

精品食雕

鉴赏与制作

JINGPIN SHIDIAO JIANSHAN YU ZHIZUO

● 肖强 编著

四川出版集团 · 四川科学技术出版社



肖强 编著

精品食雕鉴赏与制作

四川出版集团
四川科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

精品食雕鉴赏与制作/肖强编著. - 成都:四川科学技术出版社,2005.4(2005.9重印)
ISBN 7-5364-5730-8

I.精... II.肖... III.食品-装饰雕刻
IV.TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 027783 号

精品食雕鉴赏与制作

主 编 肖 强
责任编辑 李蓉君
封面设计 韩建勇
版面设计 康永光
责任出版 周红君
出版发行 四川出版集团·四川科学技术出版社
成都盐道街3号 邮政编码 610012
成品尺寸 260mm×185mm
印张 6.25 字数 150 千
印 刷 成都经纬印务有限公司
版 次 2005 年 4 月成都第一版
印 次 2005 年 9 月成都第二次印刷
定 价 33.00 元
ISBN 7-5364-5730-8/TS·418

■ 版权所有·翻印必究 ■

■ 本书如有缺页、破损、装订错误,请寄回印刷厂调换。

■ 如需购本书,请与本社邮购组联系。

地址/成都盐道街3号 电话/(028)86671039 86672823
邮政编码/610012

作者自述



肖强

19岁入厨，痴迷烹饪技艺中的食品雕刻，于是便开始自制刀具，拜书为师，照葫芦画瓢，走了太多弯路，也得到不少的启发。在年复一年的不断探索中，尝到了其中的艰辛，更享受到了其中的乐趣与满足，常常为一件自认为成功的作品而自我感动，付出的艰辛与汗水终于开始有了回报。在深圳一家宾馆炒菜时，我经常雕一些作品配到热菜中，有幸被人相中，聘我为专职食雕师。从此开始了我的专职雕刻职业。

满足之情自不待言，渐渐地在不断的赞扬声中我陶醉了，成了井底之蛙，认为自己是一条大鱼，而我所处的酒店水太浅，养不了我这条大鱼。于是，便毅然辞职去找高薪，谁知事与愿违，现实让我尝到了跳槽的苦头，每月四五千元的固定收入再也没有眷顾我，特别是食雕比赛的失败，更彻底打击了自信的我。于是，重新审视自己的作品。原来自己只是在做雕刻的外型，而内在的东西却没有，怎么办？只有一个办法：充实自己的知识，提高自己的艺术修养，精化每件作品。走遍了古玩市场的每个角落，每次路过工艺品商店，必会光顾，观赏揣摩；美术馆、烹饪专刊一些好的作品，也会仔细推敲。年复一年，日复一日，在一次次赞扬声中醉倒，又在一次次的打击中站起来，终于站到了别人奉送的“高手”之列，先后辗转几家五星级酒店任专职雕刻师，并从事培训学生工作。在酒店工作中曾为数位明星和国家领导及国际友人设计并制作展台，受到了他们高度赞扬。

2003年是我人生的一个转折点。这年我回到了天府之国——四川成都，于2003年3月6日正式成立了四川首家食雕工作室——肖强食雕创作室。工作室开业后前景看好，一路顺风，结识了许多厨界朋友，并得到了四川省烹饪协会的大力扶持。我谨记“艺无止境，没有最好，只有更好”，更坚信凡事只要用心来做就能成功。

此时此刻，我终于可以圆我小时梦想，出一本属于自己的书。《精品食雕鉴赏与制作》是我的精心之作，我尽了最大努力把它做好。但因时间仓促，书中难免有不尽人意之处，还请广大同行朋友见谅，并提出宝贵意见。



周毅

1983年出生于四川省攀枝花市，于2002年毕业于四川省烹饪专科学院。2003年拜肖强为师，现任肖强食雕艺术培训中心的辅导老师。2004年获四川烹饪食雕大擂台二等奖。参加了本书的筹备并制作了部分作品，为本书副主编。

前言

食品雕刻在我国有着悠久的历史，它是我国烹饪文化艺术园中的一枝奇葩。随着烹饪业的迅猛发展，食品雕刻已显露出它独有的魅力。它可化腐朽为神气，使普通的菜肴变成一件赏心悦目的工艺菜品，更可以让食者在品尝佳肴的同时步入烹饪文化艺术的高尚氛围，得到美的享受。

