Xinbian shipindiaoke shiyongtuanji

新编
食品雕刻
实用图案集

罗家良　主编







辽宁科学技术出版社
·沈 阳·

需要全本请访问 www.ertongbook.com

图书在版编目（CIP）数据

新编食品雕刻实用图案集 / 罗家良主编．—沈阳：辽宁科学技术出版社，2005.1
ISBN 7-5381-4265-7

Ⅰ.新... Ⅱ.罗... Ⅲ.食品-装饰雕塑-图集 Ⅳ.TS972.114-64

中国版本图书馆 CIP 数据核字（2004）第 102742 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：辽宁美术印刷厂
经 销 者：各地新华书店
幅面尺寸：185mm × 260mm
印　　张：7.5
插　　页：8
字　　数：70 千字
印　　数：1～
出版时间：2005 年 1 月第 1 版
印刷时间：2005 年 1 月第 1 次印刷
责任编辑：刘兴伟
封面设计：杜　江
版式设计：杜　江
责任校对：周广钧

定　　价：24.00元

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

目录

第一章 食品雕刻在餐饮中的应用 6
一、食品雕刻的种类划分 6
二、食品雕刻用于菜肴围边 6
三、食品雕刻用作容器 7
四、食品雕刻用于展台 7
第二章 食品雕刻的设计与制作 8
一、食雕设计的基本要求 8
二、食雕制作的基本步骤 8
三、食品雕刻的命名方法 9
1．象征命名法 9
2．谐音命名法 9
3．改字命名法 9
4．比喻＋谐音命名法 9
5．典故与传说命名法 10
6．吉祥用语命名法 10
第三章 食品雕刻技法简介 11
一、食品雕刻的一般步骤 11
二、“几何法”在食品雕刻中的应用 13
三、“比例法”在食品雕刻中的应用 14
四、“动势曲线”在食品雕刻中的运用 15
五、常用鸟类的外形特征 19
六、雕刻鸟类常见的错误 21
七、其他动物的外形特征 22
第四章 食雕作品设计参考图案 23
（一）除夕、春节、新年、家人团聚 23
喜上眉梢 23
连年有余Ⅰ 24
连年有余Ⅱ 24
四季平安 24
吉庆有余 25
玉鸟报春 25
丹凤朝阳 25
锦上添花 26
三羊开泰 27
富贵有余Ⅰ 27
富贵有余Ⅱ 27
鹤鹿同春 28
竹报平安 28
万象更新 28
凤戏牡丹 29
吉祥如意 29
普渡众生 30
紫气东来 30
吉祥连连 31
玉兔呈祥 31
喜事连连 32
双喜临门瓜灯 32
飞天Ⅰ 33
飞天Ⅱ 34
醉酒罗汉 34
骑象罗汉 35
双鹤迎春Ⅰ 35
双鹤迎春Ⅱ 35
（二）过生日、祝寿 36
寿星送桃 36
南极仙翁Ⅰ 36
南极仙翁Ⅱ 37
童子献寿 37
仙鹿祝寿 38
麻姑献寿 38
东方朔偷桃 39
猴子摘桃 39
鹤鹿同寿Ⅰ 40
鹤鹿同寿Ⅱ 40
枯木逢春 40
代代长寿 41
代代寿仙 41
松鹤延年 41
八仙之一吕洞宾 42
八仙之二张果老 42
八仙之三铁拐李 43
八仙之四曹国舅 43

八仙之五韩湘子 44
八仙之六汉钟离 44
八仙之七何仙姑 45
八仙之八蓝采和 45
跨虎归山 46
长眉罗汉 46
其乐融融 47
瑶池归来醉未醒 47
双鹤祝寿瓜灯 47
（三）结婚、纪念日、情人节 48
龙凤呈祥Ⅰ 48
龙凤呈祥Ⅱ 49
龙凤呈祥Ⅲ 49
龙凤呈祥Ⅳ 50
玫瑰飘香 50
百年好合 50
花好月圆 51
岸边情侣 51
夫唱妇随 51
相思河畔 52
恩恩爱爱 52
共浴爱河 52
比翼双飞 53
情话绵绵 54
龙凤呈祥瓜灯 54
麒麟送子 55
鹿鸣呦呦 55
（四）升学、升迁、送行 56
一鸣惊人 56
飞黄腾达 57
步踏青云 58
群鹿争雄 59
争先 60
龙争虎斗 61
壮志凌云 62
鸿运当头 62
天马行空 63
追风神骥 63
志在千里 64
马到成功 64
锦绣前程 65
望子成龙Ⅰ 65
望子成龙Ⅱ 66
鲤鱼跳龙门Ⅰ 66
鲤鱼跳龙门Ⅱ 67
功名富贵 67
步步高升 68
独占鳌头 68
高官厚禄 69
马上封侯 69
辈辈封侯 70
步步登高 70
步步高 71
雄鹰展翅 71
鹏程万里 72
大展鸿图 72
世界之巅 73
猛虎下山 73
虎跃鹏飞 74
龙腾盛世 74
蛟龙出海 75
龙吐天浆 75
升龙扬威 76
神龙回首 76
腾云驾雾 77
巨龙腾飞 77
横空出世 78
麒麟献书 78
渡江罗汉 78
（五）儿童节、儿童过生日 79
唐老鸭 79
米老鼠乐园 80
哪吒闹海 80
大闹天宫 81
虾趣 81
跳跃 81
神仙自在 82
海底争霸 82
海狮 82
美人鱼 83
快乐葡萄园 83
孔融让梨 84

目录

孟母断织 84
司马光砸缸 85
陆绩怀橘 85
（六）迎宾、接风 86
孔雀迎宾 86
群鹤飞天 87
鸬鹚卧莲 87
友谊颂歌 88
天女散花 88
和平使者 89
嫦娥奔月 90
思乡曲 90
梳妆 91
洛神 91
琴凤合鸣 92
踏雪寻梅 92
妙曲横生 93
荷花仙子 93
幽谷琴声 94
吹箫引凤 94
黛玉葬花 95
舞女 95
曲线 96
倩影 96
媲美 96
（七）劳动节、庆功宴 97
孺子牛 97
驼铃声声 98
沙漠之舟 99
龙马精神 99
搏击 100
耕耘 101
大禹治水 101
精卫填海 101
女娲补天 102
盘古开天 102
套马 103
后羿射日 103
伏虎罗汉 104
降龙罗汉 104
（八）开业庆典、商务洽谈 105
二龙戏珠 105
招财进宝 105
财源滚滚 106
马上财到 106
大吉瓜灯 106
刘海戏金蟾 107
布袋和尚 107
佛光普照 108
虎踞财源 108
皆大欢喜 109
笑口常开 109
（九）母亲节 110
百鸟朝凤 110
母子情深 111
依恋 111
回家 111
鸾凤合鸣 111
（十）其他节日 112
巾帼英雄 112
闻鸡起舞 112
浩然正气（关羽） 113
征战沙场 113
成吉思汗 114
孔子 114
屈原投江 115
老子出关 115
圣诞老人 116
羲之爱鹅 116
圣诞快乐 116
（十一）乔迁、贺新居 117
玉（鱼）堂（塘）富贵 117
金玉（鱼）满堂 117
人间仙境 117
龙舟宝船 118
凤卧新巢 118
安居乐业 118
宝塔雄姿 119
恭喜乔迁 119
钟馗 119

