

李顺才



编著 李顺才

食雕技法

江苏科学技术出版社



李
顺
才

编著 李顺才

食雕技法

江苏工业学院图书馆
藏书章

江苏科学技术出版社



图书在版编目 (CIP) 数据

李顺才食雕技法 / 李顺才编著. —南京: 江苏科学技术出版社, 2004.10
ISBN 7-5345-4179-4

I. 李... II. 李... III. 食品—装饰雕塑
IV. TS972.114
中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 023665 号

李顺才食雕技法

编 著 李顺才
编辑助理 刘 强
责任编辑 孙连民

出版发行 江苏科学技术出版社
(南京市湖南路 47 号, 邮编: 210009)
经 销 江苏省新华书店
照 排 南京展望文化发展有限公司
印 刷 苏州印刷总厂有限公司

开 本 787 mm × 1092 mm 1 / 20
印 张 4
版 次 2004 年 10 月第 1 版
印 次 2004 年 10 月第 1 次印刷
印 数 1 - 3000 册

标准书号 ISBN 7-5345-4179-4 / Z · 591
定 价 22.00 元

图书如有印装质量问题, 可随时向我社出版科调换。



前 言

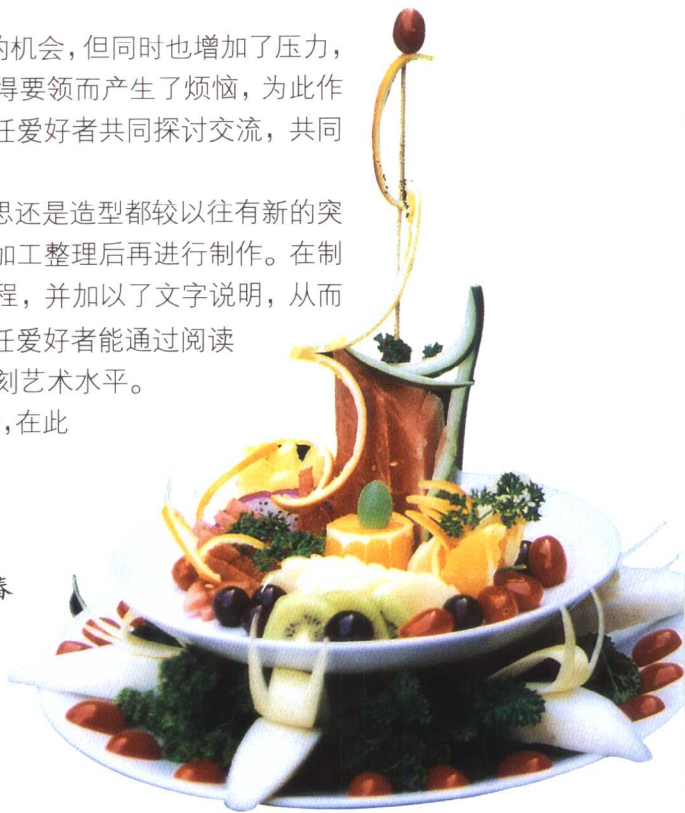
菜肴中起画龙点睛之笔的食品雕刻工艺，历史悠久，技艺精湛，是中国饮食文化中的一颗晶莹剔透的明珠。在明清时它就在扬州一带盛行。近几年来，随着改革开放的不断加快，各行各业都得到了迅猛的发展，食品雕刻工艺也随着饮食业的发展上了一个新台阶。现在，人们不仅对菜肴的口味和品种产生了新的要求，而且对菜肴的“色”和“型”也有了新的审美观念，这就要求广大的厨师和烹饪爱好者必须具备很好的审美眼光和动手造型的能力。所以近几年来社会上开始出现“食品雕刻热”。

针对这一现象，广大的厨师和烹饪爱好者感觉到了市场的机会，但同时也增加了压力，由于有不少厨师因为找不到食品雕刻制作的头绪或因制作不得要领而产生了烦恼，为此作者想通过编写《李顺才食雕技法》一书来与广大的厨师和烹饪爱好者共同探讨交流，共同提高食品雕刻制作的技艺。