如今的食者对食雕的欣赏品位越来越高，既要求雕工精细，又要意、形、神兼备，这就要求从业者不断提高自己的技艺，使自己的艺术修养和雕刻技法更进一步。

本书分为基础篇、十二生肖篇、人物篇、八仙篇、动物龙凤篇、飞禽鱼虾篇以及分步制作篇。在基础篇中，重点介绍了食雕的基本程序、类型、刀具和使用手法。其他各篇分别介绍了作品的用料、类型、应用范围和技术要点。值得一提的是，本书不仅有许多精美的成品食雕供爱好者欣赏、借鉴和参考，还有部分食雕的分步操作彩色图片和文字说明供食雕者学习运用。学习者可直观地了解该作品的雕刻过程、运刀方法等，只要跟着步骤操作就一定能完成自己的食雕作品。

食雕是一门艺术，它和其他门类的艺术一样，其创作是永无止境的，我们对它的艺术追求应无停息。

由于时间仓促，作者在编写本书中难免有所疏漏和不足之处，敬请广大食雕同仁批评指正。

肖强

二〇〇五年三月于蓉城

肖强食雕培训中心



肖强与弟子们合影

肖强食雕培训中心是经四川省烹饪协会授权的在全川有相当影响的专职食雕培训学校，所培训出的优秀学员陆续被上海、北京、深圳、广州、珠海、西藏、甘肃等地星级酒店聘为专职雕刻师。本校以让学员真正学到东西为目的，学期不限，学习内容丰富。

目前本校办有以下雕刻班：

果蔬雕全程学习班(包括初、中、高级班)：学费880元。

精品人物专修培训班：学习仕女的几种造型，关公以及几种武将、寿星、渔翁、小孩的造型和刻法，共计十几种。学费800元。

黄油、泡沫、琼脂雕培训班：学习人物、动物、龙凤等的雕刻以及琼脂制坯、调色和雕刻方法。学费800元。

如报一个学习班后需再进修其余两个班，进修班可报一个送一个，也就是说报两个班就可学完全部所有课程。

学员学成毕业经考试合格，颁发“雕刻艺人”证书。

学校地址：四川成都青石桥农贸市场三楼

联系方式：028-89902303 (小灵通)

028-83263929(宅电)

网址：www.cdspdk.com

中文网址：肖强食品雕刻 联系人：肖强



第一期学员合影留念

基础篇

- 一、浅谈食雕 1
- 二、食雕的基本程序 1
- 三、食品雕刻的类型
- 四、食品雕刻的刀具及其应用范围 2
- 五、食品雕刻的手法 3

十二生肖篇

- 鼠——神鼠献寿 5
- 牛——牛气冲天 6
- 虎——威风凛凛 7
- 兔——玉兔觅食 8
- 龙——王者风范 9
- 蛇——银蛇飞舞 10
- 马——欲行千里 11
- 羊——金钱羊 12
- 猴——幸福之家 13
- 鸡——官上加官 14
- 狗——期 待 15
- 猪——快乐小猪 16

人物篇

- 横刀立马 17
- 南极仙翁 18
- 云中献寿 19
- 寿比南山 20
- 喜笑颜开 21
- 举杯同庆 22
- 昭 君 23
- 西 施 24
- 贵妃醉酒 25
- 貂蝉赏菊 26
- 吉庆有余 27
- 琵琶仙子 28
- 笑口常开 29
- 登高望远 30

八仙篇

- 八仙过海 31
- 八仙——曹国舅 32
- 八仙——铁拐李 33
- 八仙——汉钟离 34

目 录

八仙——张果老	35
八仙——何仙姑	36
八仙——蓝采和	37
八仙——吕洞宾	38
八仙——韩湘子	39

动物龙凤篇

国 宝	40
展望未来	41
收 获	42
异足祥麟	43
祥麟降瑞	44
蛟龙闹海	45
龙凤呈祥	46
腾云驾雾	47
龙腾盛世	48

飞禽鱼虾篇

鹰王	49
大展宏图	50
金凤回首	51
红头鹦鹉	52
振翅欲飞	53
金雀迎宾	54

蟹韵	55
连年有余	56
情深谊长	57
争先恐后	58
神仙鱼	59

分步制作篇

鹿	60
展翅鸟	62
渔翁	64
喜鹊登梅	66
龙头	68
猫	70
雄狮	72
虾	74
牛	76
坐龙	78
牡丹花	80
三瓣月季	82
鹦鹉	84
鲤鱼	86
金鱼	88
神仙鱼	90
马	92

一、浅谈食雕

所谓食品雕刻就是把一些可食性原料经过特殊的技法和刀法，加工成一件或一组具有艺术欣赏价值的工艺作品。

随着我国餐饮业的迅猛发展，食雕越来越受到人们的关注，各门各派，百花齐放，除果蔬雕外，更有黄油雕、冰雕、面塑、巧克力雕、糖粉雕等，而实用性最强的当属果蔬雕。果蔬雕是菜肴装饰中不可缺少的一道风景线，如果说佳肴是红花，那么它就是绿叶，它的作用和价值就是烘托宴席的气氛，增加人们的食欲，提高宴席的档次，也是人们用餐时闲谈的一个话题。

