

XinBian
GuoShu
Diao
JiFaYuYingYong

新编

最佳厨师培训教材

XINBIANGUOSHUJIAOJIFAYUYINGYONG

果蔬

雕

技法与应用

罗家良 著

XINBIANGUOSHUJIAOJIFAYUYINGYONG



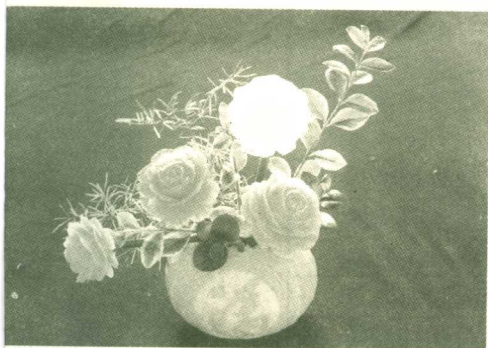
辽宁科学技术出版社
LIAONING SCIENCE AND TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE



XINBIAN
GUOSHUODIAO
JIFAYU
YINGYONG

新编 果蔬雕技法与应用

罗家良 著



辽宁科学技术出版社

· 沈阳 ·

图书在版编目 (CIP) 数据

新编果蔬雕技法与应用 / 罗家良著. — 沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2003. 1

ISBN 7-5381-3790-4

I. 新... II. 罗... III. ①水果—装饰雕塑②蔬菜—装饰雕塑 IV. TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字 (2002) 第072159号

出版者: 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: 沈阳市第三印刷厂

发行者: 各地新华书店

开本: 787mm × 1092mm 1/16

字数: 230 千字

印张: 10

印数: 17 001—21 000

出版时间: 2003 年 1 月第 1 版

印刷时间: 2005 年 1 月第 5 次印刷

责任编辑: 刘兴伟

封面设计: 冯守哲 吴书岩

版式设计: 兴伟

责任校对: 张丽萍

定 价: 30.00 元

联系电话: 024-23284360

邮购咨询电话: 024-23284502

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

http://www.lnkj.com.cn



作者 罗家良近照

作者小传

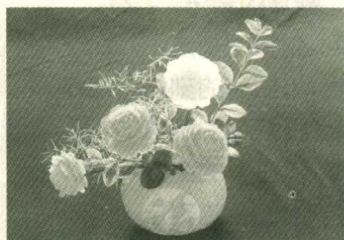
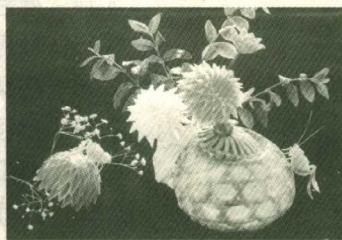
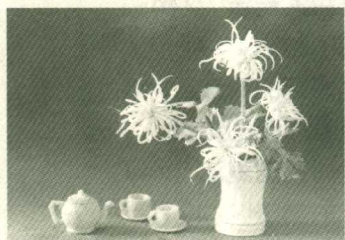
罗家良，高级烹调师，汉族，祖籍江苏。

1962年生于沈阳。1984年毕业于沈阳大学数学专业，当过几年数学教师。1988年改行烹饪，曾在中国北方花城等大饭店任厨师，并在黑龙江人民广播电台厨师学校、黑龙江省劳动就业训练指导中心等单位任烹饪教师，现任沈阳金城烹饪学校理论讲师和雕刻教师。擅长东北菜制作，尤其精于冷荤制作和食品雕刻。其雕刻风格简单实用、朴实无华，不过分拘泥于刀法，取材广泛，立意新颖，特别是在人物雕刻方面，姿态生动，造型优美，表情逼真。近年来多次为党、政、军各级领导人和外宾朋友服务献艺，为各种大型活动设计和制作食雕作品（如第六届中国戏剧节，第一届沈阳国际花

卉博览会，中央电视台“满汉全席”节目等），深受各界好评。

他不仅在雕刻技法上悉心钻研，不断提高，在学习和继承前辈大师传统技法的基础上，努力探索，勇于创新；而且在改进教学方法上下了很大功夫，利用自己曾系统地学习过教育学、心理学的优势，将科学的教育理论同多年的烹饪实践相结合，总结摸索出了掌握大形“几何法”与“比例法”，大大降低了学习难度，提高了学习效率，因而深受学生们欢迎。这种方法不仅适合于烹饪院校的学生，也适合于厨师朋友们自学使用。

作者罗家良网址：www.art-food.com





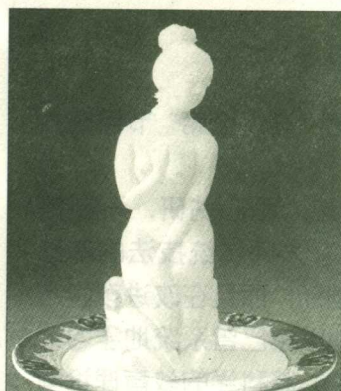
浅谈食品雕刻教学——自序

第1章 果蔬雕刻概论 /9

- 1.1 果蔬雕刻的概念、作用及特点 /9
- 1.2 果蔬雕刻的种类及应用 /9
- 1.3 怎样自学果蔬雕刻 /10
- 1.4 常用刀具的种类及保养 /12
- 1.5 常用刀法简介 /13
- 1.6 应用中注意的几个问题 /17

第2章 简易果蔬雕刻 /17

- 2.1 什么是简易雕刻，特点是什么 /17



- 2.17 茄子鲸鱼的刻法 /30
- 2.18 蝈蝈的刻法 /30
- 2.19 小黄瓜船的刻法 /32
- 2.20 瓜皮平面雕的刻法与应用 /32

第3章 花卉雕刻 /35

- 3.1 花卉雕刻概述 /35
- 3.2 什么是刻花过程中的“三度” /35
- 3.3 菊花的刻法 /36
- 3.4 油菜菊（白菜菊）的刻法 /37
- 3.5 大丽花（I）的刻法 /38
- 3.6 大丽花（II）的刻法 /39

