

果蔬雕刻集

郝秉钊 编



果 蔬 雕 刻 集

郝秉钊 编

上海科学普及出版社

(沪)新登字第 305 号

责任编辑 方 晴

果蔬雕刻集

郝秉钊 编

上海科学普及出版社出版

(上海曹杨路 500 号 邮政编码 200063)

新华书店上海发行所发行 上海市委党校印刷厂印刷

开本 787×1092 1/24 印张 6.75 插页 18

1996 年 11 月第 1 版 1999 年 1 月第 5 次印刷

印数 43001—51000

ISBN 7-5427-3191-1/TS·67 定价:14.00 元

前 言

爱美之心,人皆有之。美是与人类的文明共同诞生的。生活本身就是艺术,完美的艺术体现的都是整体的美。烹饪也不例外,它靠的是“真”、“擅”、“美”,“真”是真材实料,不弄虚作假;“擅”即擅长烹调;“美”就有果蔬雕刻的一份功劳了。

果蔬雕刻,又称餐桌上的艺术。它以常见的蔬菜、瓜、果为原料,通过切、旋、削、戳、刻等手法,把它变成玲珑剔透、栩栩如生的花卉、走兽、人物、风景,化平凡为神奇,使得大宴小酌面目一新,给人一种充满情趣的餐饮气氛。

我国的食雕艺术历史悠久,早在公元前 226~221 年就有关于食雕的记载。由于它“只能供一时观赏,无法长期保存”,给后人的继承和学习带来不便,因此发展缓慢。近年来,随着改革开放、旅游业的发展和人们生活水平的不断提高,国际交往也日益频繁,食雕的应用越来越广,技艺也日益发展,更趋成熟。

食雕和玉雕、牙雕、石刻等雕刻艺术一样,需要有一定的美术素描基础。同时它又和面塑一样是一种可供多视角观赏的立体造型艺术,需要有一定的造形技能。如果说面塑是做加法的话,食雕则是做减法,因此它还需要有熟练掌握各种刀法的技巧。造型技能和刀法技巧尤如绘画的简笔画法和工笔画法。它是两种不同的表现形式。但在食雕中,难度往往不在细部的刀法技巧,而在设计的轮廓和比例,初学者必须在轮廓造型上多下功夫。但想要从必然王国达到自由王国,还需要经过一段艰辛漫长的磨练过程。

每个人的性格、阅历都不尽相同,因此他们作品的个性也迥然不同。一个人艺术素质的高低往往会影响他手艺的水平。因此,作为一个厨师除了在烹饪技艺上要不断提高外,还要不断加强自身的修养,提高自己的艺术涵养,才能使作品达到更高的境界。

本人虽然从事果蔬雕刻和职业教学多年,但苦于一直没有一本较完整的教材,因此决心倾囊自己积累的多年的操作实践和教学经验,编撰此书,以期作初学者入门和教学者教学时的参考。本书的内容包括:花鸟鱼虫、飞禽走兽、亭塔器皿、龙凤人物和各种瓜雕。编排由浅入深、由简至繁,以便学习者循序渐进。但由于本人水平有限、时间仓促,难免有疏漏和错误之处,望读者见谅并指正。

本书在创作过程中,得到上海市烹饪协会培训中心的蔡启鳌老师、李玲老师、张明勤老师大量的帮助和关怀,在此向他们深表感谢。同时也感谢我的两位师傅——车梦麟老师和胥元诚老师多年来给予的赐教和培养。

郝秉钊

目 录

果蔬雕刻简介

- | | |
|---------------------|--------------------|
| 1. 雕刻的类型和表现形式·····1 | 5. 雕刻常用的原料·····4 |
| 2. 雕刻的步骤与方法·····1 | 6. 成品与半成品的保藏·····4 |
| 3. 雕刻中常用的八种刀法·····2 | 7. 作品的应用范围·····4 |
| 4. 雕刻中常用的工具·····2 | |

果蔬雕刻实例

一、花卉类

- | | |
|--------------------|---------------------|
| 1. 梅花·····8 | 9. 茶花(五瓣式)·····18 |
| 2. 杏花·····9 | 10. 睡莲(七瓣式)·····20 |
| 3. 百合花·····10 | 11. 松麟菊(八瓣式)·····21 |
| 4. 白玉兰·····11 | 12. 牡丹花·····23 |
| 5. 马蹄莲·····12 | 13. 菊花·····24 |
| 6. 月季花(三瓣式)·····14 | 14. 大丽菊·····25 |
| 7. 蔷薇花(四瓣式)·····15 | 15. 白菜菊·····27 |
| 8. 莲花(六瓣式)·····17 | |