食雕是一门餐桌上的艺术，若想真正学好食雕技艺，首先要有一定的审美能力和艺术修养，当然这并不是说不懂美术就不能学习食雕。如果你有一定的构图能力，那么学习起来就不会感到很吃力，所以说在学习食雕的同时一定要加强自己构图能力的培养和艺术修养的提高，多看一些绘画基础知识方面的书。例如：人物的身高比例，五官比例，动物的身体动态，肌肉骨骼的变化以及鸟禽类在翅膀、肢、头部上的区别等。掌握好这些基础知识，才能雕出它内在的神韵。除了增加自己的艺术修养外，最重要的是要多练、勤练，从不会到会，从会到懂，从懂到通，从通到熟练，从熟练到传神。这中间有一个漫长的过程，而这个过程需要付出很大的努力和艰辛。如果你耐心地研究，刻苦地钻研，就一定能成功。

当今的食雕，百家争鸣。北方的作品豪放流畅，气势不凡，南方的作品精致细腻，追求完美。作为一个食雕爱好者，不管南派北派，他们的精华以及他们的独特之处，就是我们要吸取借鉴的。

二、食雕的基本程序

食品雕刻的操作有一套基本程序，只有按顺序进行，才能完成一件好的作品。基本程序大致如下：

1. 命题

命题是食雕的前提。要雕刻什么样的作品，首先要明确主题。命题要根据宴会的内容、对象、性质来确定(如婚宴、寿宴等)，这些条件就是命题的依据，有了这些依据，就能确定和它相应的主题内容和造型。

2. 构思

命题确定后，要先构思出主题的造型和规格，然后定出主题的初稿。

3. 选料

主题初稿构思好后，便可进行选料。选料时要注意主题的主料和辅料，包括颜色、形状、大小、质地。

4. 布局

原料挑选好后，便可以把构思好的方案复制到原料上进行制作，该去的、该留的都要设计好。

5. 制作

制作就是将布局好的原料进行实际操作，要先把主题的大体轮廓刻制好，在按顺序渐进，先主后次。

6. 修饰

修饰是最后一道工序，就是将雕刻好的作品进行最后修整，把整件作品的色彩搭配好。

三、食品雕刻的类型

食品雕刻取料广泛，采用的雕刻类型也多种多样，大致可分为以下几类：

1. 整雕

整雕通常又称立雕。所谓立雕，就是在—块原料上雕刻出一件完整的，可以从四面欣赏的作品，其雕刻难度较高。

2. 零雕整装

构思好—件作品，各部位分别雕刻，然后拼接成—件完整的作品。该方法可以更好地表现出作品的随意性、大器性，更好地突出它的艺术效果。

3. 浮雕

浮雕就是在原料的表面表现出画面的雕刻方法。浮雕又分凹雕和凸雕两种，凹雕就是用“V”形刀在原料上刻出线条图案，凸雕就是将画面以外的多余部分去掉，突出所画的图案。凸雕工艺比较复杂，但对比效果明显。

4. 镂空、套环雕

这是在浮雕的基础上所用的一种雕刻法。它是将多余的部分或需要透空的地方刻透，使作品更玲珑剔透，或在原料表皮上利用套环刀将环互相套连在一起，并能拉出原料之外，使环与环之间互相扣连不断。

四、食品雕刻的刀具及其应用范围

食品雕刻所用的刀具因雕刻的手法和所雕物品的复杂程度和大小而不同，—般通用的刀具大体可分以下几种：

1. 片刀

片刀是开大料、拼缝、连接时必需的刀具，用它切出拼接面，接缝比较严。(见彩照)



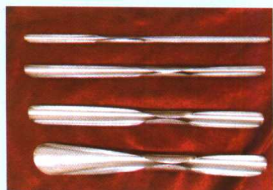
2. 手刀

手刀又称尖刀或主刀，用途广泛，是刀具中不可缺少的一种。其作用主要是修整轮廓，精雕细琢，镂空去料等。可独立完成整件作品。(见彩照)



3. u型刀

u型刀属戳刀类，—般分4把8个型号，主要用于戳制鸟类翅膀和尾部及身体的羽毛，也可以处理人物的衣褶及制刻花瓣。(见彩照)



4. v型刀

v型刀一般分为3把6个型号，主要用来刻制山石、衣物纹褶和一些纹路线条。(见彩照)