目 录

MULU

- 2.2 四角花的刻法 /17
- 2.3 喇叭花的刻法 /18
- 2.4 螃蟹的刻法 /19
- 2.5 瓜皮虾的刻法 /20
- 2.6 企鹅的刻法 /21
- 2.7 孔雀头的刻法 /22
- 2.8 凤凰头的刻法 /22
- 2.9 蝴蝶的刻法 /23
- 2.10 刺猬的刻法 /25
- 2.11 小白兔的刻法 /25
- 2.12 野菊花的刻法 /26
- 2.13 向日葵的刻法 /27
- 2.14 水仙花的刻法 /28
- 2.15 茄子花的刻法 /29
- 2.16 茄子海豚的刻法 /29

- 3.7 西瓜大丽花的刻法 /40
- 3.8 苹果大丽花的刻法 /40
- 3.9 睡莲花的刻法 /40
- 3.10 玉兰花的刻法 /41
- 3.11 荷花的刻法 /43
- 3.12 雪莲花的刻法 /44
- 3.13 紫荆花的刻法 /45
- 3.14 荷包牡丹的刻法 /46
- 3.15 牡丹花的刻法 /47
- 3.16 白梨牡丹花的刻法 /48
- 3.17 猕猴桃牡丹花的刻法 /49
- 3.18 西瓜牡丹花的刻法 /49
- 3.19 月季花的刻法 /49
- 3.20 月季花的其他几种刻法 /51
- 3.21 玫瑰花的刻法 /52



3.22 郁金香的刻法 /53

3.23 马蹄莲的刻法 /54

第4章 鸟类雕刻 /54

4.1 鸟类雕刻概述 /54

4.2 什么是“比例法”和“几何法” /55

4.3 各种鸟类的形态分析 /56

4.4 鸟嘴的刻法与“倒棱” /57

4.5 鸟类翅膀的种类与刻法 /58

4.6 鸟尾的种类与刻法 /60

4.7 什么叫“脖刺” /61

4.8 鸳鸯的刻法 /61

4.9 天鹅(I)的刻法 /63

4.10 天鹅(II)的刻法 /64

4.11 相思鸟的刻法 /66

4.12 大雁的刻法 /68

4.13 公鸡的刻法 /69

4.14 喜鹊的刻法 /70

4.15 和平鸽的刻法 /72

4.16 鹦鹉的刻法 /74

4.17 鹰的刻法 /75

4.18 寿带鸟的刻法 /77

4.19 锦鸡的刻法 /78

4.20 仙鹤的刻法 /79

4.21 白鹭的刻法 /83

4.22 凤凰的刻法 /83

4.23 孔雀的刻法 /86

第5章 鱼、虫、兽及其他动物的刻法 /88

5.1 龙头的刻法 /88

5.2 龙尾、龙爪的刻法 /90

5.3 龙身的刻法 /91

5.4 麒麟的刻法 /93

5.5 马头的刻法 /94

5.6 整马的刻法及应用 /95

5.7 牛的刻法及应用 /96

5.8 鹿的刻法 /98

5.9 猴子的刻法 /99

5.10 小狗的刻法 /100

5.11 鲤鱼的刻法 /100

5.12 燕鱼的刻法 /101

5.13 金鱼的刻法 /102

5.14 海豚的刻法 /103

5.15 虾的刻法 /104

5.16 八爪鱼的刻法 /105

第6章 建筑、器物雕刻 /105

6.1 古塔的刻法 /105

6.2 凉亭的刻法 /106

6.3 小桥的刻法 /107

6.4 花篮、花瓶的刻法 /107

6.5 竹篓的刻法 /108

第7章 人物雕刻 /108

7.1 人物雕刻概述 /108

7.2 人体比例简介 /109

7.3 常见人物头部的刻法 /110

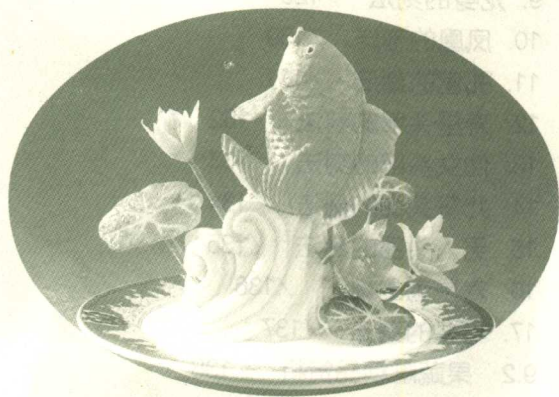
7.4 老寿星的刻法 /110

7.5 仙女的刻法 /112

7.6 钓鱼翁的刻法 /113

7.7 牧童的刻法 /113

7.8 浪花女的刻法 /114



第8章 瓜盅瓜灯雕刻 /114

- 8.1 冬瓜盅的刻法 /114
- 8.2 西瓜盅的刻法 /115
- 8.3 常用瓜盅参考图案 /116
- 8.4 镂空式瓜灯的刻法 /117
- 8.5 套环式瓜灯的刻法 /117
- 8.6 套环式瓜灯的变化及应用参考 /119



第9章 分步图解及实例 /121

9.1 雕刻实例及分步图解 /121

1. 油茶菊的刻法 /121
 2. 牡丹花的刻法 /122
 3. 月季花的刻法 /123
 4. 虾的刻法 /124
 5. 金鱼的刻法 /125
 6. 古塔的刻法 /126
 7. 仙鹤的刻法 /127
 8. 龙头的刻法 /128
 9. 龙身的刻法 /129
 10. 凤凰的刻法 /130
 11. 孔雀的刻法 /131
 12. 寿星头部的刻法 /132
 13. 仙女头部的刻法 /133
 14. 儿童头部的刻法 /134
 15. 男人头部的刻法 /135
 16. 寿星老的刻法 /136
 17. 马头的刻法 /137
- ### 9.2 果蔬雕精品赏析 /138
1. 富贵牡丹 /138

2. 蝈蝈大丽花 /138
3. 玫瑰、马蹄莲 /138
4. 西瓜牡丹 /139
5. 月季 /139
6. 鱼跃荷香 /139
7. 瓜皮虾 /140
8. 少女与荷包牡丹 /140
9. 小兔 /140
10. 海豚 /141
11. 紫荆花 /141
12. 企鹅 /141
13. 小船 /142
14. 茄子花 /142
15. 四角花 /142
16. 小刺猬 /143
17. 凤头 /143
18. 水仙郁金香 /143
19. 苹果大丽花 /144
20. 野花飘香 /144
21. 群雁南飞 /144
22. 翠竹相思鸟 /145
23. 鹦鹉玉兰 /145
24. 寿带鸟 /145