本书的所有作品均由作者本人亲自制作，作品不论是构思还是造型都较以往有新的突破，其中有不少作品还吸取了民间通俗艺术的题材，并经过加工整理后再进行制作。在制作时作者把一些实用性较强的作品分解成了多步骤的制作过程，并加以了文字说明，从而使读者能够易学易懂。作者在此衷心地希望广大的厨师和烹饪爱好者能通过阅读本书带来技艺上的长进，并能举一反三，从而达到一定的雕刻艺术水平。

由于此书编写时比较匆忙，书中难免存有疏漏和不足之处，在此敬请广大读者朋友给予批评、指正！

李顺才
二〇〇四年春





目 录

■前 言

第一篇 概述

- 一、食品雕刻的发展史·····(1)
- 二、食品雕刻的特点·····(1)
- 三、食品雕刻的具体运用·····(2)
- 四、食品雕刻的原料及储藏·····(3)
- 五、食品雕刻的工具种类与运用·····(4)
- 六、食品雕刻的种类与刀法·····(5)

第二篇 食品雕刻实例步骤图解

- 一、花卉类雕刻·····(8)
- 二、建筑类雕刻·····(12)
- 三、水产类雕刻·····(13)
- 四、鸟类雕刻·····(15)
- 五、兽类雕刻·····(20)
- 六、人物雕刻·····(25)

第三篇 食品雕刻技艺实例图解

- 一、花卉部分·····(28)
- 二、建筑部分·····(34)
- 三、水产部分·····(37)
- 四、禽鸟部分·····(40)
- 五、走兽部分·····(50)
- 六、人物部分·····(58)
- 七、瓜灯部分·····(68)
- 八、水果部分·····(71)





第一篇 概述

食雕是中国烹饪中的一部分，它在筵席上点缀菜肴，起着重要的作用。近几年来，食品雕刻越来越受到人们的青睐与肯定，它是融绘画、雕塑、插花、灯光、音乐以及书法为一体的一门综合艺术，在酒席筵上用一些寓意深远、形态逼真、刀法精湛的食雕作品来点缀菜肴，装饰席面，不仅能烘托主题，增添气氛，而且还能使人赏心悦目，增加食欲。

一、食品雕刻的发展史

食品雕刻作为烹饪中的一门技艺，最早可追溯到春秋战国时期，孔子云：“菜不过寸”“割不正，不食”，这虽然是“礼”的要求，但却反映了当时的社会风尚。在先秦时期，管子中便有“雕卵熟斲之”的字句。句中的雕卵不是雕刻，而是彩画，这可能是食雕的前奏吧！到了隋代“镂金龙凤蟹”出现，即用金纸镂刻成龙凤的图案，然后再覆盖在糖醉蟹上，这大概就是食雕的雏形。到了宋代，据有关资料记载，当时一些酒楼中开始出现了“看盘”，即用一些果品蜜饯雕刻成各种造

型，然后将其放入盘中，供人欣赏，诱人食欲。到了明清时期，在江苏扬州一带，出现了闻名全国的扬州“瓜灯”、“瓜盅”，当时非常盛行，技艺也相当精湛，原料主要是以西瓜、冬瓜为主，采用平面浮雕与镂空突环相结合的雕刻技巧，其中“突环”更是变化无穷，妙趣横生，使人看了无不拍手称奇。《扬州画舫录》中就有“取西瓜镂刻人物、花卉、虫、鱼之戏”的记载。可见当时扬州“西瓜灯”雕刻已相当风行。

随着时代的发展，经济的繁荣，如今食雕的发展已更加的普遍，用途也更为广泛，原料也更加丰富，而且在造型艺术方面也有了长足的提高。食品雕刻已成为我国烹饪技术中不可缺少的重要组成部分。

二、食品雕刻的特点

食品雕刻从广义上来说是属于艺术雕塑的范畴，可归于实用美术的一类，因此它的造型艺术创作有一定的命题、构思、设计和制作等过程，但食品雕刻同时又属于烹饪技术的一部分，这使得



它又不同于其他美术雕塑，从而使其具有自身的特点：

1. 食品雕刻所用原料不同，一般美术雕刻大都用一些硬质材料，并且原料较贵重，如玉雕、漆雕、牙雕等，而食品雕刻大都用蔬菜瓜果为原料，它虽有一定的局限，但却有其优越性。因为蔬菜瓜果品种繁多，形态各异，色泽艳丽，晶莹透亮，并独具美感。

