食品雕刻精选

生活百科知识
青苹果电子图书系列

食品雕刻精选

张仁庆　主编

Green Apple Data Center

前　言

食品雕刻简称食雕，是烹饪技艺的一个重要门类，是饮食文化百花园中一枝独具特色的美丽花朵。它融观赏性和可食性于一品，因而受到人们普遍的欢迎和喜爱。难怪一件成功的食雕作品，能使宴席顿然增色生辉，给人们带来欢快的气氛。

《食品雕刻精选》一书是为适应广大厨师的迫切要求而出版的。它的出版得到了中国烹饪协会和广大厨师的支持。本书收入的170余幅食雕彩图，就是从全国各地著名厨师数百件作品中精选出来的，其中包括台湾省廖清池先生寄来的春兰、夏荷、秋菊、冬梅等四幅精美食雕作品彩照。中国烹协领导为出版本书选送了全国第三届烹饪大赛获奖的和参赛的部分食雕作品照片。对此，深表谢意。

本书征稿编辑出版时间比较急促，还有许多优秀作品未及收入，深以为歉。书中不当之处，诚望读者批评指正。

作　者

Green Apple Data Center

内　容　提　要

展现在读者面前的这本《食品雕刻精选》，是全国各地厨师优秀食雕作品的汇集，共收入实物彩照 175 幅，分立体整雕、雕刻组装、瓜雕和雕刻拼摆四大类。作品题材广泛，品种多样，有湖光山色，园林小景，人物花卉，果蔬鱼虫，飞禽走兽，神话故事以及人们喜爱的吉祥物图象等，形象逼真，内涵丰富，既体现了民族传统风格，又具有时代韵味。书的后一部分，还对食品雕刻基本知识作了简明的介绍。

全书彩图精美，文字简洁，可供饭店、宾馆、烹饪学校和专业厨艺人员阅读参考，对一般家庭也具有较好的欣赏和实用价值。

Green Apple Data Center

张　仁　庆　简　介

张仁庆先生一九五五年三月出生于山东烟台，毕业于山东师范大学中文系，并自学了现代管理、法律、烹饪、摄影、通信等专业。现任中国社会经济文化交流协会理事、中国信息协会理事、中国食文化中心主任、《中国厨师名人录》总编、北京元达名厨学校校长，先后编辑出版了《实用科技信息汇编》、《中国名菜30例》（续编）、《宜昌烹艺》、《中国典故名菜百例》、《中国厨师名人录》、《中国名菜荟萃》、《厨师培训教材》、《新派鲁菜》、《中国名师菜典》等书刊，并策划录制了《中国冷拼》、《鸡尾酒的调制》等电视教学片。

本书创作供稿人员

北京：李正权　林承步　王树亭　张少武　于振江　李和平　李光远　胡光旭　王　祥　刘自华　赵惠源　杜　乐　孟祥萍　史端彩　邵红卫　杨　旭　李洪涛

上海：徐巧英　叶国强　朱兆兆　唐金生　蔡育发　庄金真　鞠纪凤　张桂生

天津：赵志宏　刘同春　高碧仁

山东：李长茂　初立健　赵先云　陈宝林　刘友林　丁成亮　王　洪　孙仁强　张玉河　李志刚　刘广伟　王　健　高炳义　杜国功　孟庆芳　王文安　燕明庆

内蒙：李加乐　郭占海　刘　涛　梁　高

安徽：王荔枚　梁克林　单　飞　马红兵　李家明

吉林：李景民　宋文瀚　周怀臣　张成全　张进伟　廉红旗　魏峥嵘　沈道仁　姬书云　李志辉

河北：汪国华　王建民　牛国平　李秀荣　孙晓春　董国龙　袁建新　张建忠　李宝成　姚忠琪

浙江：陈国胜　吴少强　张金林　曹位钧　李洪淼　阎泉源　樊斌炎　姚　力　熊均苗　祝亚东　徐文潮　郑为民　徐斯波

江苏：朱荣福　商金余　王友来　刘春生　乔　梁　杨治明　马厚宽　朱洪福　桑大明　王兰琴　商鸿芳　陈跃进　张久生　李　强　宋诚心　陈品珍　陈兴旺　吴世杰　华树平　罗　中

河南：姜世通　申　齐　王跃进　张水青　李玉民　罗新安　李子良　林海长　孙江东　郭彦生　孟胜利　鞠锦堂　宋清海　杜文章

黑龙江：朱荣双　马福华　李大强　黄志勇　常林祥　张　慧　刘海涛　郭志新

山西：黄彦龙　韩国安　彭智荣　刘乐举　蔺玉贵

江西：戴盛凯　陈代淳　李秋林　周文虎　马锦桂

新疆：梁晓华　武录山　张　平　魏成江　唐世福　王玉田

云南：李孔莫　高玉林

Green Apple Data Center

陕西：杨锁记　刘风凯　谈　军　崔东生

广东：林传和　邓永强　吴康景　康建国　陈锡浩　陈德平

海南：符秋利

广西：杨旭升　秦永召　曾桂红　程建昌

四川：李　刚　吕天贵　邹明国　周　玲　张昌明　龚建荣　曹学军　叶泽华　徐国良　彭进　陈清华　鱼成明　常小雁　陈入荣

湖北：林承玉　吴世杰　余天锡　余经湛　郭起石

辽宁：陈彦明　孙铁林　徐　勇　刘贵森　王本松　刘振草　曹宝玉　刘　刚　张　斌　鲁海宝

台湾：傅必聪　许堂仁　廖清池　简清标

解放军：任少东　王知银

Green Apple Data Center

目　录

一、食品雕刻作品选……（1）
立体整雕……（1）
雕刻组装 ……（21）
瓜雕 ……（55）
雕刻拼摆 ……（69）
雕刻工具 ……（79）
二、食品雕刻概述 ……（81）

