



食品雕刻 9

— 王西俊 水果雕切艺术

王西俊 编著



中国轻工业出版社

食品雕刻

—王西俊水果雕切艺术

王西俊 编著

龙奇俊 摄影

食品雕刻



中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

食品雕刻·9·王西俊水果雕切艺术 / 王西俊编著·

北京: 中国轻工业出版社, 2002.1

ISBN 7-5019-3415-0

I . 食… II . 王… III . ①食品 - 装饰雕塑 ②水果 -
装饰雕塑 IV . TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2001) 第 069417 号

责任编辑: 李 菁 责任终审: 樊炎福 封面设计: 崔 云

版式设计: 赵益东 责任校对: 郎静瀛 责任监印: 吴京 ·

*

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街 6 号, 邮编: 100740)

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

联系电话: 010- 65241695

印 刷: 北京国彩印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2002 年 1 月第 1 版 2002 年 1 月第 1 次印刷

开 本: 850 × 1168 1/32 印张: 5.75

字 数: 156 千字 印数: 1-8000

书 号: ISBN 7-5019-3415-0/TS · 2051

定 价: 28.00 元

· 如发现图书残缺请直接与我社发行部联系调换 ·

目 录

前言	●	1	28 大展鸿图	●	52
1 鸟语花香	●	2	29 鹦鹉学舌	●	54
2 招财进宝	●	4	30 恭喜发财	●	56
3 相偎相依	●	6	31 国色天香	●	58
4 香蕉树	●	8	32 手牵手	●	60
5 恩爱夫妻	●	10	33 甜蜜蜜	●	62
6 一马当先	●	12	34 拥抱明天	●	63
7 金龙吐珠	●	14	35 金龟献宝	●	64
8 闭月羞花	●	16	36 欣欣向荣	●	66
9 爱海泛舟	●	18	37 枝繁叶茂	●	67
10 一帆风顺	●	20	38 奉献爱心	●	68
11 鸟中之王	●	22	39 星光点点	●	70
12 比翼双飞	●	24	40 交叉双人舞	●	72
13 圣诞快乐	●	26	41 招财猫	●	73
14 马到成功	●	28	42 马蹄莲	●	74
15 红鲤闹莲	●	30	43 永不分离	●	76
16 红杏出墙	●	32	44 小苗茁壮	●	78
17 春光明媚	●	34	45 合家团圆	●	80
18 五彩缤纷	●	35	46 团结一心	●	82
19 笑靥如花	●	36	47 金光四射	●	83
20 君子兰	●	38	48 亭亭玉立	●	84
21 红粉佳人	●	40	49 相思红豆	●	86
22 雄心豹胆	●	42	50 古树参天	●	88
23 王者风范	●	43	51 白鹤亮翅	●	90
24 狮王争霸	●	44	52 仙鹤吉祥	●	92
25 农家果篮	●	46	53 情侣杯	●	94
26 高歌一曲	●	48	54 胜者为王	●	95
27 母子情深	●	50	55 天鹅湖	●	96

56 卿卿我我	98	80 爱得痴狂	139
57 龙舟	100	81 繁花似锦	140
58 老寿星	102	82 大丽花	142
59 难忘初恋	104	83 牡丹仙子	144
60 丰收喜悦	106	84 红玫瑰	146
61 情有独钟	107	85 美人鱼	148
62 连理枝	108	86 仙鹤起舞	150
63 天生一对	110	87 多彩人生	152
64 难舍难分	112	88 勇争第一	154
65 舞	113	89 调皮小鹿	156
66 花篮	114	90 孤芳自赏	158
67 弥勒佛	116	91 惟我独尊	160
68 花瓶	118	92 年年有余 (鱼)	161
69 洞房花烛夜	120	93 镇山之宝	162
70 蛟龙出海	121	94 当家做主	164
71 龙凤呈祥	122	95 腾云驾雾	166
72 飞黄腾达	124	96 展翅欲飞	168
73 菠萝果篮	126	97 孪生兄弟	170
74 孔雀吉祥车	128	98 亲密爱人	172
75 高傲	130	99 万象更新	174
76 孔雀开屏	132	100 金猴献桃	176
77 鸳鸯戏水	134	101 猛龙回头	178
78 四季发财	136	102 相敬如宾	180
79 羞答答	138		



前 言

水果雕切艺术在我国具有悠久的历史，源远流长。元代的看菜，明代的扬州瓜灯，宫廷宴席雕刻，用于招待上宾，烘托气氛，平常人难得一见。如今，经过厨师和调酒师们不断的努力创新，水果雕切已成为人们生活艺术中的一道风景。

作为一名酒吧管理者，除了控制成本和钻研鸡尾酒外，我最感兴趣的还是水果雕刻。受港、澳、台地区最新雕刻艺术的影响，先后创造了100多种不同造型、各具特色的水果雕刻作品——花鸟虫鱼、飞禽走兽、吉祥人物等。本书采录的都是我精心制作又美观实用的作品，充分利用了瓜瓢和瓜皮的特性，加以搭配，既减少浪费，又发挥了创意和想象空间，具有很强的实用性和艺术观赏性。水果雕刻中常常用到一些辅助饰品，如小彩旗、伞仔、满天星、绿叶、小花等，这些饰品在书中所列原料中不再列出。水果雕切艺术不仅体现了我们多姿多彩的现代生活情趣，也充分反映了我们民族的宝贵文化和时代风貌。

在这里我要衷心感谢本书的摄影龙奇俊先生和珠海石景山信印影楼的全体工作人员。为了不影响我的雕刻和创作灵感，龙奇俊先生带着助手加班拍摄至深夜，是他精湛的摄影技术和孜孜不倦的敬业精神赋予这些作品以灵魂。

