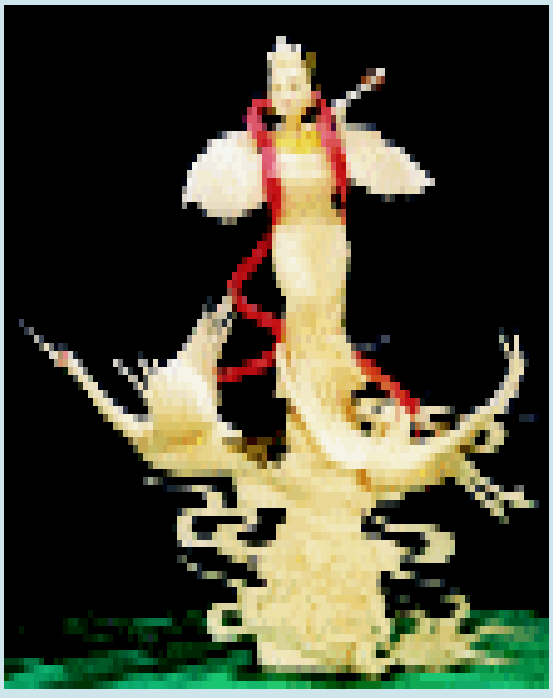
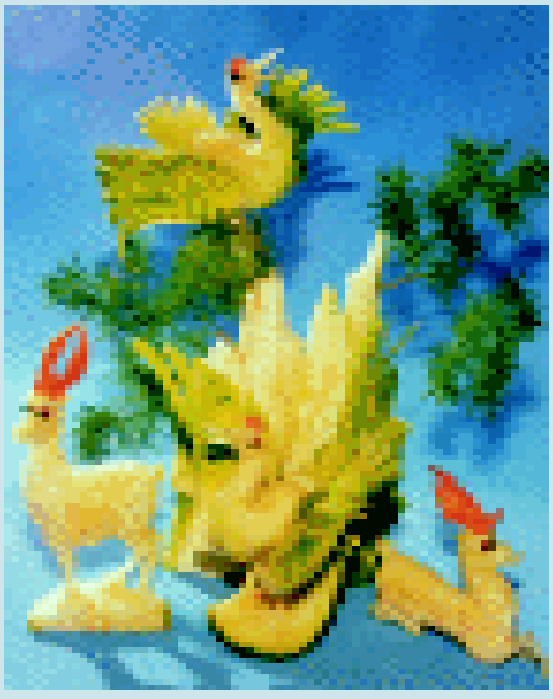
齐 派 食 雕 艺 术



食雕技法



齐雪峰 著

辽宁科学技术出版社
沈阳

需要全本请访问 www.ertongbook.com

齐派食雕艺术 人物展台食雕技法

雕刻制作　齐雪峰
摄　　影　齐雪峰　张晓华

图书在版编目（CIP）数据

人物展台食雕技法 / 齐雪峰著. —沈阳：辽宁科学技术出版社，2005.3
（齐派食雕艺术）
ISBN 7-5381-4354-8

Ⅰ. 人…　Ⅱ. 齐…　Ⅲ. 食品—装饰雕塑　Ⅳ. TS 972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字（2005）第 006157 号

出版发行：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：辽宁印刷集团美术印刷厂
经 销 者：各地新华书店
幅面尺寸：185mm × 260mm
印　　张：7
字　　数：150 千字
印　　数：1～6000
出版时间：2005 年 3 月第 1 版
印刷时间：2005 年 3 月第 1 次印刷
责任编辑：宋纯智
封面设计：刘　枫
版式设计：于　浪
责任校对：李　雪

定　　价：35.00 元(附赠 VCD)

联系电话：024-23284360
邮购热线：024-23284502　23284357
E-mail:lkzzb@mail.lnpgc.com.cn
http://www.lnkj.com.cn

作者简介



齐雪峰，又名齐向阳，蒙古族。1971年生于辽宁省阜新蒙古族自治县。国家职业技能鉴定考评员，中国烹饪名师，高级中式烹调师，高级食品雕刻师。首届世界华人美食节烹饪大赛双金得主。现任北方厨艺协会会长、秘书长，北方厨艺培训中心校长，沈阳市奇新烹饪艺术学校高级讲师，辽宁省烹饪协会理事。1991年涉足烹饪界，跟随叔叔齐欣（国际著名食雕艺术家、中国烹饪大师、首届中国烹饪世界大赛两枚金牌得主、沈阳奇新烹饪艺术学校校长、齐派食雕创始人）学习烹饪技艺，技艺日益提高。尤其对食品雕刻、冷拼项目进行了深入研究，他在十几年的教学实践中，创造性地发展了“齐派食雕法”。其食雕作品刀过留痕、神奇快速、形象逼真、惟妙惟肖。先后著有《食雕菜肴围边精粹》、《瓜雕精粹》、《齐派食雕技艺》等著作。先后为中国教育电视台录制了80多集的《菜肴盘饰制作》、《艺术冷拼》、《艺术水果拼盘》、《齐派瓜雕艺术》等电教节目。