Green Apple Data Center

一、食品雕刻作品选

立体整雕

百鸟朝凤
（南瓜整雕）

凤采牡丹
（南瓜整雕）

Green Apple Data Center

立体整雕

金童献寿
（南瓜整雕）

展　翅
（南瓜整雕）

Green Apple Data Center

立体整雕

上：凤
（萝卜整雕，玫胡萝卜片）

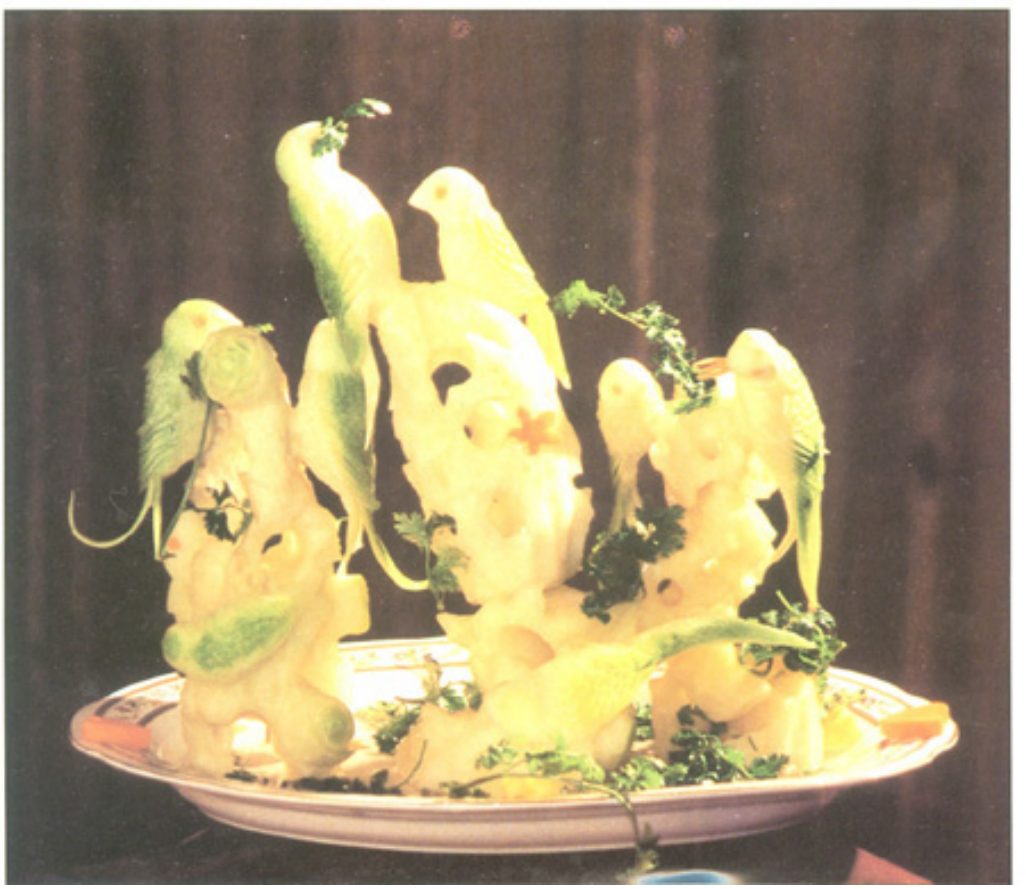
下：凤凰牡丹
（白萝卜整雕）

Green Apple Data Center

立体整雕

上：吉　祥
（南瓜刻孔雀，萝卜刻花）

下：鹦鹉觅食
（青萝卜雕刻）



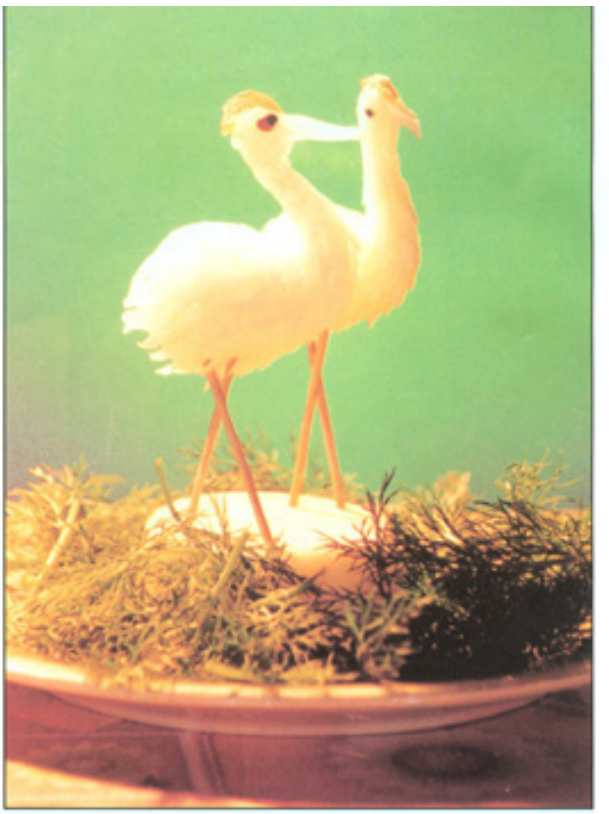
Green Apple Data Center

立体整雕

凤
（南瓜整雕）

Green Apple Data Center

立体整雕



双　鹤
（象牙白萝卜整雕）

上：天　鹅
（白萝卜整雕）

右：凤
（土豆整雕）

Green Apple Data Center

立体整雕

凤
（南瓜整雕）

丹 凤
（南瓜整雕）

Green Apple Data Center

立体整雕

盘龙戏凤
（南瓜整雕）

双凤迎春
（白萝卜整雕，白菜、胡萝卜刺花）

Green Apple Data Center

立体整雕

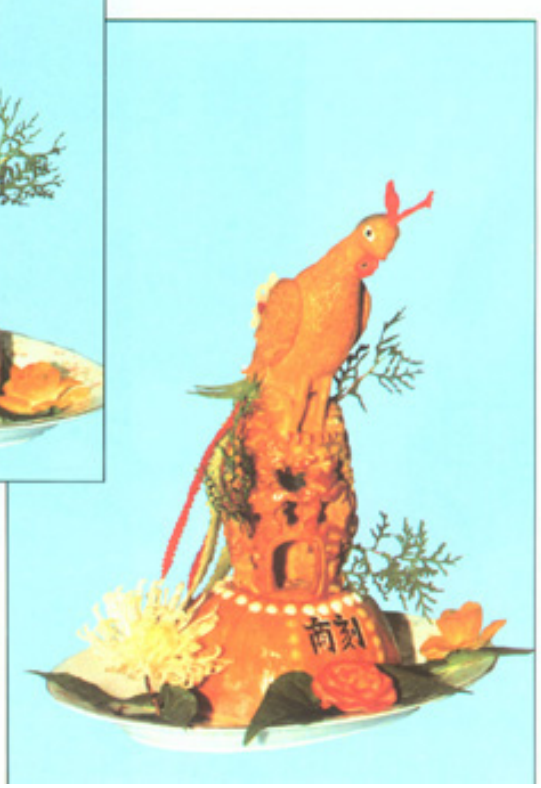
繁花似锦
（南瓜整雕）

搏　斗
（南瓜整雕）

Green Apple Data Center

立体整雕

金龙杯
（南瓜整雕）



鸳
（南瓜整雕，上为背面，右为正面）

Green Apple Data Center

立体整雕

上：凤戏牡丹
（大白萝卜刺凤，胡萝卜、花椒粒作冠和眼，心里美萝卜刺牡丹）

下：双　凤
（萝卜整雕）

Green Apple Data Center

立体整雕

瞻
（西葫芦整雕）

搏　斗
（象牙白萝卜整雕）

Green Apple Data Center

立体整雕

群龙戏珠

（丈南瓜整雕，上为右面，下为左面）

Green Apple Data Center

立体整雕

上：巨龙（南瓜整雕）

中：狮子戏球（南瓜整雕）

下：翠连玉带（南瓜整雕）

Green Apple Data Center

立体整雕

龙 柱
（南瓜整雕）

万鲜之首
（萝卜整雕，红樱桃作珠）

Green Apple Data Center

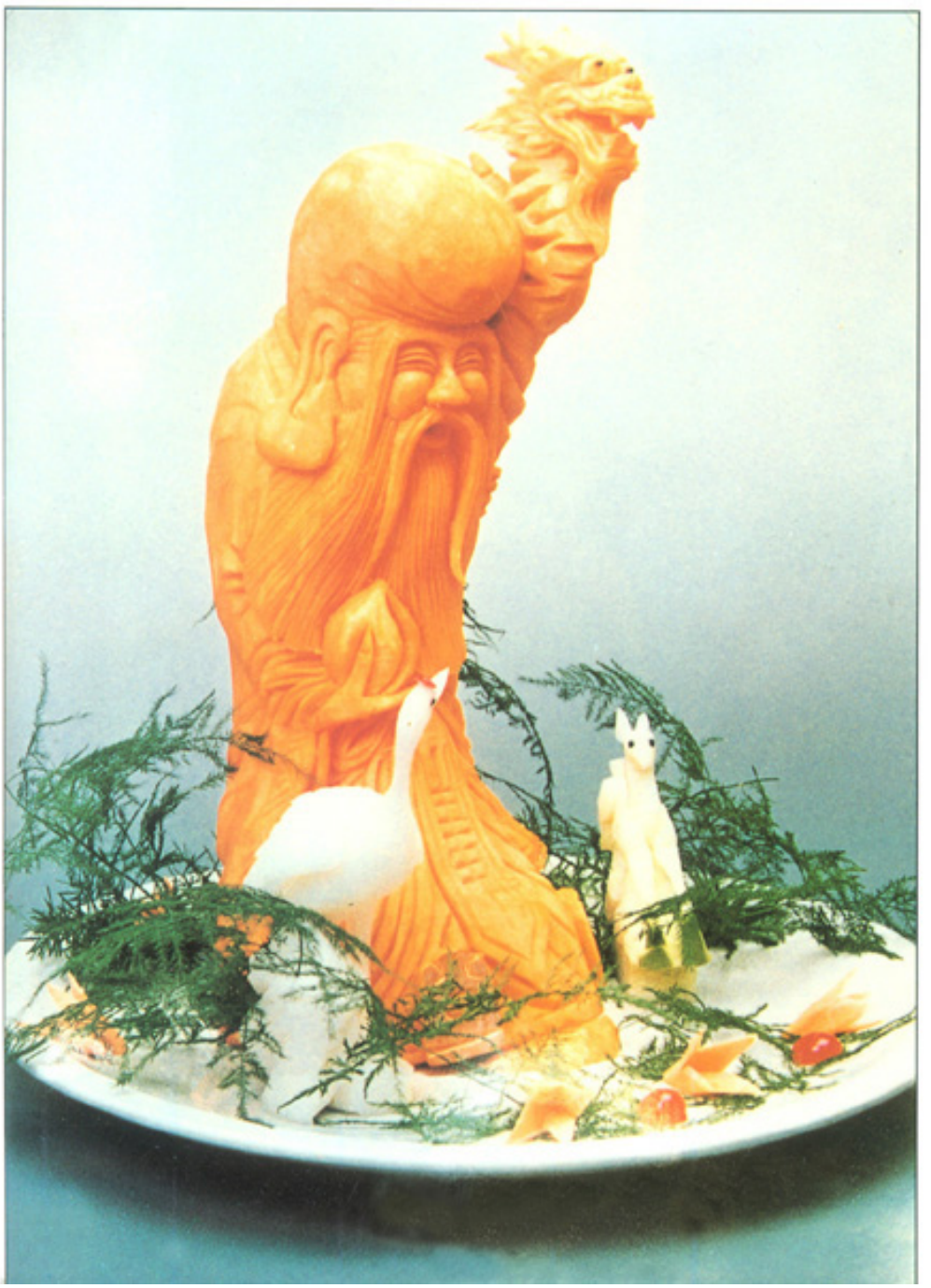
立体整雕

椰林风情
（南瓜整雕）

玉　瓶
（南瓜整雕）

Green Apple Data Center

南极仙翁
（南瓜整雕）



Green Apple Data Center

立体整雕

寿　星
（南瓜整雕）

Green Apple Data Center

立体整雕

上：松鸾图
（南瓜整雕）

中：牧　童
（南瓜整雕）

下：鹤鹿同春
（白萝卜整雕）

Green Apple Data Center

