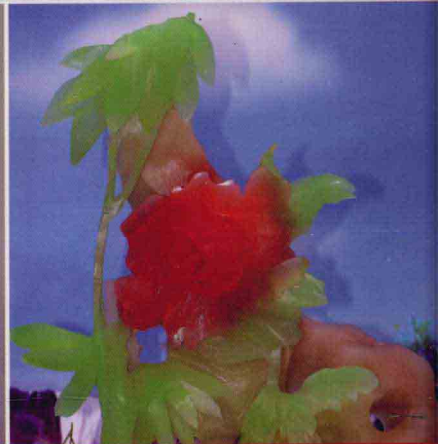


中华食品雕刻精华丛书

Qiongzhijiao

琼脂雕

刘锐著



黑龙江科学技术出版社

中华食品雕刻精华丛书

琼脂雕

刘 锐 著



黑龙江科学技术出版社
中国·哈尔滨

图书在版编目(CIP)数据

琼脂雕/刘锐著. —哈尔滨:黑龙江科学技术出版社,
2005.6

(中华食品雕刻精华丛书)

ISBN 7-5388-4889-4

I. 琼... II. 刘... III. 琼脂—食品—装饰雕塑
IV. TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 044703 号

责任编辑 盛晓光

封面设计 孙振杰

中华食品雕刻精华丛书

琼脂雕

QIONGZHIDIAO

刘 锐 著

出 版 黑龙江科学技术出版社

(150001 哈尔滨市南岗区建设街 41 号)

电话 (0451)53642106 电传 53642143(发行部)

制 版 北京精制轩彩色制版有限公司

印 刷 哈尔滨市动力区哈平印刷厂

发 行 全国新华书店

开 本 787×1092 1/16

印 张 6

版 次 2005 年 7 月第 1 版·2005 年 7 月第 1 次印刷

印 数 1—4 000

书 号 ISBN 7-5388-4889-4/TS·358

定 价 36.00 元

序

2004年春节前,刘锐拿着他发明的琼脂雕刻的刀具、模具和几个精心制作的作品来到我办公室,向我谈了他在琼脂雕这一新型食雕领域的创作过程,并讲述了要将这些经验和作品汇集成书的想法。我听了后,深深为这样一个当代杰出厨艺工作者的敬业精神和远大抱负所感动,便决心在刘锐开创的这一新领域中尽己所能。

刘锐是我的学生,他于1990年就读于我国第一所烹饪高等学府——黑龙江商学院旅游烹饪系(2002年改为哈尔滨商业大学旅游烹饪学院)。在校时他就是一位品学兼优的学生。大学期间,他勤奋好学,积累了丰富的理论知识,培养了独立思考的能力和良好的创新的素质,这些为他后来事业的发展打下了良好的基础。

毕业后,刘锐一直从事厨艺工作,十多年来,全身心地投入到这项平凡和有意义的事业中,对事业的热爱和孜孜不倦的追求使他的技艺日臻成熟,尤其在琼脂雕领域,独树一帜,取得了非凡成就。

当刘锐将凝聚着他无数心血的“琼脂雕”待出版稿让我过目,并请我写序时,我欣然接受了。这本书,从琼脂块的形成、色彩的调制到琼脂刀具、模具的使用技法,以及雕刻的工艺流程,都进行了详尽的介绍,并展示了大量的彩色照片。

该书是国内第一本全面系统地介绍琼脂雕技艺的书籍,具有极强的实用性和示范性,对从事食雕的厨艺人员来说,是一本难得的学习和参考书。

与传统的果蔬原料相比,琼脂作为食雕原料,除了其本身即是可食用原料外,还具有效果逼真、雕刻速度快、易于造型、耐贮性强、可批量生产等许多独特优点。近两年来,琼脂雕作品越来越受到消费者的喜爱,今后将有着广阔的应用前景。

刘锐以精湛的技艺所雕刻的作品,无论花、鸟、鱼、兽,还是人物造型,其雕刻刀法细腻、层次分明、晶莹剔透,如玉雕一般,都具有一种强烈的艺术震撼效果,表现的艺术美已达到超然境界,让人赏心悦目,并领略到了食雕艺术的魅力。

刘锐在这一新型食雕领域做出了许多开创性贡献,他发明的琼脂雕专用刀具已申请国家专利,正在审批中;发明的“无刀琴弦刻法”更是食雕技法中的一个创举;发明的琼脂雕的各种模具,则使这一新型食雕不仅制作简单,而且可批量生产。