1993年在全国烹饪大赛中，其作品“龙舟宫灯”荣获银牌。

1998年在首届世界华人美食节烹饪大赛中，食雕作品“吹箫引凤”荣获金牌。他设计与制作的食雕展台“孔雀观灯”以其新颖独特的造型荣获金杯。

1999年他带队参加第四届全国烹饪大赛，夺得“大众宴席”赛金杯一座、金牌5枚。被授予“辽宁省优秀厨师”称号。他的作品及事迹被收入中国香港出版的《世界名厨》（中国卷）一书。

2003年元月，他组织创建了北方厨艺协会。同年被中国饭店协会授予“中国烹饪名师”称号。

2003年5月创建了“北方厨艺网”（www.bfchy.com）。

2003年10月成功组织了“首届北方厨艺大奖赛”。

作者联系电话：024-86242238　　13840139313

前 言

齐派食雕，天下一绝。

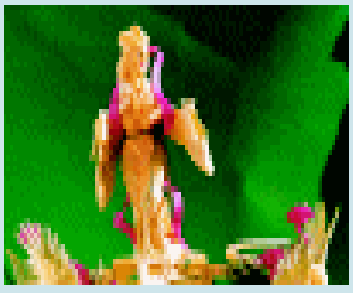
中华民族的烹饪艺术和烹饪文化源远流长。食品雕刻更是中国烹饪文化中的一朵奇葩。她是利用特种刀具、特殊刀法，将食品原料雕塑成平面或立体的花、鸟、鱼、虫、兽、人物等艺术作品，用来点缀、美化菜肴或装饰宴席的一门特殊艺术。

随着人民生活水平的提高和饮食文化的发展，人们对饮食的需求也越来越高，对菜肴的色、香、味及造型也越来越重视。食雕作品在宴席中以其独特的艺术魅力展示出她的风采。

食品雕刻技艺，既要求我们有一定的技术功底，又要求有一定的艺术修养，二者结合才能雕出完美上乘的作品。食品雕刻是烹饪艺术与技术的高度结合，要想雕刻出好的作品，首先要提高自己的艺术修养。雕刻作品取自食品原料，大致可分成蔬菜类、水果类、蛋类、奶油类、脂类等原料，这些原料在常温下大多不易长时间保存，故所雕作品都是现用现刻，这就要求厨师一定要掌握熟练的雕刻技法，在短时间内雕出完美的作品。著名食品雕刻大师齐欣经过多年研究，总结创造出一套独树一帜的食雕技法——齐派食雕法。齐派食雕经过齐雪峰先生十余年创造性的发展，并融会现代雕塑艺术，雕出的作品形象逼真、惟妙惟肖；其雕刻速度之快，更是令行家叫绝。雕一朵牡丹、玫瑰只需 30 多秒钟；雕一只相思鸟只需 2～3 分钟；雕一只大型禽鸟如仙鹤、凤凰只需十几分钟；雕一个人物头像只要十几刀……

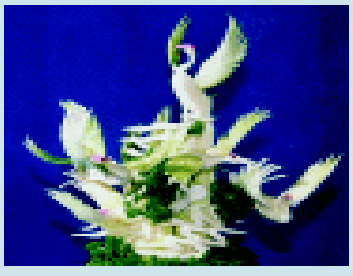
此套齐派食雕艺术系列丛书，分《花鸟食雕技法》、《人物、展台食雕技法》、《龙凤鱼兽食雕技法》、《瓜雕、水果雕切技法》等，系统介绍了花卉、禽鸟、鱼虫、人物、兽类、瓜雕、水果拼盘、面塑等作品的制作技艺，而且有大量的图解。其作品图文并茂，独具匠心且新颖别致，适用于各种宴席、宴会。本书除可供各种烹饪学习班使用外，更是广大烹饪爱好者学习食雕的理想用书。

目 录



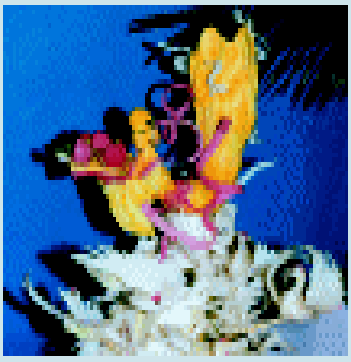
一、食雕刀具的种类与功能 001
二、人物食雕、食雕展台概述 006
三、人物食雕技法 013
渔翁头像 013
儿童头像 015
袖子刻法 016
手的刻法 017
渔翁垂钩 018
渔翁 021
何仙姑 024
天女下凡 027
吹笛仙女 029
寿星头像 032
寿星 034
南极仙翁 037
四、人物食雕作品赏析 039
凤仙子 039
渔翁 040
长眉寿星 041
收获 042
渔家乐 043
麻姑献寿 044
飞天 045
琵琶仙女（1） 046
琵琶仙女（2） 047