25. 喜鹊闹春 /146
26. 鸳鸯睡莲 /146
27. 天鹅雪莲 /146
28. 比翼齐飞 /147
29. 雄鹰 /147



30. 孔雀 /148
31. 飞鹤冲天 /148
32. 白鹭 /148
33. 锦鸡梨花 /149
34. 金鸡绿牡丹 /149
35. 鸽子 /149
36. 龙凤呈祥 /150
37. 神仙鱼 /150
38. 荷花虾 /150
39. 海底狂欢节 /151
40. 同舟共济 /151
41. 群猴拜寿 /151
42. 群鹿争雄 /152
43. 海豚双嬉 /152
44. 李白醉酒 /152
45. 母子情深 /153

46. 金牛奋蹄 /153
47. 渔翁垂钓 /154
48. 琴凤和鸣 /154
49. 贵妃浴香 /155
50. 金牛童子 /155
51. 渔舟唱晚 /156
52. 麒麟送子 /156
53. 浪花女 /157
54. 人间仙境 /157
55. 西瓜盅 /158
56. 长颈鹿冬瓜盅 /158
57. 大力神杯 /159
58. 浮雕瓜灯 /159
59. 套环瓜灯 /160
60. 嫦娥奔月 /160



浅谈食品雕刻教学

——自序

我当了多年的食品雕刻教师,我觉得要想取得好的教学效果,使学生们在短期内掌握食品雕刻技艺,固然与学生们的素质和努力有着密切关系,但教师在教学中所起的作用更为重要。

食品雕刻教师在课堂上应扮演好两个角色:一是做一个技艺超群的雕刻师,让学生们充分体会到食雕艺术的魅力所在,引导学生对食雕产生浓厚兴趣;二是做一名合格的教育工作者,掌握学生们的心理活动,抓住重点难点,让学生们充分理解和消化你所讲授的内容。

我们每个教师都有过做学生的经历和感受,所以讲课时,你既要以一个授课者的身份置身于学生中间,更要以一个学生的身份、用学生的眼光审视自己的所做所讲,看看是否能被理解和接受。你不应该把讲台当作展示自己才艺的舞台,而是要当作与学生进行双向交流的一个场所。

在课外,作为教师,你应该不断提高自己的雕刻技术水平,不断学习别人的长处,接受新知识,决不能满足现状,停滞不前。另外还要学习科学的教育理论,研究先进的教学方法,将雕刻内容进行整理、归纳、总结,使之系统化、科学化、简单化,以便于学生的理解和接受。再有,就是要科学地编排教学内容,先简单后复杂,先初级后高级,将新知识一点一点地渗透给学生,使学生的技艺水平在不知不觉中得到提高。

由于我在教学中,能经常想到自己当学生时的感受,常设身处地地为学生找出和解决学

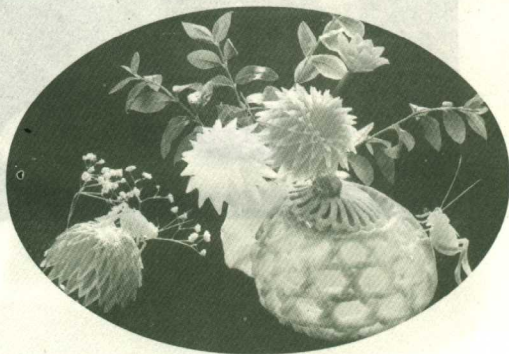
习中的难点、重点,并总结摸索出了掌握大形的“几何法”与“比例法”,所以很受学生们欢迎。很多学生纷纷要求我将备课笔记和画在黑板上的草图整理出来,出版成册。

在辽宁科技出版社刘兴伟老师的支持下,我出版了这本教材。希望能为更多的厨师朋友学习食品雕刻提供一些帮助。

本书主要以类似于连环画的黑白插图为主,因为这样的插图简单、直观,又节省时间,如果有看不懂的地方,可参考文字说明和彩图。内容选择上,从最简单的四角花、喇叭花,到比较复杂的牡丹、月季、仙鹤、龙、凤,以至于更加复杂的仙女、老寿星等均有介绍。本书涵盖面广,实用性强,并多有创新。

本书肯定还存在着很多不足之处,恳请业内前辈、老师及广大读者朋友批评指正。

本书的部分插图绘制,由杨红女士帮助完成,我的良师益友,著名的烹饪名师韩树群先生也提出了很多修改意见,沈阳金城烹饪学校的领导和同仁也给予了大力支持,在此一并表示感谢。





第1章 果蔬雕刻概论

1.1 果蔬雕刻的概念、作用及特点

果蔬雕刻就是利用一些专用的刀具,采用一些特殊的刀法,将新鲜卫生的蔬菜、水果等原料雕琢刻制成各种造型优美,寓意吉祥的花、鸟、鱼、兽及人物等特殊艺术品的操作过程。

之所以称之为“特殊的艺术品”,是因为这类作品不能用于其他场合,只能用于烹饪中,摆在餐桌上。比如用心里美萝卜刻的月季花、牡丹花,用胡萝卜,用黄瓜刻的小鸟、龙、凤,用冬瓜、西瓜、南瓜刻的瓜盅、瓜灯等。

一、果蔬雕刻在烹饪中的作用

- ①美化菜肴,突出重点菜肴;
- ②装饰席面,增进情趣,烘托气氛;
- ③提高档次,增加效益;
- ④融入文化,点明宴会主题;
- ⑤展示厨师素质和技艺,扩大影响,树立饭店形象。

二、果蔬雕刻的特点

①果蔬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,还有西瓜、哈密瓜、苹果、橙子等;

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,果蔬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,所以要求雕刻者要刀法纯熟,技艺精湛,操作迅速快捷;

④艺术性强,因为果蔬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,刀法精准,色调明快,使用餐者在品尝美味的同时,在视觉上,在情感上得到美的享受;

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(或者与菜肴的主题)相符,或能建立某种联系,从而使宴会的气氛和谐、融洽;

