

蔬菜
水果

Floral Arranging
with Fruits and Vegetables

插花造型艺术

王伟 著



东南大学出版社
SOUTHEAST UNIVERSITY PRESS



蔬菜水果 插花造型艺术

王 伟 著

摄 影 王 伟 蒋新宇

插图绘制 王 伟

编 委 陆小清 李云龙 李乃伟

王传永 蔡小龙

Floral

Arranging with

Fruits and

Vegetables



东南大学出版社
SOUTHEAST UNIVERSITY PRESS

图书在版编目 (CIP) 数据

蔬菜水果插花造型艺术 / 王伟著. —南京: 东南
大学出版社, 2013. 7
ISBN 978-7-5641-4398-5
I. ①蔬… II. ①王… III. ①蔬菜—插花—装饰美术
②水果—插花—装饰美术 IV. ①J525. 1
中国版本图书馆CIP数据核字 (2013) 第157044号

蔬菜水果插花造型艺术

著 者	王 伟	责任编辑	陈 跃
电 话	(025)83795627/83362442(传真)	电子邮件	chenyue58@sohu.com
出版发行	东南大学出版社	出 版 人	江建中
地 址	南京市四牌楼2号	邮 编	210096
销售电话	(025)83794121/83795801	电子邮箱	press@seupress.com
网 址	http://www.seupress.com	印 刷	南京凯德印刷有限公司
经 销	全国各地新华书店	印 张	7
开 本	889mm×1194mm 1/16		
字 数	217千字		
版 印 次	2013年7月第1版 2013年7月第1次印刷		
书 号	ISBN 978-7-5641-4398-5		
定 价	58.00元		

*本社图书若有印装质量问题, 请直接与营销部联系。电话: 025—83791830

内容简介

本书以“蔬菜水果插花造型艺术”为主题，从插花的理论、技法、欣赏等方面，以图文并茂的形式让读者从中了解并掌握其创作方法和技巧。对宾馆、饭店、学校、家庭以及插花爱好者均有一定的帮助和借鉴作用。

该书是国内首部以蔬菜水果为专题的插花书籍，它的出版拓展了插花艺术的生态空间，更好地降低了插花成本，对推动插花艺术的普及和运用起到一定的积极作用。

本书汇聚了作者多年以来对插花艺术的理论认识和技法经验，精选了近百幅“蔬菜水果插花作品”供读者鉴赏。



红红的番茄，翠绿的黄瓜，诱人的苹果、柑橘……看起来就让人食指大动，意境无限。这些美味的蔬菜水果不仅有丰富的营养价值，其观赏价值和艺术价值也不容忽视。蔬菜、水果由于其独特的外观和鲜艳的色彩越来越多地运用到插花艺术创意中，现已成为人们日常生活中不可或缺的精神食粮，是当今插花界的创意新宠。

王伟先生自20世纪80年代末起，就潜心研究蔬菜水果在插花中的运用，这些技法的运用，改变了传统插花以花为主的插花形式，拓展了插花用材的局限性，丰富了插花用材的种类，令插花艺术有了广泛的创作空间和别具一格的表现形式。其创作的纯蔬菜水果插花和以蔬菜水果为主体的蔬菜水果插花，具有别样的美感和独特的艺术性。王伟先生曾两次举办蔬菜水果插花艺术展，均受到了社会广泛地关注和赞赏，同时受到了广大观赏者的喜爱和肯定。

本书汇集了王伟先生历年来用蔬菜水果进行插花创意的丰富经验和艺术创作技法，精选了近百幅蔬菜水果插花作品图片。本书以图文并茂的形式，从插花风格、插花形式、插花意境等方面，展示蔬菜水果在



插花中的运用，是目前为止国内首部以蔬菜水果为主题的精品插花书籍。

特别值得推荐的是，《蔬菜水果插花造型艺术》一书的出版，定会给广大的插花艺术爱好者一个光鲜亮丽、完全耳目一新的视觉享受，对插花工作者和插花艺术爱好者也具有一定的启迪和帮助。