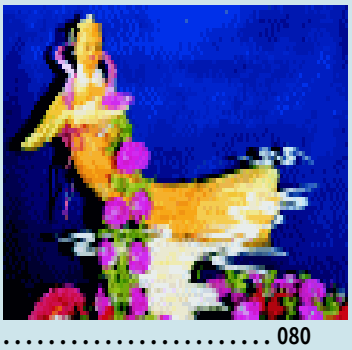


琵琶仙子（1） 048
琵琶仙子（2） 049
珍珠仙子 050
孔雀仙子 051
吹笛雀鸣（1） 052
吹笛雀鸣（2） 053
玉笛仙子 054
玉女才郎 055
天女散花（1） 056

需要全本请访问 www.ertongbook.com

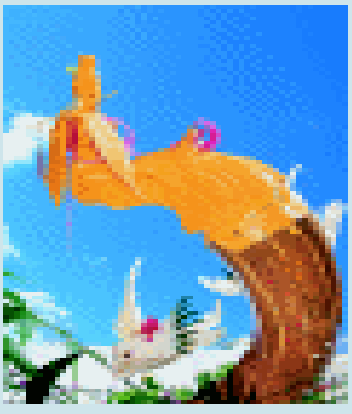


天女散花（2） 057
天女散花（3） 058
仕女降龙（1） 059
仕女降龙（2） 060
吹箫引凤（1） 061
吹箫引凤（2） 062
鹤仙子 063
闻笛鹤舞 064
飞天仕女 065
貂蝉拜月 066
双仙献寿 067
渔童戏锦鲤 068
马上发财 069
玩童习武 070
欣欣向荣 071
哪吒闹海 072
麒麟送子（1） 073
麒麟送子（2） 074
渔翁得利 075
渔翁垂钓 076
太白醉酒 077
醉翁 078
福禄长寿 079





寿比南山 080
寿星 081
鹤鹿同寿 082
五、展台食雕作品赏析 083
欣欣向荣 083
鹤鸣九霄 084
万事如意 085
孔雀迎宾 086
关东风情 087
双雀争艳 088
琵琶仙女 089
麻姑拜寿 090
万马奔腾 091
天仙送宝 092
天上人间 093
双雀观灯 094
麻姑献寿 095
开业大吉　财源滚滚 096
鹤鹿齐鸣 097
迎宾宫灯 098
开业大吉 099
龙凤观灯 100
长寿宫灯 101
六、人物展台食雕作品集粹 102



一 食雕刀具的种类与功能

俗话说：“手巧不如家什好”，说的就是好手艺，更要有好的工具。一套得心应手的好食雕工具，定能使你的雕刻技艺更加完美。在食雕过程中，不要求工具太多、太复杂，只要用起来得心应手。在食品雕刻中，一般将刀具分成平口刀、槽口刀、戳线刀（刻线刀）和附属刀具四种类型（见图 1）。



图 1　食雕刀具

1.平口刀

平口刀分两种，即 1 号平口刀和 2 号平口刀。1 号平口刀：刀口平直，刀刃较长，可用西餐刀、片刀代替，见图 2a。其主要功能是：可切、削、片、修大致形状等。其用法见图 3、图 4、图 5。



图 2　平口刀



图 3　切

2 号平口刀：刀口平直，刀刃长 7～8cm，刀背倾斜。见图 2b。其主要功能是：2 号平口刀是食雕刀具里面的主要刀具，雕刻所有作品都离不开 2 号平口


图4　削


图5　片


图6　削


图7　刻


图8　刻

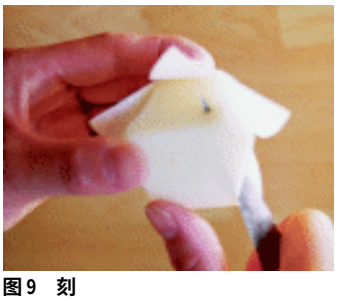

图9　刻


图10　旋


图11　旋

刀，它的主要功能有削、刻、旋、切等。其用法见图6、图7、图8、图9、图10、图11。

2.槽口刀

槽口刀有两种，即U形槽口刀、V形槽口刀两种。

U形槽口刀：形状为半圆形，刃口在两端，常用的有四把，从大到小依次为1号、2号、3号、4号（如图12）。主要功能：戳孔、戳鱼鳞、戳鸟类羽毛、戳线等。其用法见图13、图14、图15。

