

中华食品雕刻精华丛书

食雕禽鸟

孔令海 主编

黑龙江科学技术出版社



中华食品雕刻精华丛书

食雕禽鸟

孔令海 编著



黑龙江科学技术出版社
中国·哈尔滨

图书在版编目(CIP)数据

食雕禽鸟 / 孔令海主编. - 哈尔滨: 黑龙江科学技术出版社, 2005.12

(中华食品雕刻丛书)

ISBN 7-5388-5017-1

I. 食... II. 孔... III. 食品 - 装饰雕塑

IV. TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005) 第 152751 号

责任编辑 盛晓光

封面设计 洪 冰

中国食品雕刻精华丛书

食雕禽鸟

SHI DIAO QIN NIAO

孔令海 编著

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)

印 刷 哈尔滨市工大节能印刷厂

发 行 全国新华书店

开 本 787 × 1092 1/16

印 张 5

版 次 2006 年 4 月第 1 版·2006 年 4 月第 1 次印刷

印 数 1-3 000

书 号 ISBN 7-5388-5017-1/TS·366

定 价 30.00 元

前 言

食品雕刻在餐饮活动中作为一门独特的艺术,具有不可替代的作用。在众多的食品雕刻中,禽鸟的形象常被使用。一是因为禽鸟的姿态优美,如:孔雀、凤凰、锦鸡等,二是因为人们在日常生活中常用花鸟的谐音词寄寓和表达情素,如用龙凤吉祥庆贺新人结伴;喜鹊登梅,喻为喜上眉梢;绶带鸟加上梅和竹等植物,喻为齐眉祝寿;百鹤苍松喻为松鹤延年。我们不论是在展台上,还是在大型宴会中,都能看到烘托宴席喜庆、宝贵、吉祥的禽鸟作品。

本书较详细地介绍了孔雀、凤凰、仙鹤、天鹅等常见禽鸟的雕刻技法,具体介绍鸟的不同姿态,不同角度的变化。并从鸟的头部、尾部、翅膀和足进行具体介绍。同时配有彩色分解图,易学易懂。

希望这本书出版能给食雕爱好者提供一些参考。

编者

2005 年 9 于大连

作者简介



孔令海,1967 年生于黑龙江省兴隆林业局。1988 年在哈尔滨师范大学美术系进修。曾担任过小学美术教师,于 1992 年开始从事餐饮工作,并在酒店担任食雕师工作。现为国家级食雕

评委,国家食品雕刻技师考核鉴定试题主编,国际餐饮协会理事,大连市中山区美术协会理事,中国食雕艺术“人物雕”开拓者。

1994 年参加首届“远达杯”冷拼大赛,其雕刻作品“鹤鸣九霄”获金奖。2002 年在大连创办“令海食品雕刻职业培训学校”。2003 年开辟“中华美艺食品雕刻网(www.chinamysd.com)”。出版的著作有《新编泡沫、璃脂、凉雕技法与应用》、《新编人物雕分步图解》。

近年来,多次参加社会公益活动。2003 年 1 月在大连胜利广场设计并制作了大型冰雕艺术展。2004 年 3 月在大连胜利广场参加“珍爱自然、拒烹野生珍稀动植物”的厨师签名活动。并多次接受大连电视台、大连晚报、大连半岛晨报、大连商报等新闻媒体的采访与报道。并被《东方美食》杂志 2004 年 8 期以“中华人物雕第一高手”选为封面人物。

目 录

禽鸟雕刻实例

立凤·····	3
降凤·····	4
翔凤·····	5
飞凤·····	6
孔雀(1)·····	7
孔雀羽翎·····	8
孔雀(2)·····	9
仙鹤(1)·····	10
仙鹤(2)·····	11
仙鹤(3)·····	12
仙鹤(4)·····	13
白鹭·····	14
鸬鹚·····	15
回头锦鸡·····	16
锦鸡·····	17
母鸡 小鸡出壳·····	18
公鸡·····	19
寿带鸟·····	20
火鸡·····	21
喜鹊(1)·····	22
喜鹊(2)·····	23
天鹅(1)·····	24
天鹅(2)·····	25
雄鸳鸯·····	26
雌鸳鸯·····	27
大雁·····	28
翠鸟·····	29
长尾鸡·····	30
鸽·····	31
鹅·····	32
燕·····	33
鹰·····	34
雄鹰展翅·····	35