立体整雕

凤　鼎
（南瓜整雕）

凤凰展翅
（南瓜刻凤，心里美萝卜刻花）

金　龙
（南瓜整雕）

Green Apple Data Center

花　篮

（南瓜刻花篮，蒜苗内加铁丝做篮把，
心里美萝卜、胡萝卜、土豆刻各种鲜花）

Green Apple Data Center

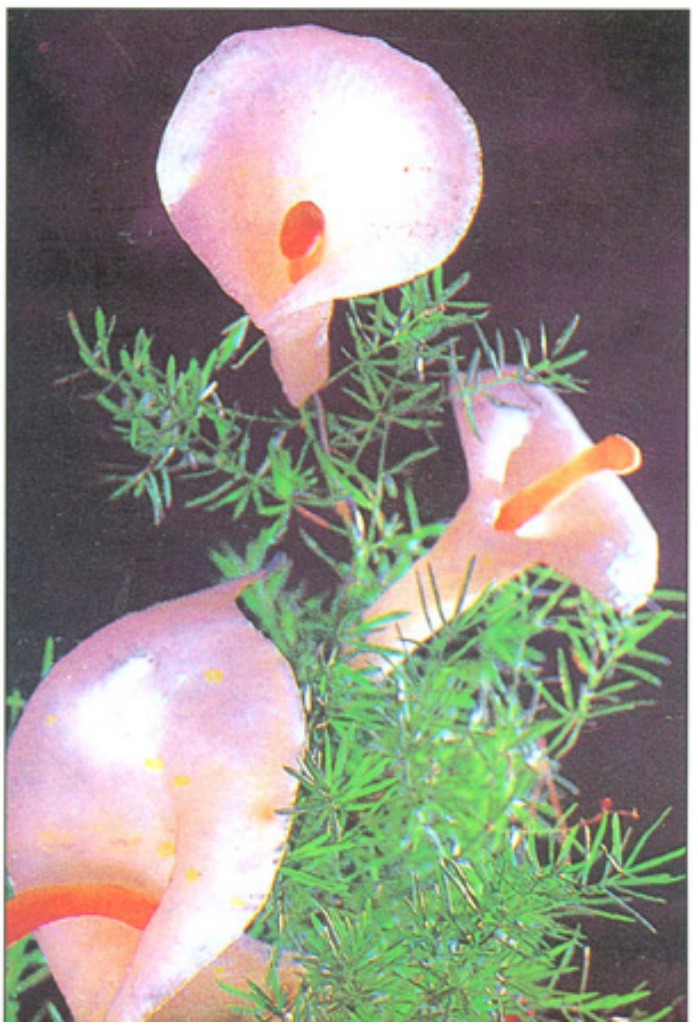
雕刻组装

花　篮
（南瓜刻花篮）

双花篮
（左冬瓜雕刻，右南瓜整雕）

Green Apple Data Center

花　盘
（心里美萝卜刺花）



马蹄莲
（象牙白萝卜刺花，
胡萝卜做花蕊）

Green Apple Data Center

雕刻组装

上：五朵金花
（心里美萝卜雕刻）

中：花　盘
（各种萝卜刻花、芹菜叶、菠菜叶垫围）

下：秋　菊
（白菜心雕刻）

Green Apple Data Center

春　兰

（在笋皮最薄处刻花瓣，在笋尖处刻内层花瓣，粘上胡萝卜、红辣椒，用青萝卜刻花苞）

Green Apple Data Center

雕刻组装

夏　荷

（洋葱刺花瓣，胡萝卜刺花蕊，小黄瓜头一
块以牙签串接非洲菊作花梗，西瓜皮刺荷叶）

Green Apple Data Center

秋　菊

（南瓜刻花瓣，用牙签插在菊花梗上）

Green Apple Data Center

雕刻组装

冬　梅

（南瓜刻花器，笋皮最薄处压出花瓣，
胡萝卜刻花蕊，将花瓣粘在花蕊上）

Green Apple Data Center

雕刻组装

上：迎宾鲜花
（心里美萝卜、胡萝卜雕刻）

中：如意花瓶
（象牙白萝卜、心里美萝卜、胡萝卜雕刻）

下：佛　手
（南瓜和白萝卜雕刻、山茶花枝装点）

Green Apple Data Center

雕刻组装

上：鲜　花
（萝卜、土豆、白菜刻花）

中：迎宾花篮
（南瓜刻花篮、土豆、白萝卜、胡萝卜刻花）

下：迎宾花篮
（心里美萝卜、白萝卜、胡萝卜刻花）

Green Apple Data Center

孔雀献美
（南瓜、白萝卜刻孔雀，
红绿樱桃作羽毛图案）

Green Apple Data Center

雕刻组装

鸟语花香
（白萝卜、青萝卜各刻一鹦鹉，白萝卜、心里美萝卜刻花）

菠萝孔雀
（菠萝雕刻，正面）

（右：菠萝孔雀侧面）

Green Apple Data Center

凤凰展翅

（萝卜刻双凤，西瓜盅置盘上，衬托双凤）

Green Apple Data Center

雕刻组装

上：祥云飞鹤
（白萝卜刻鹤，青笋刻山谷，粉丝为水）

中：白　鹅
（白萝卜刻鹅，土豆、萝卜刻花）

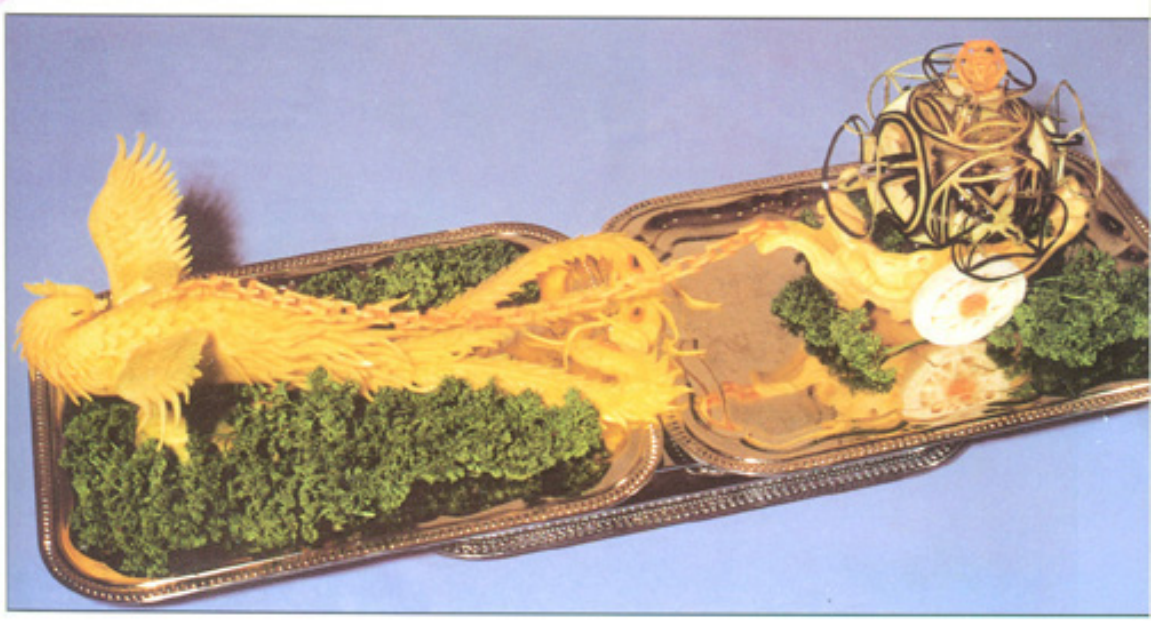
下：群鹤争春
（白萝卜雕刻）

Green Apple Data Center

雕刻组装

上：鸟语花香
（萝卜雕刻）

下：凤辇吉祥
（南瓜刻凤和车体，白萝卜刻车轮，茄子刻车饰）



Green Apple Data Center

雕刻组装

双鹤鸣春
（萝卜雕刻）

群鹤花坛