V形槽口刀：形状为三角形，刃口在两端斜面上，一般常用的有三把，从大到小依次为1号、2号、3号（如图16）。主要功能：戳线、戳槽、戳鱼鳞、戳鸟类羽毛、戳孔等。其用法见图17、图18、图19。


图 12　U 形槽口刀


图 13　戳孔


图 14　戳鱼鳞


图 15　戳鸟类羽毛

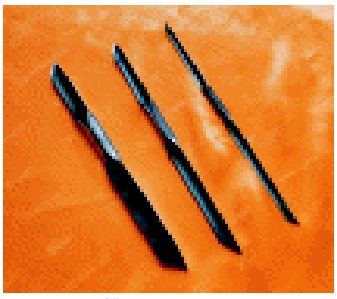

图 16　V 形槽口刀


图 17　戳鱼鳞


图 18　戳鸟类羽毛


图 19　戳孔

3.戳线刀（刻线刀）

戳线刀形状为圆形，两端有半圆形沟状刀刃（如图 20）。主要功能：戳线、戳槽


图 20　戳线刀


图 21　戳线


图 22　戳槽口

口、戳套环，它是雕瓜灯作品不可缺少的刀具。其用法见图 21、图 22、图 23。


图 23　戳套环

4.附属刀具

附属刀具包括：打皮刀、分规、划线刀等（如图24）。

打皮刀：主要是将粗糙原料表面修平。

分规：主要用于画圆、测量（如图 25）。

划线刀：划线、刻字、刻图案（如图 26）。


图 24　附属刀具


图 25　画圆


图 26　刻图案

用于食雕的每种刀具都有多种用途，大家应灵活掌握、熟练应用，这样才能刻出精美的食雕艺术品。食品雕刻技艺达到一定程度后，还可根据自己的习惯再制一些刀具，使其得心应手。下面给出了一些常用食品雕刻刀具的标准尺寸供读者参考，见图 27～34。