需要全本请访问 www.ertongbook.com

第一章　食品雕刻在餐饮中的应用

一、食品雕刻的种类划分

食品雕刻在现今的餐饮业中应用很广,它可以美化菜肴,装饰席面,烘托气氛,提高档次,所以很多饭店都非常重视这门技术,纷纷把它作为扩大影响,搞好宣传,树立饭店良好形象,增进效益的一种手段。而作为餐饮行业的主力军——厨师朋友们，更是把掌握食品雕刻技术看作是提高自己综合素质，搞高竞争能力和创新能力，扩大个人发展空间的一个重要手段。

食品雕刻的种类可以从空间构成的特点上分为平面雕、立体雕(整雕、圆雕)、浮雕、镂空雕、组合雕等。

例如，用西瓜皮、冬瓜皮等刻出较简单的鱼、鸟、树木、花草等，这类作品只能从某一合适角度欣赏，所以叫平面雕；

如果用萝卜、胡萝卜、南瓜等雕一些牡丹花、月季花、龙凤、鱼虫、仙女、寿星等，这类作品可以从各个角度欣赏，所以叫立体雕，也可叫整雕、圆雕；

如果用西瓜、冬瓜、南瓜等雕出一些瓜盅、瓜罐等容器，用来盛装菜肴和汤羹，为了美观，需在瓜体表面制作些浮雕的图案，所以这类雕刻叫浮雕；

将西瓜、南瓜的瓤挖空，然后在瓜表面上雕出些浮雕式或套环式的图案，再将图案的空余地方镂空，在瓜体中点上一枝蜡烛或小灯泡，摆在餐桌上供客人欣赏，这就是镂空雕；

如果将上面几种雕刻形式组合起来，就形成了组合雕。例如将浮雕的船形容器同整雕的龙头龙尾组合在一起，就制成了龙舟，如果将西瓜灯同整雕的龙凤组合在一起，就制成了组合雕作品“龙飞凤舞西瓜灯”。

另外，如果从雕刻的题材上分，可分为花鸟雕刻、动物雕刻、人物雕刻、建筑雕刻、器物雕刻等；从材料上分，还可分为萝卜雕、南瓜雕、西瓜雕、冬瓜雕、奶油雕、琼脂雕、糖粉雕、巧克力雕等。

关于食品雕刻的应用，主要有三种方式：一是将较小的食品雕刻作品摆在菜肴旁边（用于装饰凉菜、热菜、果盘）；二是将西瓜、冬瓜、南瓜、木瓜等原料刻成容器（盅、罐、盒、龙舟、凤船等），用于盛装菜肴和汤羹；三是制成各种规格、各种题材的展台，不与菜肴放在一起，专供展示、欣赏用。

二、食品雕刻用于菜肴围边

食品雕刻技术最普遍、最广泛的用途之一就是用来围边，将雕刻作品摆放在菜肴的周围，或菜肴中间，或菜肴的其他空闲处，起装饰、美化菜肴的作用。一个普通的菜肴，经食品雕刻作品装饰后，立刻会耳目一新，大放光彩，身价倍增。

将食品雕刻用于围边需注意下面几点：

①原料要选新鲜干净的蔬菜水果原料，质地脆嫩，水分充足。如萝卜、胡萝卜、南瓜、黄瓜等。不能选干瘪、虫蛀的原料，也不能选其他材质（不能食用）的原料，如金属、塑料、橡胶、泡沫等。

②雕刻作品的大小要与菜肴数量和盘子大小相匹配，不宜比例过大，喧宾夺主。

③注意雕刻作品的颜色要与菜肴的颜色、盘子的颜色搭配谐调，不要顺色。

④注意卫生，雕好的作品应在清水中浸泡一会，表面要干净，不能有污渍。

⑤选汤汁较少或没汤汁的菜肴围边，雕好的作品摆在菜肴旁边，不能与菜肴和汤汁接触。

⑥雕刻作品应造型美观，色彩和谐，刀法简捷，适度夸张，不必雕得过细过繁。

⑦雕刻的主题要与菜肴建立某些联系，如做鱼虾等水产品的菜肴可多雕些水鸟、荷花、睡莲等；做鸡鸭类的菜肴可多雕些牡丹、月季、凤凰等搭配。

⑧作品雕好后可放在清水中保存（水温低些，常换水），用完的作品要扔掉，不要重复使用，以免污染。

三、食品雕刻用作容器

这也是食品雕刻比较常见的用法之一。在南瓜、冬瓜、西瓜、木瓜、哈密瓜等瓜体的表面上雕出花纹图案，将顶部切开，挖空瓜瓤，即可当作盛装菜肴的容器，既美化了菜肴，提高了档次，有时又能使菜肴带有某种水果香味。

将食品雕刻用作容器需注意下面几点：

①不论选用哪种瓜，均应选取大小适宜，形状规整，表皮光滑的，质地要脆嫩结实，不能过熟过软；

②形体较大的冬瓜、西瓜、南瓜，可选取一只，形状较小的木瓜、哈密瓜、小南瓜，可选4～5只或7～8只，将菜肴分装其中。

③瓜体表面的图案可用阳纹雕（图案部分凸起），也可选用阴纹雕（图案部分凹进）或浮雕；图案的深浅适宜，不能将瓜皮刻透（特别是在刻浮雕时尤应注意）。

④瓜瓤要挖净，雕好后不能直接装菜肴，需上屉略蒸一下，或开水略烫一下，起杀菌消毒作用，某些较小的容器，如用冬瓜、南瓜雕的盒、罐、花篮、托盘或海螺壳、贝壳等，可蒸熟，同盛装的菜肴一起食用。