⑥某些雕刻作品不仅可供欣赏,而且还可以食用。如用西红柿、青椒、熟鸡蛋等刻成花篮、小罐、小盒,装上肉馅、鱼茸、虾仁等,加工成熟后,既是美观漂亮的艺术品,又是一道不可多得的美食。

1.2 果蔬雕刻的种类及应用

一、果蔬雕刻的种类

果蔬雕刻可以用不同的方法来进行分类,比如,从原料属性上分,可以分萝卜雕、南瓜雕、冬瓜雕、西瓜雕、奶油雕等;从表现内容上分,又可分花卉雕、鸟兽雕、人物雕等;从表现手法上,又可分写意和写实雕法,下面我们从雕刻作品的造型特点上进行比较详细的分类:

①平面雕:主要利用冬瓜皮、西瓜皮等薄片状原料刻成较简单的具有剪纸效果的平面图形,如凤凰、燕鱼、椰子树等。这类作品适合于从某一角度欣赏(正面),刻法较简单,类似于画画,一般适合于装饰热菜、果盘等。

②整雕(也叫圆雕):利用比较复杂的刀法,将一块原料雕刻成完整的、立体的、具有一定体积的



作品，如牡丹花、月季花、小天鹅、相思鸟等。这类作品可以从各个角度欣赏，适合于装饰冷菜、热菜、果盘等，也可以单独使用，用来制作小展台（也叫花台，摆放在餐台中央供欣赏的雕刻作品，如花瓶、枝头小鸟等）。

③零雕整组：作品的大部分内容是采用整雕的方法完成的，某些凸起的部位是另选原料刻好后组装在主体上的（用牙签或胶水粘结）。如鸟类飞翔的翅膀；凤凰、孔雀的尾翎；老寿星的双手及寿桃、拐杖等。因为这些部位如果用整雕的方法处理，费事费料，难度又大，而采用零雕整组的方法，就简单容易得多了。这种雕刻，可大可小，应用灵活，既可用于装饰凉菜、热菜、果盘等，也可用于制作大、中、小型展台。这种雕法的特点是，既不受原料形状和大小的限制，又降低了难度，同时，也为艺术创新扩大了想象空间，所以，它是最常用的一种方法。

另外，将单独刻好的若干个小的作品（如一群大雁、几只小鹿、几尾金鱼、龙与凤、鹤与鹿等）按一定的构图方式组合在一起，形成一组大的、完整的一个作品，也叫零雕整组。

④瓜雕：可分为瓜盅和瓜灯两种：瓜盅通常用西瓜、冬瓜、南瓜等雕成，有时也可用哈密瓜、黄河蜜瓜、伊丽莎白瓜等代替。其刻法较简单，先在瓜皮表面戳出各种图案花纹，然后开盖将瓜瓤挖空。瓜盅的特点是，既可欣赏，又可当作容器，用来盛装各种菜品。

瓜灯又可细分为镂空瓜灯和套环瓜灯。

镂空瓜灯是在瓜体表面刻出平面的或浮雕式的图案后，将瓜瓤挖空，再将瓜体表面的某些部位镂空刻透（或者将图案部分镂空，或者将图案部分留下，将其余部分镂空），在瓜灯里面点上小蜡烛或小灯泡，专供欣赏用。这种瓜灯通常用西瓜或圆形南瓜来雕刻。

套环瓜灯一般用西瓜雕出，所以也称作西瓜灯，是在瓜体表面用挑环刀挑出各种复杂的套环而成的。

⑤组合雕：就是将前面介绍的几种雕法结合在一起运用的方法。例如，将刻好的龙、凤、仙鹤等（属整雕，零雕整组）安装在瓜灯（属于瓜雕）的两侧；将刻好的仙女安装在瓜灯的顶部；或者在几组瓜灯之间摆上刻好的龙、凤、孔雀、人物等。组合雕一般用于制作大型展台，常出现于大型宴会上，独立摆放，专供欣赏。

二、果蔬雕刻的应用

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。这类作品形体一般较小，色彩鲜艳。

②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、橙子等刻成，一般不食用，但如果用西红柿、青椒、苦瓜、熟鸡蛋等刻成花筐、花篮、小罐等，装上肉馅、鱼茸、虾泥等，加热成熟后可与主料一同食用（其实，这在烹调法中叫“酿”）。

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。例如，在拼盘“孔雀开屏”或“凤戏牡丹”中，先用萝卜或南瓜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，所以也叫展台或花台。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，形体可大可小。题材上，可以是龙、凤、仙鹤、孔雀、小鹿、寿星、仙女或瓜灯等。

1.3 怎样自学果蔬雕刻

①从简单内容入手，循序渐进。学一样就要会一样，精通一样。这样就会使初学者感到有成就感，有自信心。这就像上楼梯一样，你只要踏踏实实，一步一步地向上攀登，就一定会到达顶峰。如果好



高瞻远，想一步登上顶峰，其结果注定是半途而废。

②在学习中培养兴趣。俗话说，兴趣是最好的老师，如果你对学习食品雕刻兴趣十足，就不会把它当作一种负担，一项任务，而是当作一种乐趣，一种享受。这样，你就会利用很多空闲时间去思考它，练习它。日积月累，你的雕刻技艺就会迅速提高。

③要有坚强的毅力，坚持不断，持之以恒，顺利度过入门阶段这一困难期。

我们都有这样的体会，不论学习什么东西，起步入门阶段是最困难的，很多意志力不强的人，就是在学习的这一阶段败下阵来。一个从未接触过食品雕刻的人，他在学习刻第一朵花的时候，会觉得非常吃力，手不听使唤，下刀没准，这就是所谓的困难期。这时，你一定要坚持练下去，一朵不行练两朵，十朵不行练二十朵……，终究你会练好它的。这朵花掌握了，你就会对食品雕刻有了更深一层的认识，诸如力量的大小、原料的性质、运刀的感觉、花的结构等，这些经验对以后的雕刻都会产生影响，如果第一种花练了一百次的话，第二种花只需练十次八次即可掌握，第三种花只需练三四次就可基本掌握了。

④要多动脑子，善于总结，找出规律。每次动手雕刻前，都要把所刻内容的外形特征、比例关系、下刀顺序、运刀方向等在心中反复揣摩几遍，做到胸有成竹，才能下刀准确、自如流畅，一气呵成。绝不能手忙脚乱，颠三倒四，一会这补一刀，一会那戳一下。