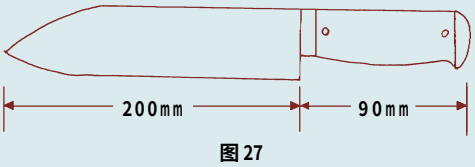


图 27

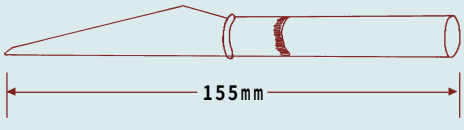


图 28

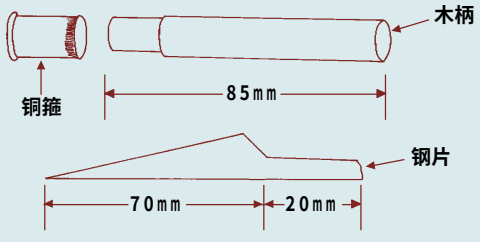


图 29

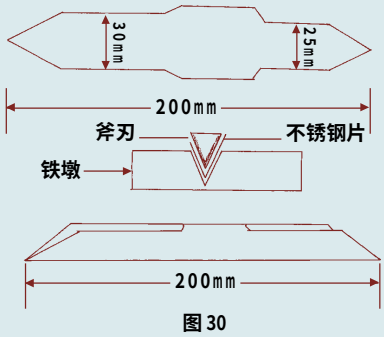


图 30

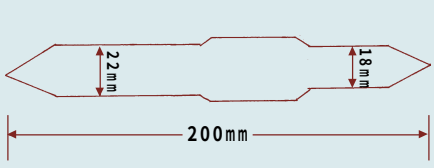


图 31

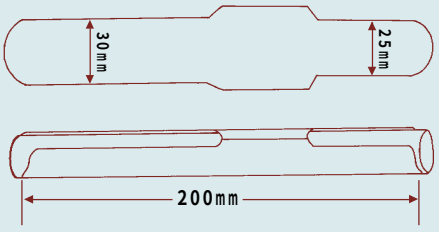


图 32

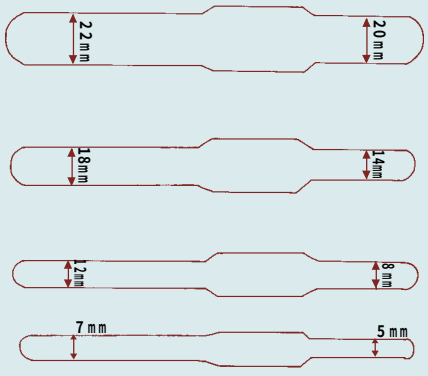


图 33

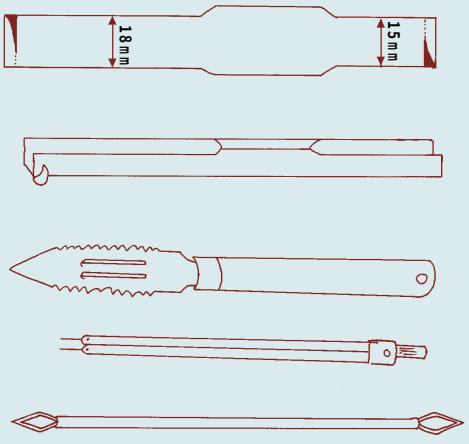


图 34

需要全本请访问 www.ertongbook.com

二 人物食雕、食雕展台概述

1.人物食雕

人物食雕难度较大，既要求厨师有精湛的雕刻技艺，又要求有良好的审美艺术修养。人物食雕要求厨师必须懂得或掌握人物头部五官间的比例、头部与身长的比例关系及人物造型的各种姿态。在烹饪方面经常雕刻的人物食雕作品有：寿星、钓鱼翁、古代仕女、古代书生等，一般都是和一些大型禽鸟或兽类食雕作品相组合，雕出的作品以典故或传说为基础，形象逼真，是大型展示台、宴会的上等雕刻佳品，如五女拜寿、鹤鹿同寿、吹箫引凤、天女散花、麻姑献寿、反弹琵琶等作品。

（1）人物头部的比例关系

人物食雕是食雕中较难的一种，人物头部刻法更是难中之难，人的喜怒哀乐表情都由面部体现。头部的一般比例是：自发际到眉毛、自眉毛到鼻尖、自鼻尖到下巴的长度是相等的，一般称为三停。眼睛的高度大约位于眼睛上端三分之一处，但小孩的眼睛是位于头部高度的中间。从正面看头的宽度为5个眼睛的宽度，一般将头宽称为“五眼”。口裂线位于鼻尖到下巴的三分之一处。耳孔正好位于中间。耳朵的高度位于眉毛至鼻尖处，刻法见图35和图36。

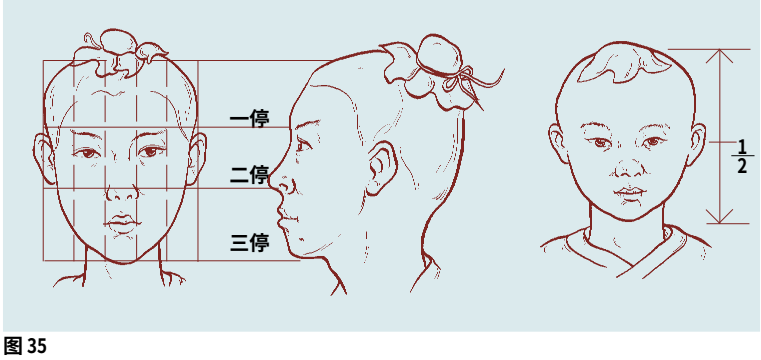
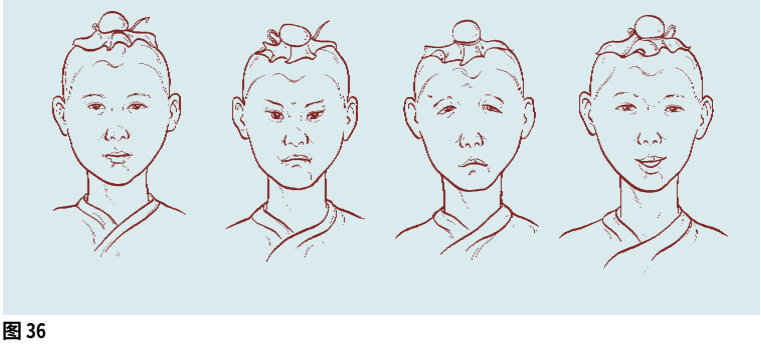


图35


图36

（2）手的刻法

我们首先来了解一下手的比例，从掌面看，中指占手长的一半。拇指接近食指中节。从手背看，中指超过手长的一半。手掌心宽，手尖前窄，靠拇指处掌厚，靠小指处掌薄，刻法见图 37、图 38。