如雕刻的作品不适合加热消毒，也可垫上一层锡纸。

⑤也可将原料雕成龙舟、凤舟、小船、粮囤或小簸箕等容器。

⑥形状较大的西瓜盅、冬瓜盅、南瓜盅适合于盛装汤羹菜肴或炖菜，而形状较小的瓜罐、瓜盒适合于盛装质地细嫩、形状较小的熘炒菜或汤羹菜，如鱼翅、虾仁、鲜贝、肉丁等。

四、食品雕刻用于展台

所谓食品雕刻展台，就是将食品原料雕成一个较大的整体看台（多需组装），这种作品，只摆在餐桌上供客人欣赏，不食用，与菜肴也没有直接联系，只起展示作用，所以叫展台，也有人叫花台。展台的规模有大、有小，但必须具备一定的思想性和艺术性。

将食品雕刻用作展台，在以前应用较少，只有一些大饭店在接待一些重要客人时（如外宾或领导人），才偶尔用上一两次。现在，随着生活水平的提高，人们各种社交活动的日益频繁，如婚宴、寿宴、庆功宴、接风宴、送行宴、家人聚会宴、同学聚会宴、商务洽谈宴等，宴会的档次越来越高，所以展台的使用也越来越多，越来越普及，而在各种美食节、烹饪表演、烹饪大赛等活动中，更是离不开食雕展台。这也标志着一种进步，人们已不仅仅满足于物质上的享受，已开始追求精神上的享受了。

由于本书的主要内容是介绍各种展台的设计与制作，所以将在下一章里就相关问题作具体讲述。

第二章　食品雕刻的设计与制作

宴席，是人们为了一定的社交目的而聚食的一种活动，有一定的目的性，这种目的，不只是为了填饱肚子或享受美食这样简单，比如寿宴，是为某人祝寿，祝愿他身体健康，长命百岁；婚宴，是庆祝结婚的夫妻喜结良缘，白头偕老；商务洽谈宴，预祝洽谈双方合作愉快，共同发财；同学聚会宴，是为了畅谈友谊，展望未来；庆功宴，是为了奖励先进；还有送行宴、接风宴等。

因此，制作展台，不是随意雕一些花鸟组合在一起就算大功告成，作品既要具备一定的艺术性，也要具有一定的思想性。

一、食雕设计的基本要求

1．原料要选新鲜干净的蔬菜水果原料，如萝卜、南瓜、胡萝卜、西瓜、芋头等；不能用其他不能食用的材料（如木材、塑料、金属、陶瓷等）；

2．造型美观，比例恰当，色调和谐，刀法准确；

关于食雕展台的颜色要尽量利用原料本身的颜色进行搭配，如南瓜、胡萝卜、心里美萝卜及瓜皮、法香等，避免使用色素染色。

3．食雕展台的内容要与宴会主题相符，比如过生日，可多雕刻一些“寿比南山”、“鹤鹿同寿”、“麻姑献寿”、“八仙过海”等，结婚宴席可多雕“龙凤呈祥”、“龙飞凤舞”、“百年好合”、“同舟共济”等，迎宾或送行，可雕些“孔雀开屏”、“百花迎宾”、“凤戏牡丹”、“马到成功”、“一帆风顺”、“竹报平安”等，开业庆典、商务恰谈可雕一些“招财进宝”、“财源滚滚”等。

4．食雕展台的大小要与宴会的规模相符。

参加人数多，规模较大的宴会（如招待酒会、开业庆典、婚宴等），制作的展台应大些、复杂些，单独摆放在宴会厅的某个位置上（多用瓜灯、人物、龙凤等组合雕）；如参加人数少，规模小的宴会（如家人团聚、老友聚会、商务恰谈、情人节等）制作的展台应规模小些、简单些，一般都摆在餐桌中间，高度不宜超过 30 厘米（以免挡住客人视线，影响客人交谈）。

5．要选择一合适的盛器摆放展台。

小的展台，可选较精致的圆盘或方盘，如果雕的是鱼虾、天鹅、鸳鸯等，还可在盘底铺一层绿色或蓝色的琼脂打底；大的展台，可用较大的木雕底座或直接摆在铺好台布的餐桌上（可以是圆形的、方形的或长方形的）。

二、食雕制作的基本步骤

第一步：构思

这是制作展台特别重要的一步，要根据宴席的性质、规模、档次、客人的层次和情趣等因素，设计出贴近主题，构思巧妙，创意新颖的展台，不能老套，不能千篇一律。 例如老年男性过生日，多雕一个老寿星，配上鹿、仙鹤等，其实也可雕些如“八仙过海”、“东方朔偷桃”、“渔翁垂钓”、“群猴献寿”等，老年女性过生日，可雕一些“麻姑献寿”、“麻姑晋酿”、“嫦娥奔月”、“何仙姑”、“跨虎归山（吴彩鸾）”、“弄玉吹箫（吹箫引凤）”等（因为传说中的仙人，都可以长生不老，长命百岁）；而对于中年人、青年人的生日宴，则不适合上面这些题材，可根据客人的职业、兴趣、地位、属象等因素，设计一些如“天马行空”、“蛟龙出海”、“猛虎下山”、“玉兔呈祥”等。

第二步：选料

选料时既要考虑原料的大小，形状，也要考虑原料的品种及季节因素，冬天可多用萝卜、芋头，春秋季可多用南瓜、牛腿瓜等，而夏天可多选用西瓜、冬瓜等。

有些原料的形状不太规矩，如萝卜或南瓜弯曲或奇形怪状等，可充分利用这种特殊形状雕出一些富有创意的作品来。

在雕刻一些形体较大的作品时，需要先将原料粘结起来，这时需备一些竹签或502胶水，如用萝卜雕一个较大的龙，先把若干个萝卜的两端切平，用干毛巾擦净表面水分，抹上502胶水后迅速粘结在一起，形成一完整的龙身，然后削光滑。

第三步：雕刻

这一步最为关键，雕刻这一关做得不好，其他环节的努力都毫无意义。因此要求厨师要有扎实的基本功，娴熟的技法和一丝不苟的工作态度。技术要全面，不仅能雕花鸟类，还要能雕龙凤、马牛、鱼虾、瓜盅、瓜灯及人物等。

第四步：组装粘合

现在的展台，不论大小，都需要粘结和组合，有些作品是较大的作品主体配上些小的部件，如凤凰需粘上翅膀、尾翎、凤冠等；有些作品是若干个小的作品（如鱼、虾、小鸟等）通过假山石、云朵、浪花等粘结在一起，形成一个大的作品。因此要准备些竹签和502胶水，粘结时要注意构图美观，造型生动，不要死板。

第五步：摆放装饰

雕好的作品怎样摆在盘中或餐台上，也需动一番脑筋，要把作品的最精彩的部分展现给客人，作品中的瑕疵部分要想办法用绿叶、云朵等遮挡修饰一下。西瓜灯内可放置一些特制的小灯泡或雾化器以烘托气氛。