从某种意义上讲,刘锐从食雕原料的使用上、技法上的创新及匠心独运的精巧构思,尤其是一件件精美的艺术作品,在食雕领域中无疑具有里程碑的意义。他博采众长,自成体系,当之无愧地赢得“中华琼脂雕刻第一人”的美誉。

“梅花香自苦寒来”,由于刘锐的坚持不懈地努力和积累,使他获得了许多荣誉。曾获得第五届全国烹饪技术总决赛专业技术第一名,并获全国“最佳厨师”的称号。第五届全国烹饪技术比赛预赛食品雕刻金牌,赛区第一名。还应人民大会堂餐厅处邀请进行琼脂雕刻专题技术交流。黑龙江省电视台、黑龙江日报等媒体也对其成果进行了广泛的报道。

作为刘锐的老师和朋友,我非常欣慰地看到他取得今天这样斐然的成就,高兴地为此书做序。

愿这本凝聚着刘锐多年心血的书——《琼脂雕》,能给数以万计的从事食雕的工作者以启发和帮助,从而丰富我国食雕艺术的宝库,使食雕艺术走向世界,弘扬我国博大精深的烹饪文化。更愿刘锐同志能再接再厉,在探索我国食雕艺术的道路上做出更大的成绩。

哈尔滨商业大学旅游烹饪学院

院长 教授 石长波

2005年5月于哈尔滨

作者简介



刘锐，1968年出生。在第五届全国烹饪技术总决赛中获专业技术第一名，并获得全国“最佳厨师”称号，是健康食雕文化艺术倡导者和发起人，琼脂雕刻刀具发明者，首创了琼脂“无刀琴弦刻法”特技，其琼脂雕色彩自然协调，技法独特多样，作品主题格调高雅，深浮雕工自成一派，一体雕琢独树一帜，被业界专家赞为“中华琼脂雕刻第一人”。中国烹饪协会名厨联谊会新星俱乐部会员，烹饪大师，餐饮业评委。曾获黑龙江省“技术能手”称号。现任哈尔滨康原食艺职业技能培训学校校长，并受聘于省旅游职业技术学院食雕讲师，兼任多家星级酒店宴会技术指导。