二、禽鸟类

16. 鸟头	29	25. 鸡	48
(1) 寿带鸟头	29	26. 绣眼茶花	50
(2) 鹦鹉头	30	27. 鹦鹉	52
(3) 孔雀头	31	28. 画眉菊石	53
(4) 凤凰头	33	29. 锦鸡	55
17. 天鹅	35	30. 双喜月季	56
18. 鸳鸯	36	31. 孔雀(一)	58
19. 燕子	38	32. 孔雀(二)(黄油雕)	59
20. 仙鹤	39	33. 凤凰(一)	62
21. 双鹤献寿图	41	34. 凤凰(二)	64
22. 寿带鸟	43	35. 鹰	66
23. 喜鹊登梅	45	36. 雄鹰展翅	68
24. 喜鹊	46		

三、畜、兽类

37. 大象	70	42. 牛	77
38. 蛇	71	43. 骆驼	78
39. 狗	72	44. 虎	80
40. 猴	74	45. 鹿	81
41. 马	75	46. 龙头、龙尾	83

47. 双狮戏球	85	50. 龙	92
48. 双龙争雄	87	51. 龙凤呈祥	94
49. 麒麟	90		

四、鱼、龟类

52. 金鱼戏莲	96	54. 龙头龟	99
53. 海豚戏浪	98	55. 鱼跃	100

五、人物(卡通人物、神话人物)

56. 头像	102	60. 太公钓鱼	111
(1) 寿星头像	102	61. 渔童	113
(2) 仕女头像	104	62. 唐僧	115
57. 嫦娥	106	63. 猪八戒	117
58. 老寿星	108	64. 唐老鸭	118
59. 圣诞老人	109		

六、建 筑

65. 桥	120	67. 宝塔	123
66. 亭子	121		

七、器皿及其他

68. 瓜碟	125	76. 凤盅	138
69. 链条	126	77. 南瓜盅	140
70. 花瓶	128	78. 冬瓜盅	142
71. 迷你瓜篮	129	79. 腰鼓瓜雕	144
72. 孔雀瓜篮	130	80. 冬瓜船	146
73. 迷你瓜盅	132	81. 瓜盅瓜灯	147
74. 西瓜篮	134	82. 西瓜灯	149
75. 荷荷瓜盅	136		

果蔬雕刻简介

1. 雕刻的类型和表现形式

果蔬雕一般可以分为平面雕和立体雕两种类型。

平面雕又可以分为分成浮雕和镂空雕。浮雕常和绘画相结合,先将画面绘在果蔬的表面,再将画面多余的部分刻出(成凹形),将需要的部分留下(成凸形),像浮在果蔬的表面。镂空雕则是指将底板镂空的浮雕。

立体雕也可分为整雕、零雕整装、组合雕和凸环雕。整雕又称圆雕,由一个原料雕成一件完整的作品,是适合多角度欣赏的完全立体的造型,如龙、凤、老寿星等。零雕整装是由几种原料或几个局部件组成一件完整的作品,如天鹅、双鹤献寿图等。组合雕又称群雕,一般较大型,可由多件作品组合而成,体现的是一个主题,如百花争艳、百鸟朝凤、八仙过海、组合瓜灯等。凸环雕主要用于瓜灯制作。

2. 雕刻的步骤与方法

(1)原料的选择 雕刻和烹饪一样,原料是第一要素。雕刻的原料要求肉实不空、脆嫩不软、皮薄无筋、色泽艳丽、形态端正。反之,变质和腐烂的原料一概不能用。

(2)题材的选择 雕刻的题材要根据宴席主题,避开忌讳,进行选择,使该题材既能恰到好处地烘托出主题,又不画蛇添足,喧宾夺主。

(3)打好草稿或腹稿 题材定下来后,应先用纸画出草图,并进行反复修改,直到满意为止。如没有时间或条件,也可按图或物的具体情况,凭经验

临时在脑子里进行设计,即称为打腹稿。

(4)轮廓与粗胚 观察原料后,套用正确的形体比例布局,大刀阔斧削出轮廓,即为粗胚。雕刻中粗胚的完成是必须的头道工序,如刻花中的第一步骤,将原料先刻成碗状或馒头型。

(5)主角与陪衬 根据确定的主题在原料上布局,要先确定主角,突出主角,再确定陪衬。如刻画眉菊石,画眉和菊花是主角,石为陪衬。又如刻云龙,龙是主角,云是陪衬。

3. 雕刻中常用的八种刀法

- (1)切 使用尖刀垂直或前后施刀。
- (2)旋 使用尖刀旋转进刀。
- (3)削 削去余料,削出轮廓。
- (4)戳 使用V型或U型刀在原料上戳出花瓣或羽毛。
- (5)刻 使用刻线刀刻出线、槽、图像。
- (6)铲 使用铲皮刀铲去图像外的余料、瓜皮。
- (7)镂 使用宝剑刀将图案镂空(多用于瓜雕)。
- (8)挑 使用挑环刀挑起瓜环(主要用于瓜灯)。