2. 食品雕刻的工具不同，一般美术雕塑所用的工具，其钢刀要好而且锋利，有些雕刻的制作甚至还要用现代的机床进行加工。而食品雕刻工具则没有一定的规格，它可以根据厨师本身的需要来定做，工具的钢刀不一定要很好，一般的水果刀以及易拉罐皮制作的工具便能进行加工，并且携带方便。

3. 食品雕刻用途上不一样，其他美术雕刻的艺术性较强，主要是用来收藏、观赏或馈赠亲友。食品雕刻则主要是用来美化菜肴，装饰席面，它基本上可分为两种类型：一是可观赏又能食用，二是只可观赏不能食用的。

4. 食品雕刻的制作时间与保管方法不同，其他美术雕刻因其制作周期较长，且具有一定的技术难度，但保管较为方便，同时也不易破损，具有永久的保存性。而食品雕刻大都使用瓜果蔬菜为原料，它们含水分较多且具有许多不稳定的因

素，因此极易腐烂、变质、干瘪，生命力较短，不能长期保存，但它的制作速度较快，制作手法简洁明了，因此要求操作者须具有一定的艺术思维及动手能力。

三、食品雕刻的具体运用

随着社会的日益发展，食品雕刻的应用也得到了很大的推广，在日常的餐饮中它主要运用在以下几个方面：

1. 菜肴当中的运用

在菜肴当中食品雕刻起着点缀装饰以及补充的作用，这样能使菜肴显得和谐统一，不呆板，例如在一般红烧的菜肴中放一朵萝卜花，这样会使菜肴鲜亮明快，诱人食欲。又如在一条烧鱼前放一个渔翁垂钓或渔童的食雕，那么食雕与菜肴之间便能显现出它们的和谐和情趣来。一般一些中小型食雕作品最适合放在菜肴的围边用来起点缀的作用。而那些花色拼盘与一些大菜却经常需要用到一些小型的食雕，如一些鸟和动物的造型食雕，而这些食雕往往都是以平面摆放的较多，如果需要摆成半立体状态，就得依靠一些小雕件的造型来进行补充衬托。例如“凤戏牡丹”“孔雀河鳗”等等。

2. 其他方面的运用

食品雕刻不仅在菜肴的装饰点缀上得到了广



泛的运用,在其他餐饮装饰方面同样也得到了很大的普及推广。如今在一些高档宴席、大型宴会以及酒会上,由于普遍地都采用了自助分食制,因此桌子中间往往就会显得很空缺,如果此时在空缺位置上放一个大型的立体食雕,或者根据主宾的身份、习惯,特意地安排一些具有象征意义的食雕作品,那么可使整个就餐气氛顿时得到升华,同时也显示了宴会的性质,以及主宾的寓意和热情。食品雕刻在一些大型的庆典交流中也充分地显现了其独特的魅力,起到了灵魂的作用。食品雕刻的运用比较灵活,但需特别注意的是,要根据不同的场合、性质及来宾的风俗习惯来配置不同的食雕作品,只有这样才能使之运用得更加完美。

四、食品雕刻的原料及储藏

食品雕刻的原料一般比较丰富,品种也较繁多,现在介绍一些常用的原料:

1. 萝卜类

红、白萝卜肉质脆嫩、色白透亮,可制作花卉、动物、人物,红萝卜的外皮可制作萝卜灯、小花篮等等。

青萝卜肉质脆嫩,外青逐渐变白,可制作花卉、鱼、虫、小动物等等。

紫萝卜肉质脆嫩,外青内紫红,晶莹透亮,可

制作花卉、鱼、虫、鸟等等。

胡萝卜肉质微粗,色泽金黄,可制作花、鸟、鱼、虫等等。

2. 薯类

甘薯(山芋、地瓜)肉质较硬,色泽微黄,可制作动物、鸟等等。

马铃薯(土豆)肉质细嫩,白色略偏黄,可制作花卉、小动物等等。

3. 瓜类

南瓜一种为长形,肉质细嫩,色泽橘红中透黄,可制作花、鸟、鱼、虫、人物、兽等,是雕刻大型立雕的最好原料;另一种圆形南瓜,肉质细嫩,瓜瓢较多,色黄中带红,可制作花篮、瓜盅等等。