1993年毕业于黑龙江商学院（现哈尔滨商业大学旅游烹饪学院）。

1996年拜刘东来大师为师。

2000年协助王慧珍老师出版《东北风味创新菜》《东北风味炆拌菜》。

2002年获黑龙江省烹饪技术比赛食雕金牌，冷拼铜牌。

2002年创办了健康食雕艺术推广普及中心。

2003年“朝阳鸣凤”获第五届全国烹饪技术比赛预赛食品雕刻金牌，赛区第一名。

2003年荣获第六届黑龙江省职工技术运动会中式烹调〔项目〕决赛第一名。

2004年“蛟龙出海”获第五届全国烹饪技术总决赛专业技术第一名及“最佳厨师”称号。并应邀在人民大会堂餐厅做琼脂雕技术交流展示。

2004年出版中华食雕精华丛书《食雕花卉》《食雕花鸟鱼虫》专著两部。

2004年发明的琼脂专用刀具已申请国家专利，专利申请号为200420063264·3。

2005年创办哈尔滨康原食艺职业技能培训学校。

2005年创办健康食品雕刻网，网址：www.jiankangsd.com

多幅作品在国内知名杂志、报刊、书籍中发表，人物事迹被多家新闻媒体采访报道。

目 录



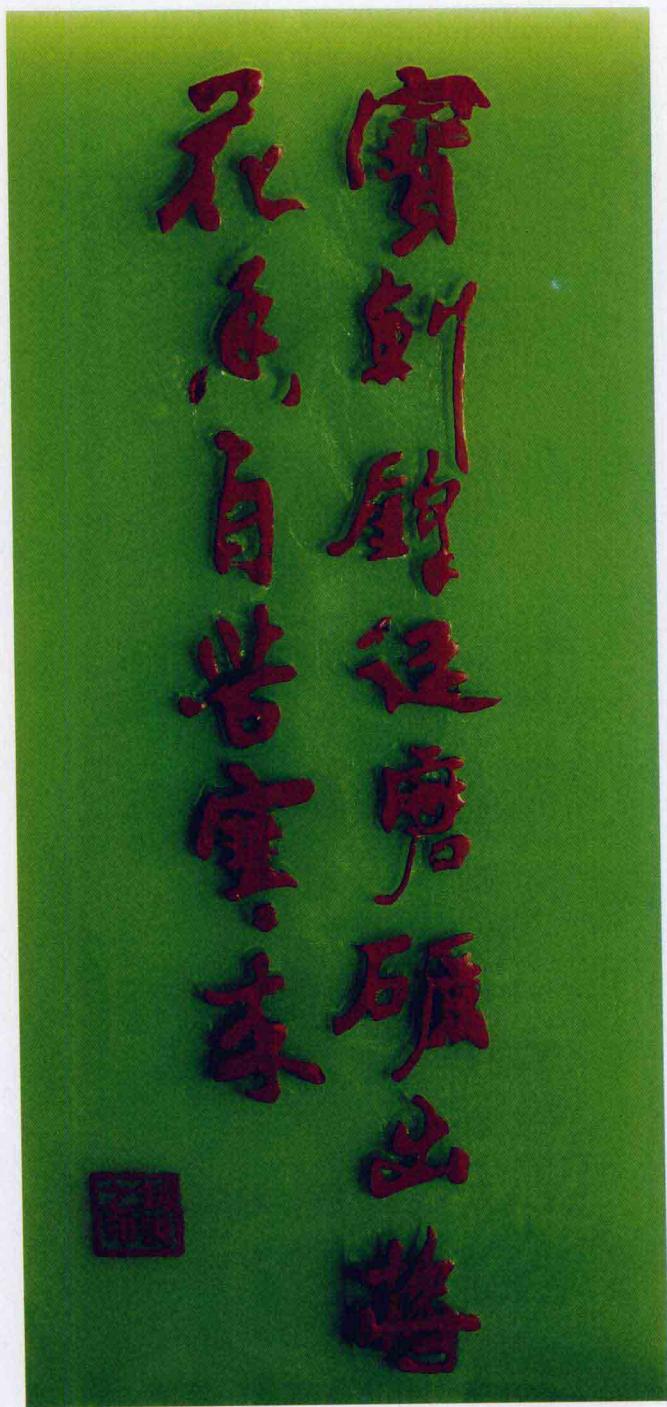
一、琼脂雕刻作品集锦·····	(1)
富贵平安·····	(2)
童子拜寿·····	(4)
母子情深·····	(5)
锦绣前程·····	(6)
仙客禽来·····	(7)
郁金花香·····	(8)
昭君出塞·····	(10)
蛟龙出海·····	(12)
松鹤长春·····	(14)
黄雀玉环·····	(15)
洛神·····	(16)
孔雀漫步·····	(17)
渔歌唱晚·····	(18)
松竹梅菊·····	(19)
萱草白头·····	(20)
丹凤朝阳·····	(20)
王者风范·····	(21)
侧头小鸟·····	(21)
回头鸟·····	(21)
仕女头像·····	(22)

春之情怀·····	(23)
甜甜蜜蜜·····	(24)
葡萄熟了·····	(25)
春意盎然·····	(26)
本固枝荣·····	(28)
碧玉孔雀·····	(30)
子孙万代·····	(31)
荷花翠鸟·····	(32)
仙鹤高情·····	(34)
玉麒麟·····	(35)
何仙姑·····	(36)
凤鸣·····	(38)
东方朔偷桃·····	(41)
海棠插花·····	(42)
鹦鹉嬉戏·····	(43)
荷塘情趣·····	(44)
室上大吉·····	(45)
锦羽生辉·····	(47)
挥尾立凤·····	(48)
古城新貌·····	(49)
凤舞九天·····	(52)



牵牛花开·····	(54)	祝福·····	(72)
锦鸡美人蕉·····	(55)	太白醉酒·····	(73)
木兰寿带·····	(56)	憨厚·····	(74)
锦鸡·····	(57)	野趣·····	(75)
饲马图·····	(58)	洋洋得意·····	(76)
龙腾·····	(59)	祝寿·····	(77)
鹦鹉骄姿·····	(59)	寿桃·····	(78)
人间仙境·····	(60)	斗志·····	(79)
朝阳鸣凤·····	(61)	辞旧·····	(80)
夜鹭觅食·····	(61)	吉祥·····	(81)
枫桥夜泊·····	(62)	鹬蚌相争·····	(82)
云、树叶、石、浪、花、人物头像··	(63)	三、琼脂的实际应用·····	(83)
松、鸟、兰、竹、梅·····	(64)	琼脂雕刻的概述·····	(83)
二、琼脂模塑盘饰·····	(65)	琼脂雕刻的优点·····	(83)
憧憬·····	(65)	琼脂雕刻的展望·····	(83)
农闲·····	(66)	琼脂雕刻的工艺流程·····	(84)
精武·····	(67)	琼脂块的形成·····	(85)
守望·····	(68)	琼脂雕刻刀具、模具及使用方法····	(87)
觅食·····	(69)		
咬兔·····	(70)		
偷蛋·····	(71)		