鹦鹉(1)·····	36
鹦鹉(2)·····	37
鹦鹉(3)·····	38
麻雀(1)·····	39
麻雀(2)·····	40
麻雀(3)·····	41
麻雀(4)·····	42
相思鸟·····	44
飞翔·····	45
争雄·····	46
齐飞·····	47
企鹅 鸭·····	48
仙鹤·····	49
禽鸟的各种姿态·····	50
云彩·····	51
浪花·····	52
牡丹·····	53
月季·····	54

禽鸟雕刻作品鉴赏

凤凰·····	57
孔雀·····	58
天鹅·····	59
鹰·····	60
鹌鹑 白鹭 长尾鸡与鸽·····	61
仙鹤 鸳鸯 喜鹊·····	62
鹦鹉 翠鸟·····	63
巨嘴鸟 鸵鸟 八哥 食火鸡与天鹅·····	64

禽鸟各部位雕刻技法

公鸡头·····	67
锦鸡头 鹦鹉头·····	68
仙鹤头 凤凰头·····	69
鹰头·····	70
孔雀头·····	71
尾上复羽 平尾 凹尾 尾下复羽 凸尾 圆尾·····	72
立足 禽足展示 离趾足·····	73
宽翼 圆翼 长翼内侧 尖翼 细翼 长翼外侧·····	74

禽 鸟 雕 刻 实 例



1. 选一根稍直的南瓜, 雕出凤的头部。



2. 先雕凤眼、脖子上的羽毛, 再雕相思羽、护尾翎。

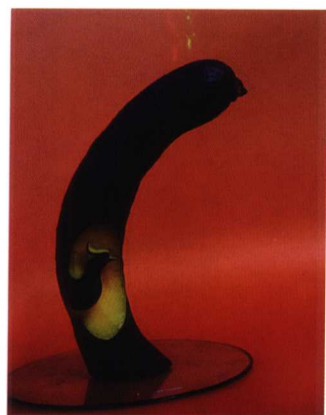
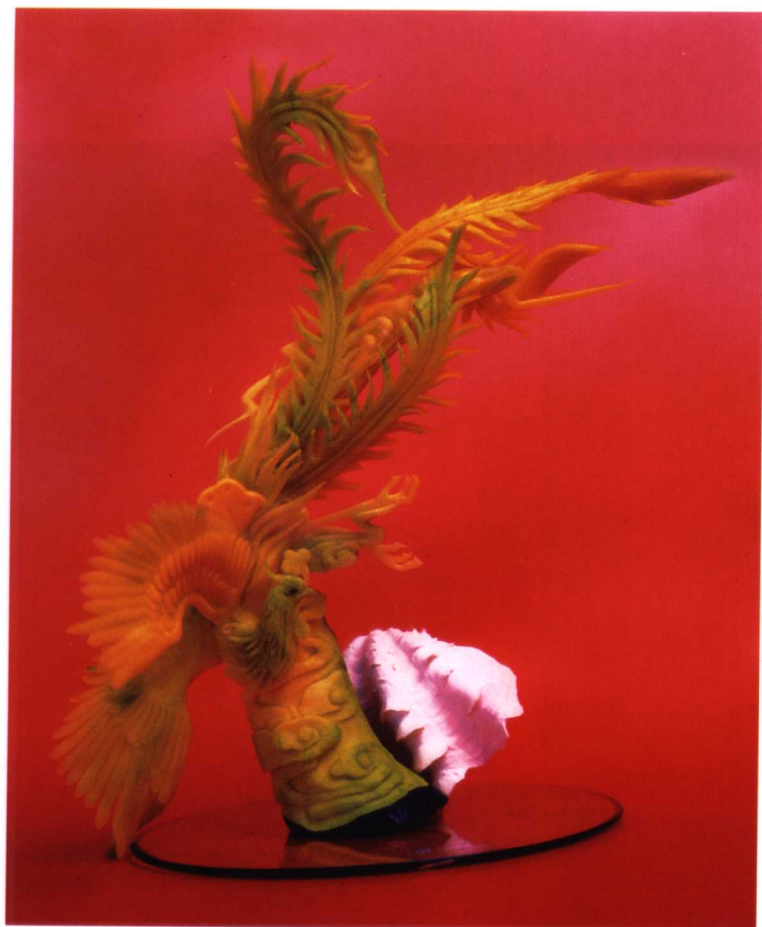


