

第十六章

食品雕刻与烹饪实用美术

第一节 食品雕刻

一、食品雕刻概述

食品雕刻是一项独特的技术，具有一定的工艺美术实用价值，它是菜点造型、成品盛装、台面装饰点缀方面的应用性造型艺术。食品雕刻大体分为面食塑型（面塑）和果蔬雕刻，这里重点讲述的是果蔬雕刻。果蔬雕刻早在南宋时期就已经兴起，到了清代果蔬雕刻广泛流传。最初的果蔬雕刻仅限于表现花卉。随着历史的发展，这门烹饪技艺不断得到充实与提高，到了近代，随着中外文化的交流以及西餐的传入，我国的果蔬雕刻技术在继承传统的基础上，又大胆地吸收了西餐宴席菜肴的装点技术，得到了进一步的发展与创新。目前雕刻的内容主要包括花卉、鸟兽、鱼虫、人物，以及大型饮食服务活动中所展示的冰雕、黄油雕等。

二、果蔬雕刻的种类

食品雕刻主要是在冷菜、热菜、面点等成品中起到点缀、烘托作用，以及在花式冷盘与花式热菜中起到补充作用（用食雕品代替盛器，盛装菜肴）。果蔬雕刻的基本表现形式大致可分为立体雕刻、平面雕刻、刻画、镂刻和拼摆。

1. 立体雕刻

立体雕刻也叫整雕，它相当于造型艺术上的圆雕，就是在一个整体的原料上，用不同的手法和刀法雕刻出完整的立体形象。这种刻法难度大，需要具备一定的美学知识、烹饪刀法基础和雕刻技巧。

2. 平面雕刻

平面雕刻是指把原料切成不同的薄片，再根据一定的构思，刻出平面图像，而后摆放在器皿中。

3. 刻画

刻画又叫浮雕，是利用各种瓜果的表皮与内质色彩不同这一特点，在原料表皮上刻出线条纹样和图案，组成画面，表现平面形象。

4. 镂空

镂空又叫透雕，就是将瓜果的内瓤掏空，利用其外层皮肉，在它的外表皮面画出需要表现的平面形象或图案，设定好适合纹样，再用镂空透刻的方法加以表现，如我国传统的“西瓜灯”等。

5. 拼摆

拼摆是利用原材料的质地、色泽，根据一定的构思，进行恰当的安排布局，在盘子里拼摆出所需要的各种形象图案。

三、果蔬雕刻的基本技法

食品雕刻和其他艺术创作一样，需要有一定的构思设计，并按照一定的步骤进行，才能创作出主题突出、形态优美逼真的优秀作品。要完成一件好的果蔬雕刻作品，必须经过构思、选料、成形、加工、组装、润饰等过程，要掌握精熟的切、削、刻、旋、挖、戳等用刀技法，这样才能创作出精美的食雕艺术品。用于创作的原材料品种很多，一般来讲，各类蔬菜瓜果只要新鲜不变质，有一定的可塑性，色泽鲜艳，均可用于雕刻，常用的蔬菜有各种萝卜、红菜头、倭瓜、冬瓜、番茄、黄瓜等，水果有苹果、木瓜、芒果、西瓜、猕猴桃等。原料的肉质色泽要相异，有鲜明的对比度，这样才能保证雕刻制品形象鲜明、突出主题、艺术效果良好。