4. 雕刻中常用的工具



图1

(1)尖刀又称主刀,刀刃长6cm,尖薄形,极锋利(图1),主要用于“切、旋、削、镂、刻”几种刀法,是雕刻中的主要刀具,用途极广。

(2)戳刀 主要用于“戳”刀法。按其形状又可分为:(a)V形刀(又称三角

刀),多用于刻尖形花瓣、鸟羽等,一般常备大小不同的两三把(图2)。(b)U形刀(又称圆口刀),多用于刻圆形花瓣、鸟羽,一般也应常备不同大小数把(图3)。

(3)刻线刀 用于“刻”刀法,可用来刻图案、线条等(图4)。

(4)铲皮刀 用于“铲”刀法。雕刻瓜盅时,用于去皮极方便(图5)。

(5)宝剑刀 用于“镂”刀法,常用于刻瓜灯、瓜船、瓜篮等(图6)。

(6)挑环刀 用于“挑”刀法,在刻方环、圆环、宝剑环时挑环用(图7)。

(7)特殊刀 除了市上有售的如:挖球刀、模型刀、刨皮刀等(图8)外,有时为了使用方便,还可以根据自己的需要制造一些特殊的刀具。

(8)其他工具 除了上述的刀具,圆规、特殊铅笔或水笔也是不可少的。

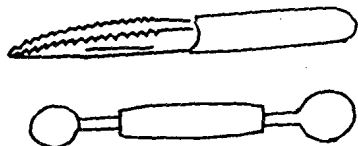


图8

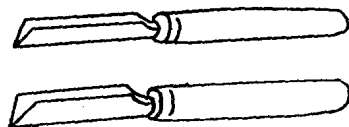


图2

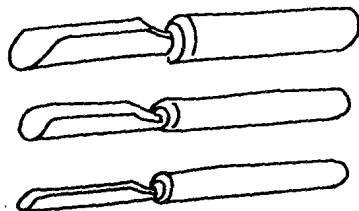


图3



图4

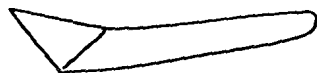


图5

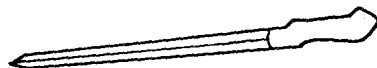


图6



图7

5. 雕刻常用的原料

(1)萝卜类 白萝卜、胡萝卜、青萝卜、心里美、红菜头、芜青等。

(2)瓜类 冬瓜、南瓜、西瓜、北瓜、哈密瓜、伽师瓜、伊丽莎白、蜜瓜等。

(3)水果类 苹果、柠檬、甜橙、菠萝、樱桃、梨、猕猴桃、草莓、香蕉、芒果、桔子等。

(4)蔬菜类 番茄、黄瓜、乌笋、蒜头、洋葱、大白菜、茭白、茄子、辣椒、生姜等。

(5)薯类 土豆、山芋、荔芋等。

(6)熟蛋类 鹅蛋、鸭蛋、鸡蛋、鸽蛋、皮蛋等。

6. 成品与半成品的保藏

完成的成品或刻了一半暂时不刻的半成品,应注意保藏,以免干枯或变色。保藏的方法总结起来有以下几种:

(1)浸入水中,保持清洁,可防止变色与干枯。

(2)用湿的洁布包裹,或用保鲜膜封起来,待使用时再揭开。

(3)用1(矾):100(水)的矾水浸泡。但注意要勤换水,防止水浑及产生异味。

(4)把作品用保鲜膜封起来后,放在冰箱里低温保藏,最适宜的温度为1~4℃左右。

7. 作品的应用范围

果蔬雕的应用范围可分为两大类:一类是专供观赏的。要求作品造型生动,刀法细腻;另一类是既可观赏又可食用的。这类作品要求操作时注意卫生,刀法宜简练,原料应选择可食性强的果蔬。具体的用法可归纳成以下几种:

- (1)在冷菜或热菜的盆边作装饰点缀。
- (2)直接用于菜肴造型。
- (3)取代花式冷盆作看菜。
- (4)用于高级宴席(如国宴)作看台。
- (5)用于冷餐会、鸡尾酒会作席面陈列。
- (6)用于大型展台展示。

果蔬雕刻实例



一、花卉类

1. 梅花



原料

白萝卜或南瓜、心里美等。

刀具

尖刀、U型戳刀(圆口刀)。

工艺

1. 先将原料修成扁圆柱状,用U型刀在圆柱中心凿一圆孔,深约0.5mm(图1)。

2. 用大一号的圆口刀在中心圆的四周凿去5个花瓣槽余料,使花瓣面呈凹形,再分别戳出5个花瓣(图2)。