冬瓜肉质细嫩、水分较多,外皮深绿,肉色白里透亮,可制作冬瓜盅、瓜篮等等。

西瓜肉质细嫩,外皮深绿、黄绿、嫩绿等色,内瓢有红、黄等色,可制作瓜灯、瓜盅等等。

北瓜肉质细嫩,色白泛绿,可制作草、虫、假山等等。

黄瓜肉质脆嫩,清香可口,外皮深绿色,肉色淡绿,可制作花、鸟、鱼、虫等,是点缀菜肴较为方便的原料之一。

4. 其他种类

葱白、洋葱、白菜、辣椒、茄子、西红柿、茭



白、荸荠、白果、冬笋、生姜、紫菜头以及各种水果都可制作小花、小动物等。

除了以上介绍的原料之外,还有不少原料没有逐一地列出,可根据实际需要灵活地运用。

另外,这里简要提一下食品雕刻原料与雕制成品的保管方法。食品雕刻的原料和成品,由于其自身质地以及一些环境因素的限制,极易造成原料的变质和损坏,为了能延长储存和使用的时间,现介绍以下几种方法:

一般瓜果类原料宜存放在空气湿润的阴凉处,这样可保持水分不易被挥发。薯类根茎原料宜存放在地窖水缸或木箱内,存放时中间可放一些黄沙,这样易保持原料的水分,贮藏时间也较长。一些制成的成品或半成品如暂时不用的话,应将其泡在清水之中,同时再放入适当的明矾。如发现水质变浑或有气泡产生应及时换水。制成品以及食雕原料其存放温度宜控制在 $0\sim 5^{\circ}\text{C}$ 之间,也可用保鲜膜先将其密封后再放入冰箱中保鲜,这样存放的时间可更长一些。

五、食品雕刻的工具种类与运用

现在市场上可用于食品雕刻的刀具种类繁多,而且各地的厨师由于其雕刻手法不一,因此很难制定统一的规格与标准。以下介绍的是几种常见的并已基本定型的刀具。

1. 平刀

平刀的身长约30厘米,宽3~5厘米。它的用途比较普遍,一般用于雕刻大的轮廓和大块面的物体(图1)。



图 1

2. 直刀

直刀体长约15厘米,宽约1.5~2厘米。它的用途较为广泛,在整个雕刻过程中它起着决定性的作用,由于使用时比较灵活,因此这是一把主刀(图2)。



图 2

3. 圆口刀

圆口刀,从小到大有好几种型号,它的刀口呈半圆形,体长约15~20厘米,两头都可使用,它的用途也较为广泛,可制作鸟羽、花瓣等,使用时比较方便、快捷(图3)。

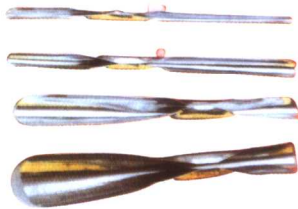


图 3



4. “V”形刀

“V”形刀又叫三角槽刀，与圆口刀一样，从小到大也有几种型号，它的刀口呈“V”形，体长约15~20厘米，主要用于雕刻花瓣、鸟羽、装饰纹等，使用较为方便（图4）。



图4

5. 模型刀

模型刀采用动、植物的外形勾出轮廓，然后做出空心模具，这些模具使用快捷方便，只要将其在原料上一压取出便成形，使用比较广泛，主要用于平面雕刻或花色配菜上（图5）。



图5

另外，还有一些其他的雕刻工具，如勺口刀、刨刀、三角直刀、小剪刀等等，这里就不逐一举出，厨师也可根据所需随时制作特殊的刀具，刀

具使用后要擦净，以防止生锈碰撞，并保持刀具光滑锋利，这样才能使食雕创作能有效地进行。

六、食品雕刻的种类与刀法

（一）食品雕刻的种类

1. 整雕

是用一块整料，不附加任何其他原料，雕刻成一个完整独立的立体造型。如：花卉、拱桥、龙、凤凰等。

2. 零雕整装

用多种不同品种的原料雕刻某一主体的各个部件，再将这些部件组装成一个完美的造型。如：龙凤呈祥、鸳鸯戏水、百鸟朝凤、南极仙翁等。

3. 平面浮雕

也称“凹凸阴阳刻”，即在物体的表面上，刻一些图案，然后将其周围的余料去除，或留下余料，凹刻图案，这些图案可成半立体造型形式，也可以用铲皮刻线，具体根据造型本身决定。如：九龙壁、西瓜盅等。