亚太地区插花艺术联合会会长：

2013年5月28日

——在平凡中发现美，用智慧去创造美。



从小就喜欢艺术，从最初的喜欢书法、绘画、摄影，到后来在工作当中不断地接触插花艺术，慢慢地就喜爱上了插花这门独有的艺术，这就是我踏入插花创意之门的前奏曲。

我的插花之路起始于20世纪80年代初。虽然东西方插花艺术发展已有两千多年的历史，但由于中国清末、民国战乱至新中国成立后“文革”动乱时期的种种条件因素的影响和限制，当时很少有人从事插花创意工作。自80年代起，由于我国对外开放和经济发展需要，古老传统的插花艺术才又重新焕发了新生。此时，我萌发追求创意之梦。学艺之初，我投师无门，只能凭借着自己掌握的绘画构图和色彩理论与粗浅的插花知识相结合，边学习边摸索。以后，有幸参加了新加坡家政学院林宝莲教授举办的插花培训班，经系统深入地学习了解，掌握了东、西方插花文化精髓及不同风格形式的插花技法，受益匪浅。在此，我怀着一颗感恩的心，真诚地致谢林宝莲教授在我插花艺术之途上的引导和传授。

在多年的插花创意中，我的作品就像我在插花历程中留下的脚印，虽然步履艰辛，但仍取得了较大的





进步，获得奖励和荣誉。但是，在传承和弘扬祖国传统插花艺术的同时，如何能更好地与西方插花艺术相结合，如何融合时代元素和现代审美的需要，在插花创作上有所突破和创新，成为我的孜孜追求。经过不断地探索，我尝试用蔬菜水果取代传统鲜花作为插花材料进行创作，获得较好的艺术效果。于是，在90年代初和2004年两次成功地举办了以蔬菜水果为基材的“蔬菜水果插花造型个人展”。新颖的插花表现形式，独特的技法，得到了参观者的赞赏和媒体广泛的关注。由于蔬菜水果种类丰富，成本低廉，极便于插花艺术推广与普及。因此，蔬菜水果插花将是我今后不断地探索、发展、创新的方向。

本书的问世是源于我多年来对插花艺术经验的积淀和粗浅的认识，展示的作品大多是我历年来所创作的精选习作，在此呈献给同行朋友和广大读者，与其共同分享。同时，也希望有更多的读者，通过阅读此书后能喜欢插花、参与插花、爱上插花，特别是能爱上插花衍生出的蔬菜水果插花这门艺术，更好地让插花艺术真正得以普及与发展，走入千家万户的生活之中。

2013年5月28日



目录

- 1 蔬菜水果插花与现代生活
- 4 蔬菜水果分类与运用
- 8 插花与蔬菜水果插花基本类型
- 12 蔬菜水果插花制作基本方法及步骤
- 18 蔬菜水果插花造型艺术作品欣赏
- 83 艺术插花部分作品欣赏
- 98 作者与部分国内外插花大师的合影



蔬菜水果插花与现代生活

提起插花人们第一反应就会联想到用娇艳妩媚、婀娜多姿的千花百卉为材料进行创作。因为，在现实生活中我们所能看到的插花作品，包括在花店里购买的商用插花基本上都是一成不变的用鲜花绿叶插制而成的。所以，插花在人们的心中已形成一个固定的概念：插花只用“鲜花与绿叶”的组合搭配，再经过创意，才是完美的，才有最好的艺术效果，才能创作出好的插花作品。

过去二十多年里，国内在插花用材中，一味地追求花材和插花表现形式的奢华，一件插花作品，花费少则几十，多则成百上千，甚至上万，似乎只有用贵的、奇的、进口的花材才能插出好的插花艺术作品。对插花产生的不少误区和畸形认识，确实影响了插花艺术正常有序地发展。而花材价格的居高不下，也让原本喜爱插花的人望而却步，降低和打消了人们对插花艺术的热情和喜爱。的确，插花艺术由于观赏时间短，材料成本高，长期以来，常常被视为贵族艺术，人们只有在特殊需要的时候，才不得已去购买。这让本属于大众化的插花艺术，由于上述原因，越来越小众化、边缘化。因此，要想真正改变插花艺术为“贵族艺术、小众艺术”的错误认识，只有在插花艺术中广开创意资源，降低插花成本，插花艺术才真正地让更多人接受和喜爱。