另外，较大的展台，需提前几天就开始雕刻，雕好的部分可用保鲜膜包好，放在3～5℃的冰箱中保存，使用前2～3小时开始组装。可备一个喷壶，向展台上喷水，防止雕刻作品脱水干瘪。市场上供应一种鱼胶和虾胶，用水化开后刷在原料表面，也可起到防脱水的作用。

三、食品雕刻的命名方法

1.象征命名法

这是应用最多的一种方法，在我国民俗中，常将某种动物，某种器物赋予某种吉祥的含义，如用龙凤比喻夫妻恩爱，用鸳鸯代表夫妻对爱情的忠贞不渝，在过生日的宴席中常雕寿星、仙鹤、八仙等，有长生不老、长命百岁的含义。这种例子比比皆是，如牡丹象征富贵，玫瑰象征爱情，老黄牛、骆驼象征勤劳、吃苦等。

2.谐音命名法

如“金鱼满塘”的谐音为“金玉满堂”，“吉象如意”的谐音为“吉祥如意”，“击罄有鱼”的谐音为“吉庆有余”等。

3.改字命名法

这种方法与上一种略有不同，在原有的词语上略加改动，音同字不同，但意思变得更加贴切，美好，如由“喜上眉梢”改为“喜上梅梢”，由“莲年有鱼”改为“连年有余”等。

4.比喻+谐音命名法

比如一只正在打鸣的公鸡，脚下配上几朵牡丹花（也叫富贵花），就叫“功名富贵”，雕一只

花瓶，插上分别在四季开放的花朵（牡丹、荷花、菊花、梅花），就叫“四季平安”，平即“瓶”。

5.典故与传说命名法

我国有很多典故、神话传说、历史故事，如“天女散花”、“愚公移山”、“嫦娥奔月”、“东方朔偷桃”、“麻姑献寿”、“刘海戏金蟾”、“女娲补天”等，都具有美好的含义或教育意义，也可用于制作展台。例如“天女散花”是指天神把美丽撒向人间，可用于迎宾或开业庆典，“愚公移山”有不怕困难，人定胜天的含意，可用于五一劳动节、庆功宴等。

6.吉祥用语命名法

生日祝寿

福如东海　寿比南山　松鹤延年　双鹤祝寿　南极仙翁　鹤鹿同寿　麻姑献寿　麻姑晋酿
仙鹿贺寿　寿鸟双飞　童子献寿　福寿双全　东方朔偷桃　瑶池祝寿　群仙祝寿　八仙过海
瑶池归来醉未醒　代代长寿　富贵长寿　渔翁垂钓　嫦娥奔月　跨虎归山　长眉罗汉
鹤寿双全　青松鹤寿　五福捧寿　群芳祝寿

婚宴、结婚纪念日

龙凤呈祥　龙飞凤舞　攀龙附凤　龙拉凤辇　比翼双飞　花好月圆　同舟共济　百年好合
鹤妻梅子　梅竹双喜　喜事连连　鸳鸯戏水　情深意浓　喜结连理　风雨同舟　金玉良缘
和合相亲　和和美美　恩恩爱爱　佳偶天成　鸳鸯成双　鸳鸯戏荷　成双入对　永结同心
天作之合　举案齐眉　喜上眉梢　喜鹊登梅　喜气洋洋　良霄　蜜月春情　喜结良缘
长春白头　白头富贵　神仙伴侣　麒麟送子　早得贵子　子孙满堂　白头偕老

春节、新年、家人团聚

喜鹊报春　四季平安　连年有余　金玉满堂　春鸟接福　富贵有余　富贵平安　富贵万年
吉庆有余　万象更新　吉祥如意　福满人间　金鸡报春　事事如意　三羊开泰　五福临门
五谷丰登　六畜兴旺　桃李争春　太平有象　玉鸟报春　四季发财　荣华富贵　玉兔呈祥
飞燕迎春　户纳吉祥　喜上加喜　喜报三元　金鸡报晓　红红火火　火树银花　笑口常开
九龙献瑞　歌舞升平　莺歌燕舞　四海欢腾　踏雪寻梅　紫气东来　花开富贵　五子登科

升学、升迁、五一节等

鲲鹏展翅　大展鸿图　锦上添花　锦绣前程　壮志凌云　志在千里　一飞冲天　一鸣惊人
步踏青云　飞黄腾达　步步高升　步步登高　春风得意　天马行空　望子成龙　独占鳌头
蟾宫折桂　蛟龙出海　高官厚禄　加官进爵　凤凰展翅　马上封侯　辈辈封侯　龙腾四海
功名富贵　状元及第　梅开二度　连中三元　金榜题名　马踏飞燕　后生可畏　世界之巅
虎虎生威　鲤鱼跳龙门　步步登高　侯服玉食　群雄逐鹿　指日高升　破雾腾云　生龙活虎
龙争虎斗　鹏程万里　鹰击长空　鸿运当头　航程似锦　龙马精神　老骥伏枥　孺子牛

情人节、相思

鸿雁传书　玫瑰飘香　相思河畔　恩恩爱爱　秦晋之好　花前月下　倾诉衷肠　情投意合
窃窃私语　送别　卿卿我我

迎宾、接风

百花迎宾　天女散花　孔雀开屏　吹箫引凤　万紫千红　丹凤朝阳　鸟语花香　百花齐放
百鸟争鸣　空山鸟语　凤戏牡丹　花篮迎宾　瓜灯迎宾　贵妃醉酒　玉鸟迎宾　琴凤合鸣

送行

一帆风顺　马到成功　凤凰宝船　六六大顺　一路平安　风驰电掣　快马加鞭　老马识途

归心似箭　顺风顺水　路路顺通　骅骝开道

商务洽谈，开业庆典

财源滚滚　招财进宝　双龙戏珠　马上财到　虎踞财源　开业大吉　日进斗金　黄金万两　福地生财　人财两旺　刘海戏金蟾　狮子滚绣球　一团和气　和气生财　生财有道　皆大欢喜　布袋和尚　金玉满堂　佛光普照　连连得利　大发财源　财源广进　渔翁得利　珠联璧合

神话传说，历史典故

女娲补天　后羿射日　昭君出塞　文姬归汉　西施浣纱　精卫填海　愚公移山　贵妃出浴　黛玉葬花　老子出关　大禹治水　夸父追日　独钓寒江　精忠报国　苏武牧羊　巫山神女　闻鸡起舞　钟馗捉鬼　大闹天宫　哪吒闹海　瑶池赴会　桃源问津　霸王别姬　木兰从军　桃园三结义　司马光砸缸　孔融让梨　孟母断织　卧薪尝胆　牛朗织女　陆绩怀橘　刻舟求剑　千里走单骑