4. 镂空雕

也可属浮雕，即在原料表面插刻各种镂空的花纹图案，能从外看到内，比较玲珑剔透。如：花篮、花瓶、瓜灯等。



(二) 食品雕刻的手法(手握刀具的姿势)

1. 横刀手法

是右手四指紧握刀柄，大拇指放在刀刃下面的原料上，一般用于雕刻一些花卉与物体大形。所用刀具主要有大平刀、直刀等(图6、图7)。



图6



图7

2. 纵刀手法

是右手大拇指按刀柄前端，后四指紧握刀柄，一般适用于雕刻物体的初坯与大形。所用刀具主要有大平刀、直刀等(图8、9)。



图8



图9

3. 执笔手法

是最常用的手法，是右手大拇指与食指紧握刀柄前端，刀柄后端紧靠“虎口”，中指、无名指、

小指排列在刀柄下侧，主要用来雕刻物体的细部及各种纹路等。所用刀具具有直刀、三角槽刀、圆口槽刀等(图10、图11、图12)。



图10



图11



图12

(三) 食品雕刻的刀法

1. 直刻法

即用大平刀或直刀采用纵刀手法或执笔手法对物体进行从上往下或从左往右直接雕刻，主要雕刻物体的初坯或大形与细部刻画(图13、图14)。



图13



图14



2. 旋刻法

即用太平刀或直刀，采用横刀手法或执笔手法对物体进行圆弧形旋转雕刻，主要雕刻花卉或对物体进行修整打圆（图 15、图 16）。



图 15



图 16

3. 插刻法

即用圆口槽刀或三角槽刀采用执笔手法对物体进行由外向内插刻，主要雕刻一些鸟羽、鳞片、花瓣及阴阳刻线等（图 17、图 18）。



图 17



图 18



第二篇 食品雕刻实例步骤图解

一、花卉类雕刻

1. 牡丹花

(1) 将南瓜或萝卜用直刀修成圆梯形花坯(图19)。



图 19

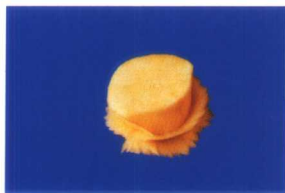


图 20

(2) 从花坯的底部开始,用直刀刻出牡丹的花瓣,三瓣为一圈,要求花瓣带点随意的缺齿,一瓣压一瓣向上旋刻(图20)。

(3) 刻到花心时要注意外放里包的效果,方法是由下往上,一直保持旋刻到花心为止(图21)。



图 21

2. 月季花

(1) 将南瓜或萝卜用直刀修成圆梯形花坯(图22)。

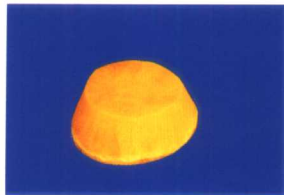


图 22

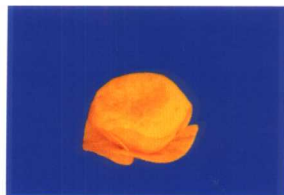


图 23



(2) 用直刀从花坯的底部开始向上旋刻, 注意花瓣要整, 不能带缺齿 (图 23)。

(3) 刻至花心时要与牡丹花的刻法一样, 注意要层次分明 (图 24)。



图 24

3. 野菊花

(1) 将南瓜或萝卜用直刀修成圆梯形花坯 (图 25)。

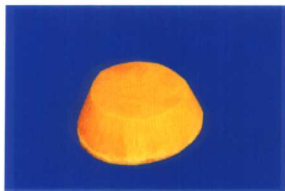


图 25

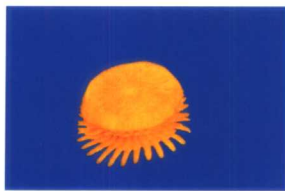


图 26

(2) 用“V”形槽刀从底部开始进行插刻, 先插刻一圈, 再用直刀修出余料, 然后再插刻一圈,

就这样一层层地向上重复进行 (图 26)。

(3) 刻至花心时需注意要包住花心, 雕刻的野菊花要求层次分明, 一般四层左右即可 (图 27)。

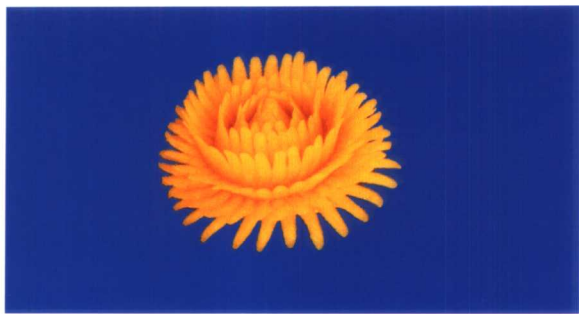


图 27

4. 睡莲

(1) 将南瓜或萝卜用直刀修成圆梯形花坯 (图 28)。

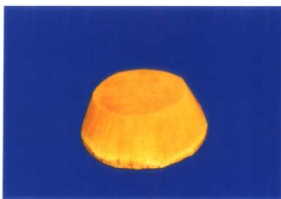


图 28

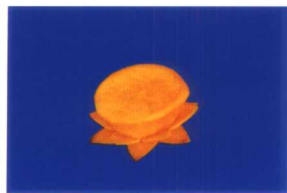


图 29

(2) 用直刀在花坯底部均匀地分出六个橄榄形花瓣, 再将其修出余料, 然后在每两瓣之间同样修出第二层的六个花瓣, 以此类推 (图 29)。

(3) 刻至花心时需注意花苞, 也可以将全部花



瓣开放,再点缀一些花蕊,总之要层次分明,可多选一些其他颜色的原料进行雕刻(图30)。



图 30

5. 大丽花

(1) 将南瓜或萝卜用直刀修成一个碗形花坯(图31)。



图 31

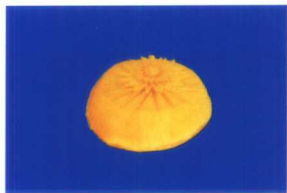


图 32

(2) 用圆口槽刀在花坯的顶部旋刻出一个圆形花蕊,再用直刀稍微向下削掉一层余料,使之露出花蕊,然后再分别用小、中号“V”形槽刀逐层插刻出花瓣,注意每层之间必须修掉一层余料(图32)。