（白萝卜刻鹤，胡萝卜刻鹤嘴，萝卜刻花）

群鹤迎宾
（象牙白萝卜雕刻）

竞　翔
（象牙白萝卜、胡萝卜雕刻）

Green Apple Data Center

雕刻组装

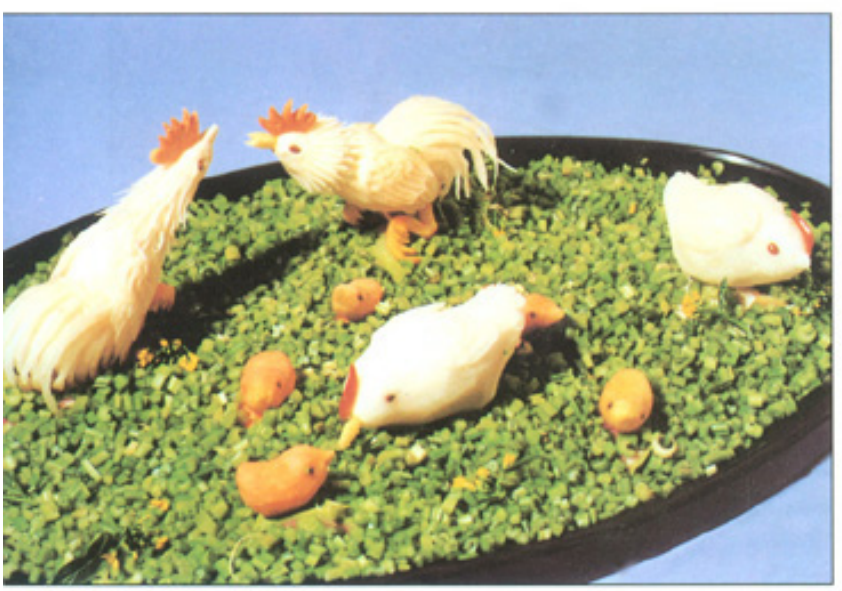
鸳鸯戏水
象牙白萝卜、胡萝卜刻鸳鸯、心里美萝卜刻花、芹菜、蒜苗做梗）

翠　鸟
（青笋刻鸟体、胡萝卜刻嘴、红樱桃作眼睛）

Green Apple Data Center

雕刻组装

争　雄
（象牙白萝卜刻雄鸡，红辣椒嵌作鸡冠，西兰花垫底）



金鸡闹春
（白萝卜、胡萝卜刻大小鸡，芹菜末垫底）

Green Apple Data Center

盗
（两只白萝卜分别刻小山鹰和果篮）

雏　鹰
（南瓜刻鹰，土豆刻鲜花）

凤戏牡丹
（象牙白萝卜刻凤，青萝卜刻荷翅，心里美萝卜刻花）

Green Apple Data Center

雕刻组装

乐　游
（象牙白萝卜刻鱼，
用文竹装点）

上：双鱼戏水
（金瓜刻鱼，冬菇、芹菜做
荷叶，白萝卜刻藕）

下：鱼　乐
（西瓜皮刻鱼，组装在白
萝卜刻成的假山上）

Green Apple Data Center

李白醉酒

（人体、山石、鹤用南瓜整雕，头部另做组装，瓜皮刻深色鹤羽，萝卜刻花）

Green Apple Data Center

雕刻组装

花仙子
（全瓜、胡萝卜雕刻）

中：二龙观灯
（南瓜刻龙、熟蛋白刻灯塔）

下：龙宫仙女
（青萝卜刻身、白薯刻头、
南瓜、青笋、心里美萝卜、
白萝卜刻礁石、鱼虾）

Green Apple Data Center

腾　龙
（象牙白萝卜、心里美萝卜、胡萝卜雕刻）

中：鲤鱼跳龙门
（各种萝卜雕刻）

下：龙凤呈祥
（冬瓜刻龙、白萝卜刻凤）

Green Apple Data Center

雕刻组装

夏日田野
（南瓜刻竹笼、南瓜、白萝卜、胡萝卜、黄瓜刻各种夏虫）

羊
（白萝卜刻羊、方瓜刻山崖）

寿比南山
（白萝卜刻鹿、鹤、白云和寿星、青萝卜刻塔、心里美萝卜刻亭、南瓜刻山）

Green Apple Data Center

春华秋实
（南瓜刻果盘，白薯、白萝卜、胡萝卜刻各种水果，用葡萄装点）

上、右：蟹虾出笼
（南瓜刻笼，萝卜刻蟹、虾）

狗年大吉
（白萝卜刻狗，花椒粒作眼，白萝卜、胡萝卜刻鸡）

Green Apple Data Center

雕刻组装

腾　龙
（象牙白萝卜刻龙并着色，各种萝卜、土豆、白菜刻拜花）

波浪菊
（心里美萝卜刻花，南瓜刻花瓶）

盗
（白萝卜刻鼠，留根顶为鼠尾，南瓜刻篮）

Green Apple Data Center

鹤　鸣
（白萝卜、胡萝卜刻鹤，各种萝卜刻花）

收　获
（南瓜刻果篮，白萝卜刻桃，红薯桃尖，柳叶装点）

Green Apple Data Center

雕刻组装

鲤鱼跳龙门
（大白萝卜雕刻）

塔　林
（白萝卜、胡萝卜、心里美萝卜雕刻）

Green Apple Data Center

组　雕
（白萝卜、青萝卜雕刻）

龙凤呈祥
（白萝卜刻龙、青萝卜刻凤、萝卜、白菜刻花、用芹菜装点）