⑤要学会用“几何法”、“比例法”对所刻对象进行观察、剖析。所谓“几何法”就是将鸟、兽、鱼、虫等动物的形体看作是最简单的一些几何体（如球体、柱体、正方体、椭圆形、三角形、梯形等）组成在一起的结果。“比例法”就是将这些几何体的长、宽、高等指标用比例的关系确定下来。例如，我们要刻一只游水的天鹅，可以把它的身子看作半个大的鸡蛋，头部看作一只小鸡蛋，它们之间（即脖子部分）由一段软水管连接，——这就叫“几何法”；天鹅的脖子是修长漂亮的，在刻脖子的时候要使其长度与身长相当，即：脖长：身长=1：1——这就叫“比例法”（见图1-1）。对初学者来讲，掌握“几何法”与“比例法”至关重要，它能使初学者一下子抓住大形要点，使得看起来无从下手，无章可循的果蔬雕刻一下子变得简单好学了。

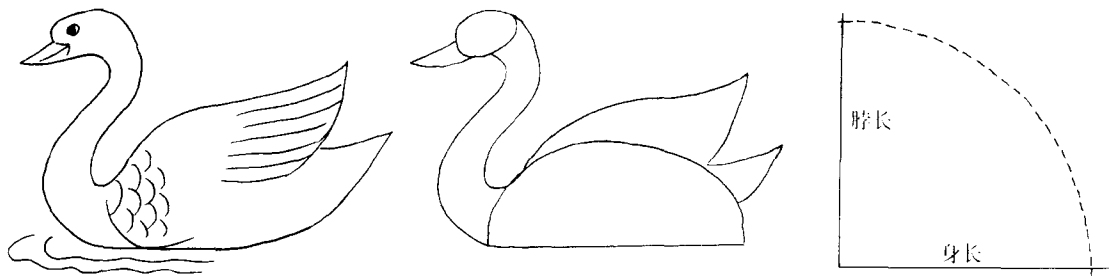


图1-1 天鹅的“几何法”与“比例法”分析

⑥要处处留心，多向别人学习，即使别人的技术水平不如你，但一定有值得你借鉴的地方。多向其他艺术门类学习，如剪纸、木雕、园林雕塑、绘画、插花等，不断增加自己的艺术修养和审美情趣。不论是否有美术基础，平时多画几笔简笔画（多画与雕刻内容有关的动物如龙、凤、鹤、鱼、鹿等）。这样日积月累，一定会对你的学习有很大帮助。

⑦对一些有代表性的重点内容，一定要花大力气搞懂弄通，练会练精（本书将重点内容的前面加了※号）。为什么这样讲呢？教育学上有一个名词叫“迁移”，意思是说掌握了一种技能后会很容易地掌握另一种技能，例如，你学会了骑自行车，那么也会很容易地学会骑摩托车。在食品雕刻中也一样，牡丹花、月季花、山茶花都属于旋刀花卉，它们在结构上有着相似的地方，所以，你要是先把牡丹花练好练熟，再学月季花和山茶花就容易很多了。同样道理，如果你学会了刻仙鹤，再学刻白鹭、凤凰、



孔雀也就不会太难了。

⑥保养好刀具。俗话说：“手巧不如家什妙”，古代兵书里也说：“工欲善其事，必先利其器。”一套配备齐全，锋利顺手的刀具，也是学好食品雕刻的一个条件。所以在学习雕刻之前，一定要花费一点时间把刀具修整形状，磨薄磨快。

1.4 常用刀具的种类及保养

一、常用刀具的种类

①大形刀：用于切原料的大形（锥形），属必备刀具。有的教材把它叫做一号平口刀。刀刃较长，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，所以最好是另备一把。（见图 1-2）

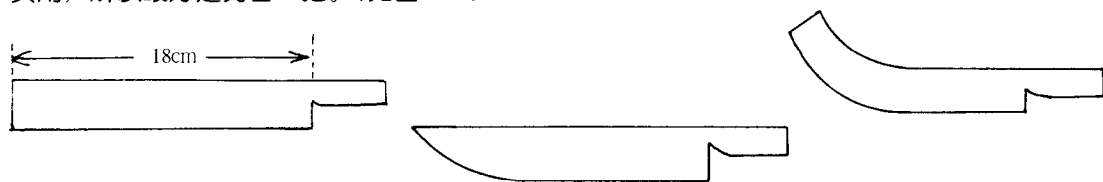


图 1-2 常见大形刀的形状

②手刀：也有教材把它叫平口刀或二号平口刀，刀刃呈尖形。雕刻过程中的绝大部分工作是用它来完成的，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 1-3）

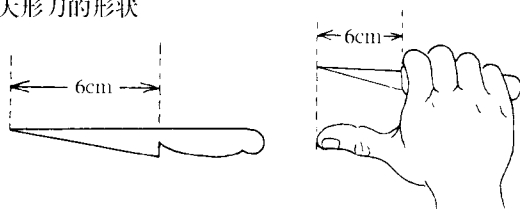


图 1-3 手刀的形状、长度

③V形戳刀：也有人把它叫做尖形戳刀，2~3把，主要用来戳尖形槽状花瓣（如大丽花、睡莲等），以及瓜灯、瓜盅表面的图案条纹、人物的衣纹、眼睛、头发、胡须等。（见图 1-4）