(3) 刻至底部的最后一层时槽刀要尽量插得

深一点,让底部的余料自然脱落,最后整理完成(图33)。



图 33

6. 龙爪菊

(1) 将南瓜或萝卜修成一个圆柱形的坯,底部要修圆(图34)。

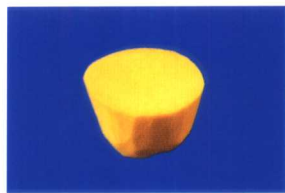


图 34

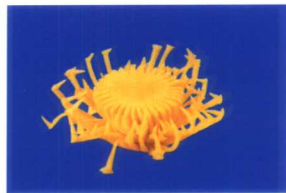


图 35

(2) 用“V”形槽刀由上往下地插刻一圈,并修去余料,然后再朝里继续插刻(图35)。

(3) 刻至里面时要注意花心的保护,每层花瓣的长度要逐渐变短,花心可刻成苞状,也可装入一个呈怒放状的花蕊,最后稍加整理即可(图36)。

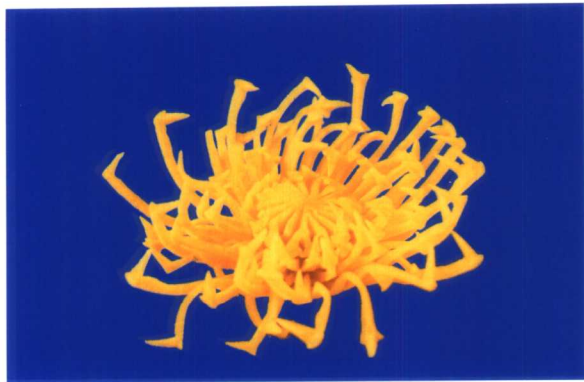


图 36

7. 白菜菊

(1) 将一大白菜去掉外面的烂叶, 再用直刀将上面削成圆柱形花坯即可 (图 37)。

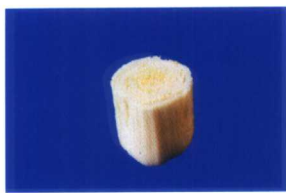


图 37

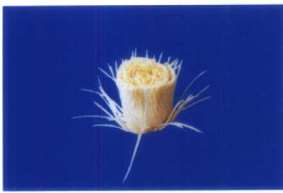


图 38

(2) 用“V”形槽刀由上而下地进行插刻, 每刻一瓣菜叶时必须去掉一瓣余料, 由此逐层向里推进 (图 38)。

(3) 刻至最后几层时, 槽刀可由里向外反方向地进行插刻, 完成之后放入清水中浸泡几分钟, 让其自然地翻卷即可 (图 39)。

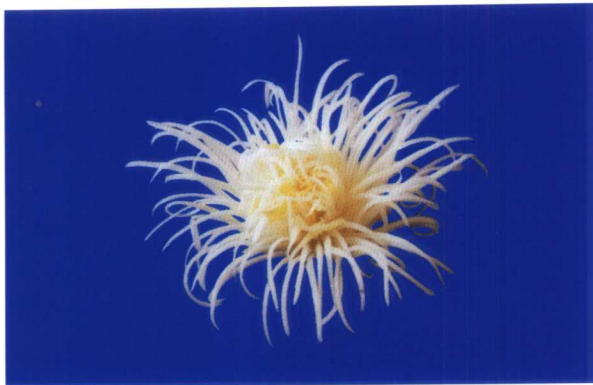


图 39

8. 绣球花