第三章　食品雕刻技法简介

一、食品雕刻的一般步骤

不同形式的食品雕刻，其雕刻步骤是不同的，雕刻花卉的一般步骤是：先修花坯大形，雕出第一层花瓣，剔废料，修出第二个花坯大形，再雕出第二层花瓣，如此重复，直至收心（如荷花、菊花、玉兰等）。有些花的雕刻步骤与此相反，先雕花心，再由内向外逐层雕出花瓣。如大丽花、睡莲花等。

雕刻鸟、兽、鱼、虾等动物的步骤是：先切大形坯子，然后在大形坯子的侧面勾画出动物的外形轮廓，用手刀雕出外形轮廓，再仔细雕出头、颈、身、腿、尾、翅膀等，刻飞翔的鸟时，其翅膀需另外粘上，雕鱼或龙的时候，其背鳍等小部件也需另外粘上，这样可以节省时间，降低难度。

这里的第一步骤（切大形坯子），非常重要，不管什么形状的原料，经简单的大形处理后，就会使以后的雕刻变得简单、快捷，易于掌握。不同的动物需切不同的大形，鸟的大形坯子多为楔形（最窄的地方刻嘴），雕马、牛、鹿、骆驼、大象等动物，需将原料切成厚片形状，雕头部的位置略窄（见图 1）。

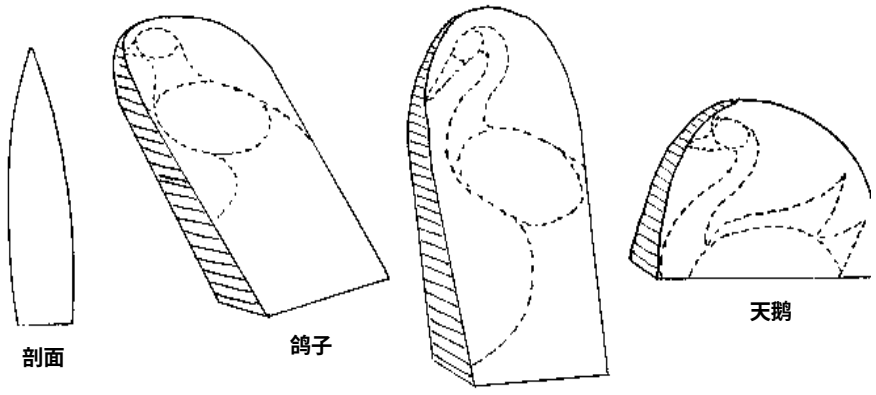
瓜盅的雕刻步骤是先在瓜皮上设计好图案，然后雕出各式图案（用阴纹雕、阳纹雕或高浮雕的方法），在瓜体的顶部切出一盖，挖净瓜瓤，配上底座即可。

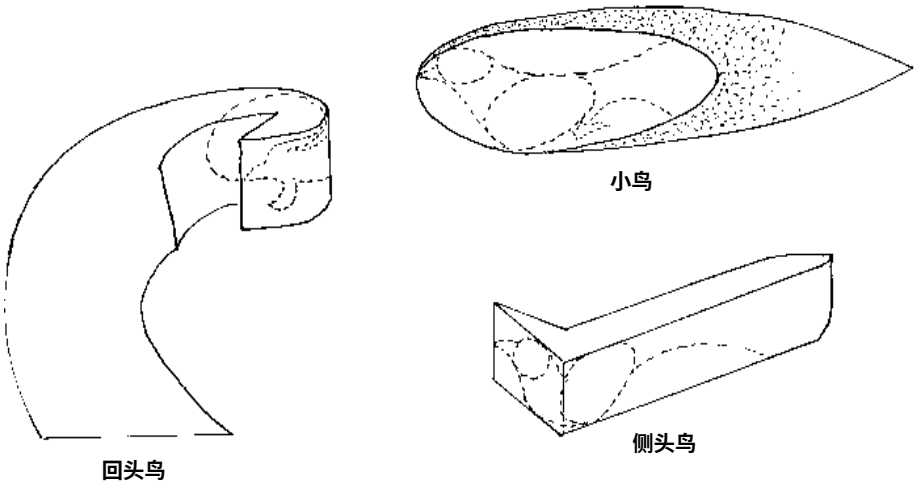
西瓜灯的雕法与瓜盅相似，先在瓜体表面设计好套环图案，然后用套环刀挑出套环图案，在瓜的顶部或底部揭开一圆盖，挖净瓜瓤，再在套环底下将图案部分与瓜体切开并向外推出，将雕好的瓜灯固定在另外雕好的底座上，在空的瓜体内点燃小蜡烛或特制的小灯泡即可。

南瓜灯的雕法是先削皮，设计好图案，用浮雕方法雕出图案，在顶部（或底部）揭盖，挖净瓜瓤，将图案的空余部分镂空，配上底座，点上小灯泡或蜡烛即可。

人物雕刻的步骤与动物雕的步骤有所不同，先在原料上确定头部位置和身体的形态及大致比例，切出头部大形，然后仔细雕出人的头部细节，待头部雕好后，再根据头部的大小精确确定身体的比例和动式，雕出四肢、衣纹等，一些附属的小部件，如飘带、拐杖、葫芦、鲜桃、笛子等，

需要全本请访问 www.ertongbook.com





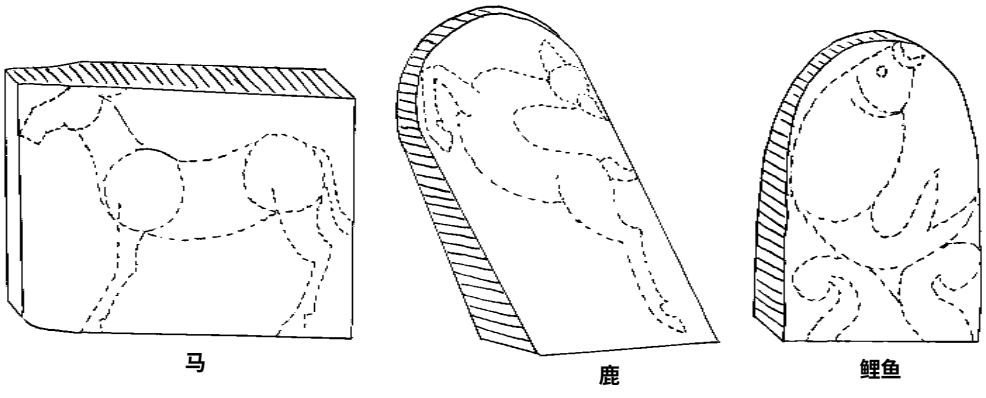


图1　各种动物大形坯子的切法

可另雕出组装上。因为人物雕的难度较大，如果你先过于精确地把身体各部位比例确定下来，在雕人物头部的时候，可能由于各种原因造成人的头部尺寸比理想的稍大或稍小，最后，造成整体比例不准所以应先雕头部，再雕其他部位。