进行果蔬雕刻应该精通和掌握各类花卉的雕刻方法、应用手法以及各种花坛的组装。

1. 牡丹花的雕刻

牡丹花在我国是象征着富贵、吉祥、幸福的花卉，是大型花坛中的主要雕品。雕刻牡丹花所使用的原料，多以心里美萝卜（或红菜头、红萝卜、南瓜、胡萝卜等）为



主，工具有刨刀、切刀、直头平面刻刀、弧形口戳刀等。

第一步：先将心里美萝卜（或红菜头）去皮，用刨刀将萝卜削成倒圆锥状的坯体，并削去锥体的尖部。

第二步：准确地在坯体的外层分出5个花瓣的位置。

第三步：在每一个被确定的花瓣位置上，用直头平面刻刀，将坯体由上至下削掉一片比花瓣稍微小一圈的薄片（叫去料），使坯体形成5个面。

第四步：用弧形口戳刀，沿着每个面的上半部边缘，每隔5 mm左右戳一刀（呈U字形），深度为1.5 mm左右，将花瓣刻好后，上边缘呈稀齿轮状形态。

第五步：用直头平面刻刀，沿着花瓣的顶端处下刀，而后从上往下进刀至接近底部停刀，使其形成一薄片，花瓣形成。

第六步：重复上一步方法，刻出外层的5个花瓣（注意：由第2个花瓣开始，每个花瓣根部前沿，要由前一瓣根部的后沿伸出），并以此类推，使得各相邻的花瓣两边缘互相重叠。

第七步：用直头平面刻刀，将倒圆锥状坯的凹凸削平（打圆），再按上述方法刻出花瓣数层（一般大约3或4层为好），刻时要特别注意，使相邻两层花瓣的位置互相错开，不要一边倒。

第八步：刻好4层花瓣以后，将花瓣中心的圆柱由根部去掉，使其形成一个圆窟窿。

第九步：取一个胡萝卜，将其削成长2.5 mm、直径2.5 mm的圆柱形，将圆柱顶端削成半圆球形，用弧形口戳刀，将半球部位分刻成花蕊。

第十步：将刻好的花蕊用牙签嵌入花冠中圆窟窿内，而后用清水润湿一下即成。

2. 仙鹤的雕刻

仙鹤是花坛中常用的吉祥鸟之一，它象征着友谊、延年益寿等，常与梅花、竹子、松树同时出现，名为“松鹤延年”。制作原料主要有大白萝卜（象牙白）、胡萝卜、茄子、大樱桃、相思豆等。所用工具有切刀、直头平面刻刀、弧形口戳刀、斜口戳刀等。

第一步：先确定仙鹤与松树的位置，用直头平面刻刀简单地勾勒一下仙鹤与松树的轮廓，而后由上至下削刻出鹤的颈、身轮廓。

第二步：将鹤的颈、身简单地修削一下，一直延伸至鹤腿。在削刻仙鹤颈、身时，不要将余料全部去掉，特别需注意的是鹤腹中部剩余部分一定要留下，主要是起支撑仙鹤的身体、减轻鹤腿压力的作用。

第三步：将鹤腹、侧身边上的余料，用弧形口戳刀与直头平面刻刀分别刻出松枝、树干与松针。

第四步：在雕刻树干与松枝时要注意鹤与树之间要协调，松树要削刻得自然弯曲。

第五步：刻鹤翅，选长形白萝卜，用切刀将其左右切出两大片，而后对叠在一起，用直头平面刻刀削刻成对称的鹤翅。

第六步：将两个翅膀的坯体，用弧形口戳刀、斜口戳刀分别按顺序依次削戳（每戳一层翅羽，要用直头平面刻刀在羽毛的下方薄薄地去一层料），这样重复4或5层（前3层要短小，后两层要长大一些）。

第七步：取一个胡萝卜，将表皮去掉，削切成长4 cm的长条，再将长条削刻成一头粗一头尖细的锥形体，由锥形体细的一头用直头平面刻刀切入划向粗的一头切开，呈嘴形。

第八步：取一个茄子，将其薄薄地去一层完整的皮，而后用直头平面刻刀将其切刻成相连的长条，长条的尾端稍尖。

第九步：取一粒大樱桃，削刻成小圆块用牙签插在鹤头顶上。再将鹤头的两侧用弧形口戳刀戳出两个小圆洞，在每个小圆洞中装上一粒相思豆。

第十步：取小竹签将鹤嘴插在头的前端，再将两个翅膀固定在鹤背上，最后在鹤的后部插上用茄子削刻的尾毛，形成鹤尾。整体再用清水润湿一下，一件“松鹤延年”的作品就完成了。

本教材只是简单介绍常用的花鸟雕刻技法，此外，还有许多较为复杂的、难度大的品种，如龙、凤、人物、黄油雕、冰雕等。如黄油雕，它的最大的优点就是易存放，观赏时间较长，形体细腻，色调好。其雕塑成的大型艺术品，是装点 and 美化大型国宴、冷餐会的最佳品种，但其制作难度较大，工艺水平较高，要求的技术能力强。一件好的黄油雕作品，必须经由构思、绘图、制坯、龙骨、上油、烘烤、打磨、装饰修整等多道工序才能完成。

第二节 图案的造型规律

一、图案造型的基础

冷菜的图案都是由不同的块面原料构成的。块面是指生制和熟制的冷菜原料经过刀工处理后，成为各种不同形状的规则或不规则的几何形体。这些几何形体是构成冷