在我的创作和整理过程中，还得到了上级和许多热心朋友的关心和帮助，更有家人的大力支持，使本书能早日与广大读者见面，在此我一并致谢。

王西俊

1

鸟语花香

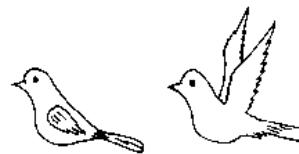


原料

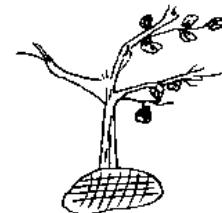
西瓜1/8个
红蛇果半个
小番茄、黑豆适量
哈密瓜3块
红萝卜3块

西橙1个
青蛇果1个
哈密瓜3块
芒果半个
菠萝半个
西瓜皮2块

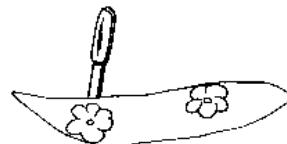
拼摆方法：



①用3块哈密瓜雕成3只形态各异的小鸟，其中展翅的小鸟用西瓜皮做翅膀，红萝卜做嘴，以黑豆饰眼。



②用半个菠萝做底，插一小树枝于菠萝上，将3只小鸟固定在树丫之上，衬以满天星。



③用半圆形戳刀和圆筒式戳刀在西瓜皮上戳出3朵花，衬在鸟与树之间。



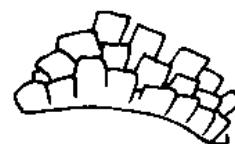
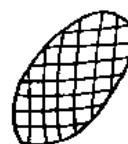
④西瓜切块摆放于两边。



⑤青蛇果皮上切出条纹再切块，分组摆于果盘四周。



⑥红蛇果切成果塔摆在中间。



⑦芒果花放在苹果塔中间，将小番茄摆于青蛇果之间即成。

鸟语花香

2

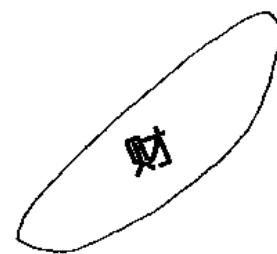
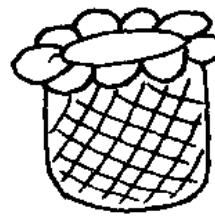
招财进宝



原料：

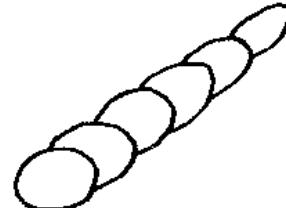
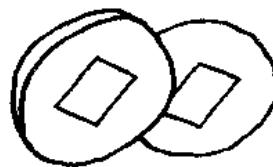
西瓜皮2块 青蛇果、菠萝各1个 香蕉1根
西瓜、哈密瓜各1块 提子、小番茄各适量

拼摆方法：



①菠萝掏空为罐，西瓜皮切条交叉为边，用挖球勺挖出西瓜球和哈密瓜球放入罐内作财宝。

②取西瓜皮1块，刻成“财”字样插于罐上。



③青蛇果、香蕉切成铜钱状摆放于四周，提子、小番茄摆于空隙之处即可。

招财进宝



原料

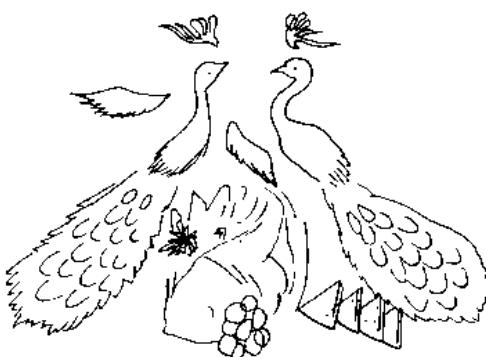
进口白蜜瓜2大块 红萝卜1块 红、绿樱桃各10粒
青、红蛇果各1个 芒果、西橙各1个 西瓜和西瓜皮各2块
提子适量 哈密瓜1大块 黑豆适量

辅料：满天星做点缀用

拼摆方法：



①哈密瓜1大块做成假山。



②用白蜜瓜雕成2只孔雀。红萝卜做嘴和顶冠，黑豆做眼，西瓜皮为翅膀。将西瓜皮（2块）用半圆式戳刀戳好，将红、绿樱桃嵌于其中为尾羽上。将两只做好孔雀相对固定在假山之上。

③将西瓜切块，分四组摆放于四周。



④橙角 青、红蛇果花、芒果花摆于其间。

⑤青、红蛇果塔摆在假山两边。

⑥将提子放在假山脚，再以绿叶 满天星点缀即成。



相偎相依

4

香蕉树



原料：

西瓜 1/3 个
红毛丹 2 个

西瓜皮 4 块
提子几粒

芒果、杏各 1 个

拼摆方法：

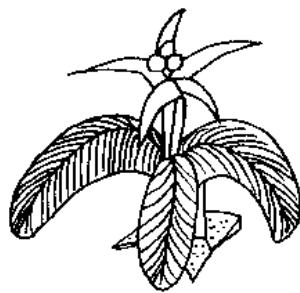


① 将西瓜一端切平，另一端切去 $2/3$ 瓜瓢，在瓜中上划刀（如图），再将切好的三部分反过来固定。

香 蕉 树



② 中间插一长竹签，将提子插在上面。



③ 将西瓜皮（4 块）切薄，切出条纹，用牙签固定。
④ 杏、芒果花、红毛丹摆放一侧即成。

5

恩爱夫妻



原料：

西瓜 1 薄片

拼摆方法：



① 西瓜 1 片如图雕刻成两只天鹅。

恩爱夫妻



② 以各种花草点缀，即成。