3. 将大尾翎雕出, 加上头冠, 镂空成假山石。

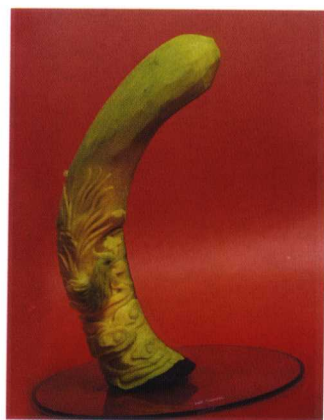


立 凤

原料: 南瓜



1. 取略弯的南瓜一根,在底部雕凤头。



2. 刻画凤眼、脖子及身上的羽毛。



3. 加上大尾翎即成。

降 凤

原料:南瓜

翔凤

原料：南瓜



1. 将有弯度的原料去皮，并且下出风头的斜斧刀。



2. 初步雕出凤身、凤腿的造型。



3. 雕出凤尾。



4. 最后用相思豆做眼睛，加上翅膀完成。



飞凤

原料：南瓜



1. 选一根带弯南瓜，下成斧刃形。



2. 雕出直头凤头、凤身、身上的羽毛和腿。



4. 加上头冠、肉坠、翅膀即成。



1. 取一根去皮南瓜,在最上端刻出孔雀头的斜斧刃。



2. 在斜斧刃上雕出孔雀嘴与头轮廓。



孔雀(1)

原料:南瓜



3. 依次往下延伸雕出眼睛、膀头。



4. 雕出脖子上羽毛、翅膀和腿,用相思豆做眼睛。



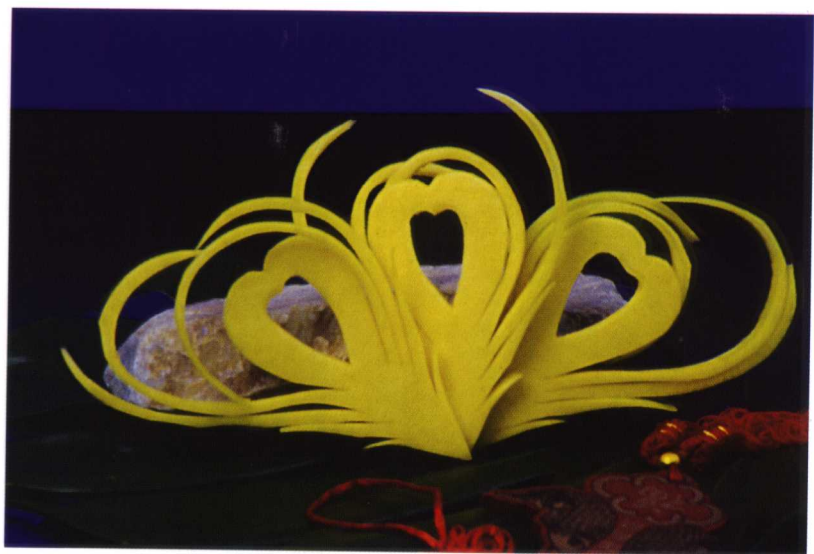
5. 加上头冠,粘上雕好的尾翎即完成。



1. 取南瓜一块，先切成3厘米厚的片



2. 再修成心字形。



孔雀羽翎

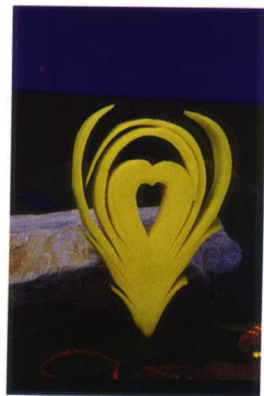
原料：南瓜



3. 雕出第一根羽毛，随之一根长于一根刻好。



4. 雕出两侧羽毛。



5. 将中间用小V形刀雕出心形，镂空即成。



1. 选一根有弯度的南瓜,将前端雕成斧刃形。



2. 初步雕孔雀的嘴与头部。



3. 在细致地把身上的羽毛刻出。



4. 尾部插上小块废料,将羽毛垫起的效果。



孔雀 (2)

原料:南瓜

仙 鹤 (1)

原料:南瓜



1. 选一根有弯度的南瓜,先雕出仙鹤头。



2. 依次将第 2 只仙鹤雕出。



10



3. 再雕第 3 只、第 4 只、第 5 只仙鹤并镂空。



4. 粘上提前雕好的翅膀即成。