(1) 将南瓜或萝卜用直刀修成一个碗形花坯 (图 40)。

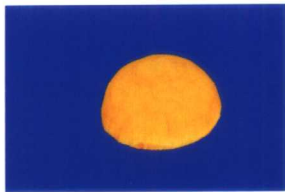


图 40

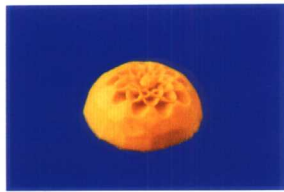


图 41

(2) 用圆口槽刀在其顶部刻出一个圆形花蕊, 然后再用小、中、大号圆口槽刀逐层地进行插刻, 每层之间必须交错开来 (图 41)。

(3) 刻至最后花瓣时要尽量插深一点, 让其余料自然地脱落, 最后修成绣球花形 (图 42)。



图 42

二、建筑类雕刻

1. 拱桥

(1) 用直刀将南瓜修成一个拱形的桥坯 (图 43)。

(2) 再用直刀刻出拱桥的台阶, 要求台阶均匀、垂直 (图 44)。

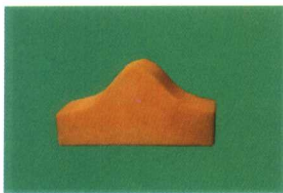


图 43

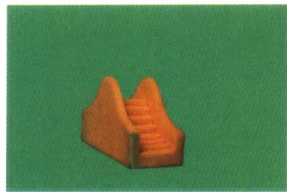


图 44

(3) 先刻出两边的栏杆, 再用大圆口槽刀刻出桥洞, 最后刻出桥两边的砖头即可 (图 45)。

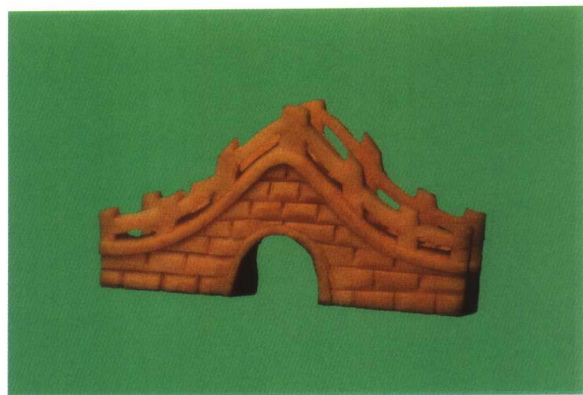


图 45

2. 宝塔

(1) 选一长形南瓜, 用直刀将其修成一个四面锥体的塔坯 (图 46)。



图 46



图 47

(2) 再用直刀刻出五层高的宝塔大形, 要求每层之间距离相等 (图 47)。

(3) 先用直刀刻出宝塔的塔阶瓦楞, 再用圆口槽刀掏出每层的塔门, 最后用直刀刻出塔顶上葫芦即可 (图 48)。