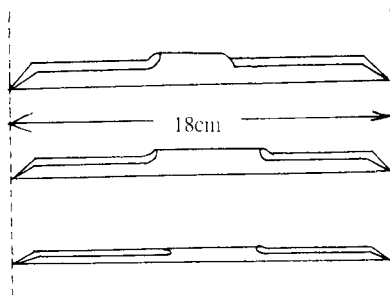


图 1-4 常用V形戳刀

④U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。（见图 1-5）

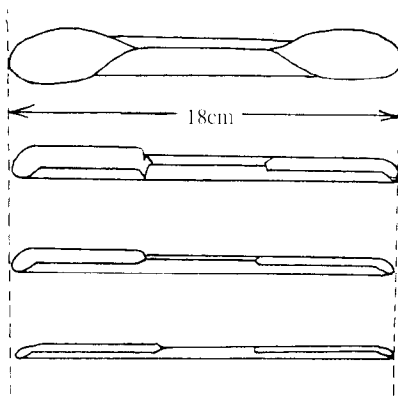


图 1-5 常用U形戳刀

⑤瓜灯套环刀：1~2把，利用刀两端的小弯钩挑起并戳出各种复杂的套环。主要用于刻制西瓜灯。（见图 1-6）

果
蔬
雕
刻
12

⑥圆孔刀：形状如同小圆管，可用电视天线改制，圆管直径0.3~0.5cm。主要用于戳某些圆孔、圆洞等。（见图 1-7）

⑦辅助工具：主要有打皮刀、挖球刀、圆规、502胶水、牙签、特种铅笔等。打皮刀用于给萝卜、南瓜削皮。挖球刀在烹调中常用来挖西瓜球、胡萝卜球、莴笋球等，在食品雕刻中则用来挖西瓜瓢、

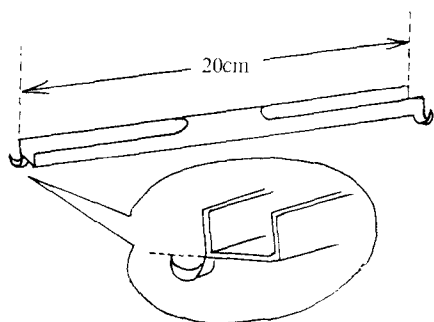


图 1-6 瓜灯套环刀

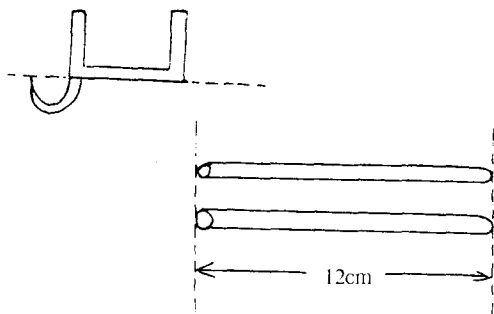


图 1-7 圆孔刀

南瓜瓢、锅底坑等(例如,本书在刻第二种大丽花的花心时,就需要先在萝卜的顶端挖出一个锅底坑。见图3-5(a)),圆规用于刻瓜盅瓜灯时,在瓜体表面设计图案使用。胶水、牙签用于粘结固定某些小部件,如鸟儿飞翔的翅膀,凤凰飘逸的尾翎等。特种铅笔则用来在原料表面描画出作品大形或图案(使用别的笔很难画出来)。

二、刀具的打磨与保养

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锋利、光滑。手刀应先修成尖形,刀刃、刀背都不要有弧线,刀刃长度6~7cm为宜。

V形刀、U形刀先用平板锉从外侧将刀刃锉薄,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,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° 左右,须将其掰大,使之接近 90° ,而U形刀的刀刃一般略显扁平,须将其修成半圆状。(见图1-8)

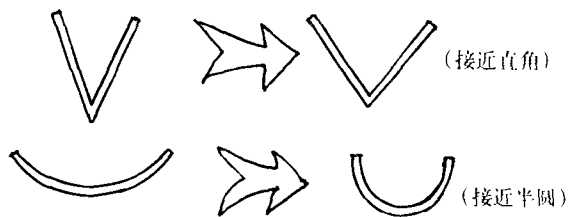


图 1-8 新V形刀、U形刀的整形

瓜灯套环刀的刀刃是刀柄两端的小弯钩,先用钳子将小弯钩扳直,然后用细磨石将钩的尖端和前端磨薄磨快,再用小尖嘴钳子弯成半圆形的弯钩,并使弯钩的尖端与刀柄凹槽的底部保持在同一水平线上。(见图1-9)

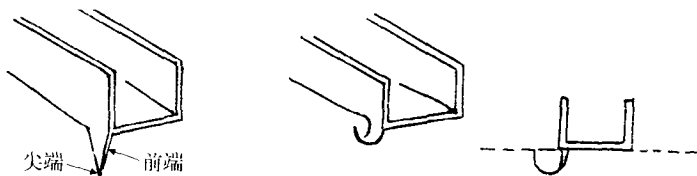


图 1-9 瓜灯套环刀的打磨修整

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磨擦破损。

1.5 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,少出废料。切的时候,大形刀应从上向下垂直落下,力求准确、整齐,切面一般情况下是平的,有时也可以是弧面的。(见图1-10)

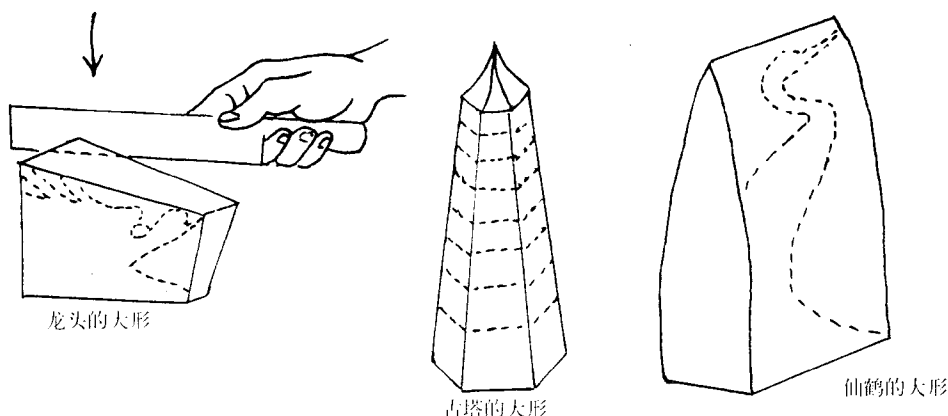


图 1-10 大形的切法

②削：同切一样，也属于辅助刀法。用打皮刀或大形刀将原料的表面（或某些部分）修平修光滑或修圆的过程。例如，在刻月季花、菊花或大丽花的时候，需要将原料削成半球形，或者用打皮刀将萝卜的表皮削去等。（见图 1-11）

③刻：主要用手刀来操作，是各种刀法中应用最广泛的一种，切完大形后，通过刻的使用而使原料呈现出比较具体的形状。如刻花时花瓣的形状，刻鸟类时脖颈的长短，刻龙头时龙嘴张开的大小等（见图 1-12）如果再详细点划分的话，刻还可分为造型刻和旋刻两种。