其实，插花选材不仅仅局限于花花草草之中，在日常生活中，只要人们留心，就会发现每天食用的蔬菜水果就是最好的插花用材，它们有着与鲜花绿叶一样的光彩诱人，鲜艳夺目的特质，又有着与花草不一样的肌理效果和质感，可谓，不是鲜花胜似鲜花。它们给人带来的美是一种平凡的美、朴实的美、自



然的美和亲切的美。蔬菜水果可做成人们爱吃的各种美味佳肴，给人以味觉上的享受。同样，蔬菜水果经过插花艺术表现形式和技法，也可制作成各种不同的视觉佳肴，给人以精神上的享受。

人们喜爱用鲜花装点生活，却因经常购买鲜花花费太大而受到限制。而我们每天购买必备食用的蔬菜水果，同样可满足人们对用插花点缀生活那种高品质的追求。因为，蔬菜水果插花同样拥有与鲜花一样的妍姿艳质，用其装点家居比用鲜花装点家居经济实惠，可谓是美食秀色皆怡情，食用欣赏两不误。不难看出，蔬菜水果与鲜花相比有着诸多的优势：（1）蔬菜水果多为按公斤购买，量多价格低廉；鲜花多为按每支或把购买，量少价格昂贵。相比而言蔬菜水果有着价格上的优势。（2）蔬菜水果为家庭生活必需，且种类繁多，用于插花选材余地大，可将暂时不吃的蔬菜水果合理地利用起来。因此，蔬菜水果插花有选择材料上的优势。（3）蔬菜水果插花是资源的有效利用，使用过的材料还可食用，且不会有残留，不会对环境造成污染。所以，蔬菜水果插花有着绿色环保上的优势。

蔬菜水果插花与鲜花相比：形态各异的蔬菜外观给人一种朴实自然，虽



然外形粗犷，但并不失端庄秀美之感；水果散发出的清香和千奇百怪、成熟憨厚的形体更是符合现代人们的审美情趣和装饰品位。创作出来的作品，风格自然清新，色彩娇而不艳，给人一种非常强烈、新奇的视觉冲击效果。

蔬菜水果插花运用范围极为广泛，家中的客厅、房间、厨房、餐桌、墙壁等都是摆放蔬菜水果插花的最佳位置；宾馆大堂、餐桌和迎宾台前甚至客房摆放蔬菜水果插花，都会给客人一种宾至如归的家

的感觉；会议、礼仪、婚庆用蔬菜水果插花布置可有效的节约成本，并能达到与鲜花同等甚至超越鲜花的视觉效果。总之，蔬菜水果插花适用面广，能较好地融合各种环境，即不张扬，又不失华丽气氛。

蔬菜水果插花由于材料成本低，品种丰富，取材容易，选择余地大，易于操作等诸多优点，是弘扬中华插花文化，传承插花精髓，开拓插花理念和插花艺术的一种创新形式。用蔬菜水果插花还可引导插花走向大众化、平民化之路，激发大众的插花热情，丰富人们的精神文化生活，陶冶情操，修身养性，提升个人的修养。在日本，几乎每个家庭主妇都精通或擅长插花，甚至以会不会花道来衡量个人的素质修养。插花不仅能提高人们的自身修养，更主要的是能够增强大众的身心健康。特别是为人之母的女士们制作蔬菜水果插花可解除烦恼，缓解压力，延缓衰老，心情舒畅，成就犹存之乐；老年人制做蔬菜水果插花可让晚年精神有所寄托，乐趣无穷，身心愉悦，延年益寿，幸福欢乐。

蔬菜水果插花艺术是插花者内在美的外在表现，也是插花者的外在语言和展示心灵的窗口。尤其在中国，蔬菜水果插在人们的生活中有着很广泛的发展、普及和推广的空间。因此，蔬菜水果插花必将成为生活中的时尚实用艺术，深得民众的宠爱。

如今，蔬菜水果插花艺术已在人们日常生活中广泛地运用，它既符合我国“厉行节约，反对浪费”和“提倡节约型社会”的改革创新建国的指导思想，又对弘扬光大我国插花艺术的发展，开拓崭新的插花生态，推动插花艺术走入家庭、走入生活起着积极的促进作用。