Green Apple Data Center

雕刻组装

花　篮

（白萝卜、胡萝卜、白菜雕刻组装）

天女散花

（心里美萝卜、胡萝卜、白萝卜雕刻组装）

Green Apple Data Center

上：玉鹤迎春（白萝卜、胡萝卜刻鹤，萝卜刻花）

下：皇家园林（白萝卜、心里美萝卜、西瓜皮、柠檬、糖桃仁雕刻组装）

Green Apple Data Center

雕刻组装

上：龙　舟
（南瓜雕刻）

右：鹤　群
（白萝卜刻鹤，
红樱桃装点，
胡萝卜刻花）

松鹤长春
（白萝卜、胡萝卜雕刻）

Green Apple Data Center

雕刻组装

上：金鱼戏水
（心里美萝卜、白萝卜、胡萝卜刻金鱼置鱼缸中）

右：山石盆景
（海棠雪）

Green Apple Data Center

雕刻组装

上：华山小景
（萝卜雕刻）

左：东湖春晓
（白菜与蛋黄糕雕刻）

右：华山风光
（南瓜刻山石，心里美萝卜刻塔、亭，菜汁加琼脂布底）

Green Apple Data Center

仙鹤瓜灯

（3个西瓜雕刻，1只白萝卜雕刻的仙鹤围绕四周）

Green Apple Data Center

瓜雕

西瓜灯
（西瓜镂空雕刻）

双味鸡
（南瓜刻盘）

西瓜灯
（西瓜镂空雕刻）

Green Apple Data Center

鹤寿瓜盅
（西瓜雕刻，夹装白萝卜刻成的仙鹤）

Green Apple Data Center

瓜雕

一品南瓜
（南瓜雕刻）

上：牡丹瓜盅
（西瓜雕刻）

左：瓜　灯
（西瓜雕刻）

Green Apple Data Center

大荔花瓜塔
（西瓜雕刻）

Green Apple Data Center

瓜雕

四龙喷泉
（西瓜雕刻，白萝卜刻龙
镶嵌在瓜雕上，南瓜刻座）

上：新疆特产
（西瓜雕刻）

右：水果瓜盅
（双层西瓜雕刻）

Green Apple Data Center

瓜雕

双鹤迎宾
（西瓜盅，浮雕）

江南风光
（西瓜盅，浮雕）

Green Apple Data Center

瓜雕

鹤
（西瓜盅，浮雕）

龙
（西瓜盅，浮雕）

Green Apple Data Center

荷
（西瓜盅、浮雕）

凤
（西瓜盅、浮雕）

Green Apple Data Center

瓜雕

瓜　盅
（西瓜雕刻）

左：晨　塔
（西瓜盅，浮雕）

右：瓜　盅
（西瓜雕刻）

Green Apple Data Center

水果瓜灯
（西瓜雕刻）

荷塘情趣
（西瓜盅，浮雕）

庆　寿
（西瓜雕刻）

Green Apple Data Center

瓜雕

龙凤呈祥
（西瓜盅，浮雕）

龙　舟
（冬瓜、西葫芦雕刻）

瓜　盅
（西瓜雕刻）

Green Apple Data Center

瓜雕

瓜托叉烧
（西瓜雕刻）

桂林山水
（西瓜盅，浮雕）

龙　舟
（西瓜雕刻，瓜瓤做部分葡萄粒）

Green Apple Data Center

瓜雕

迎　春
（西瓜刻盘、土豆、萝卜刻花）

凤落瓜塔
（西瓜雕、组塔、南瓜刻凤、萝卜刻花）

Green Apple Data Center