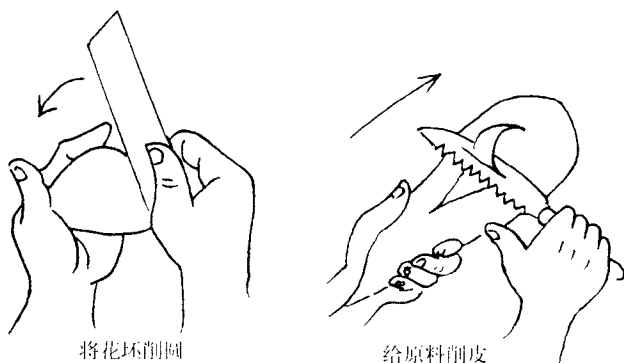


图 1-11 削法的应用

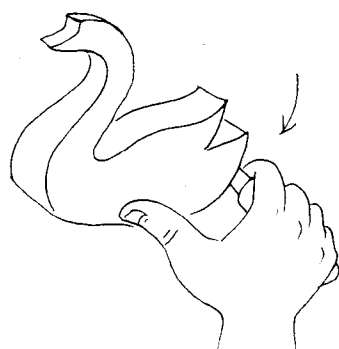


图 1-12 刻天鹅的外形

某些平直花瓣的花卉如荷花、玉兰花、雪莲花等，其花瓣的刻法也属于造型刻（切刻）。（见图 1-13）

旋刻：也可叫旋切或旋，在刻月季花、牡丹花、山茶花、玫瑰花时经常用到，这类花的特点是：花瓣一瓣一瓣，瓣压花瓣略有重叠，所以刻的时候要使刀刃绕原料中轴线旋转着刻出（刀尖指向花根部），使花瓣略呈弧状。（见图 1-14）

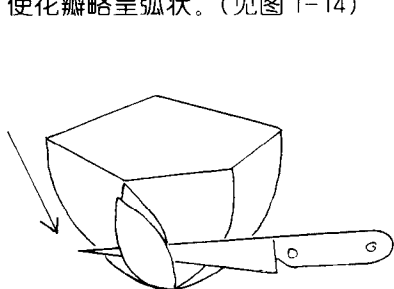


图 1-13 刻荷花的花瓣

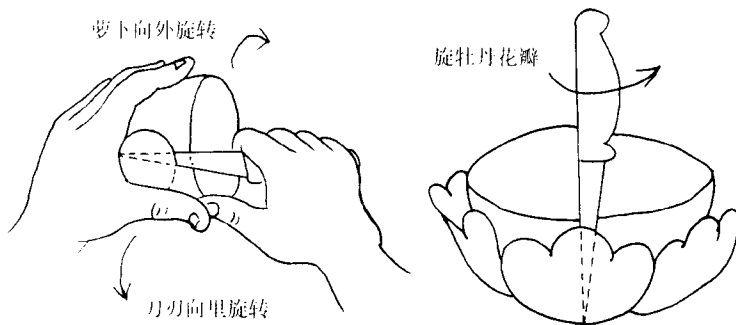


图 1-14 旋刻的应用



④戳：这种方法也是在雕刻中应用非常广泛的，通常用U形刀或V形刀完成。上面介绍的刻，主要是用来塑造外形的，而戳一般是用刻画细部的，如羽毛、鳞片、衣纹、瓜果表面的图案等，某些情况下，戳也可以作为塑造物体形象的主要手段，如大丽花、睡莲、菊花等。

根据戳刀戳入原料的深浅，原料戳完后的形状，运刀线路的长短，戳还可分表面戳、深戳、套环戳。

表面戳：戳刀戳入原料较浅，约0.5~1cm左右，主要用来戳鱼鳞、龙鳞、人物的衣纹及头发、胡须、眼睛，瓜果表面的装饰图案，还有鸟类背部羽毛等。（见图1-15）

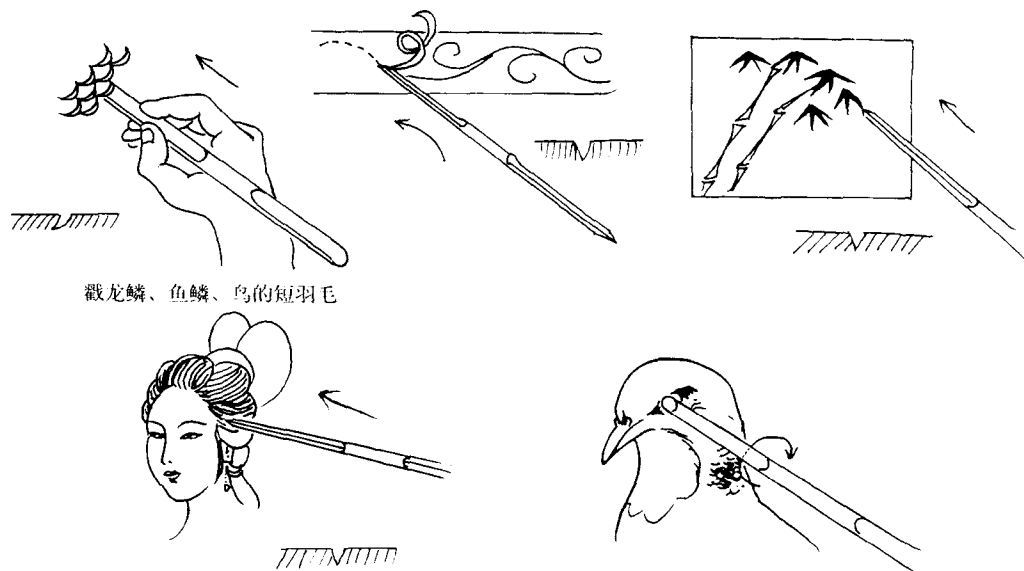


图1-15 表面戳（浅戳）的应用

深戳：戳刀戳入原料内部较深（约3~5cm，如戳大丽花、睡莲花的花瓣）；或戳刀沿原料表面戳出较长的线条，（3~5cm或6~8cm，甚至10cm以上，例如戳菊花的花瓣，鸟类的翅膀和尾巴等）。（见图1-16）