二、“几何法”在食品雕刻中的应用

有些朋友在初学雕刻的时候（特别是雕动物），总觉得雕不准外形，雕出来的作品，非鸟非鱼，非马非牛。如果能在雕刻之前，对雕刻对象的外形特征仔细分析一下，并把它们分解成几个简单的几何体组合在一起的结果，如球形、鸡蛋形、三角形、长方形、扇形等，这样在雕刻的时候就会觉得容易很多。这些几何体不论在何种姿势下，都是不改变形状的，它们通过一些软组织连结在一起，并形成了动物的各种动作，如回头、抬头、奔跑、跳跃、飞翔等，雕刻的时候，要保证这些小的几何体的完整，不能被破坏，否则动物的外形就不准了（见图 2）。

有时，也可把某些动物的身体大形看作是某种特殊物品，如羹匙、茄子、冬瓜等，在此基础上略加变化（添加一些东西），就变成了栩栩如生的动物了（如大雁、松鼠、鸭子等，见图 3）。

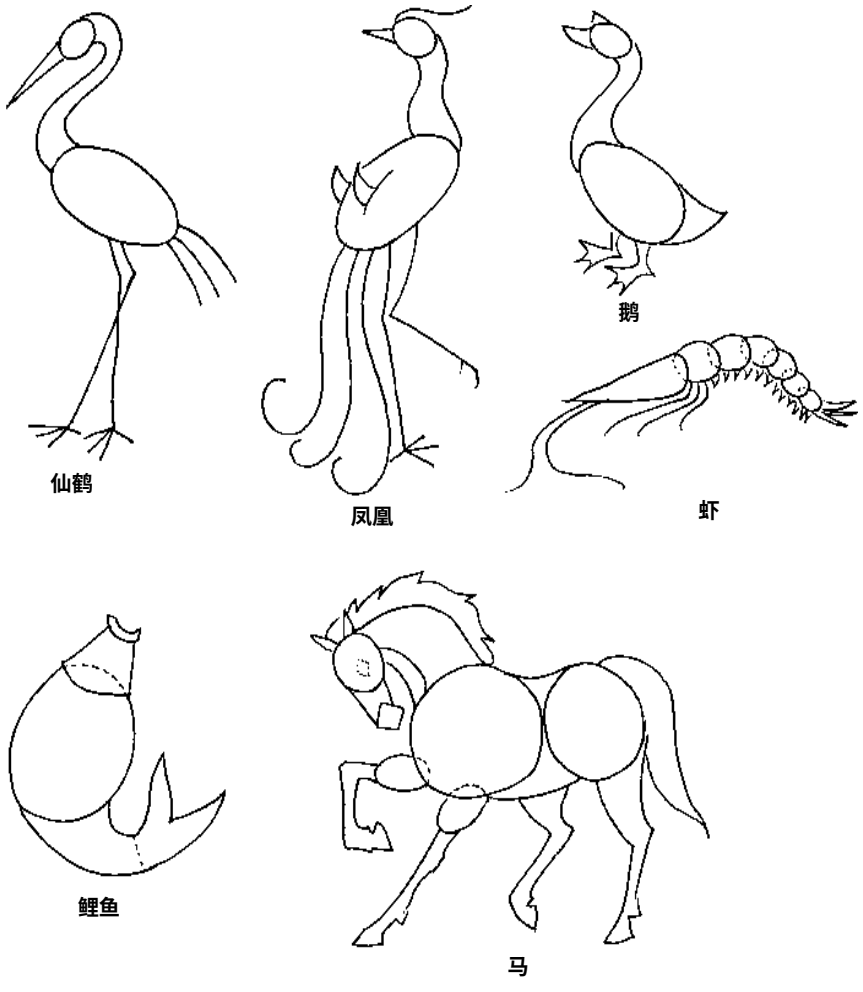


图 2　几何法的运用

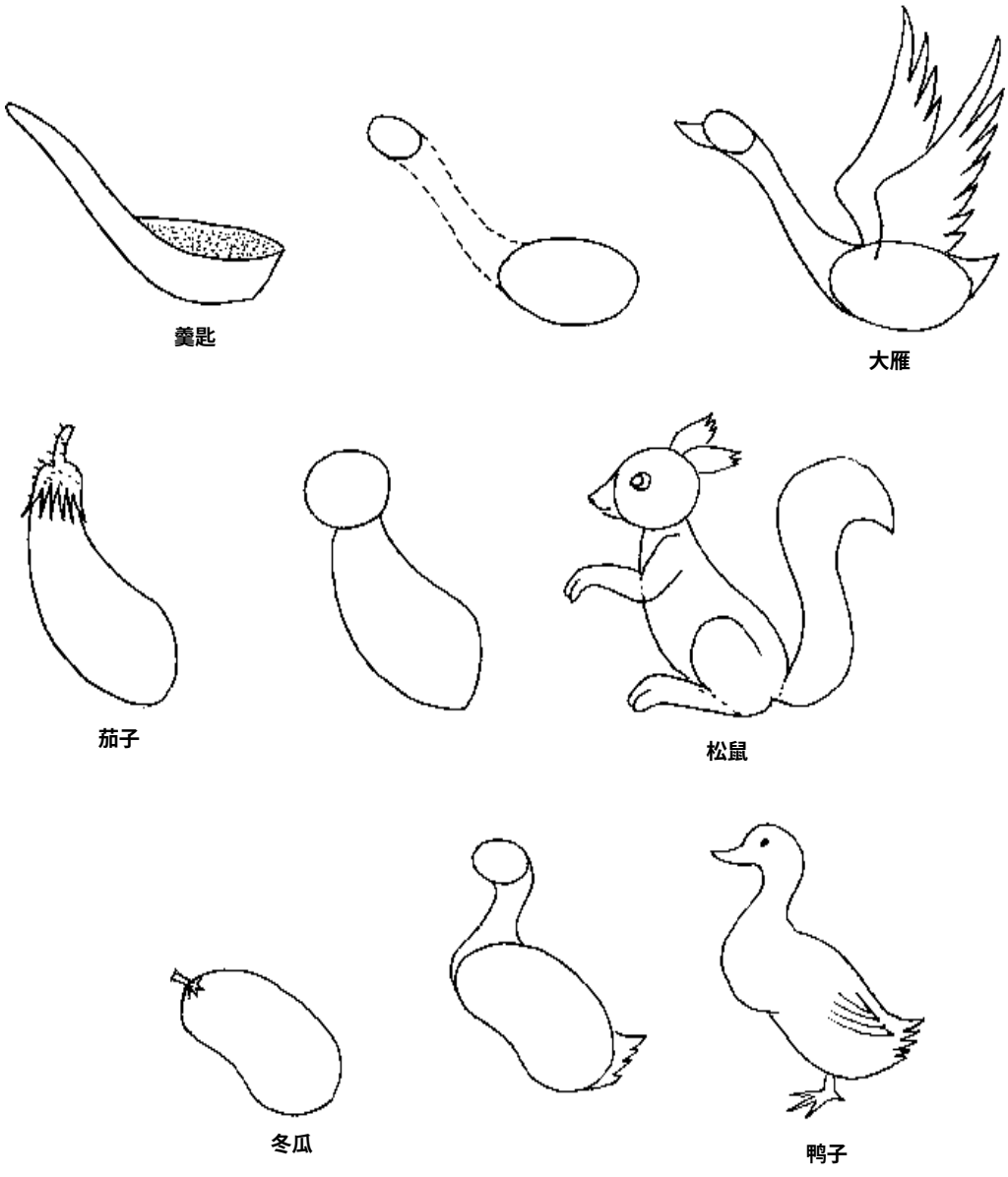