宝塔蛤士蟆
（白萝卜刻塔，樱桃装点，红烧蛤士蟆码盘）

辽　塔
（青萝卜刻塔，红樱桃围边，四素四荤装盘）

宝塔双盘
（白薯刻塔，围冷荤装盘）

Green Apple Data Center

雕刻拼摆

情　侣
（胡萝卜刺塔、青菜汁加琼脂作底）

翠鸟观塔
（萝卜刺鸟、黄瓜刺塔、西瓜刺花篮）

宝　塔
（黄瓜刺塔）

Green Apple Data Center

龙舟载宝

（白萝卜刻龙首龙尾，西瓜刻船身）

金龙玉珠

（南瓜刻龙首龙尾，鱿鱼卷置两侧，西兰花装点）

Green Apple Data Center

雕刻拼摆

玉　龙

（白萝卜刻龙首龙尾，青笋刻龙角，虾排粘糯米蒸熟装盘）

龙　舟

（南瓜雕刻）

Green Apple Data Center

上：波浪鱼
（冬瓜雕刻，装糖醋鱼）

中：金童钓鳜
（南瓜刻孩童，与做好的鳜鱼相接）

下：双　鲜
（冬笋刻14条小鱼，与炸虾仁共装一盘）

Green Apple Data Center

雕刻拼摆

上：赛龙海皇船
（哈密瓜雕刻）

中：二龙戏珠
（青萝卜刻两龙首和宝珠，午餐肉、山楂糕刻塔）

下：金龙摆尾
（南瓜雕刻，盛虾球）

Green Apple Data Center

渔　丰

（冬瓜刺鱼篓，白萝卜、胡萝卜、心里美萝卜刺鱼、蟹、虾、藕）

右：长寿曲

（南瓜和象牙白萝卜刺寿星）

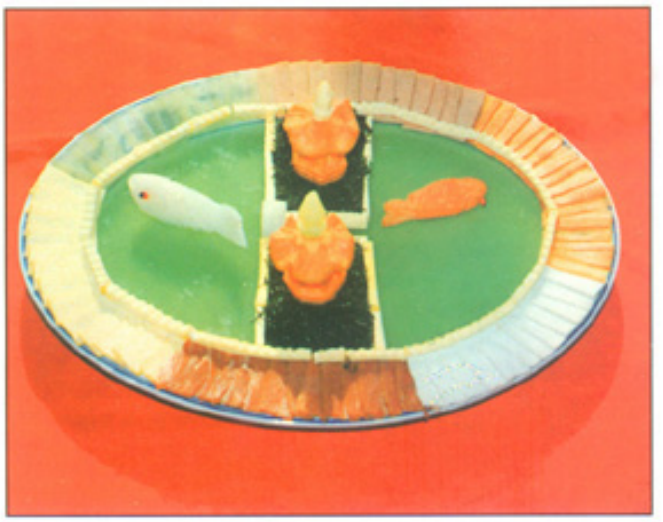
Green Apple Data Center

雕刻拼摆

上：鸳　鸯
（白萝卜、胡萝卜刺鸳鸯，心里美萝卜刺莲花）

寿星龙虾
（南瓜刺寿星，西兰花装点）

Green Apple Data Center



西湖鱼
（白萝卜、胡萝卜刻鱼和灯塔，青菜汁加琼脂作底）

右：双层雕刻冷盘
（西瓜刻花篮，上层以两只高脚杯托起）

Green Apple Data Center

雕刻拼摆

湖光山色
（核桃仁油炸后蘸糖稀粘成假山，
胡萝卜刻塔、桥，粉丝作飞瀑）

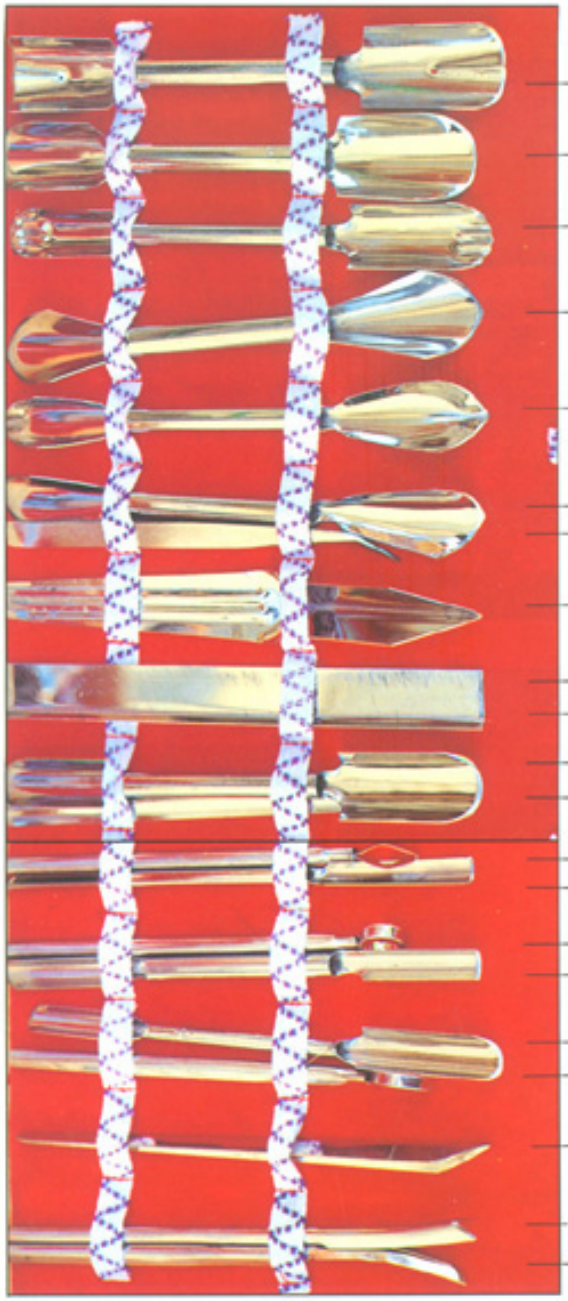
园林小景
（核桃仁油炸后蘸糖稀粘成假山，
蛋白、蛋黄、午餐肉刻桥、亭、廊）

Green Apple Data Center

62 件套
食品雕刻刀

Green Apple Data Center

雕刻工具



Green Apple Data Center

二、食品雕刻概述

食品雕刻是饮食文化的一个重要组成部分。它通过刀工技巧对食品原料进行雕刻切配，塑造出千姿百态的各类娱人形象，将艺术赋予烹饪，为菜肴或席面增辉添彩，令人赏心悦目，使美食享受和艺术享受兼得。当今世界厨艺精华之一的食雕，正由“看菜”即陈设观赏型向欣赏食用型发展，但有些品种已经成为纯供观赏的工艺品。

（一）食品雕刻的发展

菜肴从食用到审美有一个漫长的发展过程。人类自发现火以后，才脱离了“茹毛饮血”的时代，开始用火饪食。最初人们采集利用食物，以饱腹为足，谈不上什么色、香、味、形。随着生产的发展和整个社会生活水平的提高，逐步对菜肴有了审美的要求。