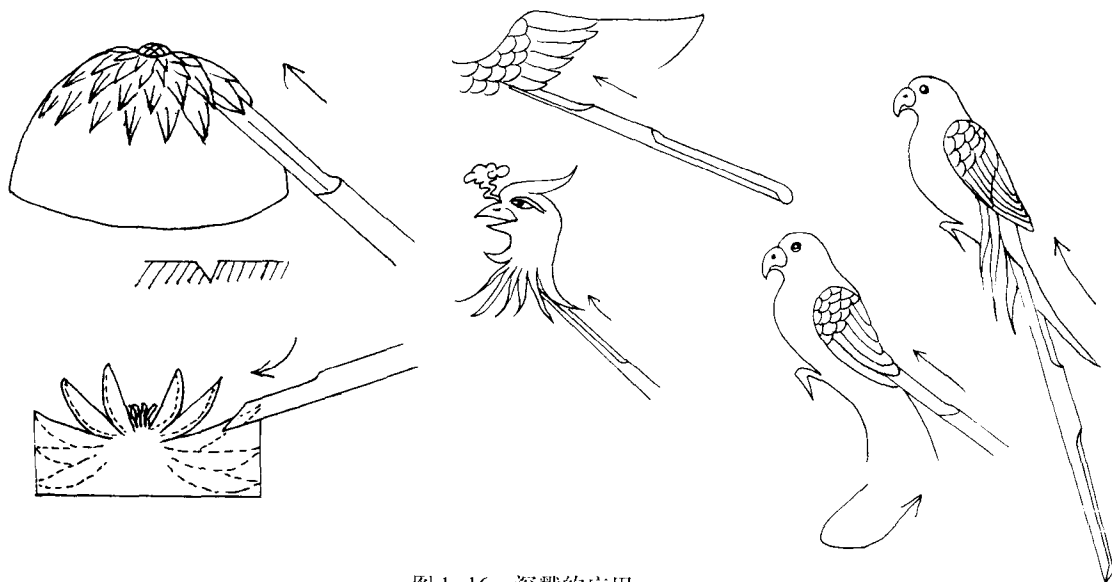


图1-16 深戳的应用



套环戳：在雕西瓜灯时常用这种方法，先将套环刀顶端的半圆形小弯钩旋转着嵌入瓜体表面，使小弯钩的尖部稍露出瓜皮，然后沿瓜皮表面向前戳一段距离，再拐弯向回戳，即形成与瓜皮连在一起的套环。（见图 1-17）

⑤**剔：**属于辅助刀法，常用手刀来完成。在运用刻或戳的方法雕出物体的某些部位后，需要将这一部位周围的或底下的余料铲去剔除，从而使这一部位更加突出、更有层次、更具立体感，同时也有利于进行下一步雕刻。（见图 1-18）

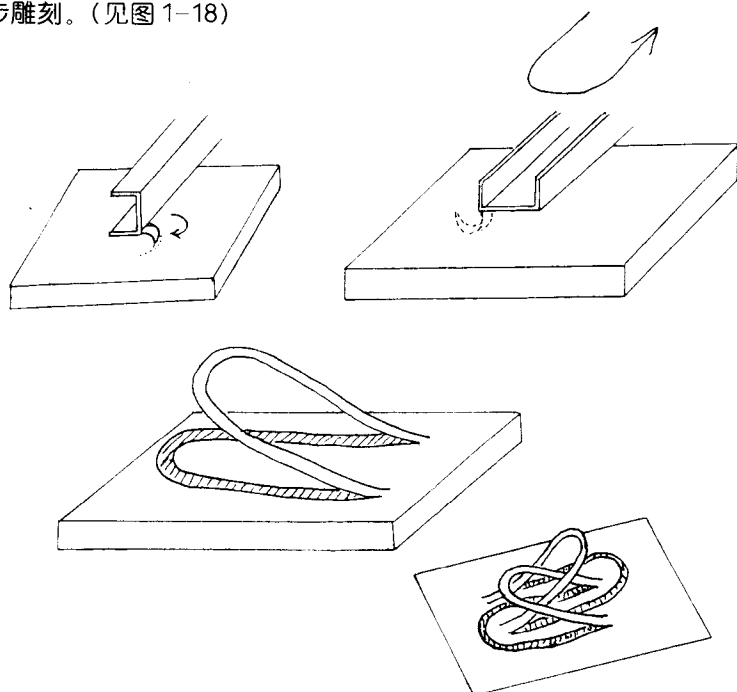


图 1-17 套环戳的戳法

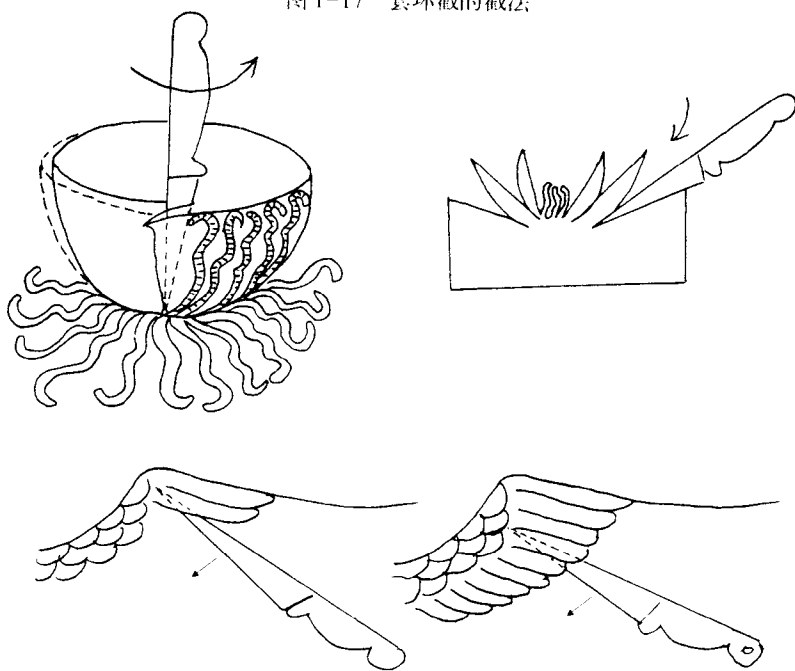


图 1-18 剔的应用