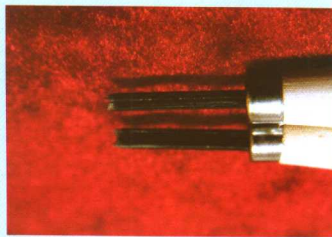
5. 套环刀

套环刀属特殊刀具，专门用来雕制套环和装饰线，如西瓜灯。(见彩照)



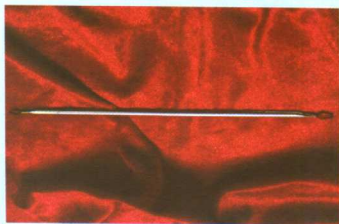
6. 尖v型

尖V型刀专门用于雕制胡须、头发及一些细线条，属木雕刀具的一种。(见彩照)



7. 画线刀

画线刀两头为菱形，专门用来画制线条。(见彩照)

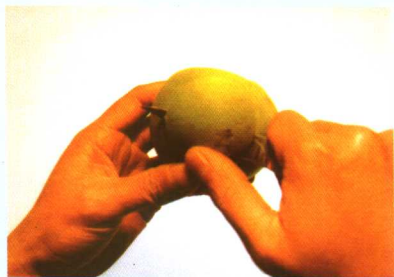


五、食品雕刻的手法

随着现代食雕的迅速发展，作了传统的手法外，更有不少人用刀独特，手法怪异，所以雕刻手法无一定律，但大致可分为以下几种：

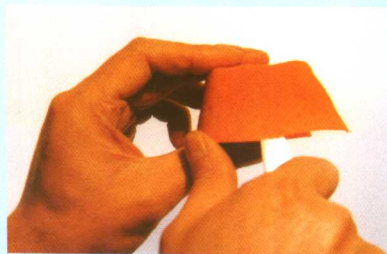
1. 直刻式

这种手法比较常用，是雕刻花卉时常用的手法之一。首先右手四指横握刀柄，拇指贴在刀身上，运刀时拇指搭在原料上按实，作为整个右手的一个平衡掌握点，四指适力握刀，自上至下运刀。(见彩照)



2. 立式纵刀式

主要是刻制花卉二层以内的花瓣时用的一种手法。结合第一种手法可用来修圆球，刻圆形物品。运用时右手四指握刀，拇指贴在刀身上，刀刃朝下，拇指找好支点，掌握好平衡，刀自右至左，巧妙地运用腕力均匀地向前转动。(见彩照)



3. 执笔式

这种手法是由握笔的手法演变而成，即以刀带笔在原料上构画出图案。雕制花卉的花心时也常用此手法。(见彩照)



4. 戳插式

此法与执笔式相似。用拇指、食指、中指捏住戳刀，无名指为支点，控制好刀的走向，不要跑刀，以免伤到原料或手。(见彩照)



十二生肖

肖篇

鼠——神鼠献寿

选料：香芋、南瓜

类型：蔬果组合雕

寓意：鼠喻作天鼠，桃喻寿桃，天鼠偷桃献寿，添福添寿

适用范围：多用于鼠年团圆饭、生肖属鼠的生日宴会摆看盘用，或鼠年摆展台用

技术提示：制作此作品时，两只鼠的动作要协调，前面的一只拖桃脚要抬起，后面一只抱桃，其后背着地



牛——牛气冲天

选料：南瓜(实心)、琼脂

类型：组雕、整雕

寓意：前景广阔，形势大好

适用范围：牛年团圆饭或生肖属牛的生日宴，也可用于牛年布置展台、看盘等

技术提示：牛要抬头向前，背高耸，前腿蹬，后腿踏，四肢有力



虎——威风凛凛

选料：实心南瓜

类型：整雕

寓意：虎虎生威，勇往直前

适用范围：多用于生肖属虎的生日宴或虎年团圆饭

技术提示：雕虎时应注意头、背、尾的三个高点。前跨应宽厚



兔——玉兔觅食

选料：香芋、蕃茜、樱桃水萝卜

类型：整雕

寓意：勤劳，自力

适用范围：多用于生肖属兔的生日宴，或兔年团圆饭摆看盘，也可配与兔有关的菜肴作盘饰

技术提示：在雕脸、嘴及身体结构时，尽量用u型刀



龙——王者风范

选料：香芋、红萝卜

类型：组合雕

寓意：坐龙又称龙王，寓意霸气、王者之气

适用范围：用途广泛，除用于龙年团圆饭、生日宴外，还可用于庆功、升学、升职等宴会摆看盘

技术提示：龙头前窄后宽，张扬，身体流畅，四爪有力