蔬菜水果分类与运用

蔬菜水果有着非常丰富的种类和各具特色的外形，作为蔬菜水果插花材料，我们可按照它的外形、质地和具有的特性，大致加以分类，以便于在今后插花创作过程中，根据作品的构思，合理、有效地选择所需的蔬菜水果作为插花材料，从而能够在创作蔬菜水果插花作品时，做到胸有成竹，得心应手，一气呵成。同时，也可以减少对材料造成不必要的浪费。

蔬菜水果有近千个种类，但无论其种类多么丰富，我们都可以根据蔬菜水果的品种、质地和外形加以分类，大致可基本分为：

一、叶类菜

大白菜、小白菜、背天葵、抱子甘蓝、羽衣甘蓝、青菜、小青菜、包菜、紫甘蓝、生菜、菠菜、韭菜、韭黄、韭菜花、蒜苗、芹菜、水芹、西芹、龙须菜、苦菊、菊花脑、油麦菜、人参菜、黄秋葵、富贵菜、紫背菜、空心菜、茼蒿、苋菜、香椿、冲菜、贡菜、娃娃菜、苔干叶、山蛰菜、芥蓝、广东菜心、荠菜、茴香、马齿苋、蕹菜、金花菜、发菜、苕蕻菜、木耳叶、海带、紫菜、海白菜、蕻菜、芥菜、结球甘蓝、结球莴苣、包心芥菜、米苋、大葱、大叶香菜、小叶香菜、雪里蕻、油菜、瓢儿菜、辣根、罗汉菜、香菜等。

二、根茎类

萝卜、胡萝卜、大葱、小葱、大蒜、洋葱、生姜、莲菜、蒜薹、韭菜薹、莴笋、山药、芋头、魔芋、土豆、红薯、凉薯、桔梗丝、宝塔菜、芦笋、竹笋、牛蒡、茭白、鱼腥草、芥头、鲜榨菜、荸荠、菱角、蕨菜、莴苣、慈姑、

金针菜、芦笋、大头菜、根用甜菜、豆薯、甘蓝、百合、莲藕等。

三、芽苗类

豌豆芽、香椿芽、萝卜芽、荞麦芽、花生芽、姜芽、黄豆芽、绿豆芽、豆苗等。

四、菌类

银耳、木耳、凤尾菇、地耳、石耳、平菇、草菇、口蘑、猴头菇、金针菇、香菇、鸡腿菇、竹荪、茶树菇、杏鲍菇、秀珍菇、猪肚菇等。

五、瓜果类（主要分蔬菜类和水果类两类）

1. 蔬菜类

金瓜、南瓜、冬瓜、苦瓜、乳瓜、黄瓜、丝瓜、佛手瓜、菜瓜、胡瓜、瓠瓜、蛇瓜、菜瓜、西葫芦、番茄、辣椒、茄子、芸豆、豇豆、豌豆、架豆、刀豆、扁豆、青豆、毛豆、蛇豆、玉米、玉米尖、蚕豆、菜豆、眉豆、四棱豆等。

2. 水果类

葡萄、水晶葡萄、马奶子葡萄、草莓、蓝莓、黑莓、桑葚、红提、青提、蜜橘、砂糖橘、金橘、蜜柑、甜橙、脐橙、西柚、柚子、葡萄柚、柠檬、文旦、莱姆、油桃、蟠桃、水蜜桃、黄桃、李子、樱桃、杏子、梅子、杨梅、西梅、乌梅、大枣、沙枣、海枣、蜜枣、橄榄、荔枝、龙眼、槟榔、苹果、梨、蛇果、海棠果、沙果、柿子、山竹、黑布林、枇杷、杨桃、山楂、圣女果、无花果、白果、罗汉果、火龙果、猕猴桃、菠萝、芒果、栗子、椰子、奇异果、芭乐、榴莲、香蕉、甘蔗、百合、莲子、石榴、核桃、西瓜、美人瓜、甜瓜、香瓜、黄河蜜、哈密瓜、木瓜、乳瓜等。

六、干货类

银耳、木耳、干大枣、干莲子、粉丝、腐竹、干红豆、干辣椒、干枸杞、干花生等。

除此之外，还可通过人为的雕刻方法改变蔬菜水果原本的形状。如可将萝卜、大白菜等蔬菜水果雕成不同的花卉形状，可以更加生动地赋予蔬菜水果插花艺术作品更高的欣赏性和艺术性。