图3　特殊的几何体

三、“比例法”在食品雕刻中的应用

技法简介

“比例法”就是在雕刻的过程中，把动物各部位的大小和长短等因素用比例的形式确定下来，以保证所雕动物外形准确，比例恰当。

例如，仙鹤的特点是“三长”，即嘴长、脖长、腿长，那么腿究竟多长为宜呢？通过观察分析(看图片或实物)，仙鹤的腿长约为身高的一半左右，因此雕刻的时候，先在原料的中部横画一条中线，中线的下部是鹤的腿，中线的上部是鹤的身体、脖子、头和嘴。这样在雕刻的时候就不易出现腿短等比例失调现象了。用这样的方法去分析其他动物，还可知道，天鹅的脖长等于身长，金

鱼的身长与尾长相当，公鸡的颈、身、腿各占身高的三分之一等（见图 4）。

“比例法”的好处是使初学者在学习雕刻的时候，有了关于长短或大小方面的依据，因此用起来方便，造型准确，不易出错。

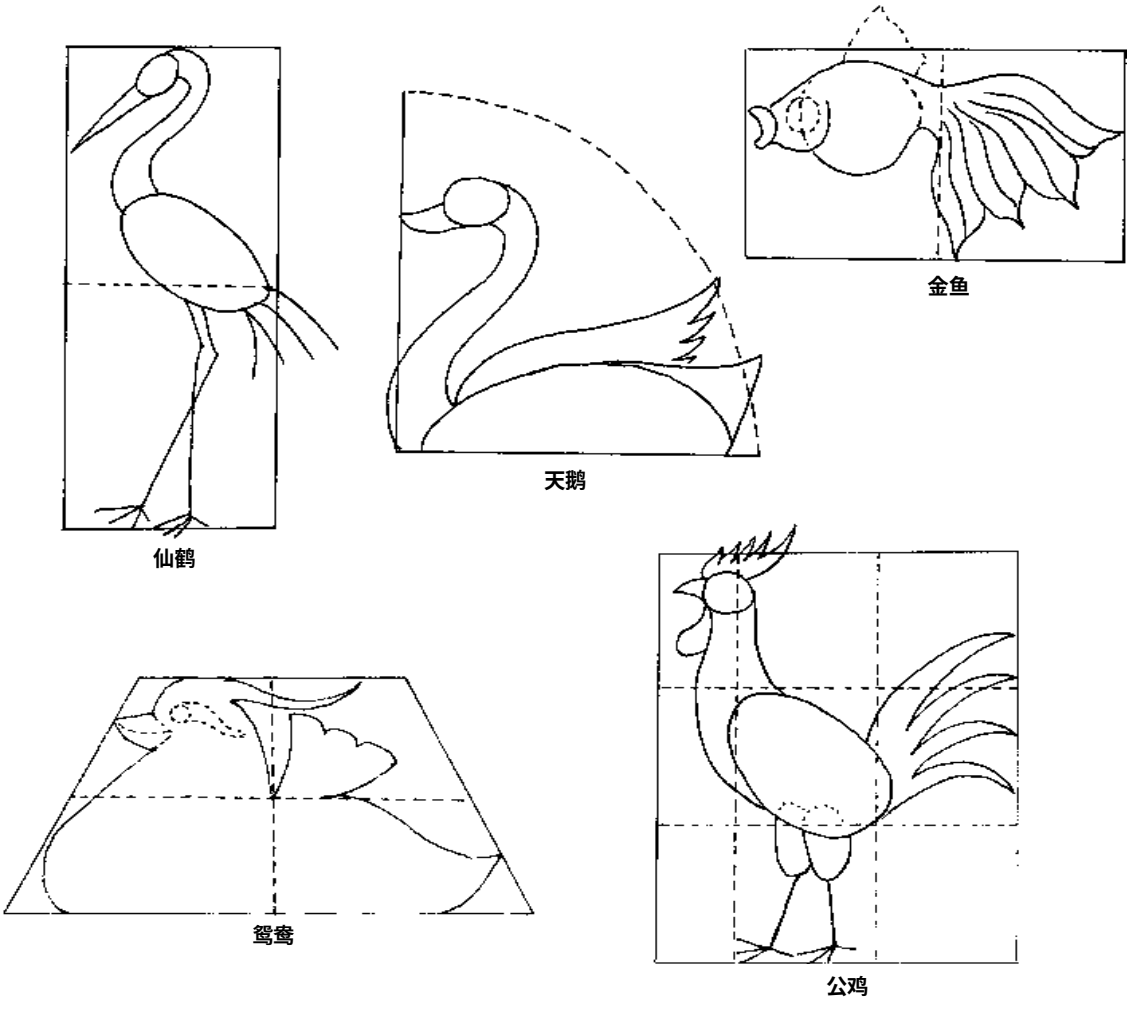
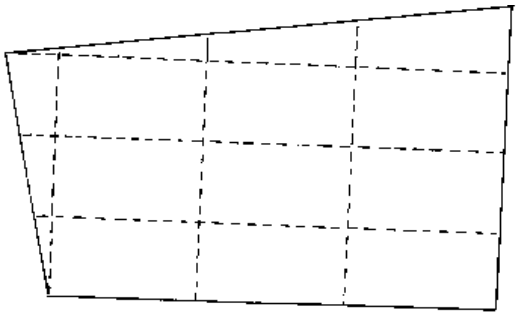