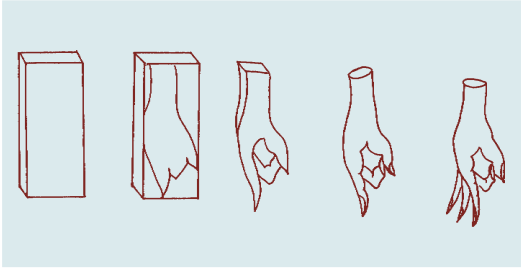


图 37

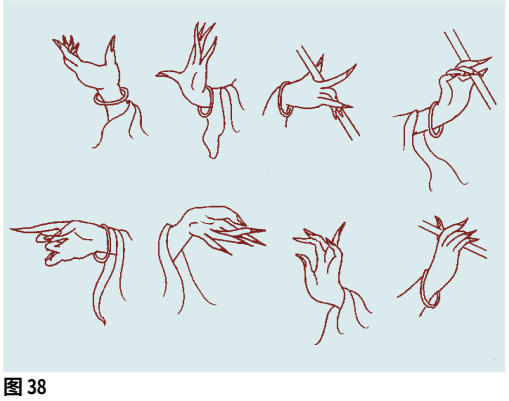


图 38

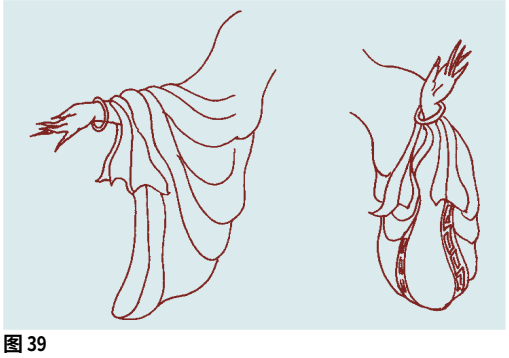


图 39

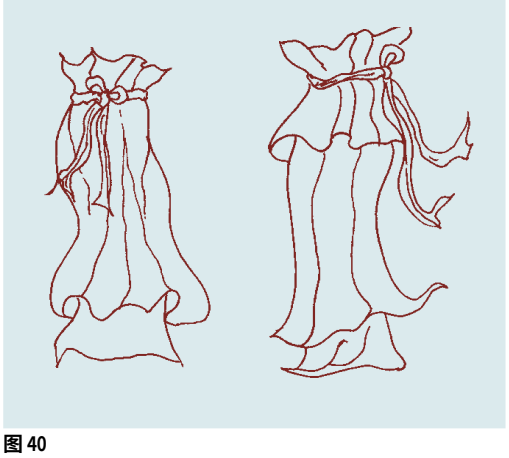


图 40

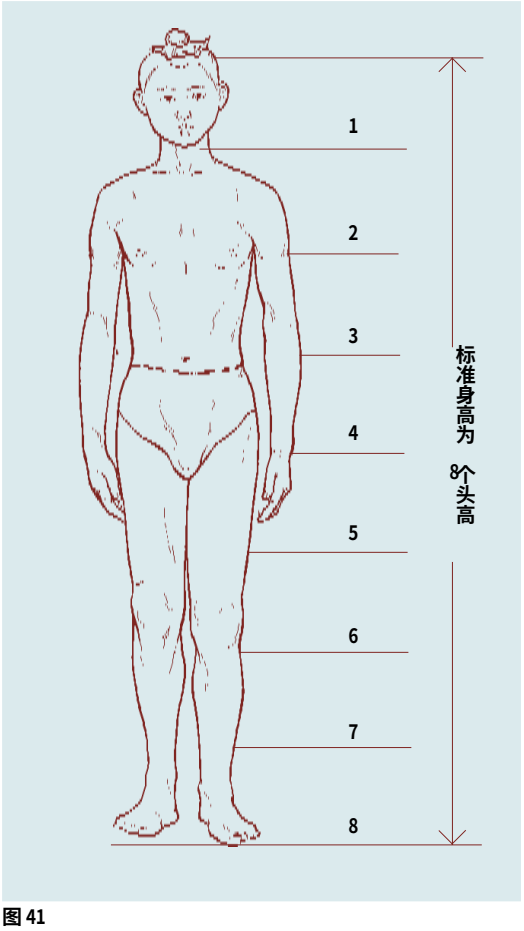


图 41

（3）人物服饰

在食品雕刻作品里面，人物大都是取材于古代传说和一些典故。所以刻的大多是古代人物，这些人物作品大都穿长袍、长裙。上肢衣纹见图39，下肢裙（或袍）纹见图40。

（4）人物身高比例关系

我们常刻的人物作品可分成老年人、年轻人、小孩三个年龄段。人的标准身高为8个人头高(如图41)。

一般刻老年人，如寿星、渔翁、太白等作品按1∶6（头长与身长）的比例来刻。刻仕女、仙女、书生等人物作品按1∶7或1∶8来刻。

刻小孩、玩童，一般按1∶5或1∶6来刻。

（5）人体姿态

人体姿态更是千变万化，如古代仙女的刻法便有：跪、坐、站、飞等姿态，刻法见图42。

人体姿态是根据需要来雕刻的，如“天女散花”为飞势，一手托花篮，一手散花；“麻姑拜寿”中的仙女手捧寿桃（或酒坛）；“吹笛仕女”、“吹箫引凤”等作品手势与身形配合；“太白醉酒”为卧势。总而言之，刻人物要想到人物的造