促使菜肴美化，首先是从烹饪容器美化开始的。

在人们对餐具形式美有了要求的同时，也开始了对菜肴和面点美化装饰的追求。对于食品造型，早在春秋战国时期就已经开始，孔子云：“菜不过寸”，“割不正，不食”。这虽然是出于礼仪的要求，但却反映了当时的一种社会崇尚。至于食品雕刻出现在何时，只能从一些笔记杂著中看到一些蛛丝马迹。食雕大约起源于先秦时期，《管子》中便有“雕卵熟斫之”的字句。《玉烛宝典》解释道：“古之豪家，食称画卵。当代犹染蓝茜杂色，乃如雕镂，递相饷馈，或置盘俎”。看来“雕卵”还不是用刀雕刻，而是彩画装饰，这只是食雕的前奏。到隋代有了“镂金龙凤蟹”出现，据说隋炀帝专用的佳肴，是在糖醉蟹上覆盖一张用金纸镂刻成的龙凤图案装饰品，它虽不是用刀在实物上雕刻，却可算是食雕的雏形了。在晋代“镂鸡子”一类雕刻已较为普遍。宋代吴自牧在其《梦粱录》三卷上寿赐宴中说：“每位列环饼，油饼枣塔为看盘。”宋代诗人陆游有“清酒如露鲊如花”的佳句，是对当时出现的“玲珑牡丹鲊”花盘的赞誉。“玲珑牡丹鲊”是用鱼片制成牡丹花状，蒸熟后呈微红色，活像一朵初放的牡丹花。宋代许多酒楼出现“看盘”、“看席”，都具有优美的色彩和造型，置于桌上供观赏，诱人食欲。宋时，有“雕花蜜煎”一行，说明雕刻已发展到以蜜饯果品为原料，其造型有花卉、动物等，花色品种较为齐全。《山家清供》记载：谢盖斋命厨师，用香瓜剖开做酒杯，在香瓜外皮上雕刻出各样花纹。到了明、清时期，江苏重镇扬州出现了瓜雕工艺，用料发展到西瓜、冬瓜。开始是以瓜灯为多，后来瓜刻盛行，将西瓜刻成莲瓣，在表皮上雕刻人物、花鸟、鱼虫，刀法有浮雕，镂雕，透明雕，内外交叉，相互套环，图案凹凸形式多样，真是别开生面，奇妙无穷。在《扬州画舫录》中，有“取西瓜镂刻人物、花卉、虫、鱼之戏”的记载，可见扬州瓜雕的技艺精湛程度。

当代食雕的发展，更是日新月异。经济的繁荣，时代审美风格的变化，给食雕的创新提供了优越的条件。

（二）食品雕刻与美学

研究食品雕刻，首先要从烹饪美学谈起。众所周知，烹饪美学是一门边缘科学，它是社会科学和自然科学的结合体，是精神文明和物质文明的结合体，也是审美价值和实用价值的结合体。烹

Green Apple Data Center

饪学为烹饪美学提供了研究对象，烹饪美学又丰富和完善了烹饪学，二者相辅相成。研究它的目的，是提高烹饪技师的美学素养，培养更多的烹饪艺术家。

烹饪美是自然美、社会美和艺术美的结合体。就是说，实现烹饪美，既要充分发掘烹饪原料中的自然美的因素，又要充分体现道德、风尚等的社会美，还要充分表现烹饪本身的造型、色彩、意境等艺术的美。烹饪美学的重点是烹饪艺术。它所包括的内容主要是造型、色彩和意境。食雕就是由这三个要素组成的形象作品。意境是烹饪艺术的最重要的因素。造型与色彩所涉及的技术问题较多，但它又是体现意境的基本条件。三者既自成体系，又紧密结合，形成一个有机的整体。这就要求烹饪工作者具有较高的文化理论水平和较深的艺术造诣。一些价格低廉的食用原料经过烹饪师精雕细刻，就成了艺术品，能充分反映作者的文化水平、艺术修养、思想境界、审美情趣和施艺技巧。一件成功的食雕作品，也往往能够反映出我们民族的文化和时代风貌。

烹饪艺术有着很大的魅力。进步的人类社会不仅需要烹饪，并且愈加看重烹饪艺术。因此，用食品雕塑来美化烹饪、丰富烹饪，把烹饪推向新的境界，显得非常必要。

（三）食品雕刻的风格

艺术有共性，又有各自的特点。食品雕刻的特点有以下几个方面：

1. 是以食品原材料来表现的艺术

蔬菜雕刻是使用瓜、果、蔬菜的根、茎及其他可食蔬菜作原料，塑造品是使用可食的面粉、蛋、糖、黄油等（陈列品可用支撑物）作原料，进行艺术加工处理的。

2. 是实用与审美相结合的艺术

烹饪可以满足人们充饥果腹，摄取营养素的要求，这是它实用性的一面。同时，还有艺术欣赏的作用，给人的视觉、触觉、味觉以艺术享受，这是它审美的一面。其中食品雕塑起着举足轻重的作用。实用艺术的发展史证明，它总是沿着实用与审美相统一，又相互制约的方向推进的。而今天，随着时代的审美潮流的发展，对它的艺术要求越来越高。烹饪当然不例外，它的单纯味美已远远满足不了人们的要求，这就需要烹饪工作者以实用为目的，设计制做出造型优美、逼真，色彩和谐悦目，人们喜闻乐见的美食佳作，使人们既得到实用效果，又得到美的享受。

3. 是概括性强的造型艺术

不论是花鸟鱼虫，园林建筑，还是湖光山色，人物形象，都是用普通的食用原料，如萝卜、土豆、红菜头及其他各种瓜果、蔬菜制作的，艺术加工的时间不能长。即便是用糖、面粉、蛋品塑造的品种也不宜过分摆弄、触摸。因此要求高度概括，构图简练，突出特点，快速制作，达到形意兼备的艺术效果。

（四）食品雕刻的法则与方法

食雕如同绘画，要创作一件好的作品，必须在主题、题材、风格、构图、形象、意境、色彩等诸方面，都力求洗练、富有内涵和鲜明的个性。

Green Apple Data Center

1. 主题

就是创作食雕的意图。它是作者把对事物的观察、研究、分析所得到的一种体验或心得，利用可食原料进行加工改造成某种物象表达出来，也就是作者在塑造艺术形象时所表现出来的中心思想。这一过程，中国画叫“立意”，要求作画“意在笔先”，食雕也是如此。许多表示吉祥的图案，如“喜鹊登梅”、“松鹤遐龄”等，也是通过某种自然物象的寓意，来表达人们的愿望和理想的。还有按人们的传统习惯，象征性地赋予自然物以某种性格，譬如：

花类：牡丹花——富丽、华贵、高雅；
荷花——清雅、高洁、娇艳；
梅花——铁骨、耐寒、顽强；
菊花——奇姿、傲霜、坚强；
兰花——幽雅、清香、自强；
玫瑰——和贵、爱情、友谊；
葵花——朴实、向阳、忠诚；
桃花——斗芳、争艳、向上。

鸟类：孔雀——华丽、富贵、美丽；
喜鹊——报喜、庆福；
鸽子——谦顺、和平、友爱；
白鸽——超逸、婉姿、自爱；
燕子——伴柳、报春、情侣；
鸳鸯——伴侣、爱情。

兽类：狮虎——勇猛、威武、坚强；
大象——沉静、纯朴、吉祥；
马——豪放、勇敢、自律；
牛——服贴、忠诚、耐劳；
熊猫——温顺、友谊、高贵；
鹿——和善、温良。

其他：龙——威严、高贵、高尚；
凤——吉祥、华丽、情侣；
金鱼——幽趣、戏游；
蝴蝶——多福、多情；
竹子——高风亮节、虚怀、清雅；
松树——多寿、长青、永恒。

2. 题材

就是食雕的对象和创作的内容。题材与主题既有区别又有密切联系。对某种作品立意以后，就要考虑选用什么样的题材来塑造形象以充分表达主题。

怎样选取题材，这与社会背景和作者个人喜好有关。以中国画为例，宋代画家多以“岁寒三友”（松、竹、梅）为题材；明代士大夫多以“四君子”（梅、兰、竹、菊）为题材；现代书画家齐白石多以蔬菜、水果、鱼虾为题材，并以“通身蔬笋气”而自豪。

