从而使人一眼就能看出这是一只鸟而不是一条鱼(见图1-10)。

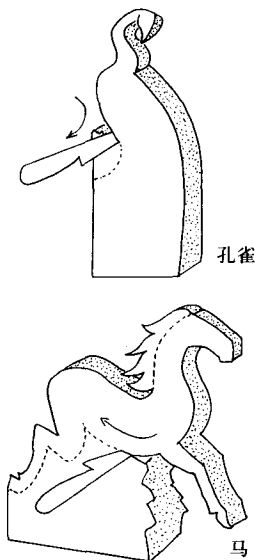


图1-10 雕的应用