一、琼脂雕刻作品集锦



宝剑锋从磨砺出
梅花香自苦寒来

富贵平安





富贵平安

类别：仿五彩冻石雕、花木。

雕技：深浮雕、镂空雕、一体雕。

刀具：琼脂专用刀。

用途：生日、祝寿、家宴。

评语：色调自然，造型逼真，借物抒情，佳作。



童子拜寿

雕技：圆雕。

刀具：琼脂专用刀。

用途：老人祝寿用。

评语：栩栩如生、神采奕奕，佳作。

其他：描色。



母子情深

类别：描色、花鸟。

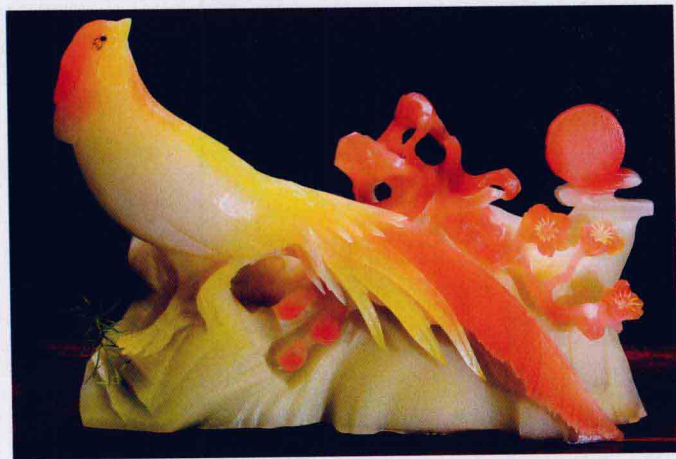
雕技：浮雕、镂空雕、一体雕。

刀具：琼脂专用刀。

用途：生日宴会用。

评语：形象生动、别有情趣、
构思巧妙、立意深刻。





锦绣前程

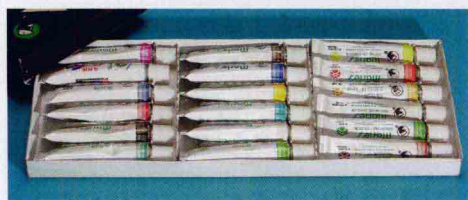
类别：血石雕、花鸟。

雕技：镂空雕、一体雕。

刀具：琼脂专用刀。