Green Apple Data Center

中国画一般分为人物、山水、花鸟三大类。食雕适宜以花鸟、鱼虫、走兽为题材。选用这些题材时，一定要注意适应场合、对象和餐宴的性质及目的。因为世界上各个国家、各个民族的风俗、习惯不同，若不“投其所好”，就会产生适得其反的效果。如有的国家喜欢百合花、马兰花，尤其喜欢马（幸福的象征），不喜欢菊花、孔雀、仙鹤；有的国家喜欢樱花、龟、鹤，不喜欢荷花；许多国家喜欢熊猫，而信奉伊斯兰教的国家有的却讳忌熊猫。餐宴的性质和目的各不相同，有的是迎宾，有的是祝寿，有的是贺喜，有的是庆祝节日，还有的是欢庆亲友团聚等等。在选用题材时，应注意区别情况，扬吉祥之长，避禁忌之短，以有利于助兴娱人者为上品。

3. 构图

这是食雕造型的重要艺术手段。每一件作品，在进行实雕前都应有草图，或者脑中已有构想成熟的“图”，然后按图施艺。

构图的原则主要是：分宾主，讲虚实，有疏密，有节奏，既有统一，又有变化。实践证明，脱离了这些原则，作品就不会达到理想的效果。构图只求统一不讲变化，就显得呆板、乏味，艺术性差。

分宾主是构图中最重要的一点。一组食雕作品，如果以花为主，叶就是宾，必须突出主体，不能平分秋色。

有些蔬菜雕刻，在组装时不分花或叶胡乱拼装，花朵的品种、大小也无规律，陪衬物喧宾夺主，必然给人以“乱”的感觉。在书画界，一般评论画的好或差，有两句话的标准：好画是“空、淡、雅、活”，差的则是“满、黑、艳、呆”。这种说法对食雕也是适用的。艺术大师李可染谈中国画规律时说：“似奇而反正”是中国字画结构的规律。“奇”是变化，“正”是均衡，奇、正相反相成，好的构图就是使奇和正在变化中达到了统一。

4. 形象

在食雕中，形象好坏决定着作品的成败。没有形象，作品就无从谈起。因此，形象必须真实，只有真实才会有感情、有神韵。当然，艺术上的真实，不等于照像的真实，它是生活真实的再加工，要剪裁，要夸张，要立新意。这就要求作者必须熟悉生活，了解物象，善于抓住物象的基本特征。我们知道，“龙”是我国先民想象的神物，长期以来人们把它作为民族的图腾。其实，世界上并不存在龙这种动物，但在几千年的演变中，人们顺取其物象的特征，已经把龙描绘成了一个特定的形象。尤其唐、宋以后，龙的形象就已基本定型了。归结起来有所谓“八似”之说，即：头似马，角似鹿，眼似兔，身似蛇，鳞似鱼，爪似鹰，掌似虎，耳似牛。以这些物象的局部特点构成一个威严高贵的龙的形象。试想，如果不按以上特点去塑造龙，人们看了就不会产生美感。

5. 意境

食雕的意境，也是食雕主题思想的升华，即情景交融所达到的完美境界。这就是说，艺术要有意境，作者自己首先要有充沛的感情，而感情还必须进入一定的境界，又能够把客观事物精萃部分集中反映出来，其作品才是高品位的。

上述一般原则和规律，施雕时必须准确掌握。如果不从实际出发，不按规律程序操作，顺手拿来，随意拼凑，那就会弄巧成拙，令人败兴。另外，在具体运用色彩方面，要注意把绘画艺术和烹饪技术巧妙结合起来，不要一味追求大红大绿，宜浓则浓，宜淡则淡，只有这样才能真正塑造出形象逼真、色彩和谐、富有诗情画意的作品来，也才能给人以美的享受。

Green Apple Data Center

（五）食品雕刻工具及基本运刀方法

食品雕刻工具是实施食品雕刻的重要物质条件，雕刻工具越齐备、越好用，越有利于提高食品雕刻的效率和质量。雕刻工具主要是刀具。目前常见的食品雕刻刀，有 12 件套、16 件套、17 件套、42 件套和 62 件套等几种。当然，也可以根据自己的需要单件备置。本书彩图 79、80 页及封 3 所介绍的是 62 件套的食品雕刻刀，它各种规格比较齐全，并有多种食品模具，更能满足雕刻造型的需要（购买食品雕刻刀，可与北京 2218 号信箱赵庆华联系）。雕刻刀主要分为四类：

一是切刀　它用来对雕刻原料切段、切块、切条等，也常用以选取原料。所以只要能满足此项切割需要的刀，比如一般菜刀、西瓜刀、西餐刀等均可充用。

二是小刀　也叫刻刀，是食雕的主要工具。刻刀的具体品种很多，主要分为直式刻刀和斜式刻刀两种。直式刻刀是雕刻中最常用的，一般都有尖锐的刀头，运用起来灵活顺手。其中一种刀片的横断面呈弧状，弧长由刀尖到刀尾逐渐加大，主要用于旋剜、镂刻圆形及弧形孔，雕刻呈圆形或弧形的部位。斜式刻刀，又叫弯头刻刀，其刀刃或刀背与刀柄间有一定的钝角，一般在 150° 左右。

三是戳刀　戳刀的刀刃开在刀具前端，使用时向前推顶。戳刀有多种形状和规格。形状是指刀刃推进在原料上形成的刃印（亦即刀刃的横断面图形），其中有半圆形、弧形、L 形、W 形、V 形及其他多种花形。为利于戳刀的推进，戳刀的刀刃多数都由小到大，一般称做斜口戳刀，也有齐口的和双斜口的。齐口戳刀，又叫定型戳刀，只要进入便留下了确定的刃印，只有吃入的深浅之分。而斜口戳刀的印刃是由吃刀深浅所决定的，进刀越深，刃印越大，反之则小，所以又被叫做半定型戳刀。

四是特种刀　主要是用来进行剜、刨、压的刀具，如剜勺、刨刀和模压刀具等。

食品雕刻基本运刀方法有以下几种：

切　把原料用直切或其他适宜的切割方法断开的刀法。

削　刀刃基本上平贴在原料上，去掉原料表层的刀法。

刨　用特制工具去掉原料表层，或制取原料薄片的刀法。

旋　围绕一设想点或一设想轴，对原料作圆弧形或螺旋形加工的刀法。

直　运刀平直，刃过后原料平整无凹凸的刀法。

掏　或称剔。工具深入原料，除去废料的刀法。

刮　刀刃与被刮原料表面，呈略小于直角的大锐角，顺着原料轻轻擦抹，去掉原料棱角、极薄表层或毛疵的刀法。

锯　作拉锯式进刀的刀法。

片　用刀将原料去薄或找平的刀法。

戳　用戳刀在原料上推顶进刀的刀法。

翘　工具顺着原料表层，由浅入深推进，使刻出的原料由薄到厚，并使薄的一头仰卷的刀法。

模压　用模具在原料上压模，取用模内压出的成形原料块的刀法。

Green Apple Data Center

各式花形压模