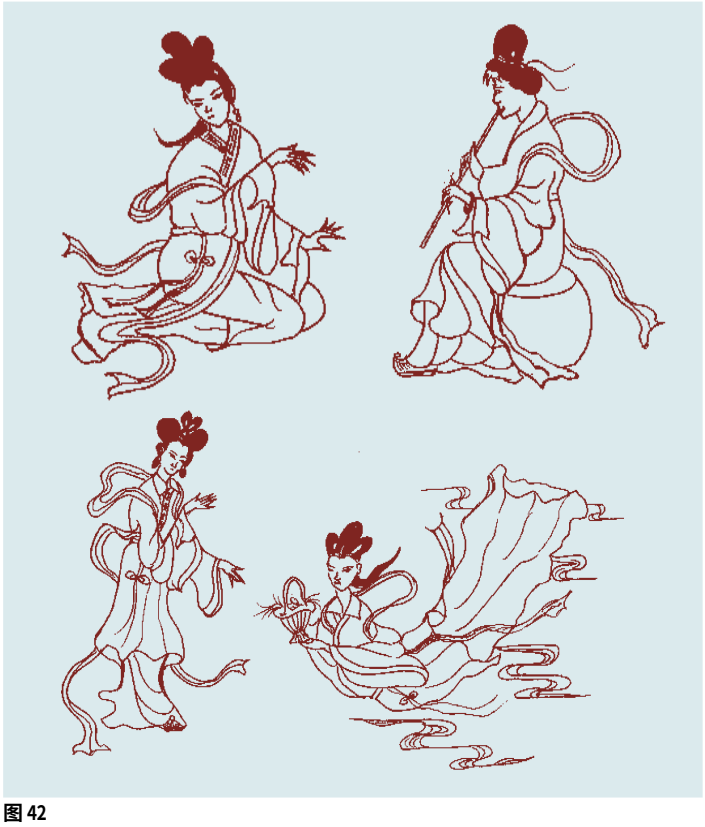


图42



图43

型和形象，必须掌握人体比例结构，刻出动感，刻出线条，这样才会更完美。

（6）古代仙女头饰和发式

古代仙女的发式和头饰较多，因为不同朝代流行不同的发饰与头饰，在这里，我选择了几种常用发式的头饰，供读者参考，如图 43。

（7）寿星老和仙女的食雕设计和雕法

1)寿星老

原料：青萝卜或牛腿瓜，芋头，心里美萝卜等。

刀具：平口刀，U形刀、V 形刀。

雕刻步骤：

雕刻时按图 44、图 45所设计方案进行雕刻，步骤如下：

A 取一较大原料，刻寿星老选用的原料最好带点弯度，向里凹进的一面是人物的前端，向外凸出部分是人物的背后；

B 在原料上端设计出头的位置；

C 在原料上端前面用 2 号平口刀刻出一弧度，用 4 号 U 形刀戳出鼻子、眼窝；

D 用 2 号 U 形刀戳出脸蛋、嘴、眉毛；

E 用 V 形刀戳出眼睛；

F 用 1 号 U 形刀戳出向前突起的额头；

G 用 V 形刀戳出额

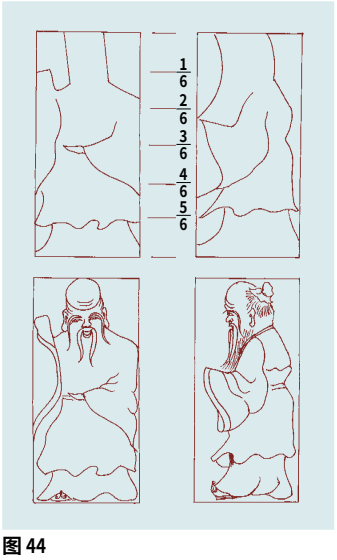


图 44



图 45


图 46

头皱纹；

H 用 4 号 U 形刀戳出耳朵（寿星耳垂较大）；

I 用 2 号平口刀刻出抬起到胸前的左胳膊，用 V 形刀戳出左袖口、衣服褶，刻出手安装在袖口上端；

J 用 2 号平口刀刻出抬起到肩头的右胳膊、右手，用 V 形刀戳出衣褶；

K 用 U 形刀戳出腰带；

L 刻出腰间寿带，在寿带上戳出“寿”字；

M 刻出下肢长袍，用 V 形刀戳出袍纹；

N 切一细长条， 刻出龙头拐杖；

O 用心里美萝卜刻出鲜桃，用牙签扎在左手上；

P 用 V 形刀戳出胸前的胡须。

注：此作品经常和仙鹤或小鹿等雕品相互配合使用，是老年人过生日、祝寿等宴会的理想组合雕作品。寿星的造型较多，此作品只是其中一种，图 46 列出两种寿星的造型设计供读者参考。