用途：用于升学、升迁、同学聚会等宴会。

评语：色调协调，构思精巧，比例恰当，咏物言志。



仙客来

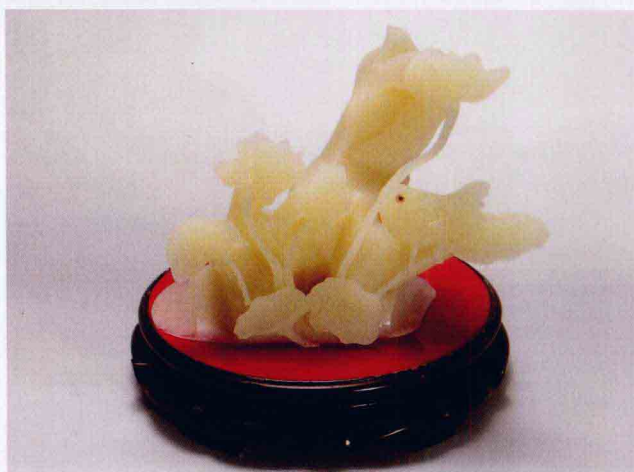
类别：描色、雕刻、花鸟。

雕技：浮雕、镂空雕、一体雕。

刀具：琼脂专用刀具。

用途：用于欢迎宴会。

评语：玄妙之处在于镂空，使花鸟浑然一体。



郁金香香



郁金香香

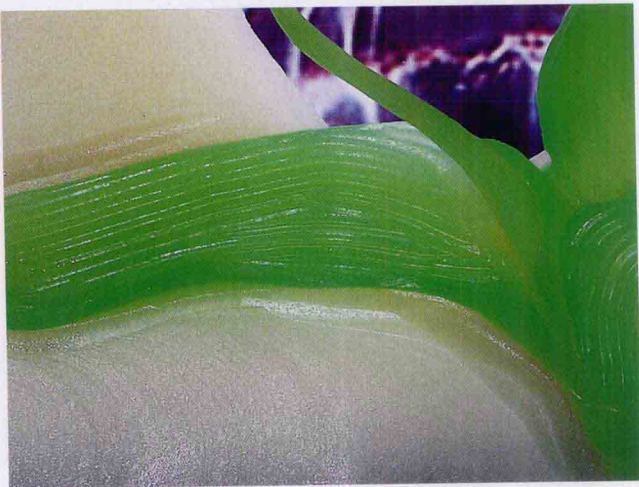
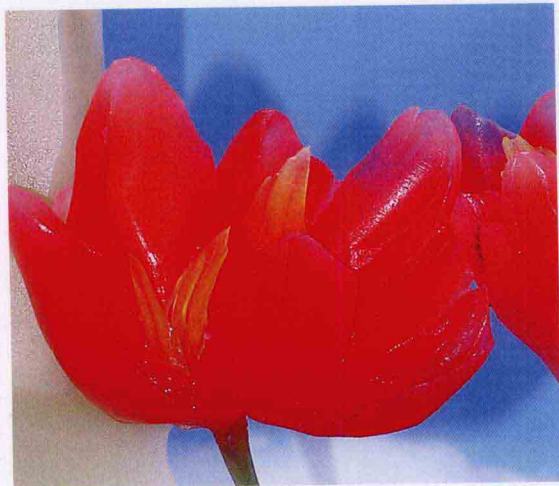
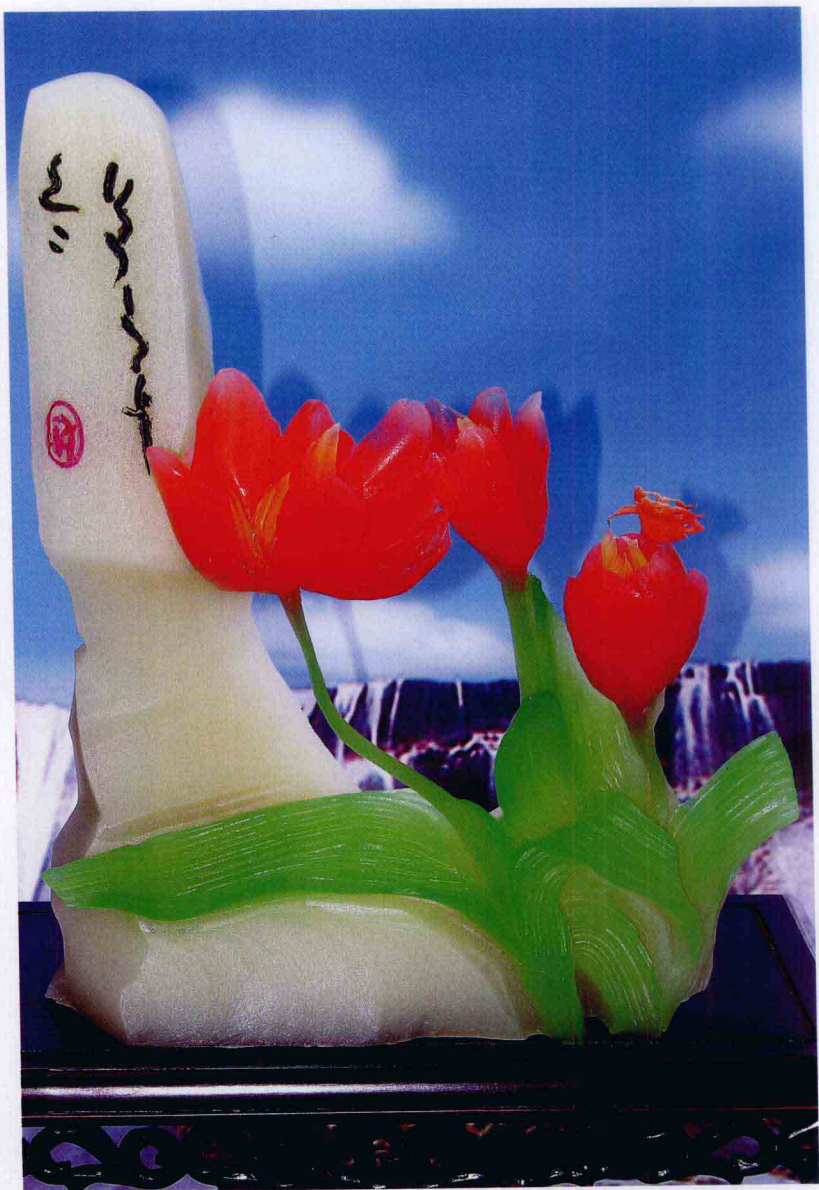
类别：琼脂三色雕、鸟虫。

雕技：深浮雕、镂空雕、一体雕。

刀具：琼脂专用刀具。

用途：聚会、庆祝宴会等。

评语：构思巧妙，色彩鲜明，
寓意深远，文化味浓。



昭君出塞