前述中，我们将蔬菜水果划分为六大类，并一一列出一些常见的，而且具有一定观赏价值的蔬菜水果，这些都是我们生活中常常食用的品种，相信大多数人印象中都或多或少的知道这些蔬菜水果的外形、颜色和肌理。不过，只知道这些还不够，因为我们要想让众多蔬菜水果在插花中运用得当，还得按插花的原则要求，根据蔬菜水果外部形态及其在插花构图中所起的作用，将它们大致分成大的三类，即：线状类、块状类、点状类，以便我们在创作作品时相互搭配，对比有致，高低错落，协调自然。

1. 线状类

主要是指各种线形、条形的蔬菜水果。如蔬菜中的空心菜、茼蒿、芹菜、韭菜、蒜苗等。线状类在蔬菜水果插花的运用中可以构建作品的框架，勾画作品的基本形状和空间大小范围；穿插呼应作品点、面、线材料的关系，起到修饰和美化完善作品的作用。线状类蔬菜水果在蔬菜水果插花中常常作为主要材料或辅助材料。

2. 块状类

主要指各种头状形、块状形蔬菜水果。在蔬菜水果分类中的瓜果类、菌类中大部分都属于头状类。如：橘子、苹果、花菜、青花菜、西红柿、香菇、平菇等。块状类蔬菜水果，由于其形状或颜色的特点，在蔬菜水果插花运用中常常被插在作品的中心或主要位置，是整个作品的焦点，能够令作品中心稳健，主题突出，层次分明，视觉效果强烈。

3. 点状类

点状类是指各种碎小的蔬菜水果，在蔬菜水果插花材料分类中，芽苗类如豌豆芽、萝卜芽、黄豆芽、绿豆芽等；菌类里的茶树菇、金针菇、秀珍菇等；叶菜类的西芹、香菜，白菜花、大葱花、韭菜花等；水果类的金橘、樱桃、山楂等都属于点状类。点状类蔬菜水果在蔬菜水果艺术插花中常用于点缀烘托主题和意境；遮掩暴露在作品中的如花泥、花插、竹签等辅助材料；承上启下，自然过渡作品中选用的不同材料、色彩、肌理、形状的关系；填充、衔接、修饰作品中不同花材之间出现的空白；丰富完善作品的层次感和灵动感。

以上我们给不同的蔬菜水果加以归类，分门别类的主要目的是基本掌握了解每种蔬菜水果在插花中运用所起的功能及作用，让不同种类的蔬菜水果在插花用材中合理地发挥它的最大观赏价值和艺术效果。



插花与蔬菜水果插花基本类型

蔬菜水果插花是在插花的理论基础和技法上衍生、拓展出的一种新的插花门类，它吸收并融合了中西方插花艺术的精华和表现方法。因此，谈及蔬菜水果插花就必须先大致了解具有两千多年历史的东、西方插花艺术的风格和特点。

插花艺术的形成应归于人们对可供观赏植物的热爱，通过对自然界万千植物的浓缩定格，表达一种意境来体验生命的真实与灿烂，吐露情感和内心寄托。可以说，插花是人们内在语言和修养的外在表露，人们可以借插花来抒发情感，表达情意，寄托情怀。因此，插花自古以来一直深受文人雅士的喜爱。

一、插花的起源

插花起源于我国，2000年前已有了原始的插花意念和雏形。最早插花雏形从古人将信手拈来的花草放入居处自我欣赏，发展到主要用于供奉寺庙中的佛前供花。插花到唐朝时已盛行起来，并在宫廷中流行。同时，由于日本人在唐代到中国汲取佛教文化，中国传统插花艺术也在此时传入日本。到了宋朝时期插花艺术已在民间得到普及，并且受到骚客文人的喜爱，历代诗人常将插花吟咏在诗句之中。如，唐代刘禹锡的诗句：“翠黛叶生笼石翁，殷红子熟照铜瓶。”南宋女诗词作家朱淑贞的诗句：“一枝淡贮书下窗，人与花心各自香。”等等。至明朝，我国插花艺术不仅已广泛普及，并有插花专著问世，如张谦德著有《瓶花谱》，袁宏道著《瓶史》等。中国插花艺术发展到明代，已