图 4　比例法的运用

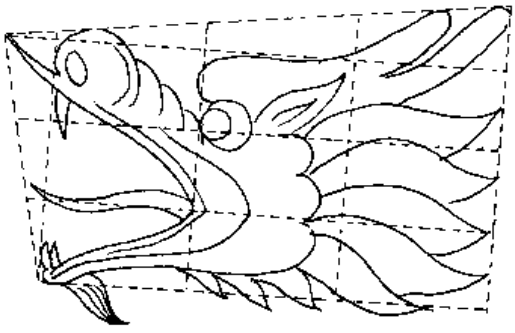
雕龙头的时候，常出现这样或那样的错误，如果在龙头的大形坯子上画出几个格子，使嘴角、眼睛、额头等分别位于某个交叉点上（或某条线上），雕刻起来就方便多了。有这样的线和点作参考，你就会很快找到出现的错误所在，并纠正过来（见图 5）。

四、“动势曲线”在食品雕刻中的运用

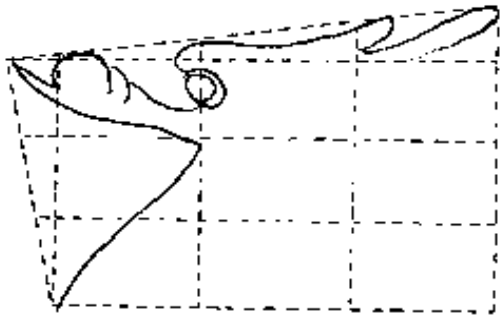
各种动物的姿势都是千变万化的，如飞翔、跳跃、奔跑、舞蹈等，这样才能表现出生命力，体现出美感。但这也给我们学习食品雕刻增加了难度，怎么办，我们就要想办法找出“动势曲线”，所谓的“动势曲线”就是最能表现动物姿态变化特点的曲线（见图 6），这种曲线可能是半圆形，也可能是“S”形或其他形状，对于鱼虾来说，其动势曲线主要是背部曲线；而对于鸟类来说，其



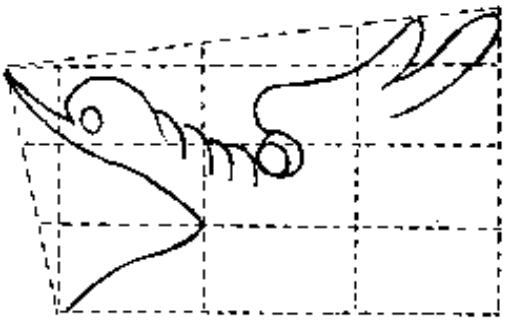
在原料坯子的侧面画出9个格子



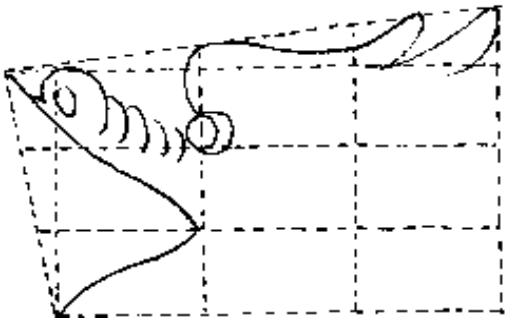
正确的龙头比例法分析



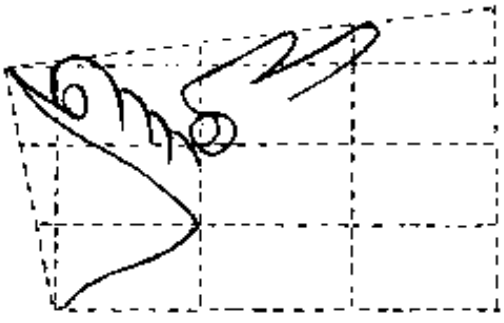
常见错误之一：嘴角过于靠上



常见错误之二：眼睛过于靠后



常见错误之三：额头过高



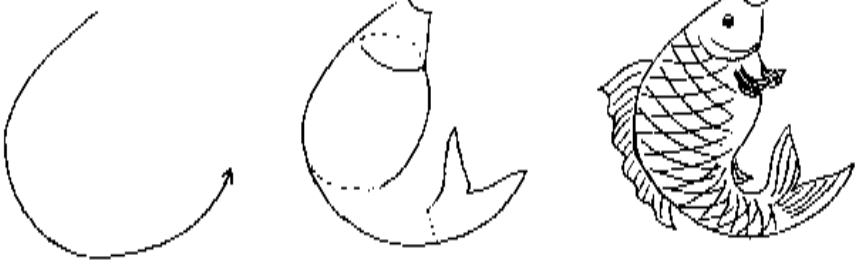
常见错误之四：龙角过早上翘

图5　龙头的比例法分析及常见错误

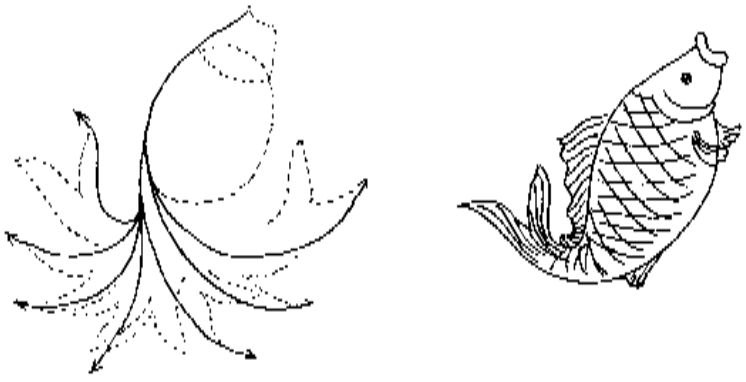
技法简介

动势曲线主要是颈部曲线；而对于畜兽类来说，情况会复杂些，其动势曲线为颈背部曲线，再配合上腿部的姿态变化。

在我们先将原料切出楔形或厚片形的坯子后，就要在坯子的侧面画出动物的外形轮廓，这时，可先画出动势曲线，然后用“比例法”将动势曲线分段，最后在动势曲线的侧面添加上适当的几



鱼的动势曲线　　添上扇形头、卵形身、叉形尾



鱼在各种姿势下的动势曲线



凤凰



各种姿势下的龙

图 6　动势曲线的寻找

需要全本请访问 www.ertongbook.com