2)仙女

原料：青萝卜，牛腿瓜，心里美萝卜。

刀具：平口刀，U 形刀，V 形刀。

雕刻步骤：

仙女的图案设计如图 47 所示。雕刻时需按设计方案进行，步骤如下：

A 取一较大的青萝卜或牛腿瓜；

B 设计出头的位置；

C 用 V 形刀戳出鼻子；

D 戳出上嘴唇；

E 用 V 形刀戳出口裂线；

F 用 4 号 U 形刀戳出下巴；

G 用 4 号 U 形刀戳出鼻梁、眼窝；

H 用 V 形刀戳出眼睛、眉毛；

I 用 V 形刀、U 形刀戳出

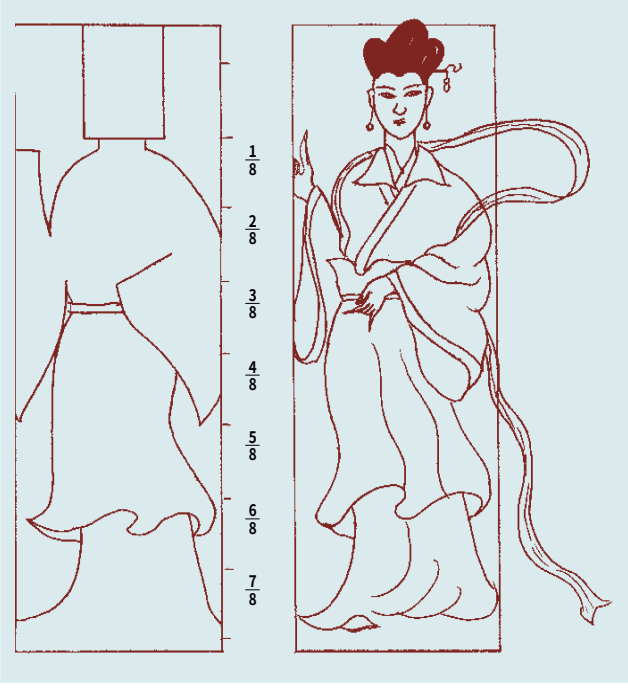


图 47

头发；

J 用 4 号 U 形刀戳出耳朵；

K 刻出右胳膊、右手下垂，戳出衣纹；

L 戳出腰带，刻出衣领；

M 刻出衣裙，戳出裙褶；

N 用心里美萝卜旋出一个细长条，做飘带，搭在仙女肩头。

2.食雕展台

食品雕刻展台，是利用组合食品雕刻作品，经过巧妙有机地组合，用以增加宴会或宴席的喜庆气氛，提高宴席档次的大型食雕作品群。食雕展台其作用是烘托宴席气氛，展示饮食文化。

（1）食雕展台形式分类

食雕展台从摆放形式上可分为三种类型。

A 对称摆放形式

此种形式比较多用，即所雕的作品为两组相同的作品，对称摆放，从中间向两侧延伸。如“双雀观灯”、“二龙戏珠”、“双仙祝寿”等作品。

B 突出主题摆放形式

此种形式雕刻作品展台，以中间或一个主作品为主，旁边配以其他作品。如“鹤鹿同寿”、“百鸟朝凤”、“麻姑献寿”等作品。

C 并重摆放形式

此种形式雕刻作品展台，以两种以上作品同为主题，互相并重，不分主次。如“龙凤呈祥”、“麒麟戏凤”、“鹤鹿同春”等作品。

（2）食雕展台内容分类

A 庆典展台

庆典展台，包括酒店、宾馆开业庆典和周年庆典及一些企事业单位会议庆典。这种展台多为长方形、弧形及半圆形。多刻些高大食雕作品，如组合瓜灯、奶油泡沫雕等作品。摆放位置多为酒店、宾馆进门门口处或是主席台位置。多雕刻些吉祥作品，如：“开业大吉”、“财源广进”、“生意兴隆”等作品。

B 宴会展台

宴会展台，包括生日宴会、喜庆宴会、拜寿宴会等展台。这种展台多为圆桌，一般应雕刻一组作品，来增加宴席气氛，雕刻的作品以宴会主题为主，如过生日可雕刻一些生肖组合作品，老年人过寿可雕刻“寿比南山”、“鹤鹿同寿”、“麻姑拜寿”等作品，结婚宴可雕刻“龙凤呈祥”、“鸳鸯戏水”、“喜上眉梢”等作品。

C 自助餐展台

需要全本请访问 